

QUATRE HISTOIRES INTÉRESSANTES.

Histoire de la pomme de terre.—C'est, à ce qu'on dit, John Hawkins, qui, vers l'an 1565, apporta les premières pommes de terre de l'Amérique du Sud en Irlande. Un autre voyageur, Frank Drake, en apporta de la Virginie en Angleterre en 1586.

Olivier de Serres, qui n'avait pas vu la pomme de terre, en entendit parler en France et en parla comme d'une curiosité vers la fin du XVI^e siècle. Elle nous arriva par le Dauphiné. —En 1616, elle figura, à titre de nouveauté, sur la tabl. de Louis XIII.—En 1702, un Flamand du nom de Verhulst distribuait des tubercules aux fermiers des environs de Bruges; en 1740, on en vendait sur le marché de cette ville.

À la même époque, la pomme de terre devenait commune en Allemagne et se montrait dans l'Alsace et les Vosges. Parmentier, qui fut prisonnier de guerre en Allemagne, recommanda la culture des pommes de terre en France et fut traité d'empoisonneur.—En 1809, on ne connaissait encore que de petits essais dans sept départements.

En 1817 seulement, on la cultiva sur une grande échelle.

Histoire du café.—Il y a plus de mille ans que les Perses buvaient du café. Les Turcs l'ont connu en 1553. En 1645, des cafés s'ouvrirent en Italie; en 1652, à Londres; en 1671, à Marseille; en 1672, à Paris.

Un avocat de Paris, nommé de Barigny, qui était allé à Constantinople, fit à son retour comme les Turcs et prit du café noir après dîner vers 1689. On ne tarda pas à l'imiter à la table de Louis XIV.—En 1690, madame de Sévigné eut l'idée d'ajouter du lait à son café et inventa ainsi le *café au lait*. À cette époque, le kilogramme de café valait plus de 200 francs. C'était un véritable luxe. Aujourd'hui, on en consomme en France environ 25 millions de kilogrammes par an.

Au XVIII^e siècle, les Hollandais avaient le monopole de la culture du caféier. Gabriel Desclieux l'introduisit dans nos colonies avec un plant qu'il emporta du Muséum de Paris.

Histoire du sucre.—De temps immémorial le sucre a été employé en Chine et dans les Indes.—Les Français commencèrent en 1644 à le fabriquer à Saint-Christophe et en 1648 à la Guadeloupe.

Le sucre blanc était connu en France au commencement du XIV^e siècle. Il venait d'Orient, ne servait guère qu'en médecine et se vendait fort cher chez les apothicaires.—Sous Henri IV, on le vendait encore à l'once. En 1700, la consommation totale en France était d'environ un million de kilogrammes. À présent, elle dépasse 25 millions.

Margraff annonça qu'on pouvait tirer du sucre de la betterave.—En 1787, Frédéric Charles Achard en fabriquait en Silésie.—En 1801, Benjamin Delessert fonda une raffinerie de sucre à Passy.—En 1812, le sucre revenait au fabricant à 5 fr. le kilog.; aujourd'hui il lui revient à environ 60 centimes.

Histoire du chocolat.—L'amande du cacao, appelée cacao, légèrement torréfiée, broyée et aromatisée avec de la vanille ou de la cannelle, puis mélangée avec du sucre, fournit le chocolat de bonne qualité. En France, on en fabrique 7 millions de kilogrammes au prix moyen de 2 francs le kilog.

Au XVI^e siècle, les Espagnols introduisirent le chocolat du Mexique chez eux. En 1660 il passa de l'Espagne en France. En 1661, le parlement de Paris permit à un sieur David Chailou de vendre dans toute l'étendue du royaume, « une certaine composition qui se nomme chocolat. »

Les chocolats tout à fait inférieurs sont faits avec du cacao véreux auquel on ajoute de la farine et du sucre.

Le chocolat a rendu de grands services pendant le siège de Paris (1870-1871).

M F TABOURY

(Annales Soc. hort. de l'Aube.)

Unités métriques internationales.

Leur valeur en unités canadiennes.

À mesure que le goût de la lecture se répand parmi nos cultivateurs, ceux qui parmi eux, et c'est le grand nombre dans notre province, sont canadiens français, sont souvent appelés à lire des auteurs français sur l'agriculture, l'horticulture, etc. trouvent que dans ces auteurs, tous les calculs sont basés sur le système métrique pour les poids et mesures. Rien de plus embarrassant pour celui qui n'a pas étudié ce système que de le ramener par comparaison à notre système de poids et mesure. À ce point de vue, on se trouvera bien du petit tableau suivant préparé par M. A. Michel, autrefois notre collaborateur, tableau très bien fait et des plus pratiques.

LONGUEURS

Le MÈTRE (dix-millionième partie du quart du méridien terrestre, vaut 3 pieds 3 pouces, ou une verge et 1/10.

Le *décimètre* (10^e du mètre) vaut 4 pouces anglais, ou une largeur de main.

Le *centimètre* (100^e du mètre) vaut 3 lignes, ou 3/8 de pouce, largeur du bout du petit doigt.

Le *millimètre* (1000^e du mètre) vaut 1/3 de ligne.

Le *décamètre* (10 mètres) vaut une demi-chainé, ou 2 perches, ou 11 verges, ou 33 pieds.

L'*hectomètre* (100 mètres) vaut 5 chainés, ou 110 verges, ou près de 2 arpents.

Le KILOMÈTRE (1000 mètres) vaut 50 chainés, ou 1100 verges, ou environ 2/3 de mille.

SURFACES.

Le MÈTRE CARRÉ vaut 1 verge carrée et 2/10, ou près de 11 pieds carrés.

L'ARE ou *décamètre carré* vaut 4 perches carrées anglaises, ou 120 verges carrées.

L'*hectare* ou *hectomètre carré* vaut 2 acres 1/2, de sorte que 2 hectares font 5 acres.

Le *kilomètre carré* vaut environ 2/5 de mille carré, de sorte que 5 kilomètres carrés valent environ 2 milles carrés.

VOLUMES ET CAPACITÉS.

Le MÈTRE CUBE, ou *stère*, ou *tonneau*, vaut 1 verge cube et 3/10, soit 34 pieds cubes, ou 220 gallons, ou près de 3 minots.

Le LITRE ou *décimètre cube* vaut environ 1 pinte.

Le *décalitre* (10 litres) vaut 2 gallons et 1/2.

L'*hectolitre* (100 litres) vaut 22 gallons.

POIDS.

La TONNE métrique (poids d'un mètre cube d'eau) vaut l'ancienne tonne canadienne, ou un peu plus que la tonne anglaise.

Le *quintal* métrique vaut 2 fois l'ancien quintal canadien, ou 2 fois et 1/5 le quintal anglais.

Le *kilogramme* (poids d'un litre d'eau) vaut 2 livres et 1/5 (avoirdupois), de sorte que 5 kilogrammes valent 11 livres.

Le GRAMME (poids d'un centimètre cube d'eau) vaut 1/28 d'once, ou un peu plus qu'une demi-dragme.

MONNAIES.

Le FRANC vaut 1 chelin, ou 1/5 de piastre.

Le *centime* est la 100^e partie du franc; 5 centimes font 1 sou ou 1 centin.