



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

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

SOMMAIRE :

Revue de la semaine : Christophe Colomb.—Son Eminence le Cardinal Taschereau (*Suite*).

Causerie agricole : Culture des pommes de terre (*Suite*).

Sujets divers : Liste des prix accordés à l'exposition de la Société d'agriculture du comté de Kamouraska, tenue à Saint-Denis, le 29 sept. 1892.—Renseignements quant à la semence des pommes de terre.—La récolte des navets.—Arrachage et plantation des gros arbres.—Emploi des tiges de dahlia comme fourrages.—Moyen de détruire le mouron.—À nos lecteurs.

Choses et autres : Dommages causés par le vent aux arbres fruitiers ou d'ornement.—Graines de plantes et d'arbres : maturité, conservation et ensemencement. — Culture des plantes.

Recette : Moyen de conserver le raisin.

REVUE DE LA SEMAINE

Christophe Colomb.—Hier le 12 octobre il y avait 400 ans que Christophe Colomb, parti du petit port de Palos, dans l'Andalousie, débarqua sur la terre d'Amérique, qu'il venait de découvrir.

Né en 1441 ou 1436, sur le territoire de la république de Gènes, d'une humble famille originaire de Plaisance, il entra à l'âge de 14 ans dans la marine

génénoise, où il fit son apprentissage et perfectionna ses connaissances scientifiques.

Tout le monde connaît l'histoire douloureuse de Colomb, rebuté successivement par le Portugal, l'Angleterre et l'Espagne dont la reine, Isabelle la Catholique, finit toutefois par consentir à lui fournir les vaisseaux qu'il réclamait. Il lui avait fallu huit ans de voyages et de sollicitations pour obtenir enfin les trois bateaux non pontés avec lesquels il affronta la *mer ténébreuse*.

Au moment où il partait sous le patronage d'Isabelle la Catholique, son frère Barthélemy arrivait d'Angleterre avec une réponse favorable du roi Henri VII aux propositions, adressées à ce monarque, à la suite des refus du Portugal et de l'Espagne. Peu ne s'en est fallu, comme on le voit, que la découverte et la conquête de l'Amérique n'aient été d'abord l'œuvre de la race anglo-saxonne qui, toutefois, n'a pas manqué depuis de prendre sa bonne part.

Christophe Colomb débarqua à l'île de San Salvador (Guanahani, dans la langue des indigènes) le 12 octobre 1492 : le Nouveau-Monde était découvert.

Hôpital-Général de Québec

Quelques années après, les souverains de Castille, écoutant trop facilement la calomnie, envoyaient François de Bovadilla en Amérique pour remplacer le héros qui avait à jamais illustré leur règne. Ce misérable arrêta Christophe Colomb et le renvoya, chargé de fers, en Europe. Il est juste d'ajouter que la reine Isabelle s'empressa de les lui ôter.

Colomb les garda comme un monument de sa gloire et ordonna qu'ils fussent placés dans son cercueil. Que sont devenus ces liens vénérables ? Nous l'ignorons. Le corps de "l'Amiral des Indes" fut porté en 1536 à Saint-Domingue, d'où il fut transporté à la Havane en 1795, après l'expulsion des Blancs.

L'Encyclique de Sa Sainteté Léon XIII a recommandé de célébrer, le 12 octobre courant, une messe solennelle de la *Sainte-Trinité*, en commémoration de la descente de Christophe Colomb dans l'île de Guanahani. A la première nouvelle de la découverte de Colomb, une solennité du même genre fut célébrée à Rome sous la présidence du Pape Alexandre VI.

Son Eminence le Cardinal Taschereau.
(Suite)

Quoi qu'il en soit, le cardinal Taschereau a connu tous les mécontentements que soulèvent toujours les débats irritants, et il a fait la cruelle expérience de cette parole de saint Jean-Chrysostôme: "L'évêque est exposé aux langues de tous." Il a été ardemment critiqué, accusé, calomnié. A une certaine époque, qui n'est pas encore bien éloignée, ses adversaires ont même répandu qu'il appartenait à la franc-maçonnerie, et je me souviens d'avoir rencontré à Rome, en 1884, un journaliste catholique qui en paraissait convaincu.

Grâce à Dieu, personne n'est tenté aujourd'hui d'ajouter foi à cette sottise calomnie.

Il est permis à ses adversaires de croire que, dans certaines circonstances difficiles notre éminent prélat a pu se tromper, *humanum est errare*; et je suis moi-même de ceux qui ont cru que certaines luttes auraient pu être conduites autrement. Peut-être aussi aurait-il pu, avec plus de souplesse et d'attraction sympathique dans les rapports sociaux, aplanir certaines difficultés et prévenir des débats regrettables. Mais on ne saurait avoir toutes les qualités et le tempérament n'est pas toujours un instrument docile de la volonté.

Dans tous les cas nous sommes convaincu qu'il a toujours cru agir pour le plus grand bien de son Eglise, et que, dans tous ses combats, il n'a jamais connu d'autre mot d'ordre que celui-ci: "*Pro Deo et Patria.*"

Ce mot d'ordre, il l'a un jour développé en citant les paroles du célèbre docteur Brownson, qui a dit: "*Pro Patria quia pro Deo et pro Deo quia pro patria.*"

Toute sa carrière épiscopale a été le commentaire de ces belles paroles.

On ne saurait nier au cardinal Taschereau les plus remarquables qualités de l'esprit et du cœur. Son jugement est droit et apprécie toutes choses avec calme et modération. De persévérantes études ont développé ses éminentes facultés et lui ont donné la science. Convaincu que l'évêque doit être la lumière de son Eglise, il a toujours aimé les livres, et l'étude absorbe encore une large part de son temps.

A sa droiture d'intelligence vient s'ajouter un esprit de justice bien équilibré.

Il sait allier la charité au zèle apostolique, et, quand il se décide à censurer, il le fait avec mesure et modération. En même temps, toutes les œuvres utiles, et qui peuvent servir la religion et la patrie peuvent compter sur son concours. Quand sa présence est requise pour rehausser l'éclat d'une démonstration soit religieuse, soit patriotique, il se met toujours à la disposition des organisateurs, et il se prodigue avec un dévouement et une activité qui étonnent dans un homme de son âge.

Il n'est pas un orateur: mais il parle avec simplicité et correction, et jamais pour rien dire.

Il écrit avec une rare pureté, sans recherche, sans viser à l'effet, mais avec goût et avec une connaissance parfaite de sa langue. Plusieurs de ses mandements et de ses lettres pastorales sont extrêmement remarquables. Le style en est clair, précis, correct, propre à ce genre de littérature, et révèle, en même temps, le docteur nourri des Saintes Ecritures.

Mais ce qui fait la force des hommes d'Eglise, c'est la vertu; et si les hommes d'Etat voulaient bien essayer d'acquérir cette force-là, ils se convaincraient bientôt qu'elle pourrait suppléer à l'intrigue et même à l'argent.

On ne se fait pas dans le monde une idée exacte de ce pouvoir souverain que la vertu exerce. Mais le saint roi David, qui avait une grande expérience

de la vie et une profonde connaissance des choses divines et humaines, paraît avoir mesuré toute la puissance de la vertu ; et il a chanté cette puissance dans un psaume admirable :

“ *Quis ascendet in montem Domini ? Qui gravira la montagne du Seigneur ?* ” se demande-t-il. Et il répond : “ *Innocent manibus et mondo corde.* Celui dont les mains sont innocentes et dont le cœur est pur. ” Et plus loin, le saint prophète ajoute : Telle est la génération de ceux qui cherchent le Seigneur Dieu . . .

“ *Elevez vos portes, ô princes ; et vous, élevez-vous, portes éternelles, et le Roi de gloire entrera: Attollite portas, principes, vestras, et elevamini, porta aeternales et introibit Rex gloriae.* ”

Mais les portes éternelles ne s'ouvrent pas sans que les titres de ce Roi de gloire soient proclamés ; et c'est la voix des célestes phalanges, sans doute qui interroge :

“ *Quis est iste Rex gloriae ?*—Quel est ce Roi de gloire ? ”

Et d'autres répondent : “ *Dominus fortis et potens, Dominus potens in pralio.*—C'est le Seigneur fort et puissant, le Seigneur puissant dans la bataille. ”—“ *Elevez vos portes, ô princes ; élevez-vous, portes éternelles, et le Roi de gloire entrera.* ”

Mais les portes éternelles ne s'ouvrent pas encore, et la voie interrogatoire reprend :

“ *Quis est iste Rex gloriae ?*—Quel est ce Roi de gloire ? ” La voix semble dire qu'il ne suffit pas d'être le Seigneur fort et puissant, et qu'il lui faut un autre titre pour que les portes éternelles s'élèvent devant lui.

Alors la voix mystérieuse répond :

“ *Le roi de gloire, c'est le Seigneur même des vertus,—Dominus virtutum, ipse est Rex gloriae.* ”

La vertu ! Voilà donc le vrai titre de gloire, le titre qui commande l'admiration et auquel rien ne résiste, le mot tout puissant devant lequel toutes les portes doivent s'ouvrir !

C'est le titre principal de notre vénéré archevêque ; c'est celui qui lui a mérité les plus hautes dignités.

(A suivre)

CAUSERIE AGRICOLE

Culture des pommes de terre
(Suite.)

On a tant parlé de la culture des pommes de terre qu'il nous semble qu'il ne devrait ne plus rien

avoir à dire. Du moins si l'on sait quelque chose pour en faciliter la bonne végétation, la pratique laisse souvent à désirer.

Quant à l'espace à laisser entre les rangs et les plants de pommes de terre et à la profondeur, on y est indifférent. On devrait laisser trois pieds de distance d'une touffe à l'autre pour les espèces de pommes de terre vigoureuses, et un pied et demi à deux pieds pour celles qui sont hâtives et dont les pieds se développent peu.

Il serait bien aussi de planter les pommes de terre au fond d'un trou d'un pied carré environ sur six à sept pouces de profondeur, en ameublissant le fond à trois ou quatre pouces encore en le piochant et le maniant.

Avec la houe plate ou fourchue, on enlèverait du même coup, toute la terre jusqu'à six pouces ; on déposerait sur le fond ameubli, une pomme de terre ou la moitié ; on ferait ensuite un second trou de la même manière, en rejetant sur le premier tubercule planté la terre du second trou, et ainsi de suite jusqu'à la fin. Si on plantait à la fin de mai, il suffirait de couvrir chaque tubercule de deux ou trois pouces de terre ; il en faudrait davantage si l'on plantait plus tôt, à cause des gelées tardives.

En plantant les pommes de terre plus profondément, on rend plus facile le rechauffage et le buttage sans endommager les racines, ce qui arrive souvent si on plante trop près, et peu avant.

Il faut éviter de butter les pommes de terre par un temps sec ; il vaut mieux ne pas butter du tout que de ne pas faire cette opération lorsque le sol est quelque peu humide.

Voici un autre moyen de faire des économies sur la plantation des pommes de terre, qui ne manqueront pas d'être rares au printemps prochain :

On plante des pommes de terre dans une couche chaude, dès que le temps le permet au printemps. Ces pommes de terre ne tardent pas à végéter, et lorsque les premières pousses se sont élevées de 3 à 5 pouces, on les détache du tubercule avec la portion qui entoure l'œil dont elles sont sorties. On plante ces espèces d'œillets à mesure qu'on les obtient. Pour cela on fait des trous espacés de 10 à 12 pouces et on met dans chacun trois ou quatre œilletons, à demi-couchés, et dont on ne laisse ressortir que l'extrémité, sur lequel on dépose une poignée de litière si l'on craint la gelée.

Les tubercules sur lesquels on a détaché ces œilletons sont remplacés sur la couche comme la pre-

mière fois, et émettent de nouvelles qu'on traite de la même manière; ce qui peut se renouveler quatre ou cinq fois. Le tubercule mère peut encore être replanté. Les pommes de terre que l'on obtient par ce procédé, sont moins grosses que les autres, mais elles ne perdent rien de leur qualité.

Ce moyen imaginé pour multiplier promptement une variété nouvelle et précieuse, pourra peut-être trouver une application utile, à ce temps où il sera à n'en pas douter difficile de trouver des pommes de terre pour la consommation, et cela jusqu'à la prochaine récolte.

Ce moyen est assurément insuffisant pour la grande culture, mais il peut être utile pour le jardin potager, et c'est à ce titre seulement que nous l'indiquons ici, avec la certitude que ceux qui en feront l'essai pourront obtenir des pommes de terre de premier pour la famille.

Nombre de cultivateurs ont dû remarquer que dans les années de sécheresse, les pommes de terre acquéraient de mauvaises qualités, de bonnes qu'elles étaient, et qui en faisaient un aliment détestable.

Cet inconvénient n'attaquant qu'une partie des pommes de terre d'une même récolte, cultivées qu'elles sont dans des terrains soit humides, soit secs, on a trouvé le moyen de reconnaître celles qu'il faut rejeter et pour la nourriture et pour la semence.

On peut compter que, dans les années sèches, il y a toujours un dixième, et quelquefois plus, des pommes de terre récoltées qui ne valent absolument rien.

Voici comment on a pu en expliquer la cause :

Lorsque la sécheresse se fait sentir deux ou trois mois après la plantation des pommes de terre, il y a déjà des tubercules formés; ils sont plus ou moins gros, selon que la sécheresse arrive plus ou moins longtemps après qu'elles ont été plantées. Ces tubercules, arrêtés dans leur végétation par la privation des sucs nourriciers que leur transmettaient les feuilles et les tiges, flétries les premières par la sécheresse, restent dans un état de langueur plus ou moins long, mais qui peut-être de deux ou trois mois. Dans cette circonstance, ils subissent la loi naturelle qui mûrit tous les fruits par privation de l'humidité, et ils atteignent une maturité anticipée, qui quoique incomplète, ne les met pas moins en état de se reproduire aussitôt que les pluies viennent rendre la vigueur aux tiges et aux feuilles. En effet, dès que l'humidité parvient jusqu'à eux, leurs ger-

mes se développent d'autant plus promptement que la terre est échauffée, et il se forme bientôt de nouveaux tubercules.

Les pommes de terre qui se reproduisent ainsi, sont celles qu'il faut rejeter; car non-seulement elles valent absolument rien comme aliment, pas même pour les bestiaux, à cause de l'âcreté insupportable de leur goût, mais encore il faut se garder de les conserver avec les autres, parce que, pourrissant facilement, elles peuvent les faire gâter. Il faut donc les mettre à part en les arrachant.

On reconnaît facilement ces pommes de terre à la quantité du chevelu qui sort de tous leurs yeux, et qui est terminé par les jeunes tubercules produits depuis la pluie. On les reconnaît encore à leur pelure brunâtre, à leur état de mollesse, et à une espèce de zone noirâtre qui se montre lorsqu'on les coupe transversalement. Les tubercules forcés par cette seconde végétation ne sont pas eux-mêmes bons à manger que lorsqu'ils n'ont pas germé, leur maturité n'étant pas achevée; ils n'ont pas les qualités des pommes de terre dont la végétation a eu lieu régulièrement.

**Liste des prix accordés à l'exposition de la Société
d'agriculture du comté de Kamouraska,
tenue à Saint-Denis, le 29 Sept. 1892.**

Etalons de 4 à 12 ans—1er prix, François Gendron; 2e prix, Joseph Michaud; 3e prix, Cyriac Lavoie; 4e prix, Jos. Bossé.

Meilleures juments poulinières avec poulins—1er prix, Cyriac Lavoie; 2e prix, Joseph Dubé; 3e prix, Georges Couturier; 4e prix, Cyprien Langlais.

Pouliches de 3 ans—1er prix, Frs. Lavoie; 2e prix, Wilfrid Dubé; 3e prix, Antoine Guy; 4e prix, Ls. St-Onge.

Pouliches de 2 ans—1er prix, Thomas Thibault; 2e prix, Cyprien Langlais; 3e prix, Jos Thibault.

Pouliches de 1 an—1er prix, Louis Lavoie; 2e prix, Alphonse Robichaud; 3e prix, Rémi Chamberland.

Pouliches de lait—1er prix, Cyprien Langlais; 2e prix, Jos Thibault; 3e prix, Rémi Chamberland; 4e prix, F.-X. Desjardins.

Poulins de lait—1er prix, Thomas Thibault; 2e prix, Cyriac Lavoie; 3e prix, Gaspard Robichaud; 4e prix, Alphonse Robichaud.

Juments de 4 ans et audessus—1er prix, Octave Bérubé; 2e prix, Hubert Pelletier; 3e prix, Elzéar Degagné; Charles Ouellet.

Taureaux de 3 ans et au-dessus—1er prix, E. A.

M. Boucher ; 2e prix, Raymond Casgrain ; 3e prix, Jos Picard.

Taureaux de 2 ans—1er prix, Dieudonné Dionne ; 2e prix, Adolphe Michaud ; 3e prix, Jos Langlais.

Taureaux de 1 an—1er prix, Antoine Guy.

Taureaux de lait—1er prix, E. A. M. Boucher.

Taureaux de lait — 1er prix, Odilon Robichaud ; 2e prix, J.-C. Chapais ; 3e prix, Frs. Gagnon.

Vaches à lait de 3 à 10 ans — 1er prix, Gaspard Robichaud ; 2e prix, Flavien Dubé ; 3e prix, Odilon Robichaud ; 4e prix, J.-C. Chapais.

Génisses de 2 ans — 1er prix, J.-C. Chapais ; 2e prix, Odilon Robichaud ; 3e prix, Jos Dubé ; 4e prix Frs. Gagnon.

Génisses de 1 an—1er prix, Frs. Gagnon ; 2e prix Jos Picard ; 3e prix, J.-C. Chapais ; 4e prix, Odilon Robichaud.

Génisses de lait — 1er prix, Jos Dubé ; 2e prix, Jos Richard ; 3e prix, Frs Gagnon ; 4e prix, Odilon Robichaud.

Race bovine (mêlée). — Vaches à lait — 1er prix, Ant. Guy ; 2e prix, Rév. C. M. Brochu ; 3e prix, J. Langlais ; 4e prix, Frs Gagnon.

Génisses de 2 ans—1er prix, Hyacinthe Chamberland ; 2e prix, François Gagnon ; 3e prix, Joseph Dubé ; 4e prix, Raymond Casgrain.

(A suivre.)

Renseignements quant à la semence des pommes de terre

1o. La grosseur des pommes de terre que l'on emploie pour la semence a peu d'influence sur les produits. Ainsi il importe peu que la pomme de terre soit mise toute entière dans le sol ; car les tubercules coupés produisent autant que les tubercules entiers.

2o. Les petites pommes de terre donnent encore une assez bonne récolte et peuvent être employées avec confiance, en cas de besoin ; mais celles de moyenne grosseur sont préférables.

3o. Les yeux de la pomme de terre enlevés à la pointe d'un couteau peuvent être utilisés dans un temps de disette et de rareté de ce précieux tubercule ; dans une terre convenable et bien préparée ils donnent un produit assez convenable.

4o. Les germes de diverses longueurs, depuis deux à six pouces peuvent être plantés dans les mêmes circonstances de disette et de rareté des pommes de terre, et fournir encore une récolte assez bonne. Le succès est d'autant plus assuré que la terre est bien préparée et le printemps humide.

Lorsque les pommes de terre sont rares, on peut,

au fur et à mesure que l'on s'en sert pour le besoin de la famille, ou qu'on en vend, en détacher les germes et les conserver avec soin à la cave, sur une couche de sable et sur une épaisseur d'environ un pouce et demi, en ayant soin de les remuer souvent.

5o. La plantation de 15 à 18 pouces produit généralement plus que celle faite à 3 pieds de distance. Les tubercules doivent être plantés plus profondément et d'abord peu couverts ; ce qui rend le buttage successif plus facile.

6o. Les tubercules les moins enterrés donnent une récolte plus abondante, mais en pommes de terre moins bien faites.

7o. Les tubercules plantés en tranches profondes de 12 à 13 pouces donnent les pommes de terre les mieux faites, les plus uniformes en grosseur, mais en moindre quantité.

8o. Quand on plante les tubercules coupés en deux, il n'y a pas de choix à faire entre les deux moitiés ; celle à laquelle était attachée la racine produit autant que l'autre.

9o. Toutes les pommes de terre non buttées donnent peut-être une récolte plus abondante ; mais les tubercules sont moins bien faits, verdissent sur la partie hors de terre et contractent un goût amer.

La récolte des navets

Voici les moyens à prendre pour faire cette récolte dans de bonnes conditions :

Les navets doivent être entièrement murs avant d'être enlevés de la terre, autrement ils seraient d'une difficile conservation.

2o. Il est nécessaire que les navets soient secs quand on les arrache, aussi bien que quand on les transporte pour les mettre en cave ; il faut pour cela choisir un temps sec et clair.

3o. Les navets ne doivent ni être coupés ni froissés quand on les arrache, on doit apporter le plus grand soin à ne pas les blesser de quelque manière que ce soit.

4o. Il faut les nettoyer avec soin de la terre et du fumier qui généralement adhèrent aux racines. On doit aussi couper les fibres radiculaires ainsi que les feuilles. Les feuilles des variétés jaunes ne doivent être coupées qu'à un demi-pouce du bulbe, et moins près pour les navets de Suède.

5o. Il faut avoir soin de les couvrir d'une légère couche de paille et de terre sèche ; il faut cependant leur ménager l'action de l'air pour éviter l'altération des bulbes et la stagnation des gaz.

6o. S'il se trouvait des navets atteints par la ge-

lée, il faudrait les séparer et les consommer immédiatement.

Arrachage et plantation des gros arbres

Il n'y a guère d'inconvénient à transplanter d'une place à l'autre les gros arbres, soit fruitiers, soit forestiers, pourvu que cette transplantation soit faite avec soin.

L'important, au moment de l'arrachage, c'est de leur conserver le plus de racines possible, et de les planter immédiatement avec toutes les précautions recommandées pour les jeunes arbres.

Il faut se garder de les planter avec une motte, parce que les sucres propres de la terre qui la forme sont épuisés, ce qui est un obstacle à la reprise, qui est bien plus assurée lorsqu'on enterre les racines d'une terre friable, ni trop sèche, ni trop humide, mais riche en humus.

Lors de la taille, il faut avoir soin de conserver toutes les branches charpentières, de tailler les autres parties aussi court que possible, en maintenant un nombre d'yeux et autres productions analogues qui, sans exiger beaucoup de sève peuvent, sans effort, donner naissance à une grande quantité de bourgeons dont les nombreuses feuilles contribueront grandement à alimenter les racines.

Cette taille devra être différée pendant quelque temps, parce qu'une foule d'observations démontrent qu'à l'exception de racines, il est extrêmement essentiel de ne rien supprimer aux arbres de toute nature que l'on plante en automne.

Il ne faut tailler qu'au printemps, avant l'ascension de la sève, et encore selon le besoin et les circonstances. C'est en général après les derniers froids du printemps que les diverses suppressions à ces arbres doivent se faire; jusque-là, les rameaux, les branches et la tige servent à stimuler l'action des racines, ce qui se ferait plus lentement si, lors de la plantation, on supprimait quelques-unes de ces parties. C'est d'ailleurs immédiatement après les derniers froids que la sève est encore refoulée dans les racines, et que la taille faite alors en détermine l'ascension. Cependant, si l'on prévoyait ne pas pouvoir opérer à cette époque, il serait infiniment préférable de tailler après la plantation, plutôt que d'attendre que la sève fut montée dans les parties destinées à être réformées.

Emploi des tiges de dahlia comme fourrages

Cette plante originaire du Mexique et que l'on trouve dans nos jardins comme fleurs d'ornement à

cause de ses fleurs de toutes nuances, est utilisée avec avantage en Bohême, comme plante fourragère pour la nourriture du bétail. C'est principalement l'espèce bovine qui s'en accommode le mieux; les vaches laitières qui s'en nourrissent fournissent en abondance un très bon lait. Cette culture s'est répandue dans plusieurs parties de l'Europe, pour le même objet.

Pour cultiver le dahlia en grand, dans le but d'en obtenir un fourrage vert, on plante au printemps, dans une terre labourée, les tubercules qu'on a conservés pendant l'hiver, et à peu d'intervalles les uns des autres, et on fauche quand les pousses sont assez hautes et avant qu'elles se mettent en fleurs. Cette coupe fait refouler la sève vers les tubercules, et de nouvelles pousses ne tarderont pas à s'élaner du collet; ce qui procure l'avantage d'une seconde récolte qui pourrait être ensilée avec les fourrages verts ordinaires et le blé-d'inde.

Si l'on veut semer, on laisse des dahlias accomplir leur floraison, et on garde pour porte-graines les plus élevés de ceux dont les fleurs sont simples.

Les tubercules qui devront servir pour la semence de l'année suivante sont arrachés et conservés en cave ou en terre. Ces tubercules ne peuvent servir à la nourriture du bétail.

C'est une expérience à faire comme moyen d'augmenter la masse des fourrages.

L'abondance des fourrages étant l'un des premiers et des plus grands besoins de l'agriculture, il ne faut pas négliger aucun moyen pour en obtenir la plus grande quantité possible, et dans ce but avoir recours à toutes les plantes ou racines au moyen desquelles on peut obtenir un bon résultat.

C'est pour cette raison que nous avons recommandé le "mélilot" ou trèfle d'odeur, qui réussit même dans les mauvaises terres, et les moins profondes.

Moyen de détruire le mouron

Voici un moyen de détruire cette plante qui pullule sur tous les terrains cultivés, et particulièrement dans les jardins :

Lorsque des gelées un peu forte se font sentir, on passe sur cette plante, alors gelée, un balai à épines, que l'on tient à demi couché, de droite à gauche, sur le terrain, et à plusieurs reprises, et assez fortement pour égratigner la terre et désorganiser toutes les tiges et feuilles de mouron.

Il suffit quelquefois d'une seule opération pour que la destruction soit complète.

Dans d'autres cas, le mouron reparaît après le dégel du printemps, soit que les tiges n'aient pas été suffisamment broyées, soient que des graines aient germé, et il faut alors profiter d'une reprise de la gelée pour renouveler l'opération. Tant qu'il gèle et qu'il y a du mouron à détruire, on peut tous les jours se livrer à ce travail pendant une heure ou plus.

A nos lecteurs.

Nous venons de recevoir le Dixième Rapport annuel de la Société d'Industrie Laitière. Ce précieux volume de 244 pages renferme des renseignements pratiques pour tous ceux qui s'occupent de cette industrie, la planche de salut de l'agriculture dans notre province. Tous ceux de nos lecteurs qui n'ont pas encore payé leur souscription pour l'année 1892 feront bien de se hâter d'adresser le montant (1.00) à M. J. de L. Taché, B. P. 1023-Québec, pour recevoir ce très intéressant rapport, qui vaut au moins \$10 de bons conseils pour tous les cultivateurs.

Choses et autres

Domages causés par le vent aux arbres fruitiers ou d'ornement.—Lorsque par un coup de vent ou tout autre accident la tête d'un arbre se trouve rompue, on peut, si l'on tient à conserver le sujet, le remplacer par le moyen suivant :

Le plus près possible de l'arbre mutilé on plante un jeune sujet dont la tête commence à se former. On unit parfaitement sur celui-là et avec une serpette la plaie formée par la rupture puis l'on fait sur l'aire de cette coupe une entaille triangulaire ; on incline, dessus, la tige du jeune sujet à laquelle on a fait une entaille, en forme de coin, qui s'adapte parfaitement à la première, et on fixe les deux tiges ainsi réunies au moyen d'une forte ligature qui les maintient jusqu'à la reprise. Lorsqu'elle est parfaite, on coupe le jeune arbre au-dessous de la greffe, et le vieux tronc fournissant une sève abondante à la nouvelle tête, lui fait acquérir promptement des dimensions considérables, qui réparent la perte qu'il a éprouvée.

Graines de plantes et d'arbres : maturité, conservation et ensemencement.—Les graines de toutes les espèces de plantes et d'arbres, sans exception, ne peuvent prospérer qu'autant qu'on les aura laissées parvenir à l'état de parfaite maturité. Dans cet état, par un effet inappréciable de la Providence, les graines se conservent inaltérables et ne perdent jamais de leurs principes de fécondité, pourvu qu'elles soient préservées de l'humidité et des intempéries de l'air. Leur ensemencement doit être uniforme sur toutes les qualités de terre et dans tous les climats, c'est-à-dire que la graine ne doit être que très légèrement recouverte de terre, afin de n'apporter aucun obstacle à la tendance naturelle des parties constitutives du végétal qui y est renfermé, et à leur développement.

Pour les grains comme pour les arbres, les résultats de la culture seront d'autant plus assurés et plus avantageux, qu'on les aura fait passer d'un terrain de qualité inférieure, ou tout au plus égal.

Culture des plantes.—Les plants ne prospéreront jamais parfaitement qu'avec une méthode rationnelle de semis, c'est-à-dire qu'autant qu'on se bornera à une moindre quantité de semence, et que l'on se décidera à semer par rangées convenablement espacées, et tout particulièrement pour les légumes, afin de se ménager la facilité des sarclages et des binages, les plus puissants de tous les travaux qui permettent d'obtenir une végétation fructueuse

— *L'Empire* de Toronto, offre en prime aux abonnés à son édition hebdomadaire un tableau renfermant la photographie de tous les députés conservateurs à Ottawa.

C'est un très joli cadeau qui à lui seul, vaut trois fois le prix de l'abonnement.

Nos remerciements à *l'Empire* pour l'envoi d'une copie.

La grande médecine de la famille du siècle.—Il n'y a probablement pas de médecine de famille si favorablement et si bien connue que *Pain Killer de Davis*. Il est employé en grande quantité dans les Indes, la Chine, la Turquie, et dans tous les pays civilisés de la terre, non seulement pour réagir contre les influences climatiques mais aussi pour la guérison des troubles intestinaux, choléra et fièvres. Il est employé à l'intérieur pour toutes les maladies des intestins et à l'extérieur pour les blessures, brûlures, etc. En vente chez tous les pharmaciens en général, 25 cts la grande bouteille.

RECETTE

Moyen de conserver le raisin.

En Europe et aux Etats-Unis, on emploie le procédé suivant à la conservation du raisin, au-delà même d'une année :

On dispose des caisses en bois de 2 pieds carrés et d'une épaisseur suffisante pour qu'elles n'aient qu'un pouce à peu près de plus que la longueur des grappes ; avoir soin de coller à l'intérieur de la boîte tous les joints de coins partout où cela est nécessaire, des bandes de papier pour que l'air ne puisse y pénétrer. On suspend les grappes de raisin au couvercle de la boîte par le pédoncule et en les espaçant convenablement pour qu'elles ne se touchent pas ; on renferme ensuite le couvercle et on couvre toutes les fentes avec de pareilles bandes de papier. Cela fait, on perce avec une vrille l'un des côtés de la caisse, et on y introduit à l'aide d'un soufflet fumigatoire de la fumée de sucre que l'on fait brûler. Une once suffit pour chaque caisse de la grandeur indiquée ; on rebouche avec soin le trou qu'a fait la vrille.

On conserve les caisses dans un endroit exempt d'humidité, et où la température varie peu ; on les place les unes sur les autres, en ayant la précaution de ne pas renverser les boîtes, c'est-à-dire de toujours tenir les couvercles en dessus. La fumée de sucre, en se condensant sur les raisins, forme à l'intérieur de la boîte un vernis qui s'oppose à l'évaporation, et par la même raison à la moisissure. Il faut choisir des grappes saines et dont les raisins soient peu serrés.



Si dans la nuit profonde
Survient un mal subit
Sans troubler votre monde
"Pain Killer" vous guérit.

Presque toutes les VIEILLES GENS sont les amis du

Perry Davis'
PAIN
KILLER

et souvent ses meilleurs amis, parce que pendant de longues années ils l'ont trouvé un ami dans le besoin. C'est le Meilleur Remède de Famille pour les Brûlures, Meurtrissures, Entorses, Rhumatisme. Névralgie et Mal de Dents. Pour vous débarrasser d'aucune de ces douleurs avant qu'elles deviennent atroces, servez-vous du PAIN KILLER.

Achetez de suite. Gardez-le près de vous.
Servez-vous en promptement.
En vente partout. IL TUE LA DOULEUR.

CHEMIN DE FER INTERCOLONIAL

1892 - Arrangement pour la saison d'été - 1892

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

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

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

D. POTTINGER, Surintendant en chef
Bureau du chemin de fer.
Moncton, N. Bk., 27 juin 1892.

A vendre
au

Bureau de la "GAZETTE DES CAMPAGNES"

Le dernier des Mohicans.....	15
La prisonnière de La tour.....	15
Le drame de Marceilly.....	15
Captive et bourreau.....	15
Les épreuves d'un orphelin.....	15
Les huttes de Chamonix.....	15
Le trésor des pauvres.....	15

VADE-MECUM DE L'ENSILEUR

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

Par Gaston Jacquier

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

Prix : \$1

Scientific American Agency for

PATENTS

CAVEATS, TRADE MARKS, DESIGN PATENTS, COPYRIGHTS, etc.

For information and free Handbook write to MUNN & CO., 361 BROADWAY, NEW YORK. Oldest bureau for securing patents in America. Every patent taken out by us is brought before the public by a notice given free of charge in the

Scientific American

Largest circulation of any scientific paper in the world. Splendidly illustrated. No intelligent man should be without it. Weekly, \$3.00 a year; \$1.50 six months. Address MUNN & CO., PUBLISHERS, 361 Broadway, New York.

SAVE! BEE-KEEPER!
YOU #27

Send for a free sample copy of **ROOTS** handomely illustrated Semi-Monthly (8c. page) **CLIPPING** IN **BEE-CULTURE** (\$1.00 a year) and the **FREE** Catalogue of **BEE-KEEPERS' SUPPLIES**. **FREE** for your name and address on a postal. **FREE** C of **BEE-CULTURE** 400 double-column pages, price \$1.25. It is just the book for YOU. Mention this paper. Address **A. I. ROOT, Medina, O.**

CONDITIONS D'ABONNEMENT

A LA

GAZETTE DES CAMPAGNES

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

Tout ce qui concerne l'administration doit être adressé à

HECTOR A PROULX, Gérant