

près de la glace, pendant quelques jours, que la guérison se ferait sûrement ; mais chacun n'a pas une glacière à son service. On frotterait les racines gelées avec de la neige, qu'elles s'en trouveraient nécessairement bien, mais il n'y a pas toujours de la neige en temps froid, et, d'ailleurs, si les frictions devaient durer des heures entières, les plus intrépides amateurs y perdrait la patience qui les caractérise. On se fatiguerait vite aussi à arroser les racines malades avec de l'eau de puits ou de l'eau de source. En conséquence, l'on a eu le bon esprit, sans le moins du monde déroger au principe du traitement, de chercher des moyens d'exécution faciles et expéditifs.

Dans ces derniers temps, à notre connaissance, depuis plus longue date, peut-être, à la connaissance d'autrui, les cultivateurs d'arbustes ou d'arbrisseaux délicats ont recommandé de coucher entièrement en jauge et de recouvrir de terre, à leur arrivée, les sujets qui auraient eu à souffrir du froid. De cette façon, les coups de soleil et le dégel ne sont point à craindre. Donc, le procédé nous paraît excellent, et nous pensons qu'il convient tout aussi bien aux arbres fruitiers qu'aux rosiers. Alors même que la terre serait prise à quelques pouces de profondeur, on aurait pas de peine à rompre la croûte, à ouvrir des fosses et à y coucher des arbres pour huit ou dix jours. Cependant, il nous semble qu'il y aurait moyen encore de simplifier le procédé. Hier, pas plus loin, nous suivions de l'œil une opération qui excitait vivement notre curiosité. Un pépiniériste plaçait en jauge et debout des bottes d'arbres nouvellement déplantés, recouvrait les racines de terre et les inondait ensuite d'eau de puits. Il va sans dire qu'il nous eût été fort agréable de savoir pourquoi l'on agissait de la sorte ; mais la crainte de commettre une indiscretion et de recevoir une réponse ridicule nous a empêché de questionner le pépiniériste.

La gelée blanche de la nuit avait elle endommagé les racines laissées à découvert depuis la veille, et voulait-on les sauver de la gangrène ? Nous l'ignorons.

Voulaient-on tout simplement entretenir la fraîcheur des racines pendant une huitaine, et prévenir la flétrissure qui atteint toujours un peu, en jauge, les arbres en botte ? Nous l'ignorons encore.

La première explication nous sourit plus que la seconde, et nous nous y attachons. Il nous semble que l'on guérirait bien et vite des arbres gelés, dont les racines, mise en fosse, seraient de suite couvertes de terre et arrosées d'eau à profusion, tandis que l'on abriterait les tiges et les branches des rayons du soleil, au moyen de toiles mouillées. De cette manière, il y aurait moins de terre à remuer que dans l'application du procédé qui conseille de coucher les sujets sur toute leur longueur, procédé qui salit plus ou moins les rameaux et les jeunes bourgeons (yeux). Hâtons-nous d'ajouter que nous nous garderions bien de condamner la méthode uniquement à cause de ce résultat, car si d'aucuns le tiennent pour un inconvénient, nous le tenons, nous, pour un avantage. Et, en effet, toutes les fois que les arbres transplantés seront malpropres du collet jusqu'à l'extrémité des rameaux, l'évaporation deviendra plus faible en attendant la reprise, et les sujets auront moins à souffrir des journées de soleil que les sujets d'une propreté exemplaire.— P. JOIGNEAUX.

La culture de l'avoine paie-t-elle ?—L'avoine se vend le printemps pour la semence, de 33½ cts. à 40 cts. le minot. L'homme qui laboure le sol que l'on veut commencer est payé \$1 par jour et nourri. En outre il faut lui fournir attelage, charrue et herse. Deux chevaux que l'on nourrit valent le moins chacun \$1.25 par jour ce qui fait 2.50 pour l'attelage complet. La nourriture de l'homme que l'on emploie vaut bien 25 cts. par jour.

Dans une journée un homme labourera, ensemcera et hersera un arpent de terre, lequel prendra deux minots d'avoine. Voilà le coût de la semence de l'avoine.

Maintenant pour couper cette avoine, la mettre en gerbes et l'engranger, cela vaut pour ce même arpent au moins \$1 0 ; battre et mettre en poche 40 cts. Récapitulons ces dépenses :

2 minots d'avoine à 40 cts.....	\$0.80
1 journée d'homme et sa nourriture.....	1.25
1 journée, 2 chevaux, attelage et nourriture.	2.50
Récolte et battage.....	1.60
	<hr/>
	\$6.15

Nous ne comptons pas les travaux pour clôtures et fossés qui sont pour quelque chose, une piastre au moins.

La semence d'un minot d'avoine, terme moyen, rapportera 10 minots, soit 20 minots pour nos deux minots. A l'automne

l'avoine, rendue chez le commerçant, se vend 25 cts. à 30, et le printemps au plus haut prix 40 cts ; mais il faut la rendre chez le commerçant, .0 minots à 40 cts le minot donne \$8 pour lesquels on a dépensé \$6.15 dans l'été et l'automne précédent, plus les travaux faits aux fossés et clôtures, et plus le voyage qu'il a fallu faire pour transporter les 20 minots à l'acheteur.

D'après ce calcul que nous avons toute raison de croire correct, est-il lucratif pour nos cultivateurs de se livrer à la culture de l'avoine ? Nous pensons que c'est impossible d'y trouver de l'encouragement.

Si quelque chose pêche dans nos calculs nous serions heureux que quelque cultivateur ou commerçant relevât nos chiffres. L'erreur qu'il pourrait y avoir d'après nous est que nous avons estimé la main d'œuvre moins chère qu'elle ne coûte.

Pour encourager cette culture il faudrait de toute nécessité l'imposition d'un droit sur l'importation des grains.—*Richelieu.*

Culture du chanvre—Cette culture, nous le constatons avec plaisir, commence à s'introduire au Canada sous des auspices tout-à-fait encourageants. Dans un district aussi fertile que celui de Beauharnois, la culture du chanvre deviendrait une véritable richesse. Nos amis les agriculteurs, les industriels et les commerçants nous sauront sans doute gré de leur fournir quel ques renseignements sur ce sujet.

Le chanvre demande une terre légère, qui ne soit ni trop maigre, ni sèche, ni humide, une terre bien préparée et enrichie d'engrais. Il nous semble que généralement toute celle de la vallée du St. Laurent est parfaitement convenable. A dès qu'elle a été bien labourée, on se sert non seulement de la herse mais même du rateau pour en écraser les mottes. La semaille du chenevis (ou graine de chanvre) se fait en France au mois de mai. Nous pensons que le meilleur temps en Bas-Canada serait dans les derniers jours de mai et les premiers de juin. On sème le chanvre à peu près comme le blé ; dans la Touraine et l'Anjou, les planches ou sillons sont de trois à quatre peds de largeur. La récolte du chanvre se fait dans le centre de la France, soit à la mi-août, époque où il est déjà mûr, soit à la mi-septembre pour avoir la graine. Quand le chanvre est cueilli, on le lie par poignées, au milieu et par le pied, de telle manière qu'il ne puisse se détacher quand on le fait rouir. Aussitôt en effet, on doit le mettre à l'eau, si l'on veut que la filasse soit blanche et belle ; car si on le laisse sécher avant cette opération, elle devient rouge et perd ainsi une partie de sa qualité.

Nulle part au monde, il ne doit être plus facile de le faire rouir qu'en Canada, puisqu'il n'y a peut-être point de pays plus riche en eaux. Toutefois, il faut choisir dans le fleuve et les rivières, les ansees, les lacs, ou autres places où l'eau est dormante ; car si le chanvre est déposé dans un courant, il rougit. Ce rouissage n'aura rien de pénible ici pour ceux qui y travailleront, puisqu'il s'y fait à la fin d'août, ou au plus tard vers la mi-septembre, et qu'alors c'est un plaisir de prendre des bains.

Voici comme on procède ; on fixe généralement au fond de l'eau deux perches ou deux pièces de bois distantes l'une de l'autre suivant la longueur du chanvre récolté ; sur ces perches, on attache à chaque extrémité deux poignées de chanvre, puis, on remplit tout l'espace qui reste au milieu par autant de poignées qu'il en peut contenir. Sur ce premier rang, on en dépose un 1^{ème}, puis un 3^{ème}, un 4^{ème}, etc., etc., jusqu'à la hauteur de l'eau ; toujours en observant de mettre alternativement le pied ou la tête du chanvre sur une même ligne.

Quand cette opération est terminée, on prend deux nouvelles perches ou pièces de bois que l'on place au dessus des premières, les rattachant ensemble avec de fortes cordes. Puis on recouvre cette pile, avec des pierres ou du sable de manière que le tout soit dans l'eau.

Six ou huit jours, suivant que la température de la saison est plus ou moins chaude, suffisent pour le rouissage ; alors on le lave poignée par poignée et après l'avoir laissé debout quelque temps pour s'égoutter, on le couche sur la terre en l'y étalant au soleil pour le faire blanchir. Dès qu'on le voit blanc d'un côté, on le tourne de l'autre, puis ainsi blanchi, on le ramasse encore par poignées, on le lie par le milieu en égalisant le plus possible les racines ensemble et, cette opération faite, on le lie par le milieu en égalisant le plus possible les racines ensemble et, cette opération faite, on le rentre dans les granges. Dès lors, il ne reste plus à faire que ce que tous nos bons habitants savent faire pour le lin, c'est-à-dire le mettre au four pour le faire chauffer légèrement environ 18 à 20 minutes, et ensuite le brayer.

La seule différence est que la braie est plus grande que celle