

le Château de Spencer Wood à Québec. C'est assurément une bonne recommandation et un encouragement mérité.

Effriter une terre

Effriter une terre, c'est l'épuiser, la rendre stérile. Les plantes à racines très-garnies de chevelus surtout, et les trop fréquents labours opèrent chacun dans leur genre et effritent la terre.

Prenons pour exemple la plante du tournesol, nommée vulgairement *grand soleil*. Sa tige s'élève souvent à la hauteur de 6 à 7 pieds, se partage dans le haut en plusieurs rameaux, et chaque rameau porte une ou plusieurs fleurs de 5 à 6 pouces de diamètre. Fouillons actuellement la terre, découvrons ces racines et nous trouverons un nombre prodigieux de chevelus de 9 à 12 pouces de longueur, sur une épaisseur de 5 à 6 pouces. Supposons encore que le tournesol ait végété dans une terre compacte on trouvera cependant que la terre mêlée entre les chevelus sera presque réduite en poussière, parce qu'ils en auront épuisé tous les sucs et les sels, et ils auront par ainsi dire, détruit tous les liens d'adhésion; la terre qui aura avoisié les chevelus sera également effritée. On doit conclure de cet exemple que plus une plante, un arbre, etc., sont garnis de chevelus, plus ils effritent la terre. Toute racine chevelue effrite la terre à peu de profondeur, toute racine pivotante n'épuise pas la partie supérieure, mais l'inférieure: voilà pourquoi après le blé, on ne doit pas semer du blé, ni de la luzerne après de la luzerne, mais le blé réussira très-bien après la luzerne, et ainsi tour à tour. La forme des racines est la base de la culture; c'est encore pour cette raison que la luzerne, prise pour exemple, fait périr tous les arbres au pied desquels elle est semée; sa racine pivote profondément et enlève la substance qui leur était destinée. D'après ces observations, le jardinier prudent alterne ses plantations, et fait succéder des plantes trapues à celles qui pivotent. Il en est de même du cultivateur en grand; il ne sème de lin sur le même sol que plusieurs années après celle du premier semis.

Les labours trop multipliés, et surtout coup sur coup, n'effritent pas la terre tout à fait dans le même sens que les chevelus du tournesol; mais 1^o. ils ouvrent ses pores et facilitent l'évaporation des parties les plus volatiles, produite par la fermentation et la combinaison des principes de la sève; 2^o. ils détruisent le lien d'adhésion des molécules terreuses, et rendent la terre plus friable. Les partisans de la fréquence des labours diront que la fertilité de la terre des jardins vient de sa division et de son atténuation, ce qui est vrai jusqu'à un certain point; mais son gluten subsiste toujours, et il est sans cesse augmenté par l'addition des engrais animaux. Le sable sec charrié par les fleuves rapides est bien divisé; il devrait donc produire d'excellentes récoltes, puis qu'il possède au suprême degré la divisibilité que l'on veut acquérir aux terres par fréquence des labours; et l'expérience prouve que cette extrême division des molécules est préjudiciable, à moins qu'un gluten quelconque ne leur donne du corps et ne fournisse les matériaux de la sève.

Le seul moyen de réparer une terre effritée consiste dans la multiplication des engrais. L'alterner vaudra infiniment mieux que de la laisser en jachère.

On reproche à des fermiers d'effriter leurs terres quand ils sont à la fin de leurs baux. Un fermier cherche à tirer du terrain qu'il loue, tout le parti possible, en y semant les plantes dont il espère obtenir le plus de produit. Le propriétaire a le droit de lui imposer des conditions au moment où il lui donne un bail, en les stipulant dans ce bail, et il ne doit pas oublier d'exiger que les dernières années il cultive une certaine quantité de plantes propres à former des engrais et qu'il laisse toutes les engrais dans la ferme; dans ce cas, on aura de quoi réparer les champs qui pourraient avoir été effrités les années précédentes.

Petite Chronique

Traité d'agriculture de M le Dr. F. H. LaRue.—Nous sommes heureux d'apprendre que le nombre des instituteurs et des institutrices qui ont adopté ce petit traité d'agriculture s'est considérablement augmenté. Les leçons sont de jour en jour plus suivies, et ont donné à la jeunesse qui fréquente ces écoles le goût de la science agricole. M. LaRue, nous dit-on, est à pré-

parer une édition plus complète et qui pourra être introduite dans les écoles à la prochaine année scolaire. Qu'on s'en rappelle, la science agricole est le point de départ du progrès en agriculture.

Classification des membres de la nouvelle Assemblée Législative, par professions.—Les journaux de Québec publient une classification des membres de la nouvelle Assemblée par professions. Cette liste contient 19 avocats, 7 notaires, 9 médecins, 8 marchands, 7 cultivateurs.

Avocats:—Angers, Bachand, Beaubien, Baker, Bellingham, Church, qui est en même temps médecin, Chapleau, Chauveau, Irvine, Joly, Laframboise, Loranger, Linch, Mathieu, Oimot, Préfontaine, Taillon, Watts et Wurtelo.

Notaires:—Beauchesne, Gendron, LeCavalier, Marchand, Paquet, Picard et Verrault.

Médecins:—Cameron, Duhamel, Fortin, Laberge, Lacerte, Lafontaine, LaRue, Lavallée, Rinfrot.

Marchands:—Charlebois, Dulac, Garneau, Hearn, Lalonde, McGauvran, Price.

Contracteur de chemins de fer:—Laroche.

Banquiers:—Ogilvie, Moiteur.

Cultivateurs:—Deschêne, Houde, Landry, Méthot, Robert, Roy (arpenteur), Silvestre.

Instituteur:—St. Cyr. Rentiers:—Robertson, Fradette.

Cette classification n'a pas été du goût de tous les députés. M. Beaubien, député d' Hochelaga, a écrit au *Nouveau-Monde* que son nom devait être inscrit parmi les *cultivateurs*, au lieu d'être parmi les avocats. Nous le félicitons pour cet empressement à se faire inscrire sous le titre bien modeste de *cultivateur*. Pour ceux qui ont suivi les travaux agricoles de ce député, il est facile de comprendre pourquoi il insiste à être appelé cultivateur; quant à nous, nous pourrions ajouter qu'il est *cultivateur modeste*. M. Beaubien ne craint pas sans doute d'être appelé *candidat du beurre*, *seul les de choux on tête de navets*, car l'on se souvient que ce sont des noms adoptés par certains journalistes dans le but d'humilier leurs adversaires qui ont l'avantage d'être *cultivateurs*.

RECETTES

Procédé pour saler les porcs, dit à l'américaine

- Pour deux cents livres de porc on prend :
- Sel blanc ou sel marin pilé. 10 livres.
- Sucre blanc pilé..... 4 "
- Salpêtre pilé..... 1 "
- Poivre blanc en poudre..... 1 once.
- Clous de girofle en poudre. 1 "
- Ail à volonté.

On fait sécher le sel dans une marmite, on met le tout mêlé ensemble dans un vase, et on sale la viande tout chaude si on le peut. Il est nécessaire que chaque morceau de viande soit bien entouré ou bien garni du mélange contenu dans le vase.

Procédé pour distinguer les vins rouges teints artificiellement des vins rouges véritables

Un procédé simple et facile pour distinguer les vins rouges teints artificiellement des vins rouges véritables, repose sur la prompte solution dans l'eau des matières colorantes des grains et des fruits de différentes espèces, et sur la solution difficile dans l'eau de la vraie matière colorante des vins rouges, qui ne peut se dissoudre entièrement que dans un esprit-de-vin contenant beaucoup d'eau.

Pour appliquer ce procédé, on commence d'abord par plonger dans le vin que l'on veut essayer un morceau de mie de pain, ou bien aussi une éponge qu'on nettoie préalablement, et puis on la laisse s'emplir complètement de vin par suite de l'absorption; cela fait, on met la mie de pain ou l'éponge qui a absorbé le vin dans une assiette en porcelaine remplie d'eau.

Si le vin rouge a été fait de matières colorantes artificielles, l'eau prend immédiatement une teinte rouge violette; si, au contraire, le vin rouge n'a pas été teint artificiellement, mais que sa couleur soit naturelle, l'eau ne change de couleur qu'un quart d'heure ou une demi heure après, et tout d'abord on aperçoit que l'eau prend une teinte semblable à celle de l'opale.