

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 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 : } Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première. } ABONNEMENT :
\$1 PAR AN } Emparons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité. } \$1 PAR AN

SOMMAIRE

Revue de la Semaine :—Le couronnement de Sa Sainteté Léon XIII.—Principaux détails du douloureux événement qui a plongé la catholicité dans le deuil par la mort du vénérable Pie IX, fournis à l'*Abeille* par Mgr B. Paquet, actuellement à Rome.—La famille Mastai.—Chambre mortuaire de Pie IX.—Démission du gouvernement De Boucherville par Son Excellence le Lieutenant-Gouverneur.

Causerie Agricole :—Du topinambour : origine du topinambour.—Emploi divers de ce tubercule.—Usage alimentaire.—Usage du topinambour comme fourrage.

Sujets divers : Les moyens de propager et de perfectionner l'apiculture dans notre pays.—Conseils à une jeune fermière : les repas.—Le blé-d'inde et les pommes de terre comme aliments pour les animaux.—La comptabilité agricole.

Choses et autres : Portrait de Sa Sainteté le Pape Léon XIII, des ateliers photographiques de M. L. P. Vallée de Québec.—Sommaires du *Naturaliste Canadien* et de la *Revue Canadienne*.—Distribution des prix pour les chevaux aux expositions de comté dans les Etats-Unis.—Graines de betteraves à sucre achetées par les membres de nos sociétés d'agriculture.—Fromagerie à St. Barthélemi, comté de Richelieu.—Compagnie de viandes et produits alimentaires à Sherbrooke.—Soins à donner aux abeilles le printemps.

Recettes : Nettoyage des rubans et tailles noirs.—Nettoyage des tissus de coton, laine et soie, au moyen de pommes de terre.—Percer le vers sans le casser.

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 petites 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.

REVUE DE LA SEMAINE

Sa Sainteté le pape Léon XIII a été couronné dimanche le 3 mars, à la Chapelle Sixtine. Le couronnement, comme il l'a été déjà annoncé par le télégraphe, n'a pas été fait en public, car l'on prévoyait que les piémontais se porteraient à des manifestations honteuses ; de fait on annonce que le soir du couronnement de Sa Sainteté, les usurpateurs du trône pontifical ont brisé les vitres de plusieurs maisons illuminées à l'occasion de ce mémorable événement. La cérémonie a commencé à 9.30 du matin et s'est terminée à 1.30 de l'après-midi.

— Nous croyons intéresser nos lecteurs en leur donnant ici l'extrait d'une lettre adressée à l'*Abeille* par Mgr B. Paquet, prêtre, professeur de théologie morale à l'Université-Laval, et actuellement à Rome. Ce monsieur veut bien communiquer de temps à autres à l'*Abeille* dont il a été l'un des fondateurs, des correspondances propres à édifier les catholiques du Canada, sur ce qui se passe à Rome. Ce privilège que est l'heureux lot de l'*Abeille* rend ce journal très-intéressant à ceux qui désirent être sûrement renseignés sur les événements religieux qui se passent à Rome. Nos lecteurs peuvent partager ce privilège, en faisant parvenir au Secrétaire-Trésorier de l'*Abeille*, au Séminaire de Québec, \$1. qui est le prix d'abonnement pour un an à cette intéressante et utile publication.

Voici cette correspondance :

" Séminaire français, 10 février 1878.

" Mort de N. S. Père le Pape Pie IX.

" En écrivant ma lettre du trois février, j'étais loin de soupçonner, chers lecteurs de l'*Abeille*, que je vous transmettais la dernière bénédiction et le dernier discours de notre grand, saint, infaillible et bien-aimé Père. " Persévérez dans la prière, persévérez dans la fréquentation des sacrements, persévérez dans l'attachement au chef de l'Eglise catholique, " voilà le précieux testament de Pie IX à sa nombreuse famille répandue dans le monde entier, que je vous envoyais sans le savoir.

" En aussi peu de mots que possible, je vais tâcher de vous donner les principaux détails du douloureux événement qui vient de plonger la catholicité dans le deuil.

" Le sept février, à 2 h. P. M., j'appris coup sur coup, que le saint sacrement venait d'être exposé dans toutes les églises, que le Saint Père était gravement malade, qu'il était à l'agonie, puis qu'il était mort. Je me rendis aussitôt à St. Pierre. La foule était déjà considérable sur la place et à l'entrée du Vatican. La douleur et la consternation étaient peintes sur toutes les figures. On m'assura de nouveau, devant la basilique que le Pape venait de rendre le dernier soupir. Le cœur brisé, j'entrai dans St. Pierre pour recommander à Jésus-Christ l'âme de son Vicaire. Les adorateurs remplissaient la chapelle de la sainte Vierge, où était exposé le Saint Sacrement, et tous paraissaient anéantis dans la douleur. En sortant, un ami m'accosta et me dit que le Pape vivait encore. J'avais vu prier avec tant de foi que je crus à un miracle, et un rayon de joie et d'espérance traversa mon esprit. Mais il ajouta, que tout était désespéré et que les médecins donnaient à peine deux heures de vie au Saint-Père. Il était trois heures et demie.

" Il était impossible de pénétrer au Vatican. Je demeurai sur la place St. Pierre, les yeux presque constamment fixés sur les fenêtres des appartements du St. Père, attendant, l'âme navrée, l'annonce de la fatale nouvelle. La foule grossissait sans cesse et était visiblement émue. Tous les regards étaient attachés sur les appartements du Pape. Du côté opposé au Vatican, les équipages des cardinaux et des ambassadeurs traversaient rapidement la place et se rendaient dans la cour du Pape S. Damase. Que d'émotions se succédèrent dans mon cœur attristé pendant les deux heures que je passai aux pieds du grand obélisque. Enfin à cinq heures et quart, les yeux baignés de larmes, je jetai un dernier regard sur le Vatican, comme pour envoyer mon adieu au Saint-Père, et je m'acheminai vers le séminaire français. Les rues étaient encombrées de voitures et de piétons, et je traversai avec peine le pont St. Ange. Rentré chez moi, on m'annonça presque aussitôt, à cinq heures et 40 minutes, au moment où le soleil disparaissait derrière St. Pierre et laissait Rome dans les ténèbres, Pie IX, ce grand flambeau, ce phare resplendissant, qui, depuis trente-deux ans, illumine les intelligences, s'était éteint paisiblement, laissant le monde catholique, non pas dans les ténèbres, car ses enseignements continueront de l'éclairer, mais dans la plus profonde désolation.

" Dans la journée du six février, le Saint-Père avait eu un peu de fièvre, mais la nuit, jusqu'à quatre heures et trois quarts, avait été assez tranquille; alors un malaise considérable commença à se faire sentir: une grande agitation se produisit dans tous les membres, la respiration devint rapide et le pouls battait une telle vitesse, qu'il était impossible d'en compter les pulsations. A six heures et demie, survint un excès de fièvre qui ne fut pas de longue durée, mais la prostration augmenta et la respiration devint difficile. A huit heures et demie, Sa Sainteté reçut le saint viatique; Elle recita elle-même les prières ordinaires. A dix heures, le pouls était imperceptible, et la paralysie pulmonaire s'avouait. Sa Sainteté reconnaissait encore les Eminentissimes Cardinaux qui entouraient son lit. A onze heures, Elle bénit les assistants avec le crucifix qui était à son chevet. A une heure après-midi, le Cardinal Bilio, grand pénitencier, commença les prières de la recommandation de l'âme, et le Saint-Père y répondait, bien qu'avec peine. Ensuite il prononça avec une grande foi les mots *in domum Domini obitus*. Lorsqu'on fut rendu à la prière *proficiscere*, l'Em. Cardinal s'arrêta; mais le Saint Père dit: *proficiscere*.

" Après ces prières, les forces se ranimèrent un peu, et le Saint Père fit comprendre le chagrin qu'il éprouvait de ne pas pouvoir parler. Le Cardinal Bilio demanda de nouveau la bé-

nédiction apostolique pour le Sacré Collège: Sa Sainteté leva la main et donna sa bénédiction.

Vers quatre heures l'agonie commença, et à cinq heures un des médecins invita le Cardinal Bilio à répéter le *proficiscere*.

" Quarante minutes après, Pie IX rendit le dernier soupir au milieu des pleurs, des sanglots, des gémissements et des cris déchirants de tous ceux qui remplissaient la chambre du moribond.

" J'omets une foule de détails qui se sont passés après la mort du Saint-Père.

" Le 8 février à 8 heures du matin le cardinal-camerlingue de la sainte église romaine, l'Éminentissime Pœcl a procédé à la cérémonie appelée, la reconnaissance du cadavre. A trois reprises il a frappé avec un marteau d'argent le front du Pontife défunt en l'appelant à haute voix par son nom: Pie IX, Pie IX, Pie IX. Ensuite l'acte de la reconnaissance a été dressé. Puis on a exposé le corps dans l'anti-chambre du cabinet d'étude du Saint-Père. Pendant toute la journée les boutiques sont demeurées fermées. La ville était dans la consternation. De trois heures de l'après-midi à quatre heures, toutes les cloches, sans excepter celles du capitole, ont sonné les glas du Souverain-Pontife.

Le neuf février, un grand nombre de magasins étaient encore fermés, ou à demi-fermés. La place St.-Pierre fut couverte de peuple tout le jour et la basilique remplie de fidèles qui priaient avec une piété touchante.

" A cinq heures du soir, la précieuse dépouille de Pie IX a été solennellement transportée dans St.-Pierre, où pendant trois jours, elle demeura exposée à la vénération publique.

" Ce matin, dix février, les portes de St.-Pierre n'étaient pas encore ouvertes, et déjà une foule compacte remplissait son immense portique. Les gendarmes ont eu bien du mal à maintenir l'ordre et à prévenir les accidents. Il a fallu une persévérance et un temps infinis pour arriver jusqu'à la chapelle du saint sacrement et baiser encore une fois les pieds de Pie IX. La mitre préciense couvre sa tête et il est vêtu de riches habits pontificaux; il est placé de manière à être vu de loin et à ce que ses pieds puissent être baisés entre les barreaux de la grille de la chapelle, qui est fermée. La mort a respecté les traits du Pontife, qui n'ont rien conservé des douleurs de l'agonie, au contraire sa figure est sereine et un sourire du ciel brille sur ses lèvres d'où se sont échappées tant de paroles animées du souffle de l'esprit saint.

" La presse du monde entier a déjà porté son jugement sur Pie IX. Les catholiques sont unanimes à le mettre au nombre des plus grands Papes. Je ne veux pas fermer cette lettre sans exprimer mon humble sentiment, que je formule bien brièvement. Autant le dôme de St.-Pierre domine et éclipe tous les monuments de Rome, autant la figure de Pie IX domine et éclipe toutes les figures de son siècle. Cependant cette vérité ne sera pas reconnue par tous immédiatement; des années et des siècles devront s'écouler auparavant. Continuant ma comparaison, j'ajoute: de même que les monuments de Rome s'effacent les uns après les autres aux yeux du voyageur qui s'éloigne, tandis que la majestueuse coupole de St.-Pierre ne fait que grandir et finit par résumer et indiquer seule la ville éternelle; de même aussi, plus on s'éloignera de notre époque, plus la figure de Pie IX grandira, et il vaudra un temps où toutes les autres disparaîtront dans l'ombre, tandis que la sienne, personnifiant son siècle, demeurera toujours environnée d'une auréole de gloire, de grandeur, de sainteté et de lumière."

— Nous lisons dans le *Corriere delle Marche d'Ancone* :

Aucun frère ne survit au pape ; les derniers membres de sa famille décédés sont le comte Gabriel Mastai qui était le frère aîné du pape, et son neveu Luigi Mastai, fils du comte Gabriel.

Un autre fils de ce dernier est vivant, c'est le comte Ercole. Il demeure à Milan. Il a deux fils, dont l'un se trouve à Sinigaglia, et l'autre est élevé à l'école militaire de Saint-Cyr. Il a en outre deux filles : l'une oblate au convent de Tor de Specchi, l'autre mariée au commandeur Marco Fabri de Fano.

En dehors de ces neveux qui portent le nom de Mastai, Pie IX en laisse d'autres du côté des femmes.

Voilà quels sont les héritiers de Pie IX.

— Voici comment un correspondant de Rome de l'*Agence Havas* décrit la chambre mortuaire de Pie IX :

"Pie IX est mort dans sa chambre à coucher. C'est une chambre assez petite, très-modestement meublée et qui n'a qu'une fenêtre donnant sur la place de Saint-Pierre. Point de tapis ; le parquet est formé par de larges dalles en marbre. De chaque côté de la fenêtre on voit deux armoires dans lesquelles le Saint-Père tenait son linge et des paquets de médailles et de chapelots qu'il distribuait à ses visiteurs. Devant la fenêtre un petit guéridon près duquel le Souverain Pontife venait s'asseoir souvent pour lire. La chambre a deux portes : l'une communique avec les antichambres et l'autre donne accès à la bibliothèque. Le lit se trouve près de la première. Il est petit et modeste.

"Entre le lit et la porte qui communique avec la bibliothèque est le bureau de Pie IX : Les personnes qui avaient l'honneur de visiter le Saint-Père s'asseyaient dans un fauteuil placé à gauche de ce bureau, sur lequel on voyait un grand crucifix, deux petites statues représentant saint Pierre et saint Paul et une petite pendule. En face de ce bureau, contre la paroi opposée, on voit un canapé sur lequel Sa Sainteté se reposait autrefois durant les longues heures de l'après-midi en été.

"Près ce canapé est un prie-Dieu surmonté d'une statue représentant l'Immaculée Conception. Tel est l'ameublement de cette chambre."

— La crise ministérielle que subit actuellement la province de Québec a créé dans la ville de Québec une excitation difficile à décrire et cette excitation a été partagée dans nos campagnes aux nouvelles que nous recevons par la voie des journaux politiques qui se livrent à toutes espèces d'interprétations.

Samedi dernier, aussitôt l'ouverture de la séance de l'Assemblée Législative, l'honorable M. Angers demandait l'ajournement de la séance à lundi, pour des raisons qu'il lui était impossible de donner.

Le lundi, aussitôt l'ouverture de la séance, l'honorable M. Angers, secondé par l'honorable M. Church, fit motion "que le 4 mars 1878, entre une heure et demie et deux heures, le lieutenant-Gouverneur a signifié à l'honorable M. De Boucher ville son désir que les explications ne soient pas données aujourd'hui au sujet du renvoi d'office des membres du Conseil Exécutif, mais seulement après qu'un nouveau cabinet aura été formé, cette Chambre s'ajourne maintenant et qu'elle reste ajournée jusqu'à trois heures demain après-midi."

Le lendemain, mardi, aussitôt encore après l'ouverture de la Chambre, l'honorable M. Angers se leva et dit que, ne voyant aucun membre annoncer la formation du nouveau ministère (M. Joly étant absent de son siège), il propose que la Chambre s'ajourne et demeure ajournée jusqu'à jeudi à trois heures, de-

main étant un jour de fête légale.— Cette motion fut adoptée.

CAUSERIE AGRICOLE

DU TOPINAMBOUR.

Origine du topinambour.— En 1617, un homme dont le nom ne nous a pas été transmis par les générations qui nous ont précédés, apportait en Europe quelques tubercules d'un végétal observé aux Indes, dans le pays des Topinambou. Cette plante, dont on ne soupçonna pas d'abord les immenses et nombreuses qualités, fut retrouvé depuis dans les montagnes du Chili, dans le Brésil et le Mexique. Cela explique pourquoi tels auteurs la disent originaire du Chili, tandis que d'autres la croient originaire du Brésil.

Emplois divers de ce tubercule.— C'est d'abord comme médicament qu'on a présenté le topinambour. On a proposé ce tubercule comme émollient résolvant et comme diurétique.

Usage alimentaire.— Il y a près de vingt-cinq ans, quand les maladies des pommes de terre vinrent jeter l'alarme et menacer de disette différents pays de l'Europe, de nombreux savants signalèrent le topinambour comme pouvant remplacer les pommes de terre. Malheureusement, quoiqu'il par sa composition chimique l'hélianthe tubéreux ait beaucoup de rapport avec la pomme de terre, quoique la quantité de fécule, de sucre, d'albumine et de matières grasses contenues dans le tubercule du topinambour en fasse une substance très-nutritive, tout cela est accompagné d'un goût d'artichaut, d'un arôme particulier qui ne plaisent pas à tout le monde et qui dégoutent bien plus vite ceux qui en mangent que ne le fait la pomme de terre.

Les personnes qui aiment le goût de l'artichaut, goût avec lequel il a beaucoup d'analogie, mangent avec plaisir le topinambour, dont la contexture a quelques rapports avec celle de nos meilleurs navets. Il se prépare d'un grand nombre de manières. Les uns se régaler de ce tubercule cuit sous la cendre ; d'autres le passent à la poêle, avec des oignons, du persil et du cerfeuil ; quelques-uns, après l'avoir fait cuire à la vapeur, cuisson excessivement prompte et facile, le mettent en salade ; d'autres l'assaisonnent tout cru à la moutarde et le mangent comme cela. Les bonnes ménagères le mettent autour des viandes, soit rôtis, soit bouillies ; elles en font un met agréable avec œufs, fromage et poivre.

On emploie encore les tubercules de topinambour à la panification. Voici comment, suivant M. Delbetz, on procède : "Les tubercules, lavés avec soin, sont pelés le plus exactement possible, puis on les fait cuire à l'eau, ou, ce qui est mieux, à la vapeur. La cuisson opérée, on écoule toute l'eau qui pourrait encore rester et on écrase soigneusement ces tubercules. Alors on prend égale quantité du poids de cette pulpe encore chaude et de farine de blé, de seigle ou d'orge ; on ajoute à cela une quantité de levain un peu plus considérable que s'il s'agissait de faire du pain ordinaire, on mélange bien le tout, et on obtient une pâte qui lève lentement et difficilement, cuit aussi plus lentement que le pain ordinaire, mais qui donne un pain que l'on peut considérer comme bon. Je dis que la pâte lève lentement, celle que j'ai préparée a mis quatre heures et demie en hiver dans un appartement où il y avait du feu, pour être bonne à

mettre au four, où il a fallu la laisser le double du temps ordinaire. Le pain ainsi préparé était assez blanc, d'un goût fort agréable, un peu gras, il est vrai, mais, malgré cela, léger et d'un aspect fort appétissant. J'en ai mangé beaucoup et, quoique d'une santé plus que délicate, je n'en ai pas été incommodé; toutes les personnes qui en ont goûté l'ont trouvé fort bon."

Dans son traité sur le topinambour, dans une des pages où il traite de la panification du topinambour, M. Delb tz, dit " que ce pain se conserve longtemps frais sans éprouver d'altération. Tous les ouvriers de la ferme le mangeaient très-volontiers et auraient bien voulu être assurés d'en avoir toujours. . . . Le seigle est très-bien panifié avec le topinambour ainsi que l'orge, et la servante qui l'a confectionné a assuré qu'elle avait trouvé bien plus aisé à pétrir le seigle et l'orge, la pâte étant moins courte, avec le topinambour, que lorsqu'elle ne traite que ces deux farines sans le topinambour.

Usage du topinambour comme fourrage. — C'est surtout comme fourrage vert, fourrage sec, comme fourrage racine que le topinambour est réellement un fourrage précieux, susceptible de faire la fortune de tout cultivateur qui lui consacre une certaine étendue de terrain.

Parlons d'abord des tiges et des feuilles de topinambour comme fourrage vert et sec.

Les tiges de topinambour, de 4 à 5 pieds de haut dans les sols de mauvaise nature, atteignent une hauteur plus considérable dans les bons terrains; elles sont pleines d'une moelle serrée, et encore fermes; elles sont recherchées par presque tous les bestiaux. De haut en bas, elles sont garnies de feuilles dont on peut, tous les quinze jours, récolter une partie pour faire servir à l'alimentation des animaux de l'espèce bovine, ovine et même chevaline. Les feuilles, rudes à leur surface, ne se laissent pas imprégner par l'humidité et peuvent se récolter même pendant la pluie sans être mouillées. Cette qualité les rend surtout précieuses pour la nourriture des moutons et des lapins.

Séchées, les parties feuillées de ce végétal sont encore un très-bon fourrage que les bestiaux mangent avec avidité, surtout pendant l'hiver. Ce sont les tiges qui repoussent dans un champ où on a précédemment cultivé cette plante que l'on doit faucher, faire sécher et conserver dans les granges. On s'en procure une très-abondante quantité, en coupant, à la fin de septembre, toutes les plantes dont on veut récolter les tubercules. A cette époque, la partie souterraine ne souffre nullement de cette mutilation et n'en continue pas moins à grossir jusqu'aux gelées.

On choisit pour cette opération une journée sèche, et, tenant d'une main la plante que l'on veut couper, on la tranche, au moyen d'une serpe, de 4 à 5 pouces du sol. On fait de ces tiges de petites bottes d'une sorte poignée, bottes qu'on lie avec une des plantes qui les composent; on les place par faisceaux de huit à douze bottes, comme on fait pour le chanvre de graine. Quelques jours après, on réunit quatre à cinq de ces moyettes pour n'en faire qu'une grosse qu'on lie à son sommet au moyen d'une tige de topinambour ou d'un lien de paille. Le soleil et l'air ont bientôt enlevé le peu d'humidité végétative et atmosphérique de cette plante.

Si des raisons de temps, de localité ou de grande abondance de fourrage empêchaient de couper les mêmes tiges en octobre,

il vaudrait mieux les faucher un peu plus tard et les rentrer pour servir de litière aux animaux, que de les laisser sur le terrain qu'elles bonifient peu. Quoique dures en apparence, les tiges se brisent bien vite, et leur constitution spongieuse leur permet d'absorber une très-grande quantité de purin. Le fumier qu'elles décomposent est très-bon, surtout pour les terres compactes et humides.

Le tubercule du topinambour est, de toute la plante la partie la plus précieuse pour la nourriture des bestiaux. Outre la matière sucrée qu'elle contient, la pelure renferme encore un principe aromatique et tonique qui a fait dire à quelques agronomes que ce tubercule pouvait à lui seul, remplacer tous les autres aliments avec lesquels on nourrit les bestiaux; mais comme une nourriture trop uniforme est toujours funeste aux animaux, nous devons, non pas rejeter les fourrages secs, la betterave, la pomme de terre, les choux, les farineux, etc., mais les mélanger, les alterner avec du topinambour. Si on n'a que ce tubercule, on devra au moins l'alterner avec des rations de paille.

Ainsi disposé, tous les bestiaux en sont friands: les chevaux, les bœufs de travail, les vaches, les moutons, en sont tous avides. Quant aux pores, ils sont généralement les difficiles; mais, pressés par la faim, ils finissent par les manger et y prennent tellement goût, qu'ils fouillent profondément la terre pour en extraire les racines échappées à l'arracheur, et quelquefois même ils préfèrent à toute autre autre alimentation ce tubercule qui, cru, les entretient dans un état de santé très-satisfaisant, et qui, cuit et mêlé aux farineux, les engraisse aussi promptement que les patates.

C'est surtout pour la nourriture hivernale et l'engraissement des moutons qu'on tire tout le parti possible de ce tubercule. On le hache grossièrement avec un coupe-racines, ou on le partage en trois ou quatre avec un couteau ordinaire, et après l'avoir un peu saupoudré de sel, on le mélange aux fourrages secs ou simplement à la paille hachée. En donnant ainsi mélangé à de la paille, et poudré de sel, une pinte par jour et par tête de ce tubercule, on voit les moutons gager à vue d'œil et les brebis nourries avoir beaucoup de lait, et tous avoir un embonpoint caractérisant une santé parfaite.

L'hiver les bœufs de travail se portent très-bien en mangeant tous les jours, en deux rations alternées avec du fourrage sec, 28 à 30 livres de topinambour: " ce régime est tellement bon, écrivait M. Dubouchay en 1847, dans le *Sud-Est*, que, quoique soumis à un rude travail, ils ne sont jamais dans un état aussi propice que pendant qu'ils mangent de ces tubercules. Mes vaches aussi, nourries de topinambours, d'un peu de fourrage sec, ne laissent rien à désirer sous le rapport de l'embonpoint et de la production du lait. Nos veaux d'élevage, qui reçoivent journellement une ration de douze à quatorze livres de topinambours, sans préjudice d'un peu de fourrage sec, toujours indispensable quand on emploie les fourrages-racine, ont pris un accroissement rapide."

Ajoutons que les vaches qui mangent beaucoup de topinambours s'engraissent vite et que leur lait donne une quantité proportionnellement considérable d'excellent beurre.

Un agronome allemand, écrivait il y a quelques années, dans la *Revue d'économie rurale*: " Les chevaux de travail peuvent être parfaitement nourris de topinambours. . . , des chevaux nourris pendant tout un hiver exclusivement de topinambours

ont conservé un excellent embonpoint."

" Dix à quinze pintes de topinambours, en deux rattons avec un peu de fourrage, même sans grain d'avoine, sont, écrivait un autre auteur allemand, un très-bon régime pour les chevaux. Jamais ces animaux, quoique soumis à un rude travail, ne sont dans un état plus prospère que pendant qu'ils mangent du topinambour. Cet aliment les rend frais, dispos et vigoureux."

" Depuis que je cultive les topinambours, écrivait dans le *Sud-Est*, un agronome, j'ai eu plusieurs chevaux qui tous sont avides de topinambours. Bien souvent, j'ai joint de leur enlarras quand, placés entre une ration de ce tubercule et une d'avoine, ils voulaient avaler les deux à la fois, et que, allant avec une fiévreuse anxiété de l'une à l'autre, ils finissaient par laisser le grain pour ne manger que les topinambours."

Une remarque qui mérite d'être signalée, c'est que les poules, les canards, les oies, les dindes, sont très-friands de ce tubercule: ils en avalent avec avidité les fragments grossièrement concassés; cette seule nourriture, les fait, dit-on, pondre abondamment et les entretient dans un état de santé parfait. M. Delbetz assure que, mélangée aux farineux, cette racine cuite est très-propre à engraisser la volaille.

Quelques agronomes ont considéré le topinambour comme inférieur, alimentairement parlant, à la patate. Un peu plus ou un peu moins nourrissant que la patate, les topinambours, d'après l'expérience qui en a été faite, lui est préférable sous divers rapports. Cru, il ne dégoûte jamais les animaux qui en mangent, et quelle que soit la quantité qu'ils en absorbent, ils n'en sont jamais incommodés. Tous ceux soumis à cette alimentation ne tardent pas à prendre un aspect frais et luisant, ainsi qu'un embonpoint annonçant une santé parfaite. Plus les bestiaux mangent de ce tubercule et plus ils en sont avides. Cuites et mélangées aux farineux, les racines poussent très-vite à l'engraissement et la viande des têtes, ainsi poussées à un excès d'embonpoint ont la chair la plus ferme, et plus savoureuse que si elles avaient été engraisées par la patate.

(A suivre)

Des moyens de propager et de perfectionner l'apiculture.

A l'époque où nous vivons, chacun cherche à faire argent de tout, le cultivateur qui gouverne sa ferme avec intelligence, nous en donne l'exemple, en tirant parti de la moindre chose et du moindre terrain.

Comment se fait-il donc que celui qui prend tant de peine pour récolter souvent si peu, ne consacre pas un petit coin sur sa terre à établir un rucher qui lui rapportera sans trop de peine, dans les bonnes années, un intérêt presque égal au capital déboursé?

La raison en est simple; c'est que celui qui a semé du soin, du trèfle, etc., ne cherche que la graine ou le fourrage, et il ne lui est jamais venu à l'idée de tirer parti de ses fleurs; bien heureux s'il ne voit pas d'un œil jaloux et craintif les abeilles venir à la picorée sur ses champs; s'il ne prend pas de précautions contre ces maraudeurs, c'est qu'il n'en connaît pas les moyens.

Cependant si à cet homme qui ne demande qu'à s'instruire (et à gagner), vous enseignez les moyens de tirer parti de ce qu'il laisse perdre, les maraudeurs (abeilles) deviendront ses amis, et bientôt un toit abritera de nouveaux animaux domestiques.

Que l'on demande à M. Thomas Valiquett, de St. Hilaire, qui cultive les abeilles depuis vingt-deux ans, comment il se fait que dans le comté de Rouville et dans les comtés voisins, on cultive les abeilles sur une grande échelle, il sera forcé d'a-

vouer que c'est dû à l'exemple: qu'il en a donné et, aux enseignements qu'une longue pratique en apiculture lui permettait d'offrir à ceux qui les lui demandaient; car, il faut l'avouer, cet apiculteur distingué ne fait aucun secret des bons préceptes qu'il possède dans l'art de l'apiculture.

Que l'on demande aux membres de la Société d'apiculture établie à St. Edouard de Lotbinière comment ils ont réussi à établir le goût de l'apiculture dans cette paroisse où l'on compte actuellement plus de quarante propriétaires de ruchers? et ils vous répondront que c'est par l'exemple et les enseignements sur l'apiculture qu'ils ont donnés à leurs voisins désireux de se livrer à la culture des abeilles. Les membres de cette association d'apiculture désirent établir cette industrie non seulement dans leur localité, mais dans des paroisses éloignées du centre de leur opération; c'est ainsi que M. Cléophas Gagné a entrepris d'établir des ruchers au Cap St. Ignace, chez quelques-uns de ses parents.

C'est donc par le bon exemple et l'instruction en apiculture que nous parviendrons à généraliser ce genre d'industrie.

Si nous jetons les yeux sur l'arboriculture qui, depuis quelques années, marche à si grand pas, nous reconnaitrons que ces progrès sont dûs à certains de nos pépiniéristes canadiens qui non-seulement ont voulu faire un objet de spéculation par la vente des arbres fruitiers, mais on fait une étude des différentes espèces d'arbres pouvant être adaptées à notre climat et fournir les meilleures espèces de fruits propres à être livrés à notre commerce. M. l'abbé Provancher en a donné le premier le mouvement, et son exemple a été accueilli avec beaucoup de succès par M. Auguste Dupuis, pépiniériste du Village des Aulniers, et par plusieurs pépiniéristes formant partie de la société d'horticulture de Montréal, en faveur de laquelle le Parlement Provincial vient d'accorder \$1,000, afin de permettre à cette société d'horticulture de continuer ses importantes expériences; il en sera de même de l'étude de l'insectologie que M. l'abbé Provancher essaie à vulgariser dans le pays: quand nous aurons enfin reconnu son importance, nous nous empresserons alors de partager avec lui le fruit de ses constantes recherches et de ses importantes études sur les insectes.

Il faudra donc aussi, que l'apiculture avant qu'il soit longtemps ait sa part d'encouragement. M. Valiquett est à former un certain nombre d'élèves à qui il enseigne l'apiculture à l'École Normale Jacques Cartier à Montréal; et dans un avenir prochain, ces jeunes gens feront également entendre leur voix en faveur de l'apiculture, et cet art loin de rester en arrière marchera promptement, car il donne à la fois un résultat positif et satisfaisant.

Quand la science de l'apiculture et la bonne pratique seront répandues, les hommes dévoués de chaque localité ne manqueront pas d'enseigner gratuitement dans leur localité ce qu'ils auront appris en fait d'apiculture.

Conseils à la jeune fermière.

(Suite.)

Les repas.—Pas d'avoine, pas de cheval, dit le proverbe. Nous pouvons ajouter: Pas de nourriture, pas d'homme. Ne l'oublie point. Le travail use les forces, la nourriture aide à les rétablir. Il y a des gens qui vivent de peu et que l'on dit sobres. C'est que ceux-là ne se fatiguent guère, ou ne mangent pas à leur appétit, de deux choses l'une; c'est qu'ils sont paresseux des bras, ou malheureux à faire pitié! Rappelle-toi qu'il n'y a pas de mérite à ne guère manger quand l'estomac ne demande rien, et qu'il n'y en a pas non plus à s'imposer des privations quand on peut faire autrement. Tu nourriras bien les gens de la maison, et ils travailleront bien, il te sera rendu en proportion de ce que tu auras donné. Regarde autour de toi, rassemble tes souvenirs, questionne les anciens, et tu sauras que les bons serviteurs ne prennent pas racine où il y a une mauvaise table, et qu'à rogner les vivres, on coupe les bras.

Les économies que l'on réalise aux dépens du corps ne profitent ni ne durent. Tu dépenseras moins d'un côté, tu gagneras moins de l'autre. Petit filet d'eau, petite mouture, ou bien encore, les économies ainsi faites iront quelque jour dans la poche du médecin et du droguiste. Ne pâtils ni ne fais pâtil les autres;

voilà la bonne voie ; prends-la et n'en sois pas.

Arrange-toi de manière à ce que les repas ne se fassent jamais attendre. L'homme qui revient des champs en rapporte beaucoup d'appétit et n'est pas d'humeur à attendre longtemps pour qu'on lui serve à manger.

Sous prétexte que l'appétit est le meilleur assaisonnement, et qu'avec lui tout passe, il y a des ménagères qui ne se lassent point de ramener la même soupe et le même plat, des mois et des années ; chez quelques cultivateurs à l'aïe, on voit parfois deux tables ; l'une pour la famille, l'autre pour les serviteurs ; sur cette dernière table, les mets ne sont pas assurément appétissants, quand ils ne peuvent pour la plupart du temps que rebuter les serviteurs qui s'en nourrissent ; c'est une fausse économie. On en vit ; comme on vivrait mieux, sans dépenser plus ; en variant les mets, en les faisant meilleurs, on varierait le service de la ferme, soyons-en sûrs.

Tu auras sous ta main de quoi faire une cuisine convenable. Le jardin te donne des légumes ; le porc te donne son lard et sa graisse ; la vache son lait et portant crème, beurre et fromage ; la poule ses œufs ; l'arbre ses fruits. J'en sais qui se contentent à moins. Pourant, ce n'est pas tout, tu peux ajouter à ces ressources la viande de boucherie et l'obtenir à meilleur compte que dans les villes. Il n'en coûte pas plus de manger du veau, du mouton et du bœuf que de manger du lard et des légumes, ou de mettre ces derniers sur la table des serviteurs quand on donne à la famille des viandes fraîches. Les serviteurs n'aperçoivent de cette distinction, et en sont que moins encouragés dans le service de leur maître, qui leur refuse quelques douceurs dans la nourriture.

Tu vas me dire : les provisions ne manquent pas, mais il nous manque quelque chose à nous autres filles des champs. C'est la manière d'apprêter ces mets. Nous sommes chargées de préparer les repas, et nous n'entendons rien aux ressources de la cuisine. Avec d'excellentes herbes et d'excellente viande, il nous arrive de faire du mauvais et de dépenser deux fois plus qu'une personne entendue. Ce n'est pas de notre faute.

Je te répondrai : C'est la pure vérité ; il y a de grandes lacunes dans l'éducation des filles de nos cultivateurs ; on leur apprend beaucoup de choses inutiles, et on leur laisse ignorer le nécessaire. Mais à force de le dire, et de le redire, de le crier sur tous les toits, on finira par nous écouter et par renanier le vieux système. Le temps que l'on prend à nos filles pour leur apprendre à faire des révérences, des broderies et toutes sortes d'autres petits talents qui ne sont pas indispensables, on le dépense en connaissances plus solides. L'enseignement sérieux aura tôt ou tard le pas sur l'enseignement des futilités, et nous n'en serons pas oubliés.

On sait bien que dans les maisons d'enseignement pour nos jeunes filles on ne peut leur montrer l'art de faire la cuisine, quoique cependant la chose se pratique dans quelques institutions. Mais alors pourquoi, lorsque ces jeunes filles sont sorties de l'école, les mères de familles n'initient-elles pas leurs enfants aux différents travaux de la cuisine ?

Que trop souvent dans une famille où il y a trois à quatre jeunes filles en âge de s'occuper des soins du ménage, la mère seule prend charge de ce travail, et si elle ne le fait pas elle-même elle le confie à une servante, tandis que ses enfants s'occuperont de mille futilités. Une mère prévoyante et intéressée à l'avenir de ses enfants, les soumettra à tour de rôle à la confection des repas, et elle leur enseignera les mille secrets de préparer les mets avec économie.

En attendant que la chose se pratique généralement dans toutes les familles dans nos campagnes, il serait à désirer que l'on écrivit, à l'usage des ménagères de nos campagnes, un tout petit livre de cuisine économique, simple, clair, à la portée d'un enfant, un livre où l'on s'expliquerait dans la langue de tout le monde. Quand on voudra ce petit livre, on l'aura. Que les sociétés d'agriculture ensemble offrent une prime de quelques cents piastres et les manuscrits ne manqueront pas.

Tant que l'été durera, tant que l'hiver ne sera pas trop avancé, tu n'auras guère de peine à varier tes repas ; il n'y a qu'à choisir et à prendre. Mais il arrive un moment rude à passer, un moment où les caves ou les greniers sont vides chez la plupart

de nos cultivateurs. Ceci est à prévoir et à prévenir. Tu y songeras.

Dans le cours de l'été et de l'automne, tu feras des confitures pour les jours de grandes fêtes. Un peu plus tard je te dirai la manière de les faire.

A l'automne tu mettras toutes espèces de légumes en cave. Tu conserveras en pots des petits oignons, cornichons et fèves en palettes, des petits pois verts, des betteraves confites au vinaigre. Pour nos campagnes, c'est presque du luxe me diras-tu, soit ; mais quand il s'agit d'un luxe qui ne coûte rien, ne nuit à personne et peut faire plaisir à d'aucuns, pourquoi nous le refuserions-nous à la campagne plutôt qu'à la ville où il faut payer cher pour l'obtenir ?

Tu auras une forte provision de carottes, placées lit par lit dans la cave, avec du sable fin et de la terre légère, et recouvertes de plaques de gazon. Tu auras au grenier, sur de la paille sèche, une bonne provision d'oignons, que tu ne ramèneras pas en temps de gelée, et aussi des choux blancs et rouges que tu pendras aux poutres, la tête en bas. Tu conserveras les meilleures citrouilles de ton jardin, en lieu sec et chaud, dans la cuisine ou le voisinage d'un four. A la cave, elles pourraient ; au grenier, elles gèleraient. En lieu sec et chaud, comme je viens de te le dire, tu les garderas de longs mois et t'estimeras quelquefois heureuse de les retrouver hors de saison.

En attendant les patates nouvelles, qu'avec soin tu pourras obtenir au commencement de juillet, plus tôt même, tu soigneras mieux les anciennes que ne le font nos ménagères. Dès que les germes se gonfleront dans la cave, tu les changeras de place, tu les remueras et les enlèveras même, au be oin, pour les mettre dans une chambre fraîche. De cette façon, tu les empêcheras de pousser, de fermenter, de devenir fades, sucrées et molles, et les garderas bonnes plus longtemps que de coutume.

Tu auras enfin des petites provisions de graines sèches et plantes condimentaires, comme pois, fèves, lentilles, ail, échalotte, tym, sarriette, etc., toutes choses qui n'ont l'air de rien, et qui pourtant ont le mérite de relever la saveur, et de donner bon goût aux aliments.

La ménagère qui ne prévoit rien, ne songe à rien et ne s'approvisionne de rien, s'expose à des soucis qui ne finissent pas ; la ménagère prévoyante, qui a sous la main des réserves pour tous les goûts, qui fait, pour ainsi dire, son miel comme l'abeille, son magasin comme la fourmi, n'est jamais en peine quand approche l'heure des repas — P. JOIGNEAUX. — (A suivre.)

Le blé-d'inde et les pommes de terre.

Le blé d'inde et les pommes de terre constituent une excellente nourriture pour les animaux, mais il s'agit de savoir quel est celui de ces deux farineux qui produit l'effet le plus utile, c'est-à-dire celui qui donne la ration aux prix de revient le moins élevé ; à ce sujet, il faut consulter les analyses.

Suivant un écrivain de la *Revue d'économie rurale*, le blé-d'inde contient : eau, 12 ; matière azotée, 4,50 ; matière sucrée et albumine, 8 ; son, 3,25 ; fécule, 75,85 ; perte, 1,90. — Pomme de terre : eau, 72 ; fécule, 26 ; fibres ligneuses, 2. Donc la farine de blé d'inde contient six fois moins d'eau que la pomme de terre, mais un peu plus de matière non assimilable. De plus elle contient 75 par 100 de fécule et la pomme de terre seulement 26 par 100. Ainsi il y aurait, pour le cultivateur, avantage à faire des expériences à ce sujet.

Le blé-d'inde aurait donc une valeur nutritive et engraisante trois fois plus considérable que la pomme de terre. De ce fait, il ne faudrait peut-être pas conclure d'une façon absolue que la pomme de terre doit être toujours remplacée par le blé-d'inde, car les analyses chimiques ne fournissent pas toutes les données de la solution du problème, car les éléments nutritifs et engraisants doivent être considérés dans des conditions différentes, variant suivant les espèces. L'animal ruminant demande un volume plus considérable de nourriture qu'un frugivore tel que la poule ; qu'un granivore tel que la volaille. Il faut donc tenir compte de ces données diverses si l'on veut obtenir le résultat le plus économique. Il est certain que le mélange du blé-d'inde et de la pomme de terre doit être excellent. On ne doit pas oublier que

les facultés d'assimilation s'exercent dans des conditions bien différentes.

Comptabilité agricole.

Le premier soin de tout cultivateur, nous l'avons bien souvent répété, est de se rendre compte de ses dépenses et de ses recettes, ainsi que le font tous ceux qui produisent, pour vendre et pour prospérer, ainsi que l'accomplit tout bon administrateur.

Le plus vulgaire bon sens ne dit-il pas qu'il faut savoir combien l'on dépense et combien l'on reçoit ? Sans comptabilité, il n'y a que désordre et obscurité.

Le cultivateur négligent dira-t-il qu'il aura bien au bout de l'année s'il a reçu plus qu'il n'a dépensé, ou bien s'il a payé au delà de sa recette ? Non. Dans ce cas il ne pourra plus marcher.

Eh bien ! dirons-nous à ce cultivateur, si vous avez gagné, ne faut-il pas savoir aussi si vous ne pouvez pas, sur tel un tel objet, faire de meilleures recettes ? Ne faut-il pas savoir si vous pouvez diminuer telle dépense ?

Si au bout de l'an vos dépenses excèdent vos recettes, voyez s'il n'est pas possible de diminuer vos dépenses. Vous ne pourrez voir, apprécier cette certitude, qu'en ayant sous les yeux un résumé au bout de l'année.

Admettons qu'à la fin de l'année vous ayez entamé votre capital, il est possible qu'au lieu de par là vous ayez gagné. Ainsi vous avez défriché ou drainé un champ, vous avez augmenté vos attraits d'agriculture, vous avez un plus grand nombre de bestiaux, le déboursé a dépassé la recette, avez-vous perdu pour cela ? Non, le champ amélioré produira, au lieu de coûter comme l'année précédente. De bonnes charrettes donneront de meilleurs labours ; un plus grand nombre de bestiaux fourniront des élèves que vous vendrez, des fumiers qui doubleront vos récoltes.

Vous le voyez, le résultat des non produits au bout de l'année, en écus qui manquent, peuvent donner une recette vraie. Vous avez semé pour recueillir.

Qu'est-ce qui peut donc vous montrer d'une manière certaine si vous avez gagné ou perdu dans une exploitation ? Ce n'est évidemment qu'une comptabilité vraie qui peut démontrer la perte ou le gain.

Comment saurez-vous ce que vous coûte votre foin, votre frottement, votre chanvre, vos génisses ? Vous ne le saurez jamais si vous ne tenez pas acte de la dépense et de la recette. Et quand vous saurez qu'un produit quelconque vous coûte plus qu'il ne vous rapporte, eh bien ! vous changerez ce produit, cette récolte, contre une autre qui vous rapportera plus.

Vous le voyez ; le cultivateur, plus encore que l'industriel qui ne produit qu'un seul objet, a besoin de savoir la dépense que lui occasionne chacune des diverses récoltes qui lui demandent tant de soins.

Sur un cahier tracé à l'avance, on écrit jour par jour le travail de chacun, les fournitures faites au ménage, les dépenses, les recettes. Ces annotations faites sur un cahier brouillon, sont recueillies au bout de la semaine d'abord, puis au bout du mois pour être placées dans un autre cahier. On fait les totaux au bout de l'an et alors on réunit le tout. Ce travail demande alors quelques jours, mais comme l'inventaire ne doit se faire qu'aux mois de décembre ou de janvier, le travail du dehors étant nul, on peut facilement disposer de son temps pour la comptabilité.

Par ce compte-rendu annuel, mis sous nos yeux, nous avons vu que l'on s'est rendu compte du prix de revient du blé, de l'avoine, du foin, des produits de l'étable et de la basse cour.

Les choses connues, le propriétaire de la ferme connaît là où il perd, là où il gagne le plus, et l'année suivante il changera la culture qui produit moins contre la culture qui donne des résultats plus avantageux.

Choses et autres.

Portrait de Sa Sainteté le Pape Léon XIII.—Nous venons de recevoir de M. L. P. Vallée, qui tient un des principaux établissements en photographies sur la rue St Jean à Québec, trois magnifiques portraits photographiques du nouveau Pape Léon XIII, de trois grandeurs différents : Pour salon, 50 cts ; pour

cabinet, 25 cts ; sur carte, pour album, 10 cts. Ce portrait, comme d'ailleurs tout ce qui sort de l'établissement de M. Vallée, est très-bien exécuté. Le prix de ces photographies est à la portée de toutes les bourses, et tout catholique doit se faire un devoir de se procurer le portrait du Chef de la catholicité. Pour les portraits sur cartes, sur envoi de 10 cts, on le fera parvenir à nos abonnés qui nous en feront la demande. Quant aux photographies pour salon et cabinet, on devra s'adresser directement à M. Vallée à Québec.

Sommaire du "Naturaliste Canadien," livraison de janvier.—Notre dixième volume.—Nos champignons.—Faune Canadienne (Suite).—Les essences ligneuses de la province de Québec.—Les minéraux canadiens (Suite)—Congrès international de botanique et d'horticulture.

Cette intéressante publication, ayant pour rédacteur M. l'abbé L. Provancher, en est rendue à sa dixième année de publication, et mérite en tous points l'encouragement de ceux qui se destinent à la profession de l'agriculture, car les sujets qui y sont traités devront leur être d'un grand avantage. Le prix d'abonnement n'est que de \$2 par an ; les élèves de nos écoles d'agriculture n'ont à payer que \$1 50 par an. Ces jeunes gens devraient profiter de cet avantage afin de se créer une bibliothèque qui plus tard pourrait leur être d'une grande utilité.

Sommaire de la "Revue Canadienne," livraison de février.—I. Chronique trifluvienne ; II. Cause avec moi-même ; III. L'Eglise et l'Etat ; IV. Du régime constitutionnel et parlementaire en Angleterre et en France ; V. Pie IX ; VI. Causerie scientifique ; VII. Chronique parisienne ; VIII. Chronique du mois ; IX. Revue bibliographique ; X. Projet de réunion des anciens élèves du collège de Joliette ; XI. Le pays des fourcures.

—Le *Western Farm Journal* se plaint de la manière dont on distribue les prix dans le département des chevaux aux expositions du comté qui ont eu lieu aux Etats-Unis. Les premiers prix sont toujours accordés aux chevaux pur-sang et aux trotteurs, tandis que les cultivateurs n'ont besoin que de bons chevaux-marcheurs.

Graines de betteraves à sucre. Nous lisons dans le *Courrier de St. Hyacinthe* : "Notre ami, M. A. Casavant, de St. Dominique, membre du Conseil d'agriculture de la Province de Québec, nous prie d'informer le public qu'à la dernière réunion du Conseil d'agriculture, une résolution a été adoptée, permettant aux sociétés d'agriculture d'acheter de la graine de betteraves à sucre, pour être distribuée aux membres de chaque société, jusqu'à concurrence de leurs souscriptions respectives."

Fromagerie à St. Barthélemi comté de Richelieu.—Le *Courrier de St. Hyacinthe* informe par M. Pierre Dubaine qui est à la tête d'une grande fromagerie à St. Simon, comté de Bagot, est à prendre des arrangements pour l'établissement d'une belle et grande fromagerie à St. Barthélemi. Grâce à ce cultivateur d'énergie et de persévérance, qui a tant fait pour la prospérité matérielle de St. Simon, la paroisse de St. Barthélemi pourra, elle aussi, réaliser les jolis bénéfices que l'on retire par l'exploitation des fromageries.

Compagnie de viandes et produits alimentaires de Sherbrooke.—On dit que cette compagnie se propose de reprendre ses opérations vers le 5 du courant ; mais, malgré nos informations, nous n'avons pu nous assurer du fait, de sorte que nous donnons cette nouvelle sous toute réserve.—Le PIONNIER DE SHERBROOKE.

Les abeilles au printemps.—L'hiver est aux trois quarts écoulé pour les apiculteurs qui méritent ce nom, car pour ceux qui soignent leur rucher et qui n'ont conservé que de bonnes colonies, en mariant les faibles et en alimentant celles dont les provisions sont insuffisantes pour passer la mauvaise saison. Quelque froid qu'il fasse encore et quelque prolongé que soit le mauvais temps, leurs abeilles dont les ruches sont bien abritées, pourront sans trop souffrir passer le printemps. Mais l'hiver est à peine à moitié pour ceux qui ne soignent pas leur rucher et dont les colonies étaient peu garnies de provisions et de po-

plation au mois de novembre dernier. La partie qui reste à écouler sera la moins longue, mais elle pourra produire le plus de vide dans le rucher si l'on ne vient plus tôt au secours des abeilles.

Après ces derniers mois d'hiver éoulés, il faut, si la température est au-dessus de 10 degrés, comme il est indiqué dans les *Fragments du journal d'un apiculteur*, enlever les cadavres tombés sur le plancher des ruches, ou au moins de celles dont les abeilles n'ont pas fait elles-mêmes cette besogne pendant les quelques journées de sorties qu'elles auront exécutées. Car ces cadavres peuvent être en décomposition et exhaler une odeur très-nuisible aux abeilles vivantes.

Les fortes gelées ont dû occasionner, au bas des ruches peu garnies et sur le plancher, des glâçons qui, au dégel, donneront de l'eau dans laquelle baigneront les abeilles mortes, ce qui contribue à leur décomposition. Il ne faut pas négliger les soins d'hygiène, notamment dans les ruches dont les abeilles ont butiné tardivement du miel qui n'a pu être operculé; car les abeilles de ces ruches sont doublement exposées à la dysenterie, et par le mauvais air exhalé par les cadavres en décomposition, et par le miel aqueux tardivement récolté. Ces soins sont indispensables aussi pour les ruches posées sur des tabliers de pierre ou de plâtre, plus froids et plus humides que les tabliers en bois, et encore pour celles en planches peu épaisses.

Si la dysenterie s'est déjà manifestée, il faut, après avoir nettoyé le plancher et même l'avoir remplacé lorsqu'il est fortement imprégné de l'odeur des excréments, enlever les rayons salés par les abeilles, essuyer les parois également salés, et aérer la ruche en la soulevant légèrement au moyen de petites cales; mais en même temps il faut avoir soin de la couvrir fortement pour qu'elle conserve le mieux possible sa chaleur par le haut.

Lorsque la dysenterie a réduit sensiblement la population de la ruche, les parois et les édifices de cette ruche maculés de taches exhalent une odeur très forte. Dans ce cas, la colonie est gravement menacée: il y a à parier neuf sur dix qu, si elle survit, elle donnera peu de bénéfices à son propriétaire. Ce qu'il y a de mieux à faire, est de s'emparer de sa population et de la réunir à une autre. Il peut se faire qu'on ait quelque colonie orpheline; c'est à celle-ci qu'il faut la réunir de préférence.

Lorsque les abeilles ont pu sortir pour se vider, après une captivité plus ou moins longue occasionnée par le froid, il faut présenter de la nourriture aux abeilles à bout de provisions; on en donne peu à la fois et on la fait tiédir pour que les abeilles puissent l'enlever plus facilement et plus vite. Cette nourriture doit être de miel pur, ou du miel et du sucre avec le moins possible d'eau. Le miel en rayon rend le meilleur service à cette époque; on peut ou le placer sur le tablier si les édifices ne descendent pas tout à fait sur le plancher, ou le greffer dans les édifices qu'on éloigne au besoin. L'entrée des ruches alimentées doit être diminuée, afin que les abeilles des autres colonies ne soient pas attirées par le miel et ne viennent pas tenter le pillage.

Vers le milieu du printemps, des journées sont déjà assez belles pour permettre aux abeilles des excursions à une petite distance de leur ruche. Celles dont le rucher est établi dans un lieu abrité par des monticules, des massifs ou des bois, peuvent trouver quelque pollen sur les plants dont les fleurs sont déjà épanouies: pollen qui leur permet de s'adonner à l'éducation du couvain. Dans les localités où les fleurs manquent à cette époque, on peut y suppléer par des farines qu'on met à la portée des abeilles, notamment de farines de légumineuses, pois, lentilles, fèves. On met ces farines dans un vase peu élevé qu'on place au soleil et dans un endroit abrité et éloigné de quelques pieds du rucher.

Lorsque le froid repique, il importe de surveiller activement les rongeurs qui, faute d'autre pâture, s'attendent sur les ruches.

RECETTES

Nettoyage des rubans et tulles noirs

On fait une infusion de café, comme à l'ordinaire, mais un peu plus épaisse; on la laisse refroidir et on filtre dans un vase; on y plonge le ruban ou la tulle à plusieurs reprises et on l'y rince

avec précaution, en évitant de trop le froisser. S'il en est besoin on frotte les rubans doucement, avec un chiffon de laine, de soie ou de linge imbibé de café, après les avoir tendus sur un linge blanc. On étend ensuite chaque pièce entre les doubles d'un linge bien propre et on les y laisse sécher à moitié; on termine l'opération par un léger repassage, à l'envers, en plaçant entre le fer et l'étoffe un linge fin ou un papier. Le tissu sera ainsi parfaitement nettoyé et de plus, le café lui aura donné l'appât convenable. — *Revue d'économie rurale.*

Percer le verre sans le casser

On peut faire un trou dans une vitre sans risquer de la faire éclater, si on verse un peu d'essence de térébenthine à l'endroit que l'on veut percer, et si on pince le forêt dont on va se servir au milieu de la goutte d'essence de térébenthine.

Nettoyage des tissus de coton, laine et soie, au moyen de pomme de terre (patate)

On prend des pommes de terre, que l'on jette dans un baquet rempli d'eau, on les laisse tremper quelques heures, afin que la brosse puisse facilement les débarrasser de toutes les matières qui les accompagnent. On les réduit ensuite, au moyen d'une râpe ordinaire, en une pulpe que l'on reçoit sur un tamis placé au-dessus d'un vase contenant très-peu d'eau: on parvient ainsi, et par la pression, à faire sortir l'eau de végétation qui est dans la pulpe, et qui se réunit dans le vase placé au dessous du tamis. On laisse alors reposer, on sépare la partie solide (écoule dont on pourra se servir comme aliment) et on garde l'eau pour l'usage. Ce qui reste sur le tamis peut s'employer pour brûler.

On préparera ensuite une table, qu'on aura soin de recouvrir d'une toile bien propre, et l'on y étendra l'objet à nettoyer. On le frottera légèrement et à plusieurs reprises avec une éponge trempée dans le liquide séparé des pommes de terre, on rincera ensuite dans une eau bien claire, et si l'opération a été bien conduite, l'étoffe sera parfaitement propre.

L'eau dans laquelle on a fait bouillir des haricots blancs secs a la propriété de nettoyer les toiles de coton teintées ou imprimées sans altérer les couleurs. On rince ensuite comme à l'ordinaire.

Compagnie d'Assurance Mutuelle contre le feu, des Comtes de Montmagny, Bellechasse et l'Islet.

Il est par le présent donné avis à tous les membres de cette Compagnie que, par un règlement adopté le quatre de février courant, par le Bureau de Direction, une taxe de quinze pour cent a été imposée sur tous les billets de dépôt en vigueur le premier de février courant, pour couvrir les pertes subies depuis le 11 mai 1877 à venir au dit 1er février courant, et aussi les dépenses courantes de la même période.

Le paiement de cette imposition est actuellement requis pour être versé au Bureau de la Compagnie, à Montmagny, ou à des agents dûment autorisés, sous trente jours de la publication du présent avis.

M. Léandre Fréchet ayant, pour cause de santé résigné la charge de Secrétaire-Trésorier, toute communication, envoi de deniers devront, jusqu'à nouvel ordre, être adressés au soussigné.

Par ordre du Bureau,

JAMES OLIVA,

Président.

Montmagny, 8 février 1878.

CHEVAL " ETALON " A VENDRE.

A VENDRE: un cheval " étalon, " couleur alezan, âgé de cinq ans au printemps. Ce magnifique cheval a figuré avec avantage à la dernière exposition provinciale tenue à Québec en septembre dernier. Pour les conditions, s'adresser au Révd. M. Jos. R. Desjardins, Procureur du Collège de Ste. Anne.

2 Février 1878.