

New York, de Pennsylvanie, Maryland, etc., commencent aussi à en avoir de productifs.

D'après le recensement de 1850, la production du vin aux Etats-Unis, y compris la Californie, était de 221,000 gallons; en 1857, elle avait atteint le chiffre de 3 millions; et depuis lors l'augmentation a été prodigieuse.

Les principaux vins des Etats du Nord et du Nord-Ouest sont de quatre espèces: le *Catawba sparkling wine* (vin mousseux); le *Catawba still wine* (vin non mousseux); le *Claret*, imitation de bordeaux, et des vins blancs, qui simulent les vins du Rhin. Tous ces vins ont plus ou moins le bouquet particulier aux raisins d'Amérique. Mais les compositions vineuses le plus en usage dans le pays sont ce qu'on appelle *Isabella Catawba sweet wines*, mélanges de chacun de ces vins avec du sucre et de l'alcool, qu'on verse sur de la glace pilée et qu'on sert dans les bars, ou comptoirs des hôtels et des tavernes, sous les noms d'*Isabella* ou de *Catawba cobbler*. Ce sont des breuvages insidieux et traités que l'on aspire au moyen d'un tube de verre ou d'une paille, sous les noms euphoniques de *smash, grogg, cocktail, julep, cobbler*, etc.

Ici, en général, au goût des Américains, les vins les plus estimés d'Europe ne sont que des boissons acides et désagréables. A ce sujet, nous nous permettrons de raconter une anecdote que nous tenons d'une personne digne de foi.

Un Allemand domicilié à Cincinnati depuis nombre d'années, ayant en l'occasion de faire un voyage en Europe, en rapporta des vins du Rhin de première qualité, avec lesquels il se proposait de célébrer son retour en régaland ses amis en grand seigneur. Il jouissait à l'avance de leur surprise et des compliments qu'il recevrait; mais quel ne fut pas son étonnement lorsqu'à la première rasade le premier de ses convives qui porta le verre à ses lèvres le posa incontinent sur la table sans faire aucune remarque, tandis qu'un autre, plus hardi, lui dit en faisant la grimace: "Sneyder, je suis fâché de vous dire que votre cidre est sûr." Nos vins français, à l'exception du Champagne, qu'ils affectionnent beaucoup, produisent le même effet sur la masse des Américains: ils les trouvent sûrs!

Un Français, bon juge en fait de vins, et qui a résidé longtemps à Charleston, assure avoir goûté des imitations de champagne qui ne laissaient rien à désirer.

Les principaux vins de la Californie, tous faits avec les raisins d'origine européenne, sont le porto, l'angelico, l'alisio. La seule maison Saussevin et Cie produisit en 1858, 9,400 gallons de vin blanc, 4,000 gallons de vin rouge, 9,000 d'angelico et 8,000 d'eau-de-vie.

L'impulsion viticole en Californie est montée à tel point aujourd'hui que le pays se couvre partout de vignobles; il en faut excepter cependant les rives du Rio-Grande.

Les vins de Californie sont les seuls qui puissent faire concurrence aux vins d'Europe. Quelques-uns d'entre eux ont déjà été expédiés à Brème et à Hambourg.

L'art de la viticulture aux Etats-Unis est encore dans l'enfance; mais il se perfectionnera si l'on y met de la persévérance. Si le succès peut être un mal pour les contrées viticoles de l'Europe, ce sera pour l'Amérique un événement bien désirable, car l'usage du vin est seul capable de mettre un frein au vice de l'intempérance.

M. de Courtenay, au Canada, a commencé une série d'études sur la viticulture qui nous promettent les plus beaux résultats.

— Nous avons visité l'exploitation de M. Duval de Trois-Rivières, et nous n'hésitons pas à dire que l'Hon. Surintendant de l'Instruction Publique, en le proposant à l'Exposition Provinciale de Sherbrooke comme Vice-Président de l'Association Agricole du Bas-Canada, n'a fait que rendre un juste témoignage à l'esprit d'entreprise de cet agriculteur distingué. C'est avec raison que l'Hon. M. Chauveau a rappelé que les distinctions agricoles devaient être accordées au mérite, et que l'application de la puissance hydraulique au pressage du foin, dans notre pays, par M. Duval, était un titre à la haute distinction de vice-président de notre association. En effet, en diminuant le volume du foin, l'exportation à grandes distances est possible, et nos lecteurs apprendront avec étonnement que le foin de Trois-Rivières trouve un débouché avantageux sur les marchés de Terre-Neuve et de Cuba. Voilà certes une entreprise qui démontre jusqu'ouïr l'initiative de nos cultivateurs, du moment qu'ils auront définitivement embrassé la carrière agricole comme une industrie lucrative. Nous avons étudié l'opération du pressage dans tous ses détails de manière à pouvoir en donner une description minutieuse.

La première opération consiste à presser le foin au moyen d'une presse en bois ordinaire, réduisant 25 bottes de foin en une balle de quatre pieds sur trois pieds et demi de largeur et deux pieds et demi d'épaisseur, du poids de 350 livres à peu près. La construction de cette presse est simple. Elle consiste en une boîte longue, dont le fond s'élève au moyen de deux leviers puissants. Le foin se trouve donc pressé entre le couvercle et le fond. Après avoir été lié dans cette position, deux côtés de la boîte en forme de panneaux s'élèvent et la balle est poussée hors de la presse. Les deux leviers qui font toute la puissance de la machine, sont placés au dessus de la boîte et de chaque côté, dans la position de deux brimabales dont les seaux seraient au fond d'un puits. Maintenant supposons qu'au lieu de seaux les deux leviers soulèvent le fond de la presse et que pour augmenter leur puissance, le point d'appui des leviers soit au quart de la longueur du levier: que cet appui soit mobile de manière à maintenir verticalement les tiges de fer auxquelles est sus-

pendu le fond de la boîte, pendant que les leviers se baissent de force et nous aurons tout le mécanisme de la presse.

Au sortir de la première presse, les balles passent dans la presse hydraulique. La boîte est construite de la même manière, seulement le fond est placé au-dessus du piston de la presse. Le bâtis est en fonte, de même que les panneaux, qui ont à résister à une pression de 1,400 tonnes. Par le premier pressage, les balles ont 4 pieds sur 3½ et 2½ pieds d'épaisseur. Par la seconde opération, les balles ont 3½ pieds sur 2½ pieds et 14 pouces d'épaisseur donnant à peu près 10 pieds cubes. D'après ce calcul, 100 bottes de foin seraient donc réduites à 40 pieds cubes, ou à un cube de 41 pouces.

La pompe est mise en mouvement par un manège mu par un cheval. Le piston de la presse a 12 pouces de diamètre et le cylindre six pouces d'épaisseur. La construction de cette presse hydraulique, faite aux forges de Trois-Rivières, coûte 700 dollars, et trois hommes suffisent pour la mettre en opération. La presse en bois coûte de \$80 à \$100; et le pressage se fait à 50 cents les 100 bottes; deux hommes pressent 500 bottes par jour. Le Pressage à la presse hydraulique coûte 75 cents les cent bottes.

M. Duval cultive 216 arpents de terres arable dont 100 sont en foin et 5 en navets. Le reste est en grain à l'exception d'une certaine étendue de pacage, sur les terres épuisées. Les plantes sarclées que nous avons vues, attestent du soin tout particulier que prend M. Duval de bien nettoyer son sol de toutes mauvaises herbes après l'avoir abondamment fumé; et aussi du soin qu'il prend de fournir à ses animaux une nourriture abondante et saine pendant la longue période de stabulation. La fabrication des engrais joints aux achats de fumiers de ville expliquent la fertilité et les hauts rendements des terres de M. Duval, ainsi que l'augmentation toujours croissante de ses revenus annuels, chaque année plus considérables.—*Revue Agricole*.

— On sait que l'huile minérale des puits d'Amérique présente certains dangers dans son emploi, et l'on a voulu faire des expériences comparatives sur son inflammabilité. Trois faits principaux ressortent de ces expériences: que cette huile brûle avec autant de rapidité et d'intensité que la térébenthine, qu'elle s'éteint aisément avec de l'eau, et qu'enfin elle n'est guère plus inflammable que les esprits ou même que d'autres substances domestiques. Néanmoins la prochaine session du Parlement verra se discuter un projet de loi réglant le mode de conservation de produits inflammables au-dessous de 37 degrés centigrades. Entre autres clauses, les vaisseaux qui en apporteront dans les ports devront se soumettre à tous les règlements locaux, sous peine d'amende. On ne pourra en conserver plus de 112 litres à la fois dans tout établissement éloigné de moins de cent mètres de toute autre maison habitée, manufacture ou dépôt, sans une autorisation spéciale. Toute contravention à cette disposition sera punie de 500 francs d'amende par jour. En outre, les autorités seront investies d'un droit de recherche analogue à celui qu'elles ont pour les poudres.

Quoique nous soyons partisan de l'indépendance en matière commerciale et industrielle nous ne pouvons qu'applaudir à ces mesures, d'autant plus qu'en Angleterre les précautions sont rares de la part des autorités. La liberté est une admirable chose; mais la sécurité publique n'est pas à dédaigner non plus.—*Revue Britannique*.

— Un cachet de l'industrie de 1862 et des années postérieures sera bien certainement l'emploi des rebuts et des résidus auparavant négligés et perdus. Sans parler des produits plus ou moins immondes des villes, des résidus métallurgiques, etc., nous citerons les rebuts de la canne à sucre, dont un écosais a trouvé moyen de faire du papier. M. Mac Farlane a calculé que 100 tonnes de sucre laissent un résidu de 2,200 tonnes de bagasse, vendues environ 25,000 francs comme combustible. En ajoutant à ces 25,000 francs la dépense du frêt des colonies en Angleterre, l'intérêt et la main-d'œuvre, plus un bénéfice, l'inventeur estime que l'on peut livrer les 2,200 tonnes de bagasse en pâte à 350,000 francs, soit 175 francs la tonne, moitié du prix du chiffon. Il y a là une sérieuse expérience à faire; car elle en vaut la peine, tant pour les classes lettrées que pour les classes commerciales.—*Ibid*.

— Les journaux d'Australie nous apportent une nouvelle que nous soumettons à MM. les médecins. Un chien de berger, dont on cite le propriétaire, avait avalé de la strychnine. Afin d'adoucir les angoisses tétaniques qui sont la conséquence de cette sorte d'empoisonnement, on lui administra de l'arsenic. Ce remède, au lieu de l'achever, le rétablit. On ajoute qu'il existe encore deux autres exemples d'une cure semblable. Il s'agirait de savoir: 1o si l'arsenic est bien un antidote de ce terrible toxique; 2o s'il opère à tous les degrés, c'est-à-dire si le temps qui s'est écoulé depuis l'ingestion ralentit ou même annule l'effet de cet antidote; 3o enfin, si l'homme peut profiter de cet avantage aussi bien que le chien.

En étudiant cette question, peut-être arrivera-t-on à trouver dans l'arsenic un palliatif aux terribles conséquences de certaines lésions que la médecine actuelle ne peut guère empêcher ni guérir lorsqu'elles se sont manifestées. Ce serait de la plus haute importance, attendu que les lésions tétaniques sont plus fréquentes que les empoisonnements par la strychnine, qui ne peuvent être que les résultats d'une erreur ou d'un crime.—*Ibid*.