

il y avait d'innombrables petits insectes, de même couleur que les abeilles, niles comme elles, ayant de plus sur la dos deux légères raies noires et de volumineux abdomens qui traînaient des parasites de la rucho; espèces d'ichneumons, empressés de déposer leurs œufs en lieu sûr où ils pussent éclore et où les petits fussent nourris aux dépens de la république. En les voyant planer au-dessus des abeilles, et parfois essayer de s'accrocher à elles comme elles franchissaient le seuil, j'imaginai que, selon les habitudes de ce genre d'insectes, ils cherchaient à se glisser à l'intérieur; mais pas un ne réussissait; ils avaient donc quelque autre moyen de pourvoir à l'existence de leur sanguinaire progéniture? Je découvris, en effet, que les bandits s'efforçaient de coller leurs œufs aux petites boules de pollen que rapportait chaque abeille; souvent ils réussissaient, en dépit de l'admirable tactique déployée par ces dernières.

L'activité de la sœur tourière se ralentit peu à peu: toutes les abeilles étaient de retour au gîte, à l'exception de quelques rares attardées, en petit nombre. Les rayons obliques du soleil m'avertissaient que les oiseaux crépusculaires allaient commencer leur ronde nocturne, et que dans quelques minutes j'aurais grand-peine à m'orienter sous l'épais fourré du bois; car j'étais dans un climat où le soleil disparaît tout à coup et fait place à la nuit. J'abandonnai donc l'essaim sauvage, qui m'avait révélé en quelques moments d'observation, tant de combinaisons ingénieuses, et je rejoignis mes compagnons qui, affairés sur la plage, apprêtaient le repas du soir, et suspendaient aux branches basses des arbres les hamacs où nous devions passer la nuit, bercés par les piailllements des singes, les hurlements du jaguar, et les cris variés du hibou, de la chauve-souris vampire, de l'oiseau-tigre, et de toutes les tribus qui habitent ces sauvages contrées. — *Magasin pittoresque.*

BULLETIN DU COMMERCE ET DE L'INDUSTRIE.

De l'empoisonnement des eaux douces.—Si l'on n'y prend garde avec les prix fabuleux que la viande est appelée à atteindre, et qui sont déjà doublés, comparativement à ceux d'il y a seulement vingt ans, les générations qui nous succéderont mangeront leur pain sec plus souvent qu'à leur tour. Et comme le vin est menacé dans sa production par les insectes destructeurs de la vigne et les maladies de cette plante, on est presque tenté de croire que la plaisanterie émise plus d'une fois:—On ne trouvera dans l'avenir du mouton que chez les marchands de comestibles et du vin que chez les pharmaciens,—sera un jour une vérité.

Le haut clergé du moyen-âge n'était pas si mal inspiré quand il instituait l'obligation du maigre à certains jours et à certaines époques de l'année, en vue d'une question d'hygiène facile à comprendre vis-à-vis des gens qui font abus des mets gras, d'une part, et, de l'autre, de laisser à notre bétail le temps de se reproduire en proportion de l'augmentation graduelle de la population. Aujourd'hui on peut s'apercevoir, aux cours toujours ascendants de la viande, combien l'abolition des lois de l'Eglise dans les pays protestants, et leur inobservance chez une partie des catholiques, ont changé le rapport normal entre la production et la consommation telle qu'on devait la prévoir, et son développement actuel.

Certes, ces considérations sont bien faites pour nous pousser à donner la préférence aux animaux à viande précoce, les seuls rémunérateurs, du reste, pour nos exploitations rurales; mais aussi elles nous avertissent qu'il ne faut rien négliger des produits naturels qui peuvent venir en aide à l'alimentation publique. Le poisson d'eau douce est dans ce dernier cas: parlons-en donc un peu, ne fût-ce que pour varier notre conversation et encourager de nouveaux efforts.

Il y a très-peu de fermes, on le sait, qui n'aient à leur proximité une mare, une pièce d'eau, des fossés, où la carpe ne puisse alimenter avec d'autant plus de succès que la profondeur de l'eau étant généralement très-faible sur les bords, le soleil fournit au printemps toute la chaleur voulue pour l'éclosion des œufs. Une grande quantité de la feuille, — c'est le nom qu'on donne à ces petites carpoites dans le premier âge, — est dévorée par les canards qui en sont très-friands; mais l'abondance du frai est telle qu'il en reste toujours assez eu égard à l'étendue et à l'importance de la nappe d'eau. L'année suivante à l'automne, la feuille a pris une dimension suffisante pour constituer l'empoisonnement qu'on appelle alevin de carpe. C'est alors que cette véritable semence vivante est bonne à placer soit dans nos étangs, soit dans nos rivières, pour qu'elle y trouve l'espace et la nourriture nécessaires à son développement. De même qu'on ne saurait se dispenser de dépresser des batteries pour de temps après leur levée, afin qu'elles arrivent à leur grosseur ordinaire, de même les jeunes carpes trop serrées dans l'eau

qui les a vues naître, se noueraient et ne profiteraient plus du moment où elles sont à l'état d'alevin, si l'on ne leur donnait pas la quantité d'eau que la pratique de la pisciculture a déterminée depuis longues années.

Or, si une mare recevant les égouts de la ferme peut amener à bien plusieurs milliers d'alevins jusqu'à l'âge de douze à seize mois sur une surface restreinte de quelques ares, c'est à la condition de disperser l'alevin dès son jeune âge, comme on repique à distance les divers plants de nos jardins semés sur couches; autrement on n'en retirerait aucun produit: au lieu de croître, le poisson maigrirait, se déformerait, serait tout en écailles et en arêtes, et dès l'année suivante ne vaudrait plus rien ni pour servir d'alevin, ni à bouillir, ni même à frire. Au contraire, l'animal placé dans un étang à raison de 500 têtes seulement par hectare, gagnera dix fois son poids en trois ans et, de 100 grammes qu'il pesait en moyenne à seize mois, parviendra facilement au kilogramme s'il ne le dépasse pas.

Tel est le résultat à peu près certain en s'en rapportant à la nature, en laissant couler l'eau, comme on pourrait le dire plus spécialement pour la pisciculture bon-homme; mais en faisant quelques sacrifices de grenailles sans valeur, de pain de cretons, de résidus de toutes sortes, soit de nos jardins, soit de nos greniers, on peut doubler et même tripler la dose de têtes à mettre par hectares; comme avec beaucoup de fumier, dans la culture maraîchère, par exemple, on obtient trois récoltes au lieu d'une.

Si l'eau se renouvelle assez souvent, ce dernier moyen est à coup sûr le plus profitable. Il offre tous les avantages de la culture intensive sur la culture pastorale; mais qu'on ne s'y trompe pas, pour réussir il faut bien se rendre compte de la somme de nourriture à donner à son poisson, et ne rien négliger pour qu'il la trouve à sa portée pendant les six mois de l'année, de mars en septembre, que dure la nutrition des carpes. C'est un troupeau d'un nouveau genre que vous avez à surveiller: toute proportion gardée il vous donnera plus de matière alimentaire que l'autre; seulement n'épargnez pas les soins et tenez le toujours en bon état. Telle est la condition *sine qua non*.

De cette courte causerie, nous concluons qu'en présence de la rareté des vires à bon marché, on ne saurait trop utiliser les ressources de l'eau comme de la terre; qu'ici vous n'avez qu'à le vouloir pour préparer de l'empoisonnement de carpe que vous vendrez jusqu'à 250 fr. le mille; que là vous déculperez en trois ans le poids de votre mise; qu'enfin les uns et les autres, nous rendrons service à la masse des consommateurs en lui livrant un aliment très-sain qui atténuera le renchérissement continu de la viande.

MAYER.

—Journal d'Agriculture.

BULLETIN DE L'ARCHÉOLOGIE.

La grotte de Solomon.—On connaît depuis longtemps l'existence d'une grotte à Ophir Gulch, Territoire du Montana, mais elle n'avait jamais été visitée, et quatre citoyens en ont dernièrement entrepris l'exploration. Partis dernièrement du village de Deer Lodge avec trois jours de rations, des chandelles, des torches de résine, compas, etc., ils ont établi leur camp dans le seul compartiment jusqu'alors connu de la grotte, dit Middle Chamber. Leurs dernières dispositions prises, ils se sont engagés à la file les uns des autres dans un des étroits couloirs partant de la Middle Chamber, et après avoir franchi, tantôt marchant, tantôt rampant, un espace d'environ 400 pieds, ils ont débouché dans une magnifique salle haute de 35 pieds, longue de 56 et large de 51. L'impression des explorateurs est que cette salle a dû être taillée dans le roc vif par la main des hommes. En continuant leurs investigations ils se sont trouvés en présence d'un géant pétrifié dont le corps mesurait 9 pieds 7½ pouces de long. Il était couvert de la tête aux pieds d'un enduit de 2 pouces environ d'épaisseur et dur comme la pierre à chaux. Cet enduit adhérait au rocher, en sorte que ce corps humain, remontant peut-être à l'âge de pierre, reposait dans un cercueil de roc. Sur la tête était un casque métallique, soudé au front par l'effet du temps, et tout à côté gisaient d'énormes pointes de lances, dont l'une pourvue d'une emboîture d'argent évidemment destinée à recevoir le manche. Il y avait aussi avec les pointes de lances un gros hameçon fait avec un os. Les murs de la salle étaient couverts de caractères inconnus, au milieu desquels trois navires étaient très-distinctement représentés. Près du bossoir de l'un des navires était peint un homme la lance en main.

L'écartement d'une pierre ayant révélé aux explorateurs un nouveau couloir, haut de quatre pieds en moyenne, ils l'ont suivi et se sont bientôt trouvés dans une chambre de trente pieds carrés, plus merveilleuse que ce qu'ils avaient vu jusqu'alors. Il y avait là une quantité d'ossements d'hommes dont la stature devait être au