

des arbres à fruits en petit nombre, lorsqu'il y en a, et presque toujours des espèces de la qualité la moins recommandable.

« Cependant rien ne contribue davantage au bien-être des familles et à l'entretien de la santé, dans toute la population d'une ferme, que cette abondance de légumes qu'il est facile de se procurer pendant tout le cours de l'année; et la dépense qu'entraîne cette production est si petite, un potager bien soigné produit une telle masse de substances alimentaires, que, sous le rapport de l'économie dans l'entretien du ménage, un jardin est aussi profitable qu'il est favorable au développement du bien-être et de la santé, dans la classe des hommes employés à la culture de la terre. Je ne doute pas que beaucoup de cultivateurs ne regardent comme une espèce de luxe de consacrer un demi-arpent ou un arpent de leurs terres à la formation d'un jardin potager; mais avec un peu plus d'expérience sur cette matière, il s'apercevront bientôt que cet arpent leur rapporte réellement autant que trois ou quatre arpents de leurs récoltes les plus lucratives: tout ce que leur famille ou leurs gens consomment en légumes sera autant de diminué sur la consommation du pain, consommation si énorme, qu'elle est presque incroyable dans toutes les fermes où la table n'est pas couverte d'une grande abondance de légumes. Tous les grains épargnés de cette manière dans la consommation de la ferme seront conduits au marché; c'est donc comme si le jardin les eût produits. En calculant ainsi, on verra que la production du jardin est trois ou quatre fois plus considérable que celle des plus riches terres à blé; car avec des soins et une bonne culture, on peut faire produire à un terrain, en plantes potagères diverses, une masse de substances alimentaires infiniment plus considérable qu'aux moilleurs sols cultivés en céréales. On a prouvé fréquemment cette assertion pour les pommes de terre, mais elle est également vraie pour les choux, la laitue, les carottes, les navets, les pois, les haricots, etc., que l'on fait entrer dans la culture d'un jardin et dont on tire presque toujours, en y appliquant des soins actifs et intelligents, deux récoltes chaque année sur le même terrain.

« La plus grande difficulté qui se présente communément pour la culture d'un jardin dans une ferme, c'est de trouver la personne qui le dirigera ou qui en exécutera les travaux; les jardiniers de profession sont fort rares dans les campagnes, et d'ailleurs, à la réserve des grandes exploitations, le salaire d'un jardinier serait trop coûteux pour la ferme; le chef de l'exploitation est, d'un autre côté, trop distrait par ses occupations les plus importantes pour pouvoir se livrer lui-même à diriger les travaux du jardin, et surtout à surveiller les ouvriers qui les exécuteront et dont le travail est bien cher lorsqu'ils ne sont pas presque constamment sous les yeux d'un surveillant. Je ne connais qu'un moyen pour la culture économique d'un jardin dans une ferme, c'est que la ferme en prenne elle-même la direction. Par la nature même des choses, cette branche de l'économie rurale entre dans ses attributions: ses occupations sédentaires lui permettent d'avoir toujours l'œil sur le jardin, pourvu qu'il soit immédiatement attenant à la maison d'habitation; elle peut y utiliser, de la manière la plus profitable, les instants que les autres oc-

cupations du ménage laissent libres, soit pour elle, soit pour les servantes de la ferme; enfin personne ne connaît mieux qu'elle les besoins du ménage en légumes divers et pour chaque saison de l'année; en sorte que personne n'est plus à portée qu'elle de diriger les cultures de manière à assurer un approvisionnement constant. Aussi, si l'on rencontre une ferme qui se fait distinguer par un jardin potager plus étendu et plus soigné que les autres, que l'on prenne des informations et l'on reconnaîtra toujours que c'est la ménagère qui en dirige la culture. A toutes celles qui voudront prendre ce soin, je promets la plus agréable distraction à leurs travaux intérieurs et une source de bien-être pour le ménage et de jouissances pour elles-mêmes qui feront bientôt pour elles, de la culture du jardin, l'occupation la plus douce et la plus attrayante.

La fin du cheval.

Pauvres vieux serviteurs, les voilà écloppés, perdus, épuisés, l'œil atone, cheminant tristement leur dernière étape. Certainement ils ne sont pas beaux; les membres sont déformés; il y a des plaies sur les échine qui puent la misère. Quelques-uns sont hideux. Ils passent et je les prends en pitié. L'homme qui, par ses passions, ses vices, ses désordres, a dégradé en sa propre personne la dignité de la forme humaine, devient une caricature, et je l'abandonne aux rieurs; récolte ce qu'il a mérité, le mépris; sa laideur est son propre ouvrage, et l'un de ses châtiments.

La difformité de ces pauvres chevaux est une accusation, non contre eux, les malheureuses bêtes, mais contre la dureté de l'homme qui abuse de leurs forces, et a tiré de ces corps usés tout ce qu'il pouvait de travail utile, comme s'ils étaient des machines, et non des êtres à qui Dieu a fait le don sacré de la vie. Cette laideur, je la respecte, et il ne me vient à la pensée aucun mot blessant, pas même celui de rassard, parce qu'elle est l'humble et muet témoignage d'une vie de labeur, de patience, de dévouement, et qu'elle reste une protestation contre les façons brutales et la cupidité de la race humaine.

- Pauvres vieux invalides, ils vont disparaître dans une de ces usines dont les murs, blanchis forment l'horizon, et d'où ils ne sortiront jamais.

Examinons ce qu'on va tirer de leurs débris

A son arrivée à l'usine, on commence d'abord par raser le cheval debout; le poil sert à rembourrer les coussins et les selles. Puis on l'abat et on l'écorche. Les sabots sont réservés pour faire les peignes de nos élégantes.

L'animal entier est alors introduit dans un cylindre en fonte, où on le cuit avec de la vapeur à une pression de 2 ou 3 atmosphères.

Dès que l'opération est terminée, on ouvre un robinet placé à la partie inférieure du cylindre pour enlever la graisse; on assure qu'elle a des qualités toutes spéciales pour faire d'excellente margarine. Ensuite on retire le cadavre qui est dépecé. Les os à tissu fin, comme ceux des jambes, sont vendus aux tabliers et aux fabricants de boutons, tandis que ceux qui ont la texture grossière, comme les côtes, la tête et la colonne vertébrale, servent à faire du noir d'os ou de la colle.