

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for scanning. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of scanning are checked below.

L'Institut a numérisé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de numérisation sont indiqués ci-dessous.

- Coloured covers /
Couverture de couleur
- Covers damaged /
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated /
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing /
Le titre de couverture manque
- Coloured maps /
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or black) /
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- Coloured plates and/or illustrations /
Planches et/ou illustrations en couleur
- Bound with other material /
Relié avec d'autres documents
- Only edition available /
Seule édition disponible
- Tight binding may cause shadows or distortion
along interior margin / La reliure serrée peut
causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la
marge intérieure.

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated /
Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies /
Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary materials /
Comprend du matériel supplémentaire

- Blank leaves added during restorations may
appear within the text. Whenever possible, these
have been omitted from scanning / Il se peut que
certaines pages blanches ajoutées lors d'une
restauration apparaissent dans le texte, mais,
lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas
été numérisées.

LA SEMAINE AGRICOLE

ORGANE DE LA CAMPAGNE.

CULTIVATEURS, CORRESPONDEZ AVEC NOUS!

VOL. I.

MONTRÉAL, MERCREDI, 5 JANVIER 1870.

No. 9

SOMMAIRE du No. 9.—Janv, 5, 1870

Agronomie.

L'AGRICULTURE MISE A LA PORTÉE DE TOUT LE MONDE.—Des Porcs. La Porcherie. Raison des dispositions diverses. L'engraissement. Fécondité des porcs. Morale à propos de..... cochons..... 129-130

INSTRUMENTS ARATOIRES.—Machine à battre, ses avantages. Elle devrait être plus répandue; Battage dans différents pays. Semoirs Mécaniques. L'intelligence vaut plus que les bras. Charrues Extirpateurs. Herse et rouleaux..... 131-133

PROGRAMME DU CONSEIL AGRICOLE AU SUJET DES FERMES LES MIEUX TENUES.—Réponse aux objections de la Société d'Agriculture de Chambly.—A. STE. MARIE..... 438

CULTURE DES PATATES.—Choix du terrain. Préparation du sol. Distance entre les rangs. Germes, Manière de semer. La semence doit être coupée d'avance. Semis. Différence de culture sur une terre sablonneuse. Des engrais..... 134

Manière d'étendre le fumier et de couvrir les rangs. La récolte, etc..... 135

GLACE ET GLACIÈRES.—Glacière économique. Comment couper la glace. Manière de corder la glace..... 136

Rapport Officiel sur les Écoles d'Agriculture.—Correction..... 136

Poulin Clyde de 3 ans, appartenant à Thomas Irving..... 137

Moyen d'obtenir une abondante récolte de rejets de choux..... 137

Le cercle des Agriculteurs..... 438

REORGANISATION DES SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE.—COMTÉ D'HOCHELAGA. Vues de Louis Beaubien, Ecr., M. P. P., M. C. A. Importation d'Animaux. Nécessité de deux classes dans les compétitions entre cultivateurs. Encourager *La Semaine Agricole*. Election des membres..... 147

Comté de Berthier..... 142

Comté de St. Jean..... 142

Comté de Jacques-Cartier..... 142

Coin du Feu.

Causerie..... Marie-Louise 138-140

La propriété du Corps.—L'Abbé Th..... 138

Une Locomotive pour les Chemins Macadamisés..... 138

Illustrations.

Poulin Clyde pur sang de 3 ans..... 137

Feuilleton.

LE PAYS DE L'OR.—Les lettres. La maison de Jeu..... 143

Les Marchés de la Province..... 144

L'Agriculture mise à la portée de tout le monde.

LES PORCS.

AUGUSTIN.—Les porcs! voilà des bêtes qui m'inspirent un dégoût, une répugnance invincible. Sont-ils réellement aussi sales et aussi stupides qu'on le pense généralement?

M. DE MORSY.—Le cochon est un animal d'une laideur repoussante; tous ses mouvements sont disgracieux, et deux sens, l'ouïe et l'odorat, prennent seuls chez lui un développement prononcé: ceci est incontestable. Mais comment ne pas pardonner au cochon son aspect repoussant en faveur des qualités précieuses que lui seul possède? Sa voracité, son insatiable appétit, sa glotonnerie proverbiale, qui le rendent omnivore, constituent son principal mérite. Fruits, légumes, racines, insectes, viandes, résidus, le cochon mange tout, et transforme toutes ces substances en une chair savoureuse. Si les localités permettent à son propriétaire de lui laisser chercher sa subsistance, il se suffit à lui-même dans des contrées où vaches et moutons péraient de faim; tenu captif dans un bouge de quelques pieds carrés, il s'y accoutume et y vit des débris dont aucun autre animal ne voudrait se repaître.

Sale comme un porc! dit-on communément. Eh bien! vous seriez fort étonnés d'apprendre que le porc est le plus propre de tous les animaux domestiques. Bien loin de se plaire dans l'ordure, seul des habitants de nos basse-cours, il ne salit jamais la litière où il repose. Libre dans la porcherie, il se retire dans un coin de sa loge pour satisfaire ses besoins; et quand il est attaché, il va aussi loin que sa corde lui permet d'aller. Aucun animal ne se laisse laver, brosser, bouchonner avec autant de plaisir, et ne se prête plus volontiers à ces opérations. Le bain est pour lui d'une nécessité absolue; et manquant d'eau, il se vautre dans les bourbiers pour se rafraîchir.

Voyons maintenant ce que dit de l'intelligence du cochon un des plus grands zoologistes modernes, le célèbre Cuvier; "L'intelligence est chez les cochons bien supérieure à celle dont nous les croyons capables; ils doivent être placés sous ce rapport

"au-dessus des ruminants, et en même ligne que les éléphants..." Du reste, la première fille de basse-cour venué sait que le porc reconnaît parfaitement la personne qui le soigne, et le charcutier qui est venu chercher ses camarades. Dans les endroits où l'on élève beaucoup de cochons, les porchers, qui gardent dans les champs de nombreux troupeaux de cochons, en ont toujours un qu'ils affectionnent. Cet animal, dont son maître s'occupe davantage, se familiarise singulièrement, vient au moindre appel, et ne tarde pas à égaler un chien en instinct et en mémoire. Il me reste à vous citer une expérience qui m'est personnelle. L'année dernière, j'avais fait venir de l'école royale d'Alfort six porcelet d'une race nouvellement obtenue. Ces goretts habitaient une cour séparée. J'allais tous les jours les visiter plusieurs fois, notamment après mon diner, et ordinairement je prenais sur la table un morceau de pain ou une poignée de fruits que je leur distribuais. Ils finirent par remarquer, parmi mes visites quotidiennes, celle qui leur valait un petit régal; ils se rappelèrent parfaitement l'heure de cette visite; et dès ce moment, aussitôt que je me montrais après mon diner, tous accouraient en grognant, tandis que le reste de la journée ils ne se dérangeaient nullement pour moi."

LA PORCHERIE.

En causant ainsi, M. de Morsy avait conduit ses hôtes près d'une cour carrée, ayant quatre-vingt pieds sur chaque côté, et entourée d'un mur de quatre pieds de haut. Deux murs intérieurs, se coupant à angle droit, divisaient l'espace quadrangulaire situé entre les murs extérieurs en quatre compartiments égaux, ayant une destination spéciale. Chacun de ces compartiments renfermait une rangée de loges située au midi, un bassin rempli d'eau, et une auge en pierre saillissant des deux côtés du mur extérieur, de telle manière que ce mur, descendant jusqu'aux bords supérieurs de l'auge, permettait de distribuer la nourriture aux porcs sans entrer dans le compartiment lui-même. Quelques sureaux s'élevaient çà et là, et offraient aux animaux un abri dans les grandes chaleurs.

M. de Morsy, après avoir fait remar-

quer à ses visiteurs ces diverses dispositions, continua en ces termes :

RAISON DES DISPOSITIONS DIVERSES.

« Le compartiment portant le numéro 1 renferme les porcelets nouvellement sevrés et ceux de deux à trois mois au plus. Ils exigent jusqu'à cet âge de grand soins, si l'on veut que leur croissance soit rapide. Les eaux grasses, les résidus de la laiterie, et des légumes crus et bouillis composent leur ordinaire.

Dans la cour No. 2 sont les truies pleines ou nourrices. Il est très-important qu'elles aient une habitation séparée. Le calme et le repos leur sont indispensables, et elles se trouveraient fort mal des jeux turbulents de leurs voisins de droite. De plus, elles ont besoin d'une nourriture spéciale qui, sans les engraisser, entretienne la vigueur des unes et répare chez les autres les fatigues de l'allaitement. Les petits goretts adoptent en naissant une des nombreuses mamelles de leur mère et n'en changent plus jusqu'au sevrage ; j'ai moi-même vérifié l'exactitude de ce fait singulier.

Ici sont les porc adultes, et là-bas ceux dont l'engraissement est plus ou moins avancé.

Le porc étant omnivore, il suffit pour l'engraisser de lui donner une nourriture abondante ; et, selon les qualités plus ou moins substantielles de cette nourriture, il acquerra plus ou moins vite un embonpoint plus ou moins complet.

Tous les habitants de la campagne engraisent un porc par les moyens qu'ils ont à leur disposition, les uns avec des épiluchures de légumes, les autres avec des pommes de terre, des betteraves, des glands ramassés dans la forêt voisine, des tourteaux de lin, du grain etc. etc. Quand leur cochon est à peu près gras ou quand ils sont à bout de leurs ressources, ils le tuent et le salent. C'est la seule viande que se permettent la plupart des journaliers et des paysans pauvres ; mais le cultivateur qui se livre en grand à l'engraissement des porcs procède tout différemment.

L'ENGRAISSMENT.

Engraisser complètement, le plus rapidement et le plus économiquement possible ses cochons, voilà le problème qu'il se pose.

Son premier soin est de se procurer une race d'animaux dont la conformation et le tempérament diminuent les difficultés que présente toujours la dernière période de l'engraissement.

Il reste ensuite à l'éleveur à adopter un genre de nourriture qui lui permette de tirer le parti le plus avantageux de ses produits. Je m'explique.

Le cultivateur ne peut trouver profit à l'engraissement des porcs qu'autant qu'il vendra ses porcs gras infiniment plus cher qu'il ne vendrait les

aliments que ces mêmes porcs ont consommés : il doit donc choisir parmi ses produits propres à être donnés en nourriture aux porcs, ou ceux dont la valeur vénale est la moindre, ou ceux dont la consommation donnera à ses porcs une valeur supérieure à la valeur primitive de ces produits en nature.

Ces principes ne doivent pas seulement guider le fermier dans l'engraissement des porcs, il doit les appliquer à tous les animaux qu'il élève. S'il ne s'agissait que d'engraisser un bœuf, l'opération serait très-simple et très-facile. Ce qui demande beaucoup de connaissances, beaucoup d'expérience beaucoup de tact et d'habileté, c'est de l'engraisser fructueusement, c'est-à-dire de vendre le bœuf gras plus cher qu'il n'a coûté.

Ceci bien entendu, voici comment je procède pour engraisser un porc :

Quand un animal me paraît propre à être entrepris, c'est le mot, en même temps que je le soumets à un nouveau régime alimentaire, je ne le laisse plus vaguer librement dans sa cour ; seulement, pendant les premiers jours, pour l'habituer peu à peu à une réclusion complète, je lui accorde quelques moments de liberté, que je finis par supprimer tout à fait.

Forcé par ma position à donner à mes porcs une nourriture purement végétale, je débute avec eux par des choux, des raves, des topinambours, d'abord administrés crus ensuite cuits. Quand je m'aperçois que mes porcs commencent à se fatiguer de ces aliments, je les remplace par des pommes de terre, des betteraves, auxquelles j'associe à la fin d'épaisses bouillies de farines d'orge, de seigle ou de sarrasin, ainsi que les eaux grasses et les résidus de la cuisine et de la laiterie.

Comme vous voyez, je commence l'engraissement par les aliments les moins nutritifs et les moins appétissants, pour terminer par ceux qui, sous un moindre volume, contiennent beaucoup de substance alimentaire. Cette marche est indispensable pour deux motifs : d'abord parce que l'appétit d'un animal à l'engrais diminue progressivement, ensuite parce que les dernières livres de graisse sont beaucoup plus difficiles à produire que les premières.

En effet, tant qu'un porc n'est arrivé qu'à un certain degré d'embonpoint il est gai, vigoureux, bien portant ; mais à mesure que l'engrais fait des progrès, le porc devient triste, lourd ; il reste des journées entières couché sur sa litière : enfin sa sensibilité s'émeuse au point de ne plus sentir la morsure des rats. M. Grogner, professeur à l'école vétérinaire d'Alfort, dit avoir trouvé toute une nichée de ces animaux logée dans le dos d'un porc qui ne semblait pas se douter qu'on le dévorait tout vivant.

L'expérience indique à l'éleveur le moment où il doit tuer un porc à l'engrais sous peine de le voir périr d'une maladie connue sous le nom de cachexie grasseuse, et de perdre en un moment tout le fruit de ses dépenses et de ses soins.

AUGUSTIN.—Vous nous avez dit Monsieur, que vous étiez forcé par votre position d'alimenter vos porcs avec des végétaux ; il y a donc des fermes où ils sont nourris et engraisés avec de la viande ?... Cela me semble étrange.

M. DE MORSY.—A l'école vétérinaire d'Alfort, où l'on s'occupe beaucoup de l'élevage des porcs, ces animaux sont presque exclusivement nourris avec la chair des chevaux et autres bestiaux morts dans l'établissement. Ce mode d'alimentation réussit parfaitement, et c'est une nouvelle preuve que le porc doit être considéré comme le plus précieux des animaux domestiques, puisque c'est le seul dont l'homme puisse faire varier la nourriture à sa volonté ou selon ses ressources. Depuis le premier anneau de l'immense chaîne des végétaux jusqu'au dernier échelon du règne animal, on peut dire que, sauf un petit nombre d'exceptions, le porc se nourrit de tout ce qui a végété ou vécu.

FÉCONDITÉ DES PORCS.

La fécondité du porc tient du prodige ; et Vauban a calculé que les descendants d'une seule truie pouvaient, en dix ans, composer une famille de six millions d'individus.

LES TROIS JEUNES GENS. — Six millions !

M. de MORSY. — Oui, six millions bien comptés. Les calculs du maréchal sont clairs et irrécusables ; en rentrant chez moi je vous les soumettrai, et vous en jugerez vous mêmes. Ce qui vous paraîtra peut-être moins extraordinaire, mais ce qui au fond l'est davantage, c'est la progéniture d'une truie du comté de Leicester, en Angleterre. Des procès-verbaux authentiques, déposés à la société royale d'agriculture de Londres, attestent que cette bête mit bas et éleva, dans le cours de sa vie, trois cent cinquante-cinq petits, dont la vente produisit cent cinquante livres sterling \$750.

AUGUSTIN.—Tout ce que vous venez de nous apprendre, Monsieur, me fait regretter davantage que le cochon soit si laid. Comment le bon Dieu a-t-il pu donner ces formes ignobles à un animal si précieux ?

MORALE A PROPOS DE.....COCHONS.

M. DE MORSY d'un ton grave.—Mon enfant, je n'attacherai pas à vos dernières paroles plus d'importance que vous n'y en attachez sans doute vous-même, et je ne veux pas y voir un doute blâmable envers la sagesse infinie du Créateur. Mais, croyez-moi,

admirons toujours les œuvres de Dieu même quand leur perfection nous échappe. Si la conformation du porc n'a rien de cette harmonie qui se fait remarquer dans celle du cheval, voyez comme elle est merveilleusement appropriée à sa destination ! Le corps du cochon, ramassé, cylindrique est un véritable sac de viande : aucun animal ne remplit aussi complètement l'espace où il se meut. Renfermez, en effet, son corps dans quatre lignes droites, et vous serez surpris du peu de vide que vous rencontrerez.

Voyez ce grouin semblable à un coin et armé du boutoir, espèce de pioche qui permet au porc de fouiller le sol et de chercher dans les entrailles de la terre, si la nourriture est rare à la surface ; cette gueule, armée de quarante-quatre dents capables de broyer les os et de briser les coquilles que les flots rejettent sur la grève ; ces deux canines qui débordent le museau et fournissent aux tribus sauvages des armes pour se défendre contre les grands carnassiers. S'agit-il de traverser un fleuve, de franchir des marais ou des bourbiers, de pénétrer dans un fourré inextricable, où trouverez-vous un quadrupède en état de suivre un porc ?

Plus grand, avec son appétit vorace et son goût pour la chair, il eût été pour nos basses cours un hôte incommode et dangereux ; plus petit, une proie trop facile dans les contrées où, comme dans plusieurs parties de l'Amérique, les fermiers l'envoient des semaines entières s'engraisser en liberté dans les forêts. A mes yeux, le cochon est un des plus riches présents que la Providence ait faits à l'homme, et ne voir en lui qu'un objet de dégoût est injuste et ingratitude.

Pendant que M. de Morsy s'exprimait ainsi, un domestique s'était approché de lui et attendait respectueusement qu'il eut cessé de parler.

« Monsieur, dit-il alors, le mécanicien que vous avez fait demander est arrivé. Il vous attend près de la machine à battre ; mais il ne voudrait pas commencer à la démonter en votre absence.

MACHINE A BATTRE.—SES AVANTAGES.

Messieurs, reprit M. de Morsy, voici une bonne occasion d'examiner l'appareil le plus compliqué de ma ferme. Il est loin d'être parfait ; mais cela n'a rien d'étonnant, il y a si peu d'années que l'agriculture a fait un appel sérieux au génie de la mécanique !

Nos visiteurs se trouvèrent bientôt en face d'une espèce de baraque en planches occupant le centre d'une vaste grange. M. de Morsy, après avoir échangé quelques mots avec son mécanicien, rejoignit les jeunes gens, et pendant que le constructeur enlevait la chemise de bois, sous laquelle

le batteur mécanique sommeillait la moitié de l'année, il leur donna les explications suivantes :

« Lorsque quatre chevaux attelés au manège mettent cette machine en mouvement, un contremaître et deux aides suffisent à peine à la charger ; et cependant leur unique occupation consiste à placer sur une table inclinée des très-petites gerbes de blé, de seigle ou d'orge. Celles-ci, attirées sans relâche par les cylindres alimentaires, disparaissent comme par enchantement dans les flancs de la machine. Là, soumise à l'action énergique de quatre fléaux, dont les coups se succèdent avec tant de rapidité, que l'oreille n'entend qu'un roulement continu, les épis laissent échapper leurs grains tandis que la paille, saisie et secouée par des rateaux circulaires, est poussée en dehors. Mais l'ingénieux appareil ne se borne pas à extraire le grain de son enveloppe : ce grain ne descend dans le réservoir qu'après avoir été parfaitement nettoyé et même trié ; car, selon son volume et son poids, il va remplir trois compartiments différents.

Cette machine copiée, sauf quelques modifications de ma façon, sur celle du célèbre écossais Meikle, a été exécutée en France.

L'invention de Meikle, qui fut de prime abord adoptée en Angleterre, s'est rapidement répandue en Suède, en Allemagne et en Pologne. M. le comte de Lasteyrie est le premier qui l'ait fait connaître en France, où, malgré les efforts de plusieurs agronomes d'une grande autorité, elle est encore très-peu employée.

La supériorité du battage mécanique sur le battage au fléau est cependant tellement évidente pour une ferme de 500 arpents et au-dessus, qu'il est impossible que les agriculteurs français ne finissent pas par renoncer à l'ancien mode.

Parmi les avantages de la machine de Meikle, on doit placer en première ligne :

1o La rapidité de l'opération ; avec l'appareil que vous avez sous les yeux, j'obtiens, en moyenne, 200 minots de blé par journée ; or quatre batteurs vigoureux et bien exercés exécuteraient à peine la cinquième partie de ce travail dans le même espace de temps.

2o L'emploi utile des chevaux de trait quand l'état de la température et de la terre nous forcent de les laisser à l'écurie. En effet, souvent en hiver la neige, la gelée, les pluies rendent tout labour et tout charroi impossible. Le cultivateur, pourvu de la machine à battre, profite de ces circonstances pour égrener son blé presque sans frais, puisque, sans cette occupation, il ne saurait comment utiliser ses hommes et ses attelages.

3o Dans les années humides, ou bien lorsque les moissonneurs ont été

surpris par ces épouvantables orages qui crèvent en torrents de grêle et de pluie, les gerbes, malgré toutes les précautions, tous les efforts du cultivateur et des siens, ne sont jamais rentrées dans un état de siccité convenable. Soit qu'on les dispose en meules, soit qu'on les serre dans les granges, elles entrent en fermentation ; et le grain qu'elles contiennent germe et se détériore plus ou moins complètement. Alors le fermier n'a d'autre ressource que de battre sans retard ; mais le battage à la main est d'une lenteur désespérante, et, de plus, les batteurs, recherchés, embouchés à des prix exorbitants, manquent ou font la loi. Heureux celui qui dans ces circonstances a une machine de Meikle à sa disposition ! Alimentée sans interruption par les gens de la maison, fonctionnant jour et nuit, elle exécute en vingt-quatre heures la besogne de quarante batteurs, et sauve ainsi une récolte gravement compromise.

Autour de ces avantages décisifs, viennent, en outre, se grouper des avantages secondaires ; ainsi les grains sont plus parfaitement nettoyés, le cultivateur peut profiter d'une hausse passagère pour vider ses greniers ; il peut surveiller une opération qui ne dure que quelques jours, tandis qu'il lui est impossible de prévenir les dilapidations des batteurs travaillant chez lui une grande partie de l'hiver ; le battage au fléau n'apprête pas aussi bien la paille destinée à la nourriture des bestiaux que l'appareil mécanique ; enfin le batteur, quelque soit le mode de rétribution alloué, qu'il travaille à la mesure ou à la journée, n'a aucun intérêt à extraire complètement le blé de la paille.

ELLE DEVRAIT ÊTRE PLUS RÉPANDUE.

AUGUSTIN. — Mais comment est-il possible qu'une machine dont l'emploi est si profitable ne se trouve pas dans toutes les fermes ? Elle est donc très-cher d'acquisition et d'un usage dispendieux ?

M. DE MORSY. — Il est démontré que tout calculé, même les frais d'installation et la détérioration inévitable, une machine de Meikle égrene le blé, sinon à meilleur marché, du moins au même prix que les batteurs ; mais ce qui s'opposera longtemps à son adoption, c'est d'abord l'avance considérable que nécessite l'achat de l'appareil, les difficultés de sa mise en place et de son ajustage, et, plus que tout cela, l'ignorance et l'esprit de routine de nos cultivateurs.

BATTAGE DANS DIFFÉRENTS PAYS.

CHARLES. — Mais, Monsieur, outre le fléau, dans certain pays ne se sert-on pas du piétinement des bœufs et des chevaux pour égrener les céréales ?

M. DE MORSY. — Sans sortir de la

France, tous les départements situés sur les bords de la Méditerranée emploient presque exclusivement ce procédé, connu sous le nom de *dépiquage*; voici en quoi il consiste. Sur une aire de quinze à vingt verges de diamètre, on étend une épaisse couche de blé; un conducteur se place ensuite au centre de l'aire; et tenant dans ses mains les guides de deux, de quatre et jusqu'à six paires de mules, il les fait trotter autour de lui pendant que plusieurs hommes, à l'aide de longues fourches, poussent sous les pieds des animaux les épis qui n'ont pas encore été suffisamment froissés.

Le dépiquage est très-expéditif, et j'ai lu dans un mémoire, publié par la société royale d'agriculture, qu'un haras de vingt quatre chevaux dépiquait ordinairement, par jour, 3,200 gerbes de blé, rendant 750 minots de grain. La rapidité de l'opération et l'amélioration de la paille sont, du reste, les seuls et faibles avantages de ce procédé. D'abord, aucun mode d'égrenage n'est aussi dispendieux; ensuite, comme il est impossible de disposer sous un abri quelconque une aire assez vaste pour que le cercle, parcouru par les chevaux ou les mules, ait un diamètre suffisant, si malheureusement le temps se met à la pluie ou à l'orage pendant l'opération, le cultivateur éprouve inévitablement une perte considérable. A mon avis, le dépiquage est au fléau ce que le fléau est à la machine écossaise.

En Espagne, en Italie, même dans quelques-uns de nos départements, les paysans attellent des bœufs, des chevaux ou des mulets à des cylindres cannelés ou garnis de dents, et font passer et repasser ces rouleaux sur leurs gerbes.

Parmi ces appareils il en est de très-ingénieusement disposés; et dans les environs d'Agen j'en ai vu un qui, entraîné par un seul cheval, et desservi par un homme et quatre femmes, dépiquait fort convenablement 50 minots de blé par jour; mais le travail s'exécutait en plein air; il ne peut même pas s'exécuter autrement, parce qu'il est indispensable que la paille soit chauffée par les rayons du soleil pour laisser plus facilement échapper le grain. Ce seul motif empêchera toujours les cultivateurs du nord et du centre de la France d'adopter les rouleaux, même celui de Lot-et-Garonne, le plus parfait dont j'aie entendu parler.....

Voulez-vous, mes jeunes amis, puisque nous parlons de machines, jeter un coup d'œil sur toutes celles que j'emploie? Elles sont près d'ici.

CHARLES ET AUGUSTIN.—Très-volontiers Monsieur.

SEMOIRS MÉCANIQUES.

M. DE MORSY.—Eh bien passons par cette porte. Voici d'abord mes semoirs mécaniques. J'en ai, comme vous

voyez une nombreuse collection; preuve évidente que je n'en ai pas encore trouvé un bon; car je n'aime pas les instruments inutiles, et du jour où je découvrirai un semoir fonctionnant bien, je me hâterai de mettre à la feraille tous ces outils imparfaits.

Le premier à droite est le semoir de Norfolk (Angleterre); c'est un appareil très-ingénieux, j'en conviens qui sème à la fois une largeur de trois mètres, et qui, du même coup, enfouit et recouvre la semence; mais l'emploi de cet instrument exige une terre si bien préparée et tant de précautions, il se dérange si souvent, que j'ai renoncé à m'en servir.

A côté du semoir de Norfolk se trouve le semoir de Tull; moins expéditif que son voisin, il est encore plus fragile et plus capricieux.

Un peu plus loin est un semoir français, celui de M. Hugues (de Bordeaux). Si je pouvais ensemençer toutes mes terres moi-même—je n'emploierais pas d'autre instrument. Il se compose, comme vous le voyez, de deux trémies jumelles destinées à recevoir la semence; ces trémies, percées de sept ouvertures, laissent écouler la graine dans un cylindre auquel une roue, tournant sur le sol par la marche même de l'appareil, communique un mouvement de rotation. L'effet des révolutions du cylindre est de diriger la semence dans sept tuyaux qui la déposent régulièrement dans autant de rigoles creusées par un coutre précédant les tuyaux. Une chaîne, faisant les fonctions de herse, recouvre immédiatement les graines;

Remarquez que la machine reçoit son action d'une roue portant sur le sol, roue dont chaque révolution chasse une quantité déterminée de semence, et que le cheval attelé au mécanisme de M. Hugues peut aller vite ou doucement, s'arrêter et repartir, sans compromettre l'égalité de la semaille.

Une autre trémie, munie d'un cylindre fonctionnant comme celui dont je viens de vous parler, répand au fond de la raie où le blé tombera quelques secondes plus tard une certaine quantité d'engrais en poudre.

Ce semoir étant porté sur trois roues, en y comprenant la roue motrice, l'homme chargé de le manœuvrer s'appuie sur les mancherons qui terminent l'appareil, et, tant que tout va bien ses soins se bornent à alimenter ses trémies et à diriger son cheval.

Que vous dirai-je maintenant de ces brouettes, de ces tamis plus simples et moins embarrassants, il est vrai? J'ai eu la patience de les expérimenter tous, et, pour formuler mon jugement en une seule phrase, j'ai reconnu que beaucoup, éclos au souffle d'une excellente idée, n'avaient d'autre tort que d'être nés avant leur époque.

AUGUSTIN.—Comment cela, Monsieur?

L'INTELLIGENCE VAUT PLUS QUE LES BRAS.

M. DE MORSY.—Mon ami, aussi longtemps qu'au lieu d'aides intelligents et zélés, qu'au lieu de coopérateurs intéressés à nos succès, nous aurons des valets récalcitrants, ignorants, entêtés, habitués, suivant la juste expression d'un agronome, à faire abnégation de leur esprit pour ne développer que leur appareil musculaire, tous les instruments perfectionnés qui demandent des soins, du tact, des connaissances mécaniques, échoueront plus ou moins complètement dans nos fermes. L'outil doit être au niveau de l'homme qui l'emploie. Quel est le but de l'inventeur d'un instrument mécanique en général? d'obtenir avec moins de travail, moins de fatigue, un résultat très-utile, d'économiser la force humaine; mais celui qui veut, au moyen d'un mécanisme, ménager son corps ne parviendra à ses fins qu'autant que les efforts de son intelligence suppléeront à l'amoindrissement de ses efforts physiques.

Plus un instrument est parfait, plus son rôle a d'importance, et plus les services qu'il est appelé à rendre sont complexes, plus cet instrument exige un conducteur habile et éclairé: malgré l'immense supériorité de la locomotive sur la charrette, la première entre les mains d'un rustre serait aussi dangereuse qu'inutile, tandis qu'il tirera parti de la seconde.

CHARRUES.

Après les semoirs viennent mes charrues. En voilà de toutes formes les unes sans roues, les autres avec une, deux, trois roues. Celles qui n'ont pas de roues sont désignées sous le nom commun d'araïres. Mais je vous ai donné quelques détails sur ces machines; nous ne nous y arrêterons donc plus.

CHARLES, posant la main sur une charrie.—En voilà une, Monsieur, qui se distingue particulièrement des autres; elle a trois coutres et autant de socs et de versoirs.

M. DE MORSY.—Encore une invention anglaise. L'idée de tracer trois sillons à la fois, et par conséquent de faire triple besogne dans un même espace de temps, est sans doute excellente; l'instrument est bien conçu et bien capable de rendre des services dans des terres légères; mais il faudrait être doué d'une vigueur surhumaine pour manœuvrer pendant toute une journée une aussi pesante machine; c'est déjà une affaire que de la mener aux champs à travers les fondrières de nos chemins vicinaux. En résumé, le principal motif qui m'y a fait renoncer, c'est l'impossibilité d'exécuter avec elle des labours assez

profonds pour mon exploitation. Passons aux

EXTIRPATEURS.

Les extirpateurs diffèrent essentiellement des charrues à raison de l'absence complète des versoirs ; ils ne retournent point la terre, mais la fouillent, la divisent et arrachent plutôt qu'ils ne coupent les plantes parasites. A entendre les partisans enthousiastes des extirpateurs, ces instruments doivent opérer une révolution fondamentale dans l'ancien mode de labourage et faire disparaître les charrues ; d'autres agronomes, tout aussi absolus, non moins déraisonnables, ne veulent pas entendre parler des extirpateurs et les proscrirent impitoyablement. Comme toujours, la vérité n'habite ni l'un ni l'autre de ces camps opposés ; bien loin de s'exclure, la charrue et l'extirpateur se complètent mutuellement.

Vous savez maintenant, mes amis, que pour conserver la fécondité d'un champ il faut tous les ans ramener du fond à la surface la moitié inférieure de la couche végétale où s'enracinent les plantes. Jusqu'à présent la bêche ou la charrue peuvent atteindre à ce résultat. L'extirpateur ne retourne pas le sol, il ne peut donc prétendre à remplacer la charrue.

Mais si la charrue retourne bien la terre, elle n'opère sa division, son émiettement qu'en repassant plusieurs fois à la même place ; et trois labours sont dans la plupart des cas presque indispensables pour obtenir l'ameublissement complet d'un sol naturellement compacte. Or c'est un long et dispendieux travail que de donner trois façons à un champ avec un instrument aussi lent et aussi lourd qu'une charrue.

On peut donc dire avec beaucoup de raison aux enthousiastes de l'extirpateur et de la charrue : Ces deux outils ont chacun leur spécialité ; retournez vos chaumes et vos trèfles avec une bonne charrue, puis ensuite, avec l'extirpateur, brisez les mottes et les racines, aplanissez et pulvérisez vos guérets. Demandez à chacun de ces instruments la seule besogne qu'ils exécutent bien. Un extirpateur traîné par un cheval, dès qu'il ne s'agira plus que d'ameublir, fera deux fois plus d'ouvrage qu'une charrue traînée par trois chevaux, et cet ouvrage sera plus fini.

L'extirpateur, plus que toute autre machine aratoire, a besoin d'être approprié au sol dans lequel il doit agir. Une bonne charrue se tire partout d'affaire ; il n'en est pas de même de l'extirpateur : celui qui ferait merveille dans une contrée sablonneuse, ne rendrait aucun service dans une terre tenace et collante ; il suffit de jeter un coup d'œil sur les instruments que voilà pour vous en convaincre. Cet extirpateur est celui de Roville ; il est

armé de cinq socs disposés sur deux lignes et solidement fixés à un châssis ayant la forme d'un triangle dont le sommet est tronqué.

Les trois socs placés en arrière des deux premiers labourent la portion du sol que ceux-ci ont laissée intacte ; en sorte que, lorsque l'instrument marche, la bande de terre située entre les deux socs extrêmes se trouve inégalement attaquée.

Plus le sol est argileux et résistant, plus il est nécessaire d'adopter des socs pointus et étroits, de les rapprocher et au besoin d'en retrancher quelques uns.

Dans les terres très légères, au contraire, comme il est superflu de favoriser la pénétration des socs qui est assurée, on peut, pour obtenir un effet utile plus grand, les élargir, les espacer, les multiplier, disposer en un mot, tout l'instrument de manière à ce qu'il prenne à la fois une large bande de terre.

J'ai choisi ces exemples aux deux extrémités de l'échelle servant à mesurer les divers degrés de ténacité que présentent les sols, afin de vous faire mieux comprendre l'utilité et le but des modifications que tout agriculteur, selon la nature de ses terres, doit apporter à ses extirpateurs.

HERSES ET ROULEAUX.

AUGUSTIN.—Ces grands râtaux, hérissés de plusieurs rangées de dents, sont aussi des extirpateurs ?

M. DE MORSY.—Non, mon ami ; ce sont des herses. Elles servent spécialement à briser les mottes d'un champ et à enterrer la semence. Les espèces de gros cylindres que vous voyez à côté sont les Rouleaux. Nous les employons dans les contrées sablonneuses pour raffermir le sol, le plomber et unir sa surface.

En général, on doit herser avant de semer, herser une seconde fois après avoir confié les grains à la terre, et enfin rouler. Les jardiniers opèrent de la même manière, comme vous avez dû le remarquer plus d'une fois ; seulement, au lieu de herses, ils ont des râtaux, et, après avoir opéré les semis, ils plombent la terre avec leurs pieds chaussés de sabots plats.

(Pour la Semaine Agricole)

Programme du Conseil Agricole et Résolutions adverses du Comté de Chambly.

Laprairie, 27 Décembre 1869.

Mr. le Rédacteur,

Je désire faire quelques remarques, par l'entremise de votre journal, sur les résolutions adoptées par le Comté de Chambly, à son assemblée du 16 courant, au sujet du règlement du Conseil Agricole sur les terres les

mieux tenues. Je vois par ces résolutions, que les principales conditions d'une terre bien tenue ne sont pas acceptées. Les clauses 2me., et 10me., sont mises au nombre des choses impossibles. Je comprends comment on a pu faire passer ces résolutions à Chambly ; c'est toujours le plus grand nombre, ici, en Bas-Canada, qui aime à cultiver de la manière la plus aisée, mais non la plus profitable. Je vois, par le règlement qu'il veut faire adopter par le Conseil Agricole, que le Comté de Chambly veut changer aussi peu que possible, la méthode de culture suivie généralement dans ce Comté. Quant à moi, je ne vois rien d'impossible dans les clauses qui ont rapport à la direction des Sociétés d'Agriculture.

Je suis convaincu qu'il y a dans le Comté de Chambly plusieurs terres qui, avec un peu d'efforts, pourraient remplir toutes les conditions exigées par le Règlement du Conseil Agricole. Je suis certain que dans un grand nombre de Comtés, on trouvera bien des terres qui répondent aux exigences du Programme Officiel. Faut-il que celui qui a amélioré ses terres, ses troupeaux et ses bâtiments, soit mis au rang de ceux qui n'ont jamais rien fait ? Il est dit dans les résolutions passées par la Société de Chambly, et celles de Laprairie qui a copié sur sa voisine, que les auteurs de ce programme ont une idée erronée de l'état de la culture du pays ! Qu'on me permette de différer d'opinion.

Pour ma part, non-seulement je crois que les membres du Comité font preuve d'une connaissance parfaite de nos besoins en agriculture, mais je suis persuadé que les moyens qu'ils suggèrent régèneront notre méthode de cultiver, s'ils sont poursuivis avec énergie pendant quelques années.

Il y a déjà vingt ans que je cultive et tous les ans je récolte des betteraves. Cette année j'avais 4 arpents en betteraves et en navets de Suède, 3 arpents en patates et 3 arpents de sarazin. Le tout a été fumé abondamment et l'engrais pour ces dix arpents a été produit sur ma terre, dans le courant de l'année, et charroyé à une distance d'au moins 30 arpents. Un de mes voisins avait un champ de légumes aussi grand que le mien. Pourquoi ce qui est profitable pour nous ne le serait-il pas pour le reste de nos compatriotes ?

Je crains beaucoup que ces résolutions n'aient un mauvais effet et contribuent à faire continuer, par les sociétés d'agriculture, ce malheureux système qui vise plutôt à l'obtention de l'octroi du Gouvernement qu'à l'amélioration des terres. Vous concevez qu'à raison d'un demi arpent de betteraves par année un cultivateur prendra du temps à améliorer toute sa terre !

Vous m'obligerez, Mr. le Rédacteur, en publiant ces quelques remarques, dans votre excellent journal auquel je souhaite le plus grand succès et que je voudrais voir entre les mains de tous nos cultivateurs.

J'espère que ces quelques lignes donneront à d'autres personnes l'occasion de défendre des vues saines et patriotiques et qui n'ont qu'un seul tort, celui de vouloir combattre la routine et les préjugés populaires.

ADOLPHE STE. MARIE.

Culture des patates.

PAR NOTRE CORRESPONDANT SPÉCIAL.

Monsieur,

Je m'acquiesce aujourd'hui de ma promesse de vous décrire un peu au long le mode de culture employé par Thomas Irving, de la Ferme Logan, pour obtenir d'immenses récoltes de bonnes patates. Comme cette manière de cultiver est généralement adoptée par nos meilleurs cultivateurs, je n'hésite pas à dire que c'est la meilleure et la plus économique.

LE TERRAIN LE PLUS CONVENABLE.

Depuis que les patates sont tellement exposées à pourrir, les connaisseurs préfèrent ne pas fumer la terre en même temps qu'on sème les patates, ce qui était autrefois l'habitude des Ecossais. Il faut aussi éviter les terrains trop humides et les terres trop fortes. Cependant quand celles-ci sont parfaitement drainées et que la semence appartient à une des variétés qui ne sont pas sujettes à pourrir les risques sont moins grands. Mr. Irving choisit de préférence une pièce de trèfle à sa seconde année.

PRÉPARATION DU SOL.

Si le terrain est pauvre il donne une fumure au printemps ou immédiatement après la première récolte de trèfle. Après la seconde il laboure la terre, tire ses dernières raies, et fait nettoyer parfaitement ses rigoles.

C'est tout ce qu'il peut faire à l'automne. Au printemps la terre reçoit un bon labour sur le travers, si on ne se sert pas de l'extirpateur qui, au dire de Mr. Irving, est bien plus avantageux et fait un excellent travail. [Voir sur ce sujet l'intéressante dissertation à la page.] La pièce est ensuite parfaitement hersée et ameublie et on commence à faire les rangs, qu'un bon laboureur peut tirer d'un seul coup de charrue avec une charrue ordinaire. Sur la terre de Mr. Logan on se sert pour cette opération de la charrue à double versoir (*oreille*) qui fait le rang et marque en même temps la ligne du suivant.

LA DISTANCE ENTRE LES RANGS.—GERMES. MANIÈRE DE SEMER.

La distance entre les rangs est de

27 à 30 pouces selon que l'espèce possède des tiges plus ou moins puissantes. Pour la semence on a le soin de choisir ordinairement les patates moyennes, que l'on coupe de manière à ne laisser pour les nouvelles variétés qu'un seul germe par morceau.

Pour les anciennes variétés, M. Irving préfère deux germes, quoiqu'un seul suffirait. L'avantage de ce mode n'est pas seulement dans l'économie de la semence; car, il est clairement établi que, si l'on sème une patate ronde, ou de gros morceaux portant plusieurs germes, les cotons seront nombreux, très-forts, auront plus de fleurs et de *grelots*, mais que les tubercules souffriront en proportion du développement extérieur de la plante; tandis que, s'il n'y a qu'un seul germe, pourvu qu'il soit bon, le développement des tubercules sera plus rapide et plus grand. Les patates seront aussi plus uniformes. [Cette théorie avancée par le Dr. Goodrich, à qui nous devons les Garnet-Chili et plusieurs autres variétés de patates fort estimées, est approuvée par les meilleurs agronomes américains. Nous en avons fait l'essai plusieurs fois à côté de patates de la même espèce, mais semées rondes, et la récolte de ces dernières a toujours été moins forte et les produits plus mélangés et de moindre valeur. —Note Ed.]

LA SEMENCE DOIT ÊTRE COUPÉE D'AVANCE.

Un bon cultivateur n'attend jamais au dernier moment pour faire les choses. Il compte toujours sur assez de retard qu'il ne pourra pas contrôler sans s'en imposer volontairement. Aussi un des grands secrets pour réussir en agriculture c'est d'être toujours en avant de son ouvrage, même au prix de déboursés considérables. A la fin de la saison on a jamais à le regretter. Ami lecteur, qui connaissez tout cela et qui le pratiquez invariablement, répétez cette maxime à vos voisins! vous leur rendrez un grand service. Pour vous, considérez-vous comme un rare modèle. Mais en voilà un préambule, pour dire que mon ami Irving fait couper toute sa semence de patates avant de commencer à semer! Depuis que je marche à côté de ce bon cultivateur je ne puis me débarrasser de l'envie de donner des conseils. Ma seule consolation après ce retour sur moi-même, c'est qu'en les suivant à la lettre personne n'aura de regrets. Mais continuons: A mesure que les patates sont coupées on couvre les morceaux de plâtre, ou de chaux. C'est en même temps un préservatif contre la carie et un engrais.

SEMIS.

Quelques rangs étant faits, la semence est apportée dans le champ et placée à des intervalles commodes pour que les semeuses perdent le moins de temps possible. Les germes

sont placés à des intervalles de 10 à 12 pouces dans le milieu du sillon. Une femme active sème facilement $\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ d'arpent par jour. La charrue repasse de nouveau pour couvrir les rangs et l'opération se trouve finie.

MANIÈRE D'ENSEMENCER UNE TERRE SABLONNEUSE.

Quoique le semis sur friche offre le plus d'avantages, je crois devoir décrire la meilleure manière de faire les semis sur les terres sèches et pauvres: et qui étaient en grain l'année précédente. La terre étant préparée par les façons préliminaires voici comment se font les rangs avec une charrue ordinaire. Le laboureur doit toujours verser sa première raie, qui est la plus forte, vers le côté du champ à labourer. Il revient dans ce sillon qu'il redresse de son mieux. De cette manière la terre n'est jamais rejetée dans les rangs déjà faits. Aussitôt le premier rang ouvert, les chevaux, dont un marche toujours dans le rang, peuvent se guider sans trouble. Si les cultivateurs veulent bien se rappeler cette règle de toujours rejeter la première raie, qui est la plus forte, vers le champ qu'ils veulent ensemençer ils trouveront qu'il est très facile de faire des rangs droits et à distances égales surtout s'ils se sont servi de baguettes pour tirer le premier rang.

DES ENGRAIS.

Dans les terres sèches et sablonneuses il faut que la plante profite de tout l'engrais dont on peut disposer. Il faut donc le placer aussi près de la semence que possible. Les Ecossais qui connaissent parfaitement cette culture, mettent toujours leur fumier dans le fond du rang partout où ils ne craignent point la carie. Quelques semaines avant les semailles ils ont toujours la précaution de retourner les tas de fumier avec un grand soin; ils placent en dehors du tas celui qui a chauffé et jettent les paillettes au centre. Le tas se fait avec précaution, on commence par un bout et on tâche de faire le nouveau tas de la même largeur et de la même hauteur sur toute son étendue. On préfère une hauteur d'à peu près six pieds. La largeur n'y fait rien. Le fumier est retourné légèrement afin qu'il chauffe plus vite et qu'il se charge facilement quand il faudra l'employer. Les côtés du tas doivent monter aussi verticalement que possible; pour obtenir ce résultat il faut retourner ses fourchetées en les appliquant, comme on ferait si c'était du mortier. Le dessus du tas ne doit jamais être bombé. On prend ces précautions pour faire chauffer le fumier plus également et pour empêcher les pluies de laver le tas. On conçoit que si le dessus du tas est plat, l'eau, au lieu de s'écouler par les côtés emportant avec elle les par-

ticules les plus riches, s'imbibera dans la masse et contribuera à la faire chauffer plus également. L'eau qui reste dans le tas l'empêche de chauffer trop vite, ce qui pourrait faire perdre au fumier sa principale valeur. C'est cette raison qui fait que les abris pour le fumier réussissent rarement. L'eau n'y pénétrant jamais, la masse brûle et ne laisse qu'un fumier léger, semblable à celui qu'on obtient d'un tas de paille pourri.

MANIÈRE D'ÉTENDRE LE FUMIER ET DE COUVRIR LES RANGS.

Il est important d'étendre le fumier et de le couvrir aussitôt que possible, afin de ne pas le laisser dessécher au soleil et à l'air. Le mode ordinaire est de finir trois rangs à la fois. Le cheval passe au milieu, le fumier est placé par petits tas, à neuf pieds de distance, et étendu de suite; il faut avoir soin de le mettre au fond du rang et non pas sur les côtés ou par-dessus. Les semeuses suivent de près et si le travail se fait régulièrement, la charrue devrait couvrir immédiatement. Pour couvrir, le laboureur fait l'opposé du mode indiqué pour faire les rangs.

Sa première raie doit fendre le rang en versant la terre vers la clôture ou autre borne de la pièce et au lieu de revenir dans le même rang il doit relever la petite raie qu'il a dû faire en finissant d'ouvrir son premier rang. Il fend ensuite son second rang et revient dans le premier qu'il redresse de son mieux ce qui finit l'opération. En couvrant, le laboureur doit avoir soin de mettre juste assez de terre pour couvrir le fumier qu'on a dû placer de manière à rendre cette opération facile.

Les rangs couverts, le reste de la culture est facile mais ne doit pas être négligé. Après une semaine ou dix jours, les mauvaises herbes commenceront à poindre. Il faut de suite leur faire la guerre avant même qu'elles élèvent la tête. La manière la plus effective et la plus simple de les abattre, est de herser sur le long et sur le travers des rangs, une fois par semaine, jusqu'à ce que les tiges des patates aient quelques pouces de hauteur, ce qui prend trois semaines à peu près.

On passe alors la houe à cheval entre les rangs, puis on répète cette opération une semaine plus tard, quand les patates sont ordinairement toutes levées. Les meilleures houes à cheval sont celles dont les socs se retournent à volonté. Ceux-ci permettent tantôt de rechausser les jeunes tiges, tantôt de rejeter la terre vers le centre du rang de manière à l'ameublir parfaitement. Si ces opérations, ne sont point négligées, on verra pousser les jeunes tiges comme par enchantement. Si la terre était tellement pauvre qu'elles languiraient malgré ces bons soins, il faudrait alors les cou-

vrir d'un peu de plâtre ou de cendre. Ces engrais, surtout le dernier, auront un effet magique. Quand les plantes ont huit pouces de hauteur on les réchauffe avec la charrue à double versoir ou bien avec la charrue simple, si l'on ne possède pas le premier de ces instruments. Si la terre était mal préparée, ou dure, ou très sale, la charrue ordinaire serait préférable tant pour faire les rangs que pour réchauffer les patates, parcequ'elle remue mieux la terre et l'ameublir mieux que ne ferait celle avec un double versoir.

Si le cultivateur a eu le soin de ne pas négliger ses hersages sur les rangs et l'usage fréquent de la houe à cheval et que le champ soit assez bien préparé il est rare qu'il faille sarcler à la gratte. On voit donc qu'il y a grande économie dans l'emploi de la herse et de la houe à cheval même en s'en servant pendant plusieurs semaines. On nettoie parfaitement la terre, on l'ameublir à fond, et on se sauve l'ouvrage long et fatigant que nos cultivateurs appellent *piochage* et qui laisse presque toujours la terre en mauvais ordre, dure et plus ou moins sale.

LA RÉCOLTE.

Mr. Irving préfère ne pas arracher les tiges (*colons*). C'est une pratique que je n'approuve guère et qui n'est suivie que pour économiser la main-d'œuvre. Je préfère faire arracher les tiges à mesure, ayant soin d'arrêter le soir de manière à finir l'arrachement complet du morceau entrepris, afin qu'aucune patate ne soit exposée à la gelée de la nuit, si fréquente à cette saison. Soit que les tiges soient enlevées ou non, les rangs s'ouvrent à la charrue. Celle à double versoir convient très-bien; mais la charrue ordinaire fait aussi un excellent ouvrage.

Le rang ouvert, des enfants ramassent les patates qui ont été découvertes et de grandes personnes suivent avec des grattes et remuent la terre de manière à déterrer presque toutes celles qui y restent. Vers le soir, on herser sur le long et sur le travers la pièce qu'on a travaillée dans la journée; il ne faut pas attendre trop tard pour faire cette opération, afin de pouvoir ramasser de jour les patates que la herse a découvertes. Sur la ferme Logan où on emploie un bon nombre de personnes, on arrache ainsi plusieurs arpents par jour. Les patates sont mises dans les tombereaux à mesure qu'elles sont ramassées et sont transportées de suite dans les caves. Celles-ci sont si bien ventilées, et les carrés sont tellement faits que les patates s'y conservent très-bien, sans nécessité de les laisser ressuyer sur le champ, ce qui, sous d'autres circonstances, serait nécessaire et causerait un très grand surcroît d'ouvrage.

J'espère, Mr. le Rédacteur, que l'importance de ce sujet militera contre

la longueur de cette correspondance, qui devra intéresser tous ceux qui désirent connaître la manière usitée par les cultivateurs Écossais, qui ont la réputation de réussir si bien dans la culture des légumes.

On verra que la pratique décrite pour la préparation et l'engraisement des terres pauvres est absolument celle qu'il faut suivre dans la préparation du terrain pour les autres légumes, tels que betteraves, navets, choux, fèves, etc., etc. Les carottes se cultivent de même, si ce n'est que cette plante demande un terrain ameubli profondément, beaucoup d'engrais et surtout des engrais bien pourris. Mais je remets à plus tard une correspondance sur ces cultures.

Votre etc.

LA SEMAINE AGRICOLE

ORGANE DES CULTIVATEURS.

MONTRÉAL, 5 JANVIER 1869.

Glace et glacières.

Il n'est pas un seul cultivateur qui ne sente l'avantage d'une bonne glacière. La conservation des viandes fraîches, du beurre, etc., etc., en dépendent pendant plusieurs mois de l'année. Sans glacière, le beurre d'été se conserve difficilement, on le vend au rabais faute de glace pour refroidir la crème et le beurre. Si celui que l'on porte au marché pendant l'été était toujours enfermé dans un double vaisseau, entre lesquels il y aurait un rang de glace pilée, le beurre se vendrait si bien qu'on y trouverait son avantage. Quand aux conforts de toute espèce que la glace procure dans les chaleurs, il ne s'agit que d'en avoir joui pendant quelques jours pour les apprécier justement.

On nous dira: mais une glacière est un luxe qui demande des dépenses considérables: On n'en peut faire une sans y mettre beaucoup d'argent. C'est là l'erreur.

C'est un préjugé que de croire que pour faire une bonne glacière il faille la faire sous terre et la couvrir d'un bâtiment coûteux. Dans les États-Unis où la saison chaude est beaucoup plus longue et tout aussi ardente que la nôtre on fait un usage général de la glace en été. Non-seulement la consommation est énorme mais on en fait un grand commerce qui donne de l'occupation à des centaines de vaisseaux et à des milliers de personnes.

Eh bien ! voici ce que l'expérience a démontré aux Américains sur la meilleure manière de construire les glaciers et de les remplir.

Pour conserver la glace il ne s'agit que de l'entourer d'une matière qui ne conduise pas la chaleur. Le bâtiment peut être des plus simple, pourvu qu'il garde du soleil et de la pluie; or, s'il y a près de la maison une remise qui soit disponible la glacière se trouve toute faite.

S'il faut bâtir, on peut le faire très simplement et sans autre dépense que celle d'une centaine de planches d'un pouce et quart et de quelques livres de cloux. Nous allons décrire une manière peu coûteuse de faire une glacière, dans laquelle la glace se conservera d'une année à l'autre; ceux qui désireront un bâtiment plus dispendieux, n'auront qu'à y ajouter les ornements qu'ils jugeront à propos.

GLACIÈRE ÉCONOMIQUE.

Choisissez un endroit sec, tout près de la maison; s'il y a de l'ombre, tant mieux, mais ce n'est pas indispensable; ce qu'il faut c'est un endroit sec où l'eau ne séjourne jamais. Il faut aussi qu'il soit près de la maison et de la laiterie. Le pignon nord d'une maison, remise, laiterie ou autre bâtiment conviendra parfaitement.

Prenez quatre poteaux de 12 pieds équarris sur deux faces que vous planterez de trois pieds en terre pour faire les quatre coins de votre bâtisse. Pour une famille ordinaire, une glacière de 12 pieds carrés suffira amplement. Entre ces poteaux, vous en placerez deux autres plus petits équarris en dehors seulement sur lesquels la planche sera clouée solidement, il n'est pas nécessaire que l'entourage soit embouté. Un côté pourra être laissé ouvert pour entrer la glace ou bien on laissera une entrée suffisante qui pourrait être fermée avec des bouts de planches cloués, si l'on veut économiser les pentures d'une grande porte. Dans tous les cas il faut mettre au moins un pied de bran de scie ou de tan sur la terre avant d'y mettre la glace. Il faudra en mettre autant entre les blocs de glace et l'entourage.

COMMENT COUPER LA GLACE.

La glace devrait toujours être sciée sur les quatre côtés et non brisée à

la hache. On conçoit que des morceaux solides et de même grosseur se cordent infiniment mieux et durent plus longtemps. Si la glace n'était pas sciée et cordée avec précaution il serait difficile de la conserver dans ces glaciers économiques que nous décrivons. D'ailleurs c'est le plus court moyen et le meilleur. Avant de la couper il faut en nettoyer le dessus et la marquer, avec une hache, au moyen d'une planche qui sert de règle. Une planche de douze pouces de largeur et que l'on aura encochée sur sa longueur permettra de marquer la glace en carreaux de 18 à 24 pouces de dimensions, que l'on sciera avec une grande scie de long. Pour sortir la glace de l'eau on se servira d'une planche de 12 à 14 pieds de long à laquelle on mettra deux chevilles de 6 pouces à un bout. On a qu'à enfoncer ce bout sous le morceau de glace qui s'arrête sur les chevilles, et qu'on retire ainsi sans aucun trouble. Si les voitures charroient à mesure, l'autre bout de la planche est de suite placé sur la voiture sur laquelle on glisse le morceau de glace qu'on vient de tirer. Une planche semblable aide à décharger et permet à un seul homme de manœuvrer avec facilité des morceaux très pesants.

MANIÈRE DE CORDER LA GLACE.

Le secret pour conserver la glace est d'empêcher l'air d'y arriver. Il faut pour cela l'entourer comme on l'a dit plus haut d'un non-conducteur et en même temps assurer assez de ventilation pour causer autour de la glacière une évaporation légère mais constante qui refroidit la matière qui l'entoure. Il faut donc corder la glace aussi bien que possible, remplir les interstices avec du bran de scie ou du tan et fouler parfaitement celui qui se trouve entre l'entourage et la glace et qui ne doit pas avoir moins de douze pouces d'épaisseur. On devra aussi déclouer une ou deux planches tout autour de la glacière pour faciliter l'entrée du tan ou du bran de scie.

Six pieds de hauteur sur 10 ou 12 de longueur donneront assez d'espace pour loger toute la glace dont une famille aura besoin pendant tout l'été.

Il faudra recouvrir le tout de 18 pouces de tan ou de bran de scie. Avec ces soins, une bâtisse très-simple, dont la couverture peut être en planche seulement, pourvu que les joints

soient couverts d'une triangle, suffira pour conserver la glace d'une année à l'autre.

C'est maintenant le meilleur temps de se procurer la glace; nous espérons donc que plusieurs de nos lecteurs, qui ne possèdent pas de glacière, vont de suite se donner cette jouissance, qu'ils n'auront pas à regretter quand les chaleurs reviendront.

Nous nous hâtons d'insérer la lettre suivante.

L'erreur que signale notre correspondant et que nous regrettons, doit être attribuée au typographe et à personne autre.

Comme notre journal est composé par des femmes et qu'elles manquent encore d'expérience, nous profitons de cette circonstance pour prier nos correspondants d'excuser les erreurs qui peuvent se glisser dans la composition et que nous tâcherons de corriger autant que possible.

D'Aillebout, 27 Déc. 1869.

Mr. l'Éditeur de la
Semaine agricole, Montréal,
Monsieur,

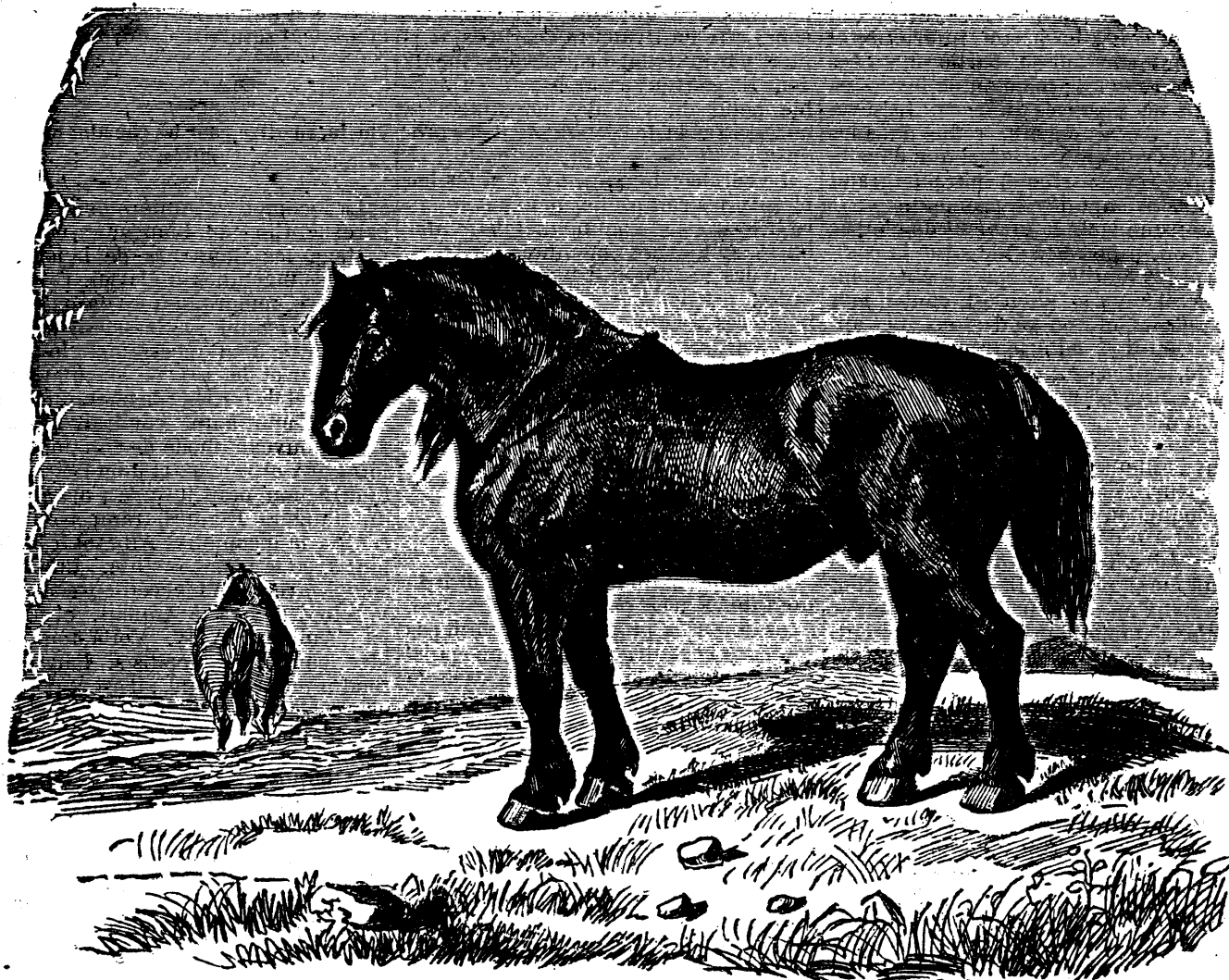
En lisant dans le numéro 4 de la *Semaine Agricole*, que je viens de recevoir, le rapport sur l'enseignement agricole: je vois que l'on a ajouté au paragraphe 20. de l'article intitulé, "Raisons invoquées pour la séparation de l'École d'Agriculture du Collège l'Assomption de la Corporation du dit Collège." Ce paragraphe doit se lire ainsi: 20. Il pourrait y avoir divergence d'opinions entre le Collège et l'École Agricole sur l'emploi des Revenus de la ferme modèle probablement au préjudice de cette dernière.

Les mots "à raison de la nomination du chef de pratique par le conseil d'Agriculture." ont été ajoutés au préjudice des intentions de ceux qui ont signé cet article.

Maintenant, Monsieur, comme je ne soupçonne aucunement la loyauté des respectables personnes qui ont eu mon écrit en main je crois fermement que cette erreur est due au Typographe qui a répété deux fois le titre qui suit cet article "Raison de la nomination du chef de Pratique par le conseil d'Agriculture" et qui a ajouté le mot à.

En insérant cette réclame, vous obligerez votre Serviteur intéressé. La Minerve a fait la même faute.

Ls. LÉVÉQUE.



POULIN CLYDE, DE 3 ANS; APPARTENANT A M. THOMAS IRVING ; FERME LOGAN.

Poulin Clyde, de 3 ans ; appartenant à M. Thomas Irving ; Ferme Logan.

Nous représentons aujourd'hui un des plus beaux poulins Clydes que nous ayons encore vu. Ce cheval élevé par Mr. Thomas Irving, provient de Clydes pur sang importés depuis quelques années. Il est d'une grande force, très docile et très actif. Nous l'avons vu labourer l'automne dernier ; il était aussi tranquille que ne le serait un vieux cheval. Cette race est si bien connue qu'il n'est pas nécessaire de la décrire. Les prix élevés qu'on obtient toujours pour les chevaux d'un grand poids et le besoin qui se fait sentir par nos meilleurs cultivateurs d'appesantir leurs attelages afin de labourer plus profondément et en tout temps font que cette race devient de plus en plus populaire surtout dans les environs des villes.

Moyen d'obtenir une très-abondante récolte de rejets de choux.

[Quelques-uns de nos lecteurs ont-ils quelque expérience sur ce sujet? — Note Ed.]

Lorsque, en 1851, je préconisai dans une première notice spéciale, qui fut reproduite dans un grand nombre de journaux, la culture du *chou branchu du Poitou* pour la nourriture des bestiaux, je recommandai surtout de ne prendre à la fois, au moment de la cueillette des feuilles, qu'une ou deux des plus avancées sur chaque pied, et de les rompre à 1 ou 2 pouces du tronc au lieu de les arracher.

Avec ces précautions il n'y a jamais déchirement de l'écorce du tronc, et la moëlle, restant alors préservée du contact au moins direct de la gelée, est bien moins accessible à ses atteintes. D'un autre côté, il n'y a pas à craindre que l'œil dormant, qui se trouve à l'aisselle des feuilles et qui doit produire les rejets, soit dé-

truit ou endommagé à sa base : au bout de peu de temps, le talon du pétiole (queue) de la feuille se flétrit et se détache naturellement.

J'ai obtenu chaque année par ce moyen, pendant que j'ai fait valoir une de mes fermes, d'abondantes récoltes de rejets de choix du Poitou, et ces choux résistaient d'ailleurs beaucoup mieux à la gelée que ceux de mes voisins, qui ne prenaient pas les mêmes précautions pour l'effeuillage. Aussi disaient-ils que je ne leur donnais pas la même graine que je semais.

Ce que j'ai fait pour le *chou branchu* du Poitou, je l'ai pratiqué, autant que possible, depuis un certain nombre d'années, pour les choux pommés, et chaque fois que le jardinier ou la cuisinière a voulu suivre mes conseils pour la précaution à prendre en coupant les choux pommés, une *très-abondante* et superbe récolte de rejets en a été la conséquence.

Voici comment il faut opérer :
Même longtemps avant que les

choux soient bons à être coupés, c'est-à-dire assez pommés, on supprime circulairement, tous les huit ou quinze jours avec un couteau, les feuilles qui se trouvent à la partie inférieure et qui sont souvent en partie mangées par les insectes ; mais on ne les coupe qu'à 1 ou 2 pouces du tronc. La sève, qui s'y portait encore, reflue dans les feuilles supérieures ainsi que dans la pomme, et contribue à leur plus grand et plus prompt développement.

Lorsque vient le moment de couper le chou, il ne reste guère que la pomme et les feuilles propres à être mangées, et alors le chou est coupé *près de celles-ci*, et non au-dessous. Les autres feuilles, antérieurement supprimées, ont servi successivement à la nourriture des animaux avant qu'elles aient été en partie détruites par les limaçons et les chenilles qu'elles abritent d'ailleurs. Souvent aussi ces feuilles pourrissent et étouffent les yeux dormants ou les rejets qui commencent à se développer. La suppression successive de ces feuilles inférieures rend aussi plus facile la destruction des deux insectes que je viens de citer.

Par l'emploi de ce procédé de culture, on se procure 1^o beaucoup de *bonnes* feuilles pour la nourriture des animaux, lesquelles eussent été généralement perdues, sinon comme engrais, du moins comme produit fourrager ; 2^o un nombre de rejets beaucoup plus considérables que si les feuilles inutiles n'eussent pas été supprimées à temps, et surtout des rejets beaucoup plus vigoureux, attendu qu'ils ont reçu dès leur jeune âge plus d'air, de lumière et de soleil.

J'affirme que souvent cette seconde récolte (rejets) égale en produit la première (tête pommée), si même elle ne la dépasse.

Le prix toujours assez élevé, auquel se vendent sur les marchés de mon rayon les choux pommés, me paraît devoir donner quelque intérêt à l'application et à la généralisation du procédé de culture que j'indique. J'espère qu'il remplacera bientôt la suppression intelligente, lorsqu'on coupe les choux, de la totalité ou de la plus grande partie de leur tige, suppression qui, en détruisant surtout la partie supérieure de la tige, fait disparaître en même temps les bourgeons qui eussent produit les rejets, que l'on obtient, au contraire, en abondance par ma méthode.

VICTOR CHATEL.

Le cercle des agriculteurs.

L'ouverture du cercle des agriculteurs vient enfin d'avoir lieu. A cette occasion a été donné un splendide banquet auquel assistaient les illustrations de l'agriculture, de la science et de la presse. Les salons, situés au centre de Paris et dans l'un des plus

beaux quartiers de cette ville, sont très-convenablement installés et tout promet un avenir brillant à cette utile institution, qui sera d'un grand secours aux cultivateurs, car ces derniers y trouveront des renseignements dont ils peuvent avoir besoin au double point de vue des connaissances nécessaires et de l'écoulement des produits.

Le cercle est donc ouvert et les habitants des campagnes peuvent se faire inscrire, soit comme membres titulaires, soit comme membres visiteurs. Pour les membres titulaires, la cotisation est de 50 fr. par an ; pour les membres visiteurs ou temporaires, de 2 fr. par semaine.—*Revue d'Economie Rurale.*

Une association de ce genre parmi nous ne serait-elle pas d'une grande utilité ?

La propreté du corps.

La propreté du corps est la mère de la santé. Il n'est pas d'adage plus vrai. Sans doute, la propreté ne produit pas toujours la santé, mais c'est un puissant moyen de la conserver et de la recouvrer. La preuve en est facile. La peau qui enveloppe notre corps est poreuse, et c'est par les pores que la transpiration se fait. C'est également par les pores que les miasmes s'exhalent. Or, lorsqu'ils sont fermés par la saleté, la transpiration et les miasmes restent concentrés dans l'intérieur du corps et deviennent le germe d'une foule de maladies. Chose presque incroyable, un grand nombre d'êtres humains rentrent dans la poussière du tombeau tels qu'ils sont sortis du sein de leur mère. Jamais ils ne se sont occupés de la propreté de leur corps ; qu'on juge de là combien ils ont dû souffrir pendant la vie.

Par ce simple exposé, on sent la nécessité urgente où l'homme est de se laver souvent. Les médecins les plus distingués par leurs talents sont d'avis que nous devons prendre un bain tous les huit jours, en hiver comme en été, afin de conserver notre santé et de nous préserver de bien des maladies. Je sais, qu'il n'y a pas d'établissement de bains publics partout ; je n'ignore pas non plus que tout le monde n'a pas les moyens de se procurer cette utile jouissance, mais ce dont je suis certain c'est que tout le monde peut se laver sans déboursier un centime. Qu'on se procure un baquet, qu'on y trempe une serviette, et qu'on se lave le corps au moins pendant un quart d'heure ; ce lavage suffit. Dans l'hypothèse qu'on trouve cette eau trop froide en hiver, qu'on la fasse tiédir. Je ferai remarquer ici que les lotions d'eau froide tonifient le corps, le soulagent, le rendent actif et léger. On peut se procurer chez

les marchands d'appareils hydrothérapeutiques, une éponge américaine qui se vend de 1/3 à 2/6 avec laquelle on peut s'administrer ces lotions précieuses et salutaires pour la santé.

L'abbé Th.

Une locomotive pour les chemins macadamisés.

La locomotive routière de MM. Albaret et Cie, de Liancourt (Oise) a partagé les honneurs de la journée avec les machines anglaises. Cette locomotive, remorquant un grand omnibus dans lequel s'entassaient 60 à 70 voyageurs, a fait incessamment le service d'aller et de retour entre la place de l'Hôtel-de-Ville et le champ du concours. C'était à qui voudrait essayer de ce nouveau mode de traction, à la fois doux et rapide, et dont l'excellente direction ôtait jusqu'à l'apparence du danger. Plaines, rampes ou descentes, la locomotive Albaret franchit tout avec la même facilité. Elle a accompli avec une merveilleuse aisance le retour d'Arras à Amiens, et le trajet d'Amiens à Ailly. Voilà donc une idée poursuivie depuis si longtemps rendue enfin pratique ; il est vrai qu'on n'a pas toujours d'excellentes routes macadamisées et une température d'été, mais quand une machine gravit avec tant d'aisance des côtes comme celle de Saint-Fuscien, quand elle se meut au milieu de la foule avec plus de docilité qu'une voiture attelée d'un cheval, on est tenté de croire que, de nouveaux perfectionnements aidant, l'invention nouvelle pourra, dans un avenir prochain, relier avantageusement entre elles les localités privées encore de chemin de fer.

Causerie.

Rédacteur, Editeur, Propriétaire, Correspondants, Chroniqueurs, vous tous qui vous promenez dans les champêtres bosquets et dans les vallons fleuris de la *Semaine Agricole*, ouvrez vos rangs, car j'arrive tenant à la main, comme dit la devise, un corps sec et menu que j'ai pris sous l'aile de sa mère, je lui ai coupé la tête, je lui ai fait boire un breuvage inconnu et par ce breuvage, je lie, je délie les amants les plus heureux, je fais la guerre et la paix. Voilà mon arme, à moi, beaux et jeunes garçons, avec laquelle je veux combattre les combats du bon goût, du bien-être et de l'économie. J'ai un petit et plusieurs gros mots à vous adresser, oui, à vous, grand gaillard qui me lorgnez. Et à vous aussi là-bas, petite moustache en croc. J'ai des idées à moi et je veux les émettre. Je serai claire en Décembre comme le petit ruisseau qui traversait la prairie en Septembre, vous viendrez vous y voir, c'est le miroir de la vallée ; mais il sera fidèle et gare à vous. Il fait froid, brrrr. Dépêchez-vous, écoutez. Qui donc a la haute main dans votre Revue ? N'importe. Etes-vous brun,

charmant Rédacteur ; êtes-vous blond, aimable Editeur ; êtes-vous châtain, ravissant propriétaire ; seriez vous des trois couleurs à la fois et par-dessus le marché rouges ou bleus, je vous aime, oui, c'est étonnant, mais je vous aime sans vous connaître. Vous direz bien :

“ L'amour qu'est qu'est qu'ça ? ”

C'est un sentiment que nous ne comprenons pas, nous autres femmes, mais que nous sommes obligées de croire, parce qu'enfin ça se sent. Oui, je le répète, j'ai de l'attrait pour vous et pour vous tous ; vous êtes peut-être beaux comme des gazelles d'Orient, peut-être laids comme des chenilles à brossés ; mais vous avez un langage simple comme l'allouette des guérêts, et des goûts rustiques comme nos gars de village, et ça me va. Cependant il faut que je vous le dise :

Vous n'écrivez que pour écrire.

C'est pour vous un amusement ;

Moi qui vous aime tendrement,

Je n'écris que pour vous le dire.

J'ai fait une et plusieurs fois une remarque.

Pourquoi nous qui, en dernier argument, ne sommes pas plus sottes que les Françaises, les Russes, les Anglaises, les... enfin que toutes les autres, pourquoi, dis-je, ne venons-nous pas continuer dans les colonnes d'un journal ou d'une revue la mission que nous remplissons dans le monde. C'est malheureux, il faut que je le dise, puisque vous ne le dites pas. Oui, c'est malheureux, et vous l'admettez tous les jours. En effet, on croit, on dit, on avoue, on confesse qu'il n'y a que dans la fréquentation d'une femme bien élevée que l'homme se forme, qu'il acquiert de bonnes manières, un goût exquis, une délicate conversation, et c'est vrai, moi, je dis plus, c'est que la femme naît polie et l'homme le devient. Mais il le devient au contact de la femme bien née, pourvu, comme le disait un prédicateur célèbre, qu'il ne s'approche pas trop du serpent qu'elle porte autour du cou. Ne pensez-vous pas que vos gens de la ville y gagneraient à fréquenter les salons, à visiter les familles. Et nous pouvons en dire autant de nos jeunes garçons de village. Ils sont devenus des ours qu'on ne peut approcher sans danger. Il se renfrognent comme des matous qu'on a élevés sur les ravalements. Quoi, vous riez ? Mais on dirait que nos jeunes gens d'aujourd'hui ont poussé dans un champ de tabac et qu'il grandissent le *chapeau* sur la tête. C'est d'ailleurs le seul encens qu'il sachent répandre, et c'est en définitive un encens bien digne des buvettes qu'il fréquentent. Où donc sont les bonnes vieilles mœurs de nos anciens Canadiens. Où s'est enfuie notre antique politesse gauloise que la cession n'a pas eu de droit l'effet de nous enlever ? Enfuie, Mesdames, envolée, Messieurs ! Il ne reste plus que quelques exceptions que nous sommes fières de signaler pour servir de protêt et de modèles aux autres. La grande majorité vous a des petits airs de frondeurs qu'ils prennent pour de la distinction, s'il vous plaît. Ils vous ont maintenant une affectation d'étrangers qu'ils affichent en vous faisant un petit salut de travers. As-tu ce petit air là, toi, dis ; d'où est donc ce jeune *éco riné* qui passe là-bas en *rugis*

sani ? Il affecte pour cela des airs anglais ou américains ; mais qu'on le sache, ces manières inconnues ne nous viennent ni des Français bien nés, ni des Anglais bien élevés, ni des Américains bien éduqués. Car, disons-le, l'amabilité, la politesse, la galanterie, voire même l'esprit, sont de tous les peuples et de tous les pays.

Et certes, faudrait-il prétendre que notre glacial climat rend flegmes l'épine dorsale, le caractère et l'esprit ; mais au moins, dégelez au printemps, égayez vous au mois de mai, laissez tomber les bourgeons de tabacs secs de votre bouche et répandez-vous, au moins autant que la nature inanimée, en odeur suave, en parfums délicieux, en gaieté aimable, en esprit jovial, en délicate politesse, etc., etc. Les petits oiseaux chantent leurs amours, les jeunes agneaux bondissent sur l'herbette, et vous, et vous, vous ne répondez seulement pas à nos risettes ; vous ne prenez pas pitié de notre isolement, vous méprisez nos sentiments naïfs. Attendez un peu, je me suis promis sinon de vous corriger, au moins de vous dire que vous avez tort d'être incorrigibles. C'est donc entendu, l'élégance, la politesse, la sensibilité surtout est de tous les peuples, de tous les climats, de tous les cœurs ; il n'y a qu'à l'ombre d'une mauvaise éducation qu'elle ne se trouve pas, qu'elle ne croit pas, qu'elle dépe-rit, qu'elle se fane, qu'elle s'étirole et qu'on la voit ensevelir sous des feuilles épanouies l'amabilité, les charmes de l'existence et de la vie. Et je soutiens que les bonnes manières ne s'apprennent, ne se pratiquent, ne se perfectionnent qu'au contact honnête des femmes bien nées. Pourquoi, parceque ayant naturellement le sentiment du beau et du délicat, son langage expansif vous transmettra facilement les sentiments dont abonde son esprit communicatif.

Si vous gagnez à la conversation d'une femme, pourquoi n'y gagneriez vous pas à la causerie écrite ? C'est logique. Eh bien ! écoutez moi lecteurs, entendez moi lectrices, vous profiterez de mes observations, de mes petites études, de mon expérience, de ma philosophie. Il n'y aura dans mes écrits que du babil, et au milieu de mon ménage, en balayant ma place, en faisant ma cuisine, comme en faisant une visite, je penserai à vous et j'en dirai un mot, ici, dans les champs fertiles de la *Semaine Agricole*, loin des intrigues politiques, à l'abri des tracasseries du commerce, éloignée du bruit des villes, au sein de la campagne, entourée de bravis douces et dociles, sous un ciel dégagé des miasmes de l'inquiétude, dans une atmosphère embaumée du parfum des roses de la tranquillité et du bonheur. Venez à moi, vous tous qui aimez la paix, vous qui avez le cœur malade, vous dont l'âme vibrante avez besoin d'affection, je ferai résonner sur les cordes sonores de votre âme aimante des sons harmonieux qui vous imprègneront des doux ravissements des anges. Mais avant, j'ai une recommandation à vous faire, si vous voulez comprendre, goûter et profiter, brisez en miettes vos idées d'aujourd'hui, arrachez de vos épaules ce luxe qui vous accable, étouffez l'ambition qui vous torture, et venez avec moi au foyer de cette

chaumière rustique, dont le seuil n'a jamais été franchi que par le bonheur.

Comme il fait froid, venez au coin du feu, vous, petits enfants qui commencez à chanceler sur le chemin de la vie, en caressant vos blonds cheveux, j'imprimerai dans vos jeunes cœurs les connaissances utiles qui conviennent à vos jeunes années ; asseyez-vous là jeune fillette, dont la tige flexible semble ployer au souffle des inspirations étrangères, je découvrirai à votre curiosité naturelle des petits secrets, qui vous soutiendront au milieu des sentiers tortueux de votre mission, et je ne vous défendrai pas d'aimer ; tenez-vous devant moi, jeune homme pétillant qui avez heurté le pied contre un cailloux qui vous semblait couvert de fleurs, je vous parlerai sans vous flatter, j'ai un petit martinet pour vous taper les doigts ; mais peut-être ne le méritez-vous pas, car je ne punirai pas les fautes passées ; je vous dirai tout bas comment on fait un bon mari. Et vous, jeunes mères, type incarné de l'amour et du dévouement ; vous qui passez vos plus belles heures près d'un lambeau de votre existence, vous dont la carrière est destinée à conduire le genre humain du berceau au tombeau, en lui apprenant à prier, à aimer, à vivre et à mourir, je vous entretiendrai de vos devoirs sacrés ; pour vous je prendrai un langage plus sérieux, je vous ferai comprendre s'il est possible la grandeur de votre mission. Vous tous, mes adeptes chéris, je vous ferai entendre les divines harmonies de la nature, vous prendrez des leçons des plantes, des oiseaux, des abeilles, des fourmis, nous irons partout, au champ dans les salons, dans la cuisine même, et partout nous aurons une leçon à puiser, une économie à observer, un bonheur à trouver, Ne soyez pas surpris du peu d'ordre dans mes entretiens ; nous quitterons quelquefois les jardins pour aller à la basse cour ; rien n'est petit, rien est à dédaigner pour..... Mais pardon. Il est huit heures, c'est l'heure du déjeuner chez moi. Je me mets coquette pour paraître devant mon mari qui va entrer, il serait bien surpris de me voir négligée.

— Ah ! bonjour, Charles, tu as froid n'est-ce pas, viens te chauffer, tiens, j'ai fait pour toi un bon gros feu.

— Bonjour, petite femme, non, je n'ai pas froid je t'assure que quand je fais mon *train*, il y a de quoi me réchauffer ; il est donc tard ?

— Huit heures, mon ami.

— Je pensais te surprendre en négligé. J'ai beau arriver à bonne heure, je ne puis te prendre avant que tu sois bien peignée, toujours proprette. Tu te pares toujours comme au premier jour de nos noces.

— Ah ! c'est mon petit secret. Tu m'aimes bien, n'est ce pas, comme au premier jour de nos noces ?

— Oui, chère, oui, mais donne-moi donc un baiser..... et je vais t'apprendre une nouvelle.

— Mon baiser va peut-être paraître intéressé. N'importe. Tiens.

— Bon, merci, ma chérie. Tu as bien dormi cette nuit ?

— Mais oui, très bien.

— Tu n'as pas rêvé ?

— Rêver ! attends,..... oui j'ai fait un rêve.

Mais...Je ne m'en souviens pas.....

Oui...ah oui, j'ai rêvé...je parie que ta nouvelle va effacer mon rêve. J'ai rêvé que la prairie était couverte de verdure et qu'un pâtre faisait paître un troupeau d'agneaux ; ce pasteur jouait sur la flûte un air cadencé au son duquel les petits se sont mis à danser. Je me levai d'un siège de gazon que j'occupais ; je pleura's l'absence de mon jeune frère qui est parti, il y a déjà cinq ans. Je me levai tremblante, entraînée par le charme de l'instrument, je m'approchai palpitante d'intérêt, et je tombai dans les bras de mon pauvre frère. Sont ce des nouvelles que tu as de lui ?

—Juste, femme. C'est presque cela, et je crains bien que la nouvelle que je t'apprendrai va encore augmenter ta superstition.

—Bon, ce serait bien la première fois. C'est singulier ce que c'est qu'une première impression. Ma bonne était habituée à interpréter les songes à sa manière et je n'ai jamais pu perdre l'idée qu'ils s'accomplissent, et pourtant, je te l'avoue jamais je n'ai pu constater qu'un de mes rêves ait été réalisé. Rêves que j'ai fait en t'ormi, entendons nous. Mais enfin, ta nouvelle !

—Pauvre femme, tu es toujours la même. Et bien la nouvelle ressemble de loin à ton rêve ; c'est que notre caillette nous a donné un beau veau que j'ai trouvé ce matin tout joyeux de son arrivée.

—Ah ! Ah ! Ah ! Vraiment. Eh bien, si la nouvelle n'est pas aussi joyeuse, du moins, elle est bien utile à cette saison. Crois-tu que nous sommes heureux, d'avoir du lait tout l'hiver, et Madame L... qui se lamentait tant pour son bébé. Mais tiens, mon déjeuner est prêt, mets toi à table, et je vais mettre chauffer une bonne pinte d'avoine pour cette pauvre caillette.....Bien, à présent je suis à toi. As-tu faim ?

—Oui, tu peux le croire, voilà une heure que je suis à l'écurie, pour essayer à faire prendre le pis au petit veau, l'insoufflable ne voulait pas.

—Mais, mon ami, as-tu envie de l'abandonner à sa mère ?

—Ah ! ma foi, oui, je préfère cette manière d'élever les veaux, c'est le plus naturel. Je sais que quelques uns les attachent à part dans une étable, sur de bonne litière ; Il en est d'autres qui ne laissent téter que deux ou trois jours, au bout desquels ils les renferment à l'écart et leur font boire tout chaud du lait écrémé. En Angleterre, quelques cultivateurs nourrissent leurs veaux sans lait ; ils leur donnent bien chaude une bouillie de graine de lin et de farine d'orge, ou de farine d'orge et d'avoine.

—Tiens ça me rappelle que Monsieur A, qui est réputé pour élever de beaux veaux, les enlève immédiatement après sa naissance et les met loin de la vache. Il trait celle-ci trois fois par jour et fait boire son lait tiède ; qu'il sort de la mamelle, au jeune veau qui ne s'y détermine souvent que lorsqu'on lui donne le doigt en inclinant le seau où son muflle se plonge.

—Je crois bien que ce système est bon ; mais outre qu'il requiert plus de soins, il est moins naturel. D'ailleurs, comme j'ai laissé lécher

le veau par sa mère, elle a déjà contracté un commencement de tendresse qui la tourmenterait après la séparation, d'autant plus que j'ai saupoudré le corps du jeune animal de sel pour cette première opération de la mère.

—Du sel, que tu as mis sur le veau ?

—Mais oui ; on profite de la première disposition de la vache pour lui faire prendre un peu de sel qui la fortifie et lui fait beaucoup de bien.

—Mais où donc as-tu appris ces choses ?

—Ma théorie est fort simple sous ce rapport. Puisqu'il est constaté positivement que la vache produit d'autant plus de lait, qu'elle est plus fréquemment traitée, il est évident que la meilleure manière de nourrir les veaux est de leur laisser téter leur mère. En effet, ils s'en occupent souvent, ils prennent moins de lait à la fois et le digèrent mieux ; ils sont mieux nourris, et ils reçoivent en outre les caresses et les soins maternels.

Quand la vache a peu de lait, ou si l'on veut obtenir promptement un veau très-fert et très-gras, on ajoute au lait de sa mère celui d'une autre vache, ou un peu de farine d'orge ou des patates cuites et écrasées. Par ce moyen, le peu de liquide qu'on lui offre est rendu plus substantiel.

—Je vois que tu t'y entends, tu me donneras des leçons, de temps à autres, n'est-ce pas ?

—Oui, mais en attendant, il faut que je te dise que tu me fais toujours des petits mets délicieux. Qu'est-ce donc que ce petit plat ?

—Ah ! ah ! Je vais te remettre la leçon ! C'est s'il vous plaît, monsieur, un pied de porc farci. Hum !

—Ah ! mais sais tu que c'est délicat.

Oui, après avoir échaudé et nettoyé les pattes, on les fait cuire cinq heures, ayant soin de les fixer dans la marmite pour les empêcher de surnager, ce qui les noircirait, on les fend, on enlève les os, on hache grossièrement la chair, et de deux pieds on en fait un : on met du poivre, du sel, un peu de persil bien haché, et un peu de mie de pain émietté. On enveloppe le tout dans un morceau de crépine ou coiffe de porc, on saupoudre de miettes de pain très fines ; on met quelques instants sur le gril pour réchauffer et l'on sert. Et voilà, lecteur, essayez ce petit plat et vous m'en direz des nouvelles lorsque je vous rencontrerai dans une quinzaine.

MARIE-LOUISE.

La Gazette des Familles Canadiennes.

Nous venons de recevoir le troisième numéro de cette excellente publication qui, nous l'espérons, se trouvera bientôt dans toutes les familles canadiennes. La matière y est intéressante, variée et pleine d'enseignements moraux et utiles, comme on peut s'en convaincre par les extraits suivants :

LA MILICE PONTIFICALE DANS LES MAISONS D'ÉDUCATION.

« Comme notre petite Gazette compte un certain nombre de lecteurs dans les maisons d'éducation, nous croyons devoir leur consacrer quelques lignes, pour leur faire connaître les pieuses pratiques en usage dans les cou-

vents et les petits séminaires de l'ancien continent.

« Comme notre titre l'indique, il ne s'agit de rien moins que d'une milice en forme, qui a ses grades et ses rangs inférieurs. En effet, on y compte des zouaves pontificaux, des légionnaires et de simples soldats.

« Voici, en quelques mots, l'origine et l'organisation de cette œuvre : Elle prit naissance dans la maison du Sacré Cœur de Layrac, en janvier 1865. Bientôt elle s'étendit dans les nombreuses écoles de Bordeaux, dirigées par les religieuses de l'Immaculée Conception, et dans celles dirigées par des Frères. Presqu'aussitôt, elle s'introduisit dans le collège de St. Joseph de Tivoli, où, depuis lors, cinq cents enfants de tous les âges ne se lassent point de combattre pour le triomphe de l'Église et son chef.

« Depuis deux ans surtout, les soldats du Pape se multiplient d'une manière prodigieuse dans les collèges, les pensionnats, les petits séminaires de la France, et Dieu bénit visiblement les maisons qui donnent des sujets à cette sainte milice.

« Quand aux bénéfices que le ciel se plaît à répandre sur les institutions où s'établit cette sainte pratique, voici deux témoignages que des supérieurs de petits séminaires adressent au *Messenger du Sacré Cœur*.

« L'un d'eux écrit : « Je suis heureux de vous dire que notre communauté est entièrement transformée, depuis que nous avons la milice pontificale. Les enfants sont plus dociles, plus respectueux, plus attachés à leurs devoirs. »

« Le second s'exprime ainsi : « Qu'ils sont bons et charmants nos soldats du pape ! Partout profond silence, vive application à l'étude, docilité et ouverture de cœur qui nous surprend tous. Presque plus de peine pour les pauvres maîtres d'étude, le tableau des heures de silence, des heures de travail, affiché au dessus de leur chaire, fait la surveillance beaucoup mieux qu'eux..... »

« La supérieure d'un pensionnat écrit de son côté : « Nous bénissons Dieu des admirables fruits que l'œuvre a déjà produits :—au petit comme au grand pensionnat, la ferveur se soutient, grandit même chaque jour. Ce qui est remarquable aussi, c'est que toutes nos enfants sont contentes. Cette joie calme est un bien bon signe. » Voici maintenant toute l'organisation :

« Un enfant est enrôlé dans les zouaves pontificaux, dès qu'il a souscrit un engagement ainsi conçu : « Je m'engage, pour un an, dans les zouaves pontificaux. » On peut s'engager aussi pour six mois ou trois mois.

« Par le fait de son engagement, l'enfant s'oblige sur l'honneur.

« 1o A offrir chaque jour, à Dieu, pour le triomphe de la cause du pape, une heure de silence, au moins.

« 2o A offrir à Dieu, chaque jour, pour le même objet, une heure de travail, au moins.

« 3o A passer chaque jour une récréation parfaite.

« 4o A communier chaque dimanche pour le pape.

« Les enfants qui n'ont pas encore fait leur

première communion, doivent communier spirituellement chaque dimanche, ou un jour dans la semaine. Il suffira pour cela de répéter dix fois cette belle parole de St. Jean : « Venez seigneur Jésus, venez. »

« Celui qui ne voulait pas communier chaque dimanche, mais seulement deux fois par mois, ne pourrait être admis dans les *légiionnaires*, pourvu toujours qu'il accomplisse les trois premières conditions.

« Pour être simple soldat du pape, il suffit d'offrir à Dieu, de temps en temps, un acte quelconque à l'intention du Souverain-Pontife.

« Pour une récréation parfaite, trois conditions sont requises : La première, qu'elle soit commencée par la récitation d'un Ave Maria. La seconde que l'enfant joue la plus grande partie de la récréation.

« La troisième, qu'il évite toute mauvaise conversation toute impatience.

« Le souverain-Pontife a témoigné, à maintes reprises, la vive satisfaction que lui cause l'organisation de cette milice, dans les maisons d'éducation, et tout son désir est que cette œuvre s'étende dans toutes les communautés de jeunes gens et de jeunes filles.

« Avant de terminer, nous allons faire connaître les nobles sentiments, les actes de courage, de dévouement, de quelques jeunes soldats du pape. Voici venir tout un bataillon de Zouaves dont Garibaldi, se serait comme Goliath se riait du jeune David, car ils ne portent dans leurs mains que de forts petits cailloux. Et quelques autres armes pourraient manier des soldats de huit, six et cinq ans.

« Madeline a cinq ans, l'heure est venue de partir pour l'école. Dans un petit panier se trouve son diner. Mais avant de partir, maman, dit l'enfant, avez-vous mis dans le panier la part du St. Père ? (Cette question se renouvelle tous les matins) Suivons maintenant ce petit ange : Voyez, au premier pauvre qu'elle rencontre, elle donne une part de son repas, en ajoutant : « C'est pour le Saint Père, ne l'oubliez pas. » Voilà une pierre qui va frapper au cœur un des ennemis du pape.

« Noémi, n'a que quatre ans. Eveillez moi de bonne heure, demain, dit elle à sa mère, car je dois communier pour le pape, à la messe de sept heures. En effet, elle se rend à l'église, le lendemain matin, en compagnie d'une religieuse ; et là, du commencement de la messe à la communion, on l'entend sans-cesse répéter : Venez, Seigneur Jésus, venez. Elle avait communié spirituellement pour le Saint Père.

« Les Zouaves pontificaux de la France, ont aujourd'hui des alliés en Angleterre, au Canada, au Guatemala et jusqu'au Mont Liban ; et bientôt, nous l'espérons, leur exemple trouvera des imitateurs partout où il y a des institutions catholiques.

« Nous aurions encore beaucoup de choses à dire sur ce sujet, mais nous allons en demeurer là pour aujourd'hui. Si plus tard, MM. les directeurs de quelque maison ou même des élèves désirent avoir de nouveaux détails, nous nous empresserons de les leur communiquer. »

La « Gazette des Familles Canadiennes » se publie à Lévis et paraît tous les quinze

jours. L'abonnement n'est que d'un écu par année payable d'avance. M. l'abbé Leclerc, si bien connu du public comme orateur distingué aussi bien que par ses nombreux et excellents écrits sur l'agriculture, en est le Rédacteur-Propriétaire.

Assemblée générale de la Société d'Agriculture d'Hochelega.

L'assemblée annuelle pour la réorganisation de cette Société a eu lieu mardi dernier, à l'hôtel Jacques Cartier. Nous y avons remarqué entr'autres personnes. Ls. Beaubien, Ecr., M. P. P., M. C. A., MM. Lanouette, Chs. Lacroix, Drummond, Vinette, Irvine, Brodie, Pelletier, Guy, etc. Il nous a semblé que parmi tant de cultivateurs riches, intelligents et instruits qui habitent les environs de Montréal, cette Société devrait réunir un plus grand nombre de membres à ses assemblées annuelles, et qu'elle devrait être la plus florissante et la plus considérable des associations de ce genre dans le pays. Espérons que l'activité de ces personnes présentes à cette assemblée, compensera pour le petit nombre de ses membres et que Mr. Louis Beaubien, le nouveau Président de cette Société, trouvera le moyen d'y intéresser chacun de ses constituants.

Mr. Lanouette, le Président de la Société, ayant pris le fauteuil, le Secrétaire, Mr. H. Brodie, lut le rapport suivant :

Rapport pour 1869.

« Les Recettes sont comme suit :

Balance de 1868.....	\$ 84 46
Souscriptions en 1869	252 00
Octroi du Gouvernement	656 00
Total des recettes.....	\$992 46
Total des dépenses.....	\$935 31
Balance en main.....	\$ 57 15

« Vos directeurs ont eu soin de prévenir toutes dépenses non nécessaires parce que les souscriptions n'ont pas été aussi nombreuses cette année que d'habitude. Vos Directeurs ont été forcés de mettre de côté le système de deux classes par suite d'un ordre de la chambre d'agriculture. Ils regrettent que ç'ait eu l'effet d'empêcher nos concitoyens les Canadiens-français de concourir ; mais on espère qu'ils prendront courage et se mettront de nouveau sur les rangs.

« Vos Directeurs ont beaucoup de plaisir à faire rapport du succès complet des exposition et parti de labours qui ont eu lieu cette année.

« Plusieurs amis ont eu la générosité de placer entre les mains des Directeurs des prix pour les labours ainsi que pour les meilleurs atelages. La charrue offerte par notre membre, Ls. Beaubien, écr., M. P. P., a été remportée par John Munro, laboureur pour James Drummond. Cette générosité, qui a pour but d'encourager la Compétition dans cet art indispensable, mérite nos remerciements les plus sincères. »

Après la lecture de ce rapport et des lettres

du Secrétaire du Conseil d'Agriculture, la première au sujet de l'achat de reproducteurs Percherons et Normands ; l'autre pour attirer l'attention de la Société sur les règlements et conditions du Conseil Agricole pour donner droit aux primes offertes pour les terres les mieux tenues dans chaque Comté, M. Beaubien fut prié de donner quelques explications. Ce Monsieur, après avoir fait remarquer qu'il n'entendait pas parler officiellement comme membre du Conseil Agricole, qu'il pouvait tout au plus faire connaître ses vues personnelles, dit que le Conseil Agricole n'avait rien décidé définitivement sur les conditions à faire aux Sociétés, qu'on voulait d'abord les consulter pour faire plus tard les règlements définitifs qui seraient les plus propres à faire progresser l'Agriculture dans chaque Comté.

Il ajouta que le Conseil agricole semblait bien décidé de ne pas continuer le système qui permettait les distinctions entre les Canadiens-français et les Canadiens-anglais. Ce Monsieur montra les désavantages nombreux d'un tel aveu d'infériorité. Cependant, à son avis, il fallait distinguer entre les agriculteurs riches et très avancés et ceux qui se trouvaient dans des conditions moins favorables. Il est bien évident que le cultivateur, sans grands moyens, qui n'a qu'une terre de 60 à 100 arpents, ne peut pas faire autant que celui qui est très-riche et qui peut se donner le luxe d'animaux importés ; qui peut acheter des quantités énormes d'engrais et faire toutes les dépenses qu'exige la grande culture.

Il serait donc juste d'avoir deux classes dans chaque comté, qu'on pourrait distinguer par les lettres A. et B. la première, composée des agriculteurs possédant de grandes étendues de terre ; la seconde, composée des cultivateurs moins avancés. Il espérait que ces vues, qui étaient partagées par plusieurs membres du conseil agricole, seraient amplement discutées et qu'on chercherait un moyen pratique d'écarter les difficultés qui pourraient s'élever dans l'exécution de ce projet.

Mr. Beaubien dit qu'il considérait comme très importante la question de l'importation de chevaux et autres reproducteurs. Il n'était pas prêt à dire quelles races il faudrait choisir. Il lui semblait que chaque personne présente devrait nommer la race de chevaux qui, dans son opinion, conviendrait mieux pour ce comté. Après avoir obtenu l'opinion des assistants, il fut entendu que cette société emploierait tous ses fonds, cette année, pour l'importation d'animaux de différentes races, laissant aux officiers de la société le soin de choisir ces races. Il fut aussi entendu que les Directeurs décideraient du nombre d'animaux à acheter d'après les ressources de la société.

Mr. Beaubien parla aussi de la nécessité qu'il y avait d'encourager la publication d'un bon journal agricole. Il ne craignait point de dire que la *Semaine Agricole* était égale aux meilleurs journaux d'agriculture publiés en Haut-Canada et même aux Etats-Unis. La Société ne pourrait mieux faire que de voter à ce journal, la somme qu'elle avait l'habitude de souscrire pour la *Revue* de Mr. Perrault. Après les remarques

de Mr. Beaubien, qui furent très bien goûtées, on procéda à l'élection des officiers.

Mr. Irving proposa, secondé par Mr. Pelletier : Que Mr. Louis Beaubien, M. P. P., soit élu Président. Cette nomination fut acclamée malgré toutes les objections que Mr. Beaubien crut devoir faire et qu'il essaya de faire prévaloir. Il eut beau plaider son manque de loisir etc., l'assemblée ne voulut pas l'entendre et lui imposa ses volontés exprimées par les acclamations les plus bruyantes. Ci-suit la liste des officiers élus :

Président : L. G. B. Beaubien, Ecr., M. P. P., Vice " : James Drummond, Ecr. ; Secrétaire-Trésorier : Hugh Brodie, Ecr. ; Directeurs : Patrick Lynch, Jr. ; William Evans, Joseph Holdsworth, Léon Laporte, Jean Guy, David Pelletier, David Lochead.

Après l'élection des officiers dans laquelle régna la plus grande unanimité, M. Pelletier proposa dans un petit discours, très-heureux, des remerciements à M. Lanouette président et aux autres officiers sortant de charge. Toute l'assemblée seconda cette résolution.

Les Directeurs doivent s'assembler sous peu pour aviser aux moyens d'obtenir le plus de souscriptions possibles qui seront de suite employées pour l'importation de reproducteurs de différentes espèces.

Société d'Agriculture pour le comté de Berthier.

A une assemblée publique des membres de la Société d'Agriculture de ce comté, tenue à Berthier, en la salle publique, mercredi, le quinzième jour du mois de décembre courant, 1869, pour la réorganisation d'icelle société pour l'année 1870, les messieurs dont les noms suivent ont été nommés Officiers et Directeurs savoir : E. D. Culbert, écr, Président ; F. X. Désy, Vice-Président ; B. E. Pelland, Secrétaire-Trésorier ; Ls. Pelland, L. A. Laferrrière, Cyrille Comtois, François Lavallée, A. Morrison, Joseph Tarte, Edouard Mousseau, et H. Courchaine, directeurs.

B. E. PELLAND,
Sec.-Trésorier S. A. C. R.

A une assemblée du comité de directeurs de la Société d'Agriculture du comté de Berthier, tenue en la ville de Berthier, au bureau du Secrétaire, lundi, le vingt-septième jour de décembre courant, 1869.

Il fut entr'autre chose, décidé unanimement de faire l'achat d'un Etalon Percheron et que la commande pour cette importation soit donnée à G. Leclerc, écr. Secrétaire du Conseil d'Agriculture de cette Province.

B. E. PELLAND,
Sec.-Trésorier, S. A. C. B.

Société d'Agriculture du Comté de St. Jean.

La Société d'agriculture du comté de St. Jean a fait, Mardi dernier, l'é-

lection de ses officiers et de ses directeurs, comme suit :

Président : David Brosseau, Ecr., Vice-Président : John Borrowdale, Ecr., Secrétaire-Trésorier : Eugène Archambeault, Ecr.

Directeurs : MM. James Masten, François Pinsonneault, Théodore Girardin, Israël Ménard, Charles Hébert, Moïse L'Heureux, Louis Courville.

La première assemblée des Directeurs se tiendra à la Pointe à la Mule, chez M. Pinsonneault, Samedi le 8 de Janvier prochain, à 11 h. A. M.

Société d'Agriculture du Comté de Jacques-Cartier.

L'assemblée générale annuelle des Membres de la Société d'Agriculture du Comté de Jacques-Cartier, pour l'élection des officiers et directeurs pour l'année courante, a eu lieu au village de la Pointe Claire, le 30 du mois dernier, sous la présidence d'Alex. Sommerville, Ecuier, président de la dite Société.

Le secrétaire commença par soumettre à l'assemblée le Rapport du Comité et l'état des comptes par lequel il fut constaté que le montant des recettes pour l'année écoulée a été de \$972.69 et celui des dépenses de \$531.73 donné en prix, laissant en caisse un surplus de \$440.96. Lesquels rapports et état furent unanimement adoptés. Ensuite, il fut procédé aux élections comme suit.

Président : Alex. Sommerville, Ecr., Lachine, réélu ; Vice-Président, Jean Baptiste DeCelles, Ecr., Ste. Anne ; Secrétaire-Trésorier : N. M. LeCavalier, Ecr., St. Laurant, réélu.

Directeur : MM. André Hislop, Guil. Lecavalier, Jr. St. Laurent ; Benjamin Lefebvre, Jean Baptiste O. Martin, Lachine ; G. Urgèle Valois Pierre, Jubinville, Pointe Claire, et Xavier Chaurette Ste. Geneviève.

Puis le secrétaire donna lecture et communication à l'assemblée de deux circulaires à lui adressées par le Secrétaire du conseil d'agriculture, dont l'une informant cette société qu'il se chargerait d'importer, pour ce Comté, un Etalon percheron ou Normand, pour la somme de \$650, et l'autre, faisant connaître les résolutions adoptées dans une assemblée du dit conseil

d'agriculture concernant l'exposition des terres les mieux tenues et les mieux cultivées.

Après une discussions assez longue, il fut résolu à l'unanimité :

Qu'il est désirable que l'assemblée laisse aux directeurs la charge de répondre à ces circulaires.

FEUILLETON DE LA SEMAINE AGRICOLE

LE PAYS DE L'OR.

PAR

HENRI CONSCIENCE.

XI

LES LETTRES

(Suite.)

« Estimable père d'Anneken, celle-ci est pour vous faire savoir que je suis arrivé en Californie, heureux et en bonne santé, et j'espère de vous la même chose. Dans quelques jours, je vais aux puits d'or, pour en prendre plein un sac à froment, et, si vous voulez garder votre Anneken pour moi jusqu'à mon retour, je vous rendrai aussi riche que l'Escaut est profond à Natten-Haesdonck. Vous savez qu'Anneken ne me déteste pas et que, pauvre enfant ! elle est devenue à moitié folle après que vous m'avez jeté si brutalement à la porte. Vous n'avez pas eu un grain de compassion, ni de votre enfant ni du malheureux Donat ; mais, si vous osez donner votre Anneken à un autre pendant que je suis dans le pays de l'or, je vous ferai destituer de votre place de garde champêtre, et vous me verrez me marier, à votre grand chagrin, avec la demoiselle du château, que vous pouvez habiter vous-même, si vous voulez. C'est à prendre ou à laisser. Pensez-y bien, et faites les compliments aux amis, avec lesquels j'ai l'honneur d'être,

DONAT KWIK,

Chercheur d'or, dans un hôtel,
à San-Francisco, Californie.

On rit de bon cœur de cette lettre menaçante, et Roozeman tâcha de faire comprendre au jeune paysan qu'il ferait mieux d'en adoucir un peu les termes. Donat ne voulut pas y changer un mot, et donna pour raison que le garde champêtre de Natten-Haesdonck était un homme opiniâtre, dont personne ne pouvait rien obtenir par la douceur.

Pendant que Jean et Victor cachetaient les lettres et écrivaient l'adresse, Donat Kwik s'écria :

— Ah ça ! messieurs, j'ai quelque chose sur le cœur ; je couche et je mange ici sans m'inquiéter de savoir qui payera. Il n'est pas nécessaire de demander si le compte sera poivré et même au poivre d'Espagne. Tout ici coûte les yeux de la tête. Dix francs pour porter une malle pendant cinq minutes ! Dieu sait si l'on ne nous demandera pas cent francs pour les

durs morceaux de viande de vache qu'on nous a servis hier sous toutes sortes de noms baroques.

—Ne t'inquiète pas de cela, Donat, dit Jean. Nous payons tout.

—C'est bien, je vous remercie ; mais je ne veux pas être une sangsue. Je chercherai une autre auberge, et, s'il me faut coucher par terre sous une voile, je n'en mourrai pas plus que les autres. Il me semble que l'économie est encore plus nécessaire dans le pays de l'or qu'en Belgique. C'est un simple paysan qui vous le dit, messieurs ; mais je crois que vous ne feriez pas mal non plus de chercher un hôtel plus modeste. Il faut garder une poire pour la soif ; ce serait drôle, si vous vous trouviez sans argent à San-Francisco. A moins que vous ne vouliez porter les malles des voyageurs sur votre dos ?

Les Anversois reconnurent que Donat avait raison, et appelèrent le garçon pour lui demander le montant de leur dépense. Au bout de quelques instants, celui-ci remit à Jean Creps un papier où on lisait en anglais le compte suivant :

Potage julienne, trois portions..	3 dollars.
Viandre de bœuf aux choux rouges, id.....	2 id.
Un gigot de mouton sauce aux câpres, id.....	3 id.
Des côtelettes de veau, id.....	4 id.
Une bouteille de vin.....	5 id.
Logement pour trois personnes à trois dollars.....	9 id.
Total.....	26 dollars.

Cela faisait donc un total de 140 francs 40 centimes pour un souper et un coucher. C'était poivré, comme l'avait dit Donat ; mais ce n'était pas mortel ; et Victor et Jean payèrent sans chagrin ni regret chacun la moitié de la somme exigée ; ils résolurent même de passer encore une nuit dans cet hôtel. Il leur restait environ treize cents francs en billets de banque. Ils avaient dormi très-mal la nuit et se trouvaient maintenant dans une maison dont les gens étaient honnêtes et polis. Qui sait quelles difficultés et quels désagrément ils rencontreraient dans une autre auberge ? ils resteraient donc où ils étaient ; ils iraient se promener à leur aise, visiter San-Francisco, dîner en ville et même boire une bouteille de vin, pour se donner au moins un peu de bonne vie, après une traversée si longue et si ennuyeuse. Donat devait rester avec eux jusqu'au lendemain, puis on délibérerait mûrement sur ce qu'il y aurait de mieux à faire pour attendre l'arrivée des directeurs de la *Californienne* sans crainte d'épuiser les ressources.

Ils allumèrent les cigares que l'étranger leur avait donnés, et sortirent le cœur léger et plein de confiance, pour commencer leur promenade.

XII

LA MAISON DE JEU

Les trois Flamands s'étaient promenés et avaient flâné toute la journée dans les rues de San-Francisco, regardant ce qui était nouveau pour eux, s'arrêtant devant les bou

les magasins, et causant du spectacle surprenant de cette foule d'hommes étranges au milieu desquels ils vivaient. Quant à la ville même, elle n'offrait rien de remarquable. Quoique, en ce moment, peut-être plus de cinquante mille hommes de toutes les nations du monde s'y coudoyassent, San-Francisco ne se composait que de maisons en bois à un étage, à côté de quelques tentes et baraques en toile qui s'étendaient comme des faubourgs vers la campagne.

Ce n'était donc que la population qui pouvait être l'objet de la curiosité de Victor et de ses camarades. Comme dans le courant de la journée, ils n'avaient rien rencontré de menaçant ni de désagréable, ils finirent par conclure qu'ils s'étaient laissé effrayer, comme de vrais enfants, par des choses qui pouvaient se passer partout, et dont, en tout cas, ils ne devaient pas s'inquiéter.

Leur bonne humeur avait cependant encore une autre cause. Pour fêter leur arrivée à San-Francisco comme ils l'avaient décidé, ils étaient entrés dans un certain nombre de cafés, avaient bien mangé et assez bien bu, de sorte que l'effet du vin ou du *grog* n'était pas étranger à leur joyeuse disposition d'esprit quoiqu'ils eussent encore toute leur raison et y vissent encore très-clair.

Le soir, lorsqu'ils voulurent retourner à leur hôtel, ils passèrent devant une maison de jeu qui avait pour enseigne ; la *Verandah*. Une brillante clarté qui se répandait hors de la maison et illuminait la rue éblouit les yeux des trois amis étonnés. Ils voulaient s'arrêter un instant pour jeter un coup-d'œil dans la salle ; mais les gens à moitié ivres qui sortaient et entraient les obligèrent à se mettre de côté.

—Et pourquoi n'entrerions-nous pas là dedans ? demanda Jean Creps.

Oui, pourquoi n'irions-nous pas voir ce qui s'y passe ? ajouta Donat, qui avait vu briller au loin quelque chose comme un tas d'or.

—Une maison de jeu ! murmura Victor hésitant.

—Allons, allons, nous n'avons pas besoin de jouer. Avec un dollar, nous en sommes quittes. Encore une goutte de rhum, la dernière. Nous ne pouvons pas quitter San-Francisco sans voir ce que c'est qu'une maison de jeu.

—Surtout, remarqua Donat, que j'ai vu étinceler là-bas, sur une table, une montagne d'or, de la même espèce que celui que nous allons trouver. Cela donne toujours un avant-goût.

Victor se laissa persuader et suivit ses amis dans la maison de jeu, où heureusement ils trouvèrent, dans un coin, un banc pour s'asseoir. Lorsqu'ils eurent reçu et payé leur petit verre de rhum, ils promènerent leurs regards autour d'eux.

Ils étaient dans une grande salle splendidement éclairée, mais si remplie de la fumée du tabac et des vapeurs de l'eau-de-vie, qu'en entrant on était à demi suffoqué et qu'on sentait ses yeux se mouiller de larmes avant de pouvoir s'habituer à cet air vicié et à cette atmosphère chargée de nuages. Une popula-

tion étrange et singulièrement mêlée grouillait dans cette salle. On y voyait bien quelques personnes qui avaient l'air d'honnêtes gens, mais la plus grande partie des habitués se composait de tout ce que la Californie offrait de plus ignoble, de plus sauvage et de plus repoussant. Outre les joueurs, on voyait s'y promener des hommes à figures suspectes qui avaient probablement tout perdu et passaient toute la soirée dans la maison de jeu pour voir de l'or, et épiaient peut-être l'occasion de s'en procurer d'une manière quelconque. Il régnait là un murmure assourdissant de voix confuses, dé cris de joie et de malédictions, que dominaient parfois les sons retentissants d'une musique entraînant. L'orchestre ne se composait pourtant que d'un seul artiste. Cet homme avait un chalumeau à la bouche, un tambour sur le dos, des cymbales de cuivre à la main et une espèce d'arbre avec des sonnettes sur la tête. Ainsi affublé, il se démenait comme un possédé et faisait plus de bruit que toute une bande de musiciens.

Au fond de la salle se trouvait une table très-large, derrière laquelle le banquier dirigeait, avec ses nombreux aides, le *monte*, jeu de hasard mexicain qui se joue avec des cartes et qui est fort à la mode à San-Francisco. Ce banquier avait devant lui des tas de poudre d'or, des blocs d'or d'une grosseur extraordinaire, des liasses de billets de banque, des piles d'une monnaie d'or octogone dont chaque pièce avait une valeur de deux cent cinquante francs ; mais, à côté de chaque tas, il y avait un revolver à six coups.

Les joueurs se tenaient debout autour de la table. Ils suivaient chaque carte le cœur battant, et la fureur leur arrachait une sorte de hurlement rauque chaque fois qu'ils voyaient leur or s'abîmer dans le grouffre insatiable de la banque. Cependant, ils recommençaient chaque fois à tenter la chance, jusqu'à ce que, tout à fait ruinés, pauvres et le cœur plein de fiel et de rage, ils quittassent la table en maudissant le jeu.

S'il y avait là des gens qui perdaient en quelques heures tout l'or qu'ils avaient amassé dans les placers au prix de grande privations, on en voyait d'autres que la fortune favorisait d'une façon toute particulière. Quelques-uns riaient de ce bonheur apparent et murmuraient le mot *paillasse*, voulant faire entendre par là qu'à leurs yeux le gagnant n'était qu'un compère, qui jouait avec l'argent même de la banque. Cela n'empêchait pas cependant que l'on ne racontât jusqu'au bout de la salle, comme quoi cet individu avait commencé à jouer en ne risquant que cinq dollars et comme quoi il avait gagné vingt mille dollars en moins d'une heure.

Donat, lorsqu'il entendit cela s'écria avec stupéfaction :

—Ciel ! cela fait cent mille francs ! C'est une vraie mine d'or pour qui a un peu de bonheur. Je suis né çqiffé, moi ! Qui sait, messieurs, si je tentais un peu la chance ? Deux dollars de plus ou de moins ne sont pas une affaire. Si j'osais seulement aller à la table...

—Ne joue pas, je t'en prie, dit Victor avec une sorte d'effroi.

— Seulement deux dollars ; si je les perds, je cesse.

— En effet, que nous font quelques dollars ? remarqua Creps. Je veux voir comment va le jeu de la monte : d'ailleurs, une dizaine de dollars. ce n'est pas trop pour savoir si la fortune n'a point par hasard d'envie de nous favoriser.

Victor resta assis et suivit d'un regard à demi, dépité, ses amis, qui s'approchaient à pas lents de la table.

Ils suivirent le jeu pendant quelques instants avant de risquer leur argent ; une demi-heure après, ils retournèrent près de Roozeman. Jean riait d'un air triomphant, Donat se grattait la tête d'un air mécontent et grommela qu'il avait perdu sept dollars sur les vingt-cinq que Victor lui avait donnés à bord du Jonas.

Pour Creps, il avait été plus heureux : il avait même possédé un moment plus de trois mille francs ; mais le sort s'était enfin déclaré contre lui, et il avait quitté la table, sur le conseil d'un Américain, pour donner à la chance le temps de changer. En tout cas, il avait encore gardé environ cinq cents francs de son gain et pouvait recommencer à jouer sans inquiétude.

Jean voulut régaler ses amis avec l'argent gagné et fit apporter trois grogs chauds. En buvant, il engagea Roozeman à risquer aussi une couple de dollars, afin de savoir au moins si la fortune voulait lui être favorable ou non. Il se moquait de l'horreur que son ami paraissait éprouver pour le jeu, et le poursuivait de ses railleries. Victor, plus ou moins excité par la boisson, se leva tout à coup et dit :

— Eh bien, tu le veux, je jouerai ! mais à une condition : je prends dix dollars et je les mets ensemble sur une carte ; après la perte de cet argent, nous retournons à notre hôtel sans rester ici une minute de plus

— Oui, mais si tu le gagnes ?

— Je perdrai.

— Tu ne peux savoir.

— Mais, Jean, pourquoi essayer de me rete nir ici ? soupira Roozeman avec douleur. Cette maison de jeu est un enfer qui m'effraie. Soit ! si je gagne, je mettrai jusqu'à quatre fois, pas davantage, et, si tu refuses de me suivre à l'hôtel, sois sûr que j'irai tout seul.

— Allons ne te fâche pas : nous acceptons ta condition.

Les trois amis se rapprochèrent ensemble de la table de jeu. La chose se passa comme cela se voit souvent : le sort se déclara favorable à celui qui espérait intérieurement perdre. Roozeman gagna à plusieurs reprises, et comme il mettait des enjeux de plus en plus forts pour être débarrassé de cet argent impur, les pièces d'or et les billets de banque affluèrent devant lui d'une façon surprenante. Cette richesse l'aveugla enfin, et la passion qu'il avait mise à lutter contre le sort qui le favorisait obstinément le domina au point qu'il oublia la condition posée, et qu'il continua le jeu comme s'il n'avait plus la conscience de ce qu'il faisait. Il arrivait bien quelquefois qu'il perdait ; mais la bonne chance revenait vite, et, malgré l'inconstance du sort, le bonheur lui resta fidèle.

A continuer.

Rapport Officiel des divers Marchés de la P. de Québec.

Fait spécialement pour la "Semain Agricole."

Montréal, 30 Décembre 1899.

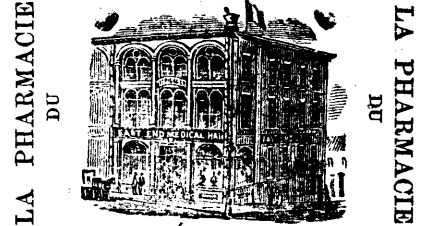
PRODUITS.	Montréal.		St. Jean.		St. Hyacinthe.	
	ED	A	DE	A	DE	A
	\$c	\$c.	\$c.	\$c.	\$c.	\$c.
FARINE EN-QUART—						
Supérieure Extra.....	4 10	4 50	5 40	5 60	6 25	6 75
Extra.....	4 25	4 50	5 40	5 60	6 25	6 75
de Gout.....	4 10	4 15	4 75	5 00	5 25	5 50
Sup. No. 1.....	4 25	4 40	5 00	5 25	5 50	5 75
do de forte.....	3 80	3 95
do No. 2.....	3 40	3 50	1 50
Roupe (Gru).....	1 00	0 90	1 00	1 20	2 75
Son, 100 lb.....	2 12	2 17	2 40	2 50	2 40	2 50
FARINE—de Blé.... 100 lb						
" Avoine.....	2 25	2 15	2 60	2 75
" Blé d'Inde.....	2 00	2 15	2 00	2 10
" Sarrasin.....	1 50	2 00	1 80	2 00
" Seigle.....
Grains moulus mélangés.....	1 50	1 20	1 25
GRAINS ET GBAINES—						
Blé.....minot	1 50	1 00	1 20	1 00	1 17
Pois.....	0 60	0 75	0 60	0 80	0 65	0 67
Orge.....	0 60	0 65	0 60	0 65	0 40	0 42
Seigle.....	0 60	0 60	0 60	0 60	0 40	0 45
Sarrasin.....	0 90	1 00	1 00	1 50	0 90	0 67
Blé d'Inde.....	1 55	1 50	1 25	1 40	1 20
Lin.....	1 70	1 80	50	2
Mil.....	0 40	0 42	0 35	0 35	0 34
Tréfle, lb.....
Avoine..... 40 lb	0 40	0 42
VIANDES—						
Beuf No. 1..... 100 lb	8 50	8 00	5 00	6 50	7 50
do 2.....	7 00	7 00	6 50	6 50
do 3.....
do de la livre.....	0 09	0 12	0 05	0 10	0 10
Veau..... lb	0 08	0 10	0 05	0 10	0 10
Mouton..... lb	0 08	0 10	0 05	0 10	0 10
Agneau..... lb	0 07	0 25
Lard frais, 100 lb.....	9 50	10 00	10 00	10 00	18
do de la livre.....	0 12	0 13	0 15	0 15
do salé, 100 lb.....	13 11	12 25	15 17
do de la livre.....	0 14	0 14	0 15
Jambons..... lb	11	15
VOLAILLES—						
Oies..... couple	1 50	2 50	1 25	2 50	60
Oies.....	1 00	1 50	1 20	1 40	50
Canards.....	0 75	1 25	0 60	0 80	40
Poules.....	0 60	1 00	0 45	0 50	25
Poulets.....	0 30	0 45
Pigeons.....	0 15
GIBIER—						
Canards sauvage couple	75	1 50	0 40	50	50
Outardes.....	50	0 25
Foies.....
Perdrix.....	0 75	1 00	0 50	0 70
Bécasses.....
Bécassines.....
Coqs de Bruyère.....	1 50	1 50
Tourtes.....
Lèvres.....	0 30	0 40
Original..... lb
POISSON—						
Merlu fraîche..... lb	0 5	0 7
Grosse Morue..... p. 100 lb
Saumon.....
Truite.....
Anguille fraîche.....
Doré.....
LEGUMES—Patates.....mt						
" 0 50	0 85	0 40	0 50	50
Oignons.....	1 00	1 00	0 70	0 90	50
Patates.....	0 30	0 35	50
Carottes.....	0 50	0 60
Bettes.....	0 50	0 60
Navets.....	0 50	0 50	0 60	0 50
Choux de Siam.....	0 5	0 6	8	15
Choux..... pomme
Laitue.....	0 10
Céleri, pied.....
Fèves.....	0 10
LAITERIE—						
Beurre frais..... lb	0 25	0 30	0 18	0 20	17	20
do salé.....	0 15	0 18	0 15	0 17	17	18
Fromage.....	0 12	0 14	15
FRUITS—Pommes, quart						
" 3 50	4 00	60	1	1 50	1 60
Poires.....
Bleuet.....
Prunes..... pinte
Cerises.....
Fraises.....
Groselles.....
DIVERS—Œufs, doz.....						
" 0 30	0 40	0
Sucré d'étable..... lb	0 10	0 15	0 20	0 12
Miel.....	0 10	0 12	0 10	0 20
Saindoux.....	0 16	0 17	0 17	0 16
Sulf.....	6	0 30	0 17	0 30
Laine.....	30	0 30	25	0 30
BOIS DE CORDE CHAR-						
BON, TOURBE—						
Erable, 3 1/2 pieds.....	8 50	7 00	4	5 50	3 50
" 2.....
Mortier.....	5 25	5 50	3 50
Hêtre.....	5 50	5 00	3
Bois franc métré.....	3 50	4 25	2 50	4 50
" moux.....	4 00	5 25	2 00
EpINETTE rouge.....	4 00	5 25	2 00
Charbon, 2000 lb.....	5 00	11	50	4 00	2 50
Tourbe.....	50	4 50
BESTIAUX—						
Beuf, 1re qualité, 100 lb	7 00	8 00	6	6	3 50
" 2e.....
" 3e.....
Veaux.....	4 00	12	20
Vache à lait.....	25	100	30	25
" Extra.....	40	100	3	5
Moutons.....	5 00	6
Agneaux.....	3 00	6	2	3
Cochons en vie..... 100 lb	8 50	9 00
PEAUX—Beuf..... la livre						
" 7 00	8 00	7 12
" Veau.....	12	0 13
" Mouton..... la pièce	1 00
FOURRAGES—Mil						
" 4 00	9 00	5 50	5 75
Tréfle.....	2 00	0 00	4	5
Paille.....	1	6	2

MARCHÉS MONÉTAIRES.

Greenbacks achetés de 21 à 20
 Vendus de 20 1/2 à 20
 Pour argent achetés de 81 à 80
 Change sur New-York, vendu 21 1/2 à 20
 Traités d'or, 1 à 1/2 d'escripte
 Billeets de la Banque du Haut Canada achetés à 55
 Argent achetés de 2 1/2 à 3 ; vendu de 2 1/2 à 2 1/2
 Change sterling, de 9 1/2 à 9 1/2
 Or ouvert à 126, fermé à 125 1/2

L. MARCHAND & FILS,
 Courtiers, coin des Rues St. Jacques
 et St. François-Xavier.

MALADES, LISEZ CE QUI SUIT



Dr. PICAULT

est la Pharmacie la plus fréquentée de Montréal par les marchands et les familles de la campagne. Les Médecines y sont garanties et les prix sont très modérés. Les malades ont l'avantage de consulter le Docteur sans payer pour la consultation.

75, Rue Notre-Dame, 75

Au coin de la Rue Bonsecours, à l'enseigne du GROS PILON SUR LA MAISON
 Vis-à-vis l'ancien magasin, Montréal.

MOULIN A FARINE

L'EPIPHANIE COMTE DE L'ASSOMPTION.

M. N. HENEAU vient d'achever un superbe Moulin à Farine, avec quatre belles paires de Moulages Françaises. Les pratiques sont bien servies et un compte fidèle est rendu des grains qui y sont envoyés. On vient aussi de compléter un

BON MOULIN A CARDER LA LAINE, FOULER, TEINDRE, PRESSER ET RASER L'ETOFFE.

UNE GRANDE ÉCURIE EST ATTACHÉE A L'ÉTABLISSEMENT.

Graines Fraîches, de Jardins, Fleurs, Fruits, Herbes, Arbres, et Arbustes de toutes espèces avec le mode de culture envoyées par la malle franc de port. La collection la plus complète et la plus utile dans le pays. On demande des Agents.

25 espèces pour \$1.00 envoyées par la malle. Aussi le menus fruits, Plantes, Racines, et toutes les nouvelles variétés de patates envoyées par la malle. 4 lbs patates Early Rose, franco, \$1.00. Asperges colossale de Conover \$3 pour 100. \$25 pour 000, franco. Le chevre-feuille Japonais odoriférant et toujours en fleur, 50c. chaque, franco. Véritable camberge du Cap Cod, pour culture de terrain sec ou humide, \$1.00 pour 100, franco, avec direction. Catalogue des prix et listes pour le commerce envoyés gratuits sur application. Semences données à commission.

Adresse B. M. WATSON, Old Colony Nurseries and Seed Warehouse, Plymouth, Mass. Etablis en 1842.

LA SEMAINE AGRICOLE

IMPRIMÉE ET PUBLIÉE PAR DUVERNAY, FRERES
 No. 16, RUE ST. VINCENT, MONTRÉAL.
 \$1 par année, payable d'avance.