

Savoir abattre les arbres dans la direction voulue.

Une notion tout-à-fait élémentaire et que l'on acquiert généralement, du premier coup, c'est que l'on peut le plus souvent faire tomber un arbre du côté que l'on veut, en ayant soin de faire la coupe, du côté où l'on veut le faire tomber, 4 ou 5 pouces plus bas que celle à faire de l'autre côté de l'arbre.

Le plus souvent, il est assez facile de faire tomber un arbre n'importe de quel côté, à moins qu'il ne penche trop dans un sens opposé. Dans tous les cas, il est encore facile d'éviter un accident, lors de la chute de l'arbre, en examinant de quel côté volent les copeaux. En général, un arbre tombe toujours dans la ligne que forment les copeaux en tombant.

Une fois les arbres abattus, il s'agira ensuite d'attendre que cet abattis soit suffisamment sec, pour que le feu coure bien ; l'on devra attendre aussi un vent assez fort, mais dont la direction ne puisse faire craindre ces immenses accidents d'incendie si ordinaires dans certaines parties de notre pays. Il vaut mieux faire passer le feu trop de bonne heure le printemps, au risque de gâter son abattis, que de donner occasion à de semblables accidents, en différant. De deux maux, il faut toujours choisir le moindre.

Lorsque ce premier feu est passé, on s'occupera ensuite de couper les troncs d'arbres en longueurs convenables pour être maniées, et former les tas. Si l'on peut avoir à sa disposition une paire de bœufs pour remuer le bois, et former les tas, on pourra couper les troncs en morceaux plus longs.

En coupant les troncs, il y a deux formes à donner à la coupe. La figure 1 montre ces deux formes.

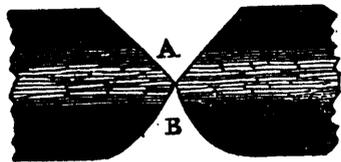


Fig. 1.

A est la mauvaise forme ; B est la bonne.

L'habitude parmi ceux qui savent bûcher est de commencer la coupe ordinairement sur une largeur égale à peu près au diamètre du tronc d'arbre à couper ; et il vaut mieux diviser cette largeur en deux parties égales, en commençant. Par exemple, si le tronc de l'arbre a deux pieds de diamètre, on fera en commençant, deux coupes d'un pied chaque ; car un copeau de plus d'un pied de longueur ne s'échappe pas facilement sous le coup de la hache.

Voilà à peu-près tout ce qui peut être dit sur l'art de bûcher. On peut par conséquent omettre plusieurs au-

tres particularités bien connues de tous



Fig. 2.

ceux qui s'y livrent, par exemple ; sur la forme et la pesanteur de la hache, qui s'adaptent à la force et au goût de chacun en particulier, sur la forme du manche, et la manière d'emmancher son outil.

Nous nous contenterons sur tout cela de donner, dans la figure ci-jointe (2) un modèle de hache et de manche.

Les lignes marquées en points montrent l'angle que l'on devra suivre pour emmancher convenablement la hache.

Dans un prochain numéro, je continuerai à renseigner les vons sur la manière de faire les tas, et de les brûler.

DÉFRICHEUR.

AGRONOMIE.

LE LIVRE AUX 100 LOUIS D'OR.

Nos lecteurs se rappellent sans doute l'intéressante histoire du pauvre fermier *Pierre Renaud* que nous avons reproduite dans notre No. 26. Nous donnons aujourd'hui quelques nouveaux extraits de cet excellent livre, que chaque cultivateur devrait se procurer immédiatement. S'adresser à MM. J. B. Rolland et fils, Montréal, prix 15 cents. (Francs par la poste 75 cents.)

Nous laissons parler l'auteur :

“ Je me suis imposé la tâche d'aller, les dimanches, dans les communes réunir les Cultivateurs à la sortie de la grand'messe, pour leur enseigner les moyens de doubler les profits de leur culture.

Je désire beaucoup voir les cultivateurs, pères et mères, suivre exactement les conseils de mon livre ; tous, ils le peuvent : d'ailleurs, c'est un devoir, c'est une nécessité, afin que leurs enfants, au sortir des écoles puissent avoir de bons exemples à suivre. C'est le bon moyen d'arrêter la dépopulation des campagnes, d'empêcher la jeunesse de perdre le fruit des instructions agricoles qu'elle a reçues en classe. Il faut absolument de bons exemples, on garde la profession que l'on aime ; il faut prouver que le métier d'agriculteur est le plus avantageux de tous les métiers.

J'ai divisé les instructions de mon livre en six chapitres.

Savoir :

Le 1er. chapitre fait connaître les

moyens simples et faciles de produire quatre fois plus de fumier dans toutes les fermes avec le même nombre de bétail, et du fumier très riche. Il prouve que le métier de cultivateur est le plus avantageux de tous les métiers, celui où l'on peut le mieux s'enrichir et être heureux.

Le 2e. chapitre fait connaître les moyens simples et faciles d'assainir les champs, de réchauffer les terres froides et mouillées, de rafraîchir les terres trop légères et brûlantes, d'augmenter la couche de bonne terre, et de rendre promptement riches et fertiles les plus mauvais champs.

Il donne les meilleurs moyens d'employer la chaux pour conserver toujours une grande richesse à la terre.

Le 3e. chapitre fait connaître les moyens simples et faciles d'améliorer les prés, de doubler les récoltes de foin et d'avoir toujours beaucoup de gras pâturages.

Le 4e. chapitre explique très bien les signes qui font connaître les bonnes vaches à lait et à beurre. On va connaître les meilleures espèces de bœufs, les bons chevaux, les bons moutons, les bons porcs, les bonnes volailles. On va savoir élever et engraisser le bétail promptement et avec une grande économie. On va pouvoir doubler le lait des vaches, empêcher l'avortement. On va savoir conserver la santé des animaux et les guérir promptement de leurs maladies.

Le 5e. chapitre fait connaître les moyens simples et faciles d'augmenter de plus en plus la richesse et la fertilité des terres par un bon assolement. On va pouvoir s'assurer toujours de riches et abondantes récoltes de blés, de fourrages, de racines, de légumes, de fruits et de fleurs, pendant toutes les saisons de l'année. On va pouvoir augmenter les produits de la vigne, faire d'excellent vin et du cidre délicieux. On va connaître les moyens de ne jamais manquer de nourriture pour toutes ses bêtes. On va même pouvoir leur donner double ration.

Le 6e. chapitre fait connaître au Cultivateur, à la fermière, les moyens simples et faciles d'avoir toujours et en quantité de très-bons beurres, bons fromages, bon miel, bonne cire, bonnes volailles grasses, bons fruits bien conservés, bon lard, bon résiné, beaux œufs, bon pain, bonne liqueur. On va voir comment on aura toujours son jardin garni de bons légumes, de bonnes salades, d'herbages utiles, des semis, des plants de toute espèce, de beaux fruits et de belles fleurs.

On va voir comment le bon Cultivateur, la bonne fermière, peut emporter chaque semaine à vendre au marché toute espèce de produits, et rapporter à la maison de grosses sommes d'argent qui font bien plaisir. On va voir que le *Livre aux 100 Louis*