

## 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!

1ÈRE ANNÉE VOL. II.

MONTREAL, JEUDI, 18 AOUT 1870.

No. 15

## SOMMAIRE du No. 15. — Aout, 18, 1870.

<b>Agronomie.</b>	
LES FOURRAGES SUPPLÉMENTAIRES.—Utiliser la paille. Valeur des balles. Des feuilles comme fourrage. Comment les récolter. Ne rien laisser perdre.—A. de Lavallette.....	235
REMARQUES ET DONNÉES SUR NOS COQS ET POULES DOMESTIQUES, AUJOURD'HUI EN CANADA.—Les races Asiatiques. Les Géants. Le Shanghai et le Cochinchinois. Le Brahmach-pootra.—Ls. Lévesques, M. C. A.....	236
DE LA LAITERIE A BEURRE.—Dispositions, aération, température.....	237
LES VERS BLANCS ET LE SEL.—L. de Vangelas.....	230
EXTRAITS DU LIVRE AU 100 LOUIS D'OR.— Choix du bon bétail, des bons animaux. Leur élevage, leur engraissement, leur bonne alimentation. Conservation de leur santé.....	230
CAUSERIE AGRICOLE.....	231
<b>Notes de la Semaine.</b>	
RÉPONSE AUX CORRESPONDANTS.—Tumeurs aux trayons.—Un Médecin.....	231
CHOLX DES SEMENCES.—Forme ou Ring-bone.—C. L.....	232
LA BONNE MÉNAGÈRE.—***.....	232
LE SEL.....	233
TRAVAUX DE LA SAISON.—Moissonner les grains. Couper l'avoine. Récolte versée. Travailler comme s'il allait pleuvoir. Récolter l'orge. Grange et meule (meuleries). Granges allemandes. Compter les herbes. Récolter le lin.—Varenes.....	233
HISTOIRE NATURELLE.—La Loutre.—E. du Val.....	236
LE SPORT.....	236
<b>Economie Domestique.</b>	
UN DÉSINFECTANT.....	236
MOYEN DE DÉTRUIRE LA GALE DES MOUTONS.....	236
MOYEN DE DÉBARRASSER UNE CHAMBRE DES COUSINS.....	237
POUR ENLEVER LES TACHES DE NOIX.....	236
CONSERVATION DU MIEL.....	236
<b>Arboriculture.</b>	
DÉSTRUCTION DES MOUSSES ET LICHENS SUR LES ARBRES FRUITIERS.....	237
<b>Apiculture.</b>	
LES ABÉILLES EN ÉTÉ.....	237
<b>Coin du Feu.</b>	
QU'UNE LOUANGE VAUT MIEUX QU'UN COUP DE BALAI.....	239
<b>Illustrations.</b>	
Plan d'une laiterie et ses dépendances.....	227
Grange allemande.....	235
<b>Feuilleton.</b>	
LE CHEMIN DE LA FORTUNE.—Le Grizly.....	239
LES MARCHÉS DE LA PROVINCE.....	240

## Les fourrages supplémentaires.

Avec la saison désastreuse que nous poursuivons, il ne faut rien négliger pour se procurer tous les éléments possibles de nutrition destinés au bétail ; c'est là une chose excessivement importante à laquelle doivent s'appliquer avec soin les habitants des campagnes, afin de sauver la plus grande partie de leurs animaux.

Il ne suffit pas de jeter en terre des graines de tous genres, il faut encore tirer le parti le plus économique de ce que l'on peut trouver à la ferme. Dans les années d'abondance, on perd une foule de produits qu'il est nécessaire de recueillir soigneusement pendant les années de disette ; il est surtout important de distribuer convenablement la nourriture aux bêtes de la ferme, afin qu'elle soit plus profitable et qu'elle ne soit pas gaspillée, comme cela arrive si souvent dans un grand nombre d'exploitations. On pourrait facilement nourrir 6 bêtes, faute de soins, d'ordre et de prévoyance, on en nourrit 5 seulement, ce qui constitue une perte sensible pour le cultivateur, puisqu'il produit seulement 5 là où il pourrait obtenir 6, ce qui constitue une différence assez sensible dans le rendement.

### Utiliser la paille.

Les pailles ne seront pas abondantes cette année, mais elles seront probablement de très-bonne qualité ; il est donc nécessaire d'en tirer le parti le plus avantageux, et, pour atteindre ce but, il faut le plus possible les faire passer au hache-paille, afin que les bêtes ne perdent pas la moindre parcelle ; on peut d'ailleurs, dans cet état de division, les mélanger avec des racines coupées aussi en morceaux, y ajouter une petite quantité de son, de tourteau (1) un peu de sel et laisser fermenter 36 à 48 heures, on constituera de cette façon une excellente nourriture qui ne devra être administrée que par petites portions.

Nous avons visité dans le temps la belle exploitation de M. Ménard (Loiret-Cher), l'engraissement des vaches était pratiqué sur une large échelle et se faisait dans les conditions que nous

(1) Le grain moulu est ordinairement plus profitable que l'achat des tourteaux de lin (meule de lin).—[Réd. S. A.]

venons d'indiquer ; l'intelligent agriculteur avait un homme qui distribuait la nourriture aux animaux à l'engrais ; il faisait le tour de l'écurie et donnait chaque fois une poignée de provende à chacune des bêtes. M. Ménard nous a assuré que ce système lui réussissait parfaitement et réalisait de notables économies, ce qui est facile à comprendre.

### Valeur des balles.

Bien des cultivateurs perdent les balles de blé, c'est-à-dire les débris du vannage, c'est une grande erreur, car les balles sont beaucoup plus nutritives que la paille elle-même ; il faut donc les conserver avec le plus grand soin, les mélanger avec du son bien humecté, des racines ou tout autre élément aqueux, laisser s'opérer la fermentation. Cette nourriture est très-recherchée par les bêtes à corne et particulièrement par les moutons.

### Des feuilles comme fourrage.

Les feuilles pourraient entrer cette année pour une large part dans l'alimentation des animaux et par conséquent il est nécessaire de les récolter dans les meilleures conditions et au moment le plus favorable. L'opération de la cueillette des feuilles doit avoir lieu dans le mois d'août et au plus tard dans les premiers jours de septembre, en attendant plus tard, la feuille devient dure et beaucoup moins nutritive.

### Comment les récolter.

Deux systèmes sont employés pour faire la cueillette des feuilles ; les uns coupent les branches, les mettent en fagots et laissent sécher les feuilles avant de rentrer les fagots dans la ferme ; les autres ramassent les feuilles sur les arbres et ces derniers sont les moins nombreux. Il est nécessaire d'établir une distinction, car il y a feuilles et feuilles. Certains arbres ne peuvent pas être taillés entièrement ; tels sont les arbres fruitiers. Les feuilles, pour être bonnes, doivent être ramassées dans les premiers jours de septembre et même à la fin d'août. Pour les conserver, il n'y a qu'à les mettre en tas après les avoir salés, on foulera le tout autant que possible puis on commence de manière à ce que l'air n'arrive pas jusqu'aux feuilles on obtiendra ainsi une excellente nourriture qui sera consommée

avec avantage et profit pendant tout l'hiver. Les feuilles des autres arbres peuvent aussi être traitées de la même façon, et nous croyons même qu'il serait bon, cette année, de ne pas les laisser sécher avec les branches, car on en perd ainsi une assez grande quantité, et puis, dans ce dernier état elles profitent sans aucun doute beaucoup moins aux animaux de la ferme; cependant nous ne pensons pas qu'il soit possible de traiter toutes les feuilles de cette façon; dans tous les cas, nous ne saurions trop recommander aux habitants des campagnes de faire beaucoup de feuilles cette année et de les faire dans les conditions les meilleures, c'est-à-dire en temps opportun. Qu'ils ne craignent pas d'aller dans les bois ramasser tout ce qu'ils trouvent en plantes vertes ou feuilles.

#### Ne rien laisser perdre.

Il faut ramasser avec soin les tiges, de maïs de blé-d'indes (fèves), les pailles de sarrasin, de haricots, de lentilles, etc., etc. Tous ces débris seront broyés ou hachés, puis mélangés avec des plantes vertes, telles que maïs, choux, betteraves, etc., etc. On ajoutera un peu de tourteau, des sons, des farines de pois ou de féverolles, un peu de sel; on placera le tout dans des silos soigneusement établis et on parviendra ainsi à atteindre la sortie de l'hiver, époque à laquelle on trouvera des ressources dans le seigle vert, le trèfle hâtif, etc. Il ne faut pas oublier de récolter avec soin les feuilles de betteraves qui, traitées de la même façon que les autres feuilles, c'est-à-dire mises dans un silos, formeront un appoint considérable, dans le cas surtout où la pluie viendrait bientôt réveiller la végétation de cette racine.

Les précautions que nous venons d'indiquer devraient être toujours prises, mais cette année-ci surtout, on peut dire qu'il n'y aura pas de petites économies. C'est pour cela qu'il est important de bien régler les repas des animaux, leur distribuer la nourriture en petite quantité et de faire en sorte qu'il n'y ait rien de perdu. Nous connaissons des cultivateurs qui consomment beaucoup moins que d'autres pour nourrir leurs animaux, sans que la santé et le bon état d'entretien de ces derniers soient en aucune façon compromis; nous ne saurions donc trop recommander aux habitants des campagnes de suivre ces conseils que nous leur donnons, conseils qui sont le résultat d'une longue et laborieuse pratique. Ne perdez rien cette année, cultivateurs, ramassez tous les débris de quelque part qu'ils viennent et vous arriverez au bout de la route sans avoir eu à supporter de trop dures fatigues et, surtout sans avoir éprouvé de trop grands embarras économiques. Economisez, et vous joindrez certainement les deux bouts. Il faut espérer d'ailleurs que des pluies

suffisantes surviendront, et ces pluies, si elles n'ont pas fait pousser des regains, dans le cas où elles seraient trop tardives, feront au moins venir des pâturages qui laisseront intacts les approvisionnements jusqu'à la Toussaint.

A. DE LAVALETTE.

—Revue d'économie Rurale.

Pour la Semaine Agricole.

### Remarques et données sur nos coqs et poules domestiques, aujourd'hui, en Canada.

LES RACES ASIATIQUES.

#### Les Géants.

Nous ne parlerons sous ce titre que des trois grosses races que nous avons dans le pays qui représentent immédiatement le gallus gigantus par leur taille, et qui peuvent nous être utiles.

#### Le shanghai et le cochinchinois.

Il y a vingt ans, un shanghai, un cochinchinois étaient des oiseaux rares en Canada. Ce n'est qu'à une des premières expositions provinciales tenue à Montréal, que le public a pu voir ces oiseaux. Nous étions à cette exposition et examinions avec quelques amis le département assigné aux volailles. Nous avouons que nous avons partagé l'admiration et l'étonnement général à la vue des coqs et poules de Chine, que nous regardions alors comme des monstres. La grande taille de ces oiseaux, leurs pattes couvertes de plumes dont quelques unes saignantes, leurs ailes courtes, leurs allures gauches, enfin, la voix sépulchrale du coq, nous les faisaient regarder comme des êtres étranges. Après un examen attentif de ces étrangers, un amateur distingué, Ls. G. de Lorimier, Ecuyer, qui résidait alors à L'Assomption, pensa que peut-être ces coqs géants si différents des nôtres pourraient améliorer la poule du pays, et seraient, par eux-même, une curiosité à garder. Ce Monsieur se décida à payer un haut prix pour quelques uns des meilleurs sujets. Il réussit le printemps suivant à en élever et à l'automne les jeunes coqs furent presque tous prêtés à des amis pour faire l'expérience d'un croisement avec les poules alors en leur possession.

C'est là le commencement de la poule chinoise au nord du St. Laurent, en dehors l'Isle de Montréal jusqu'à près des Trois-Rivières.

Peu de temps après, d'autres personnes s'en sont procurés et elle devint bientôt commune. Nous avons fait de même et jusqu'aujourd'hui nous avons gardé quelques shanghai purs, sans les croiser avec d'autres races.

Mais quelle différence entre le shanghai de 1870 et celui de 1852. Le chinois d'aujourd'hui n'est plus le monstre d'autrefois. Il a perdu ses allures gauches, il a baissé sur pattes, ses ailes se sont allongées, il peut se percher seul maintenant, et sa terrible voix, qui semblait sortir de terre, s'est adoucie. Une vingtaine d'années ou plutôt une quinzaine de générations en Canada ont suffi pour changer l'apparence de cette race de gallinacé, mais ses bonnes qualités sont restées.

Le coq chinois est sans contredit notre meilleur étalon dans les gallinacés de n'importe quelle race. Les descendants avec la poule canadienne ou autres espèces donneront autant de chair et plus d'œufs l'hiver qu'aucune autre espèce pure. Il a amélioré la race gauloise et lui a, pour ainsi dire, fait oublier quelle est dans un pays nord. Depuis le croisement avec le coq chinois, notre ancienne poule fait, avec des soins convenables, une ponte d'hiver.

L'oiseau de Chine est considéré en France pour le croisement comme un étalon de premier mérite.

Nous n'avons pas de statistiques pour constater au juste la différence de la production des œufs dans nos campagnes depuis l'introduction des coqs chinois dans nos basses cours, mais nous osons affirmer sans crainte d'exagérer qu'elle est trois fois aussi forte pendant les mois d'hiver qu'elle l'était avant.

Nous ne conseillons pas cependant aux cultivateurs de garder un grand nombre de poules chinoises pures, elles sont trop portées à couvrir; il faudrait une grande surveillance pour les empêcher de perdre du temps. D'ailleurs, ces oiseaux ne s'éloignant pas beaucoup des bâtiments pour chercher leur nourriture sont coûteux à nourrir. Il vaut mieux garder leurs métis provenant d'un accroissement avec la race qui nous plaît mieux. Nous avons essayé ce croisement du Shanghai avec beaucoup d'autres espèces et nous l'avons trouvé bon en toutes saisons. Nous avons parlé dans cet article du Shanghai et du cochinchinois sans distinction, parce que nous les considérons de même valeur pour le cultivateur.

#### Le Brahamach-pootra.

Cette espèce énorme est d'importation récente en Canada, nous l'avons reçue d'Angleterre où elle est aussi nouvelle.

On la voit figurer avec honneur dans toutes les expositions de volailles. Nous la considérons pour notre utilité, absolument sous le même point de vue que les gros shanghai. C'est un sang nouveau et fort à introduire chez nos propres poules.

Les brahamach-pootra sont ordinairement gris de fer de couleur. Ils sont pesants et paraissent rustiques, ils sont

encore peu répandus dans les campagnes. Nous ne doutons pas qu'il serait avantageux de les y propager afin d'avoir de bons étalons pour croiser nos vieilles races.

(A continuer.)

LS. LÉVÉSQUE,  
M. C. A.

D'aillabout Août, 1870.

**De la laiterie à beurre.**

**Dispositions, aération, température.**

Dans l'établissement d'une laiterie, plusieurs objets importants réclament l'attention. Quelquefois il est dans l'intérêt du propriétaire d'obtenir la plus grande quantité possible de produits; quelquefois il est plus avantageux pour lui que ces produits soient moindres en quantité, mais qu'ils soient de qualité supérieure: il est donc utile qu'il sache comment il pourra atteindre l'un ou l'autre de ces buts de la manière la plus prompte et la plus facile.

Pour que le propriétaire d'une laiterie puisse tirer de son lait le plus grand profit, il faut qu'il connaisse parfaitement la manière de faire le beurre et celle de faire le fromage; car il peut arriver qu'il lui soit plus avantageux de convertir une certaine portion du lait en beurre et une certaine portion en fromage, que de convertir le tout en beurre ou en fromage.

On ne peut tirer un profit réel d'une laiterie si l'on n'a d'abord préparé un endroit convenable pour y déposer et conserver le lait, et pour exécuter commodément les diverses opérations qu'elle comporte.

Il est nécessaire que le lieu où l'on établit une laiterie soit frais en été et chaud en hiver, afin que la température y soit à peu près la même pendant tout le cours de l'année; que ce lieu soit sec et susceptible d'être toujours tenu parfaitement propre. S'il y a une bonne cave dans la maison et que l'on puisse l'égoutter, la ventiler et l'éclairer parfaitement, cet endroit est certainement le plus approprié à la laiterie dans notre pays; mais comme il est souvent difficile de trouver dans la maison d'habitation un endroit qui remplisse toutes ces conditions, il devient convenable, dans ce cas, de construire un bâtiment séparé, sur le plan ci-après décrit, bâtiment que l'on peut élever partout à peu de frais, et qui remplira le but que l'on se propose tout aussi bien que les constructions élevées à grands frais pour cet usage par d'opulents propriétaires, et bien mieux que ces misérables cabanes qui servent trop généralement de laiterie et en même temps de réceptacle pour conserver frais tout ce qu'on peut imaginer: tabac, pain, viande, légumes et jusqu'au noir à soulier.

Il est presque impossible, pendant l'été, de tenir une laiterie trop fraîche; c'est pour cela que le bâtiment doit, s'il est possible, être construit dans une situation sèche, aérée, près d'une petite rivière ou d'un ruisseau d'eau courante, si cela peut se rencontrer; et, si la nature du terrain le permet, il serait convenable d'amener l'eau dans la laiterie, afin qu'elle fût traversée par un filet d'eau. S'il faut employer un tuyau pour amener l'eau, il conviendrait, si cela se peut,

que cette eau tombât d'une certaine hauteur sur le pavé; il en résulterait un important avantage; cela contribuerait à la pureté et à la fraîcheur de l'air.

Le bâtiment de la laiterie doit, en outre, être placé de telle sorte qu'aucune eau stagnante ne séjourne aux alentours.

Cette construction pourrait très-avantageusement se composer d'un bâtiment, disposé comme on le voit dans la planche ci-jointe. (1)

Coupe suivant la ligne B A B du Plan.

Fig. 3.

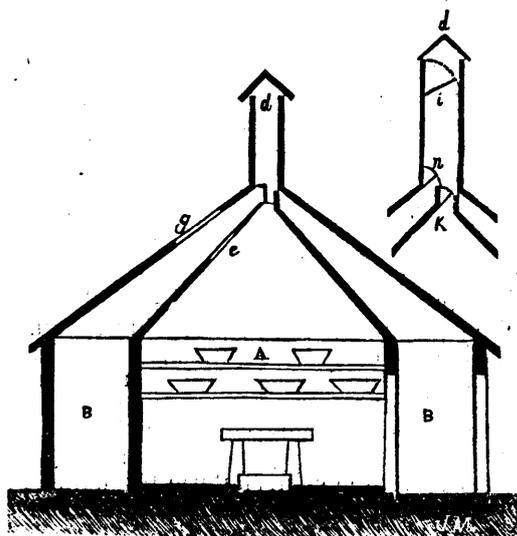


Fig. 2.

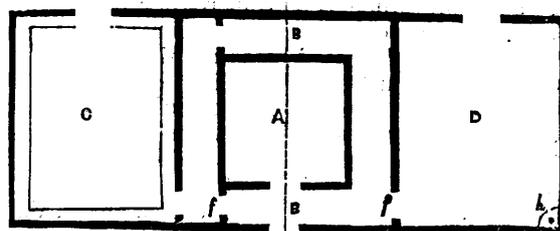


Fig. 1.

Plan d'une Laiterie et de ses dépendances.

Fig. 1.—A, la laiterie dans le centre du bâtiment: elle est environnée de passages.

B, est l'entrée de la laiterie.

C, la glacière.

D, un lavoir, espèce de cuisine où on lavera les ustensiles de la laiterie, avec une porte au midi et des rangs de planches autour de la pièce.

f, une porte qui donne dans la laiterie et dans le passage avoisinant la glacière.

h, la cheminée.

Fig. 2.—A est la laiterie.

B, B sont les passages qui l'entourent.

c, est la fenêtre intérieure.

d, est le ventilateur, ou tuyau conducteur de l'air.

g, g sont les fenêtres extérieures.

Fig. 3 représente en détail la construction du ventilateur. i, vasistas (2) du haut.

(1) Cette description de la laiterie peut indiquer au lecteur les conditions principales que doivent avoir ces fabriques, et peut le mettre à même d'ajouter à la sienne celles de ces conditions qu'il est indispensable d'y ajouter, et même aussi celles qu'il peut joindre sans beaucoup de frais. Par exemple, dans la plupart de nos maisons canadiennes on pourrait ajouter un bas-côté à l'allonge qui sert de cuisine, que l'on pourrait aménager absolument comme il est décrit plus loin, sinon que la double couverture ne serait pas faite en comble.

(2) Petit guichet qui sert à la ventilation.

*k*, vasistas du bas, ouvrant sur la laiterie.

*n*, vasistas communiquant au passage.

Afin d'empêcher les variations de la température il faut un double mur tout autour de la laiterie. La muraille intérieure peut être en briques ou en charpente enduite de plâtre ou de chaux des deux côtés : la muraille extérieure peut être en charpente. Le toit supérieur doit être couvert en paille ou en bardeaux : le toit inférieur sera un bon plafond ; entre ces deux toits doit exister un certain espace pour la libre circulation de l'air, l'espace entre les deux toits diminue graduellement vers le sommet, qui se termine en une cheminée de charpente *d*, qui est destinée à servir de ventilateur, et doit s'élever à une hauteur d'au moins 6 à 7 pieds au-dessus du toit. La portion d'air échauffée par le soleil sur la muraille extérieure s'échappera par ce tube, de manière à n'influer jamais sur la température de la laiterie dans l'intérieur de la seconde muraille.

Il y a une ouverture au plafond intérieur, qui communique avec ce tube, et par laquelle peuvent s'échapper toutes les particules d'air qui viendraient accidentellement à s'échauffer. Il y a aussi à cette ouverture un vasistas qui peut se fermer à volonté. Le sol de la laiterie doit être un peu plus élevé que celui des corridors qui l'entourent, lesquels sont au niveau de terre.

Pour donner du jour à la laiterie, une croisée aussi grande qu'on le jugera nécessaire sera pratiquée au plafond intérieur en *c* du côté du nord. Les vitres seront placées à demeure, de manière à ce que cette croisée ne puisse s'ouvrir. On pratiquera de plus une croisée dans chaque pignon extérieur de la bâtisse. Par ce moyen, le soleil ne donnerait jamais dans la laiterie.

L'espace qui entourera la laiterie n'aura qu'une seule communication avec l'air extérieur ; cette communication sera au nord, au seuil de la porte B. Quatre ouvertures peuvent être pratiquées dans les murs de la laiterie, une de chaque côté, à environ 14 pouces du plancher de haut, pour donner de l'air à l'occasion ; ces ouvertures doivent être susceptibles de fermer hermétiquement ; et devant chaque ouverture il faut avoir soin de tendre un canevas qui empêche l'entrée des insectes et des autres vermines. Si l'on ouvre de temps en temps le vasistas du haut lorsque le soleil donnera, cela fera circuler l'air et enlèvera toutes les vapeurs humides qui auraient pu s'élever dans la laiterie ; mais il ne faudra recourir à ce moyen que lorsqu'une odeur de renfermé en indiquera la nécessité. Pendant l'hiver, la ventilation s'effectuera, ainsi qu'il

est expliqué plus loin, par le moyen d'un corps échauffé, apporté dans la laiterie à cet effet. Les murs de la laiterie doivent être, à l'intérieur, revêtus d'un enduit bien uni, sans aucune espèce d'ornement, afin qu'ils puissent être aisément nettoyés. On ne doit jamais employer de peinture à l'huile dans la laiterie ; on peut la blanchir avec du blanc délayé dans du petit-lait, qui remplace la colle et ne donne aucune odeur. Cette préparation est susceptible de recevoir telle couleur qui conviendra, et coûte si bon marché, qu'on peut renouveler très-souvent un semblable nettoyage.

Dans toute la longueur, au milieu de la laiterie, doit régner une table en pierre si c'est possible, large de 40 pouces et élevée de 34 pouces. Sous cette table on établira une espèce d'auge ou bassin en pierre, dont le fond sera à peu près au niveau du terrain extérieur, et dont les bords s'éleveront de 6 ou 7 pouces au-dessus du sol de la laiterie, de manière à ce que, ce bassin étant plein, il y ait à peu près un pied d'eau qui puisse s'écouler, à volonté, par le moyen d'un tuyau. Si l'eau est courante dans la laiterie, ce bassin existera toujours, et ira un peu en pente d'un côté, afin que l'eau puisse s'écouler aisément, et sortir du bâtiment. Il serait convenable que la laiterie fût dallée ; mais cela ne se pourrait sans une trop forte dépense ; le dallage pourrait être remplacé par un carrelage en briques fait avec soin. Tout autour de la laiterie doivent régner des appuis pour placer des terrines à lait. Il serait bon que ces appuis fussent faits au moyen de triangles espacées de manière que l'air circulerait librement en dessous du vaisseau. Les meilleurs fabricants de beurre remplacent souvent ces tablettes par des auges, en planches enbouvétées, dans lesquels ils placent les vaisseaux. Au moyen d'une pompe et d'un robinet on fait circuler de l'eau froide dans ces auges, ce qui rafraîchit le lait et entretient dans la laiterie le degré de température désirable.

Rien n'est plus préjudiciable à une laiterie qu'un air humide et renfermé, qui se corrompt bientôt, prend un goût de moisi, et le communique aux produits de la laiterie ; il est donc bien nécessaire de prendre des précautions efficaces contre cet inconvénient : c'est pour cela qu'a été imaginé le tuyau en forme de cheminée qui doit être placé au faite du bâtiment, et dont nous allons expliquer en détail la construction et le but.

Ce tuyau peut être fait sur trois côtés en planches enduites de plâtre, afin que ce soit bien clos. Le quatrième côté, qui regardera le midi, sera en vitrage bien mastiqué, afin que l'air ne pénètre pas. La dimen-

sion de ce conduit peut varier, à volonté de 12 à 24 pouces de diamètre intérieur ; plus il aura de largeur du levant au couchant, ou du côté du midi, mieux il remplira le but proposé. Sa hauteur aussi peut varier, mais ne doit pas être moindre que 6 pieds ; car l'effet produit par ce tuyau croît en proportion de sa longueur. Il doit y avoir un vasistas au sommet, immédiatement au-dessous du soupirail, comme cela est représenté, en *i*, fig. 3, il doit fermer à volonté ; un autre vasistas en bas, en *k*, doit pouvoir aussi se fermer ou s'ouvrir suivant que les circonstances le voudront. Le tuyau inférieur qui s'ouvre dans la laiterie doit être plus petit que le tuyau supérieur. En *n* est un vasistas qui, lorsqu'il est baissé, interrompt toute communication entre cette partie et l'air extérieur : par le moyen de ces vasistas, on fait agir le ventilateur à volonté.

Quand le soleil donne, il agit au travers du vitrage sur l'intérieur du tuyau dans toute sa longueur, et conséquemment échauffe et raréfie l'air qui y est contenu : ce qui donne à cet air une tendance à s'élever avec une vélocité proportionnée à la chaleur produite par l'action du soleil, et aussi par la hauteur du tuyau. Si le vasistas en *i* est ouvert, l'air échauffé s'échappera par le soupirail du sommet ; ce qui établira un courant d'air de bas en haut. Si la laiterie a besoin d'être ventilée, on lève le vasistas *k*, et l'on ferme en même temps le vasistas *n* : alors l'air nécessaire pour former le courant dans le tuyau sera tiré de la laiterie, dont l'air peut, par ce moyen, être complètement renouvelé (1). Quand le vasistas *k* est fermé, et que les vasistas *n* et *i* sont ouverts, la ventilation ne s'opère que sur l'espace extérieur de la laiterie. Si les vasistas *k* et *n* sont fermés en même temps, aucune ventilation ne s'opérera. Si ces vasistas inférieurs sont fermés en partie, la ventilation de l'intérieur sera modérée au degré que l'on jugera convenable.

En été, il serait convenable d'avoir habituellement le vasistas *n* et le haut du tuyau ouverts, et le vasistas *k* fermé, si ce n'est dans le cas où une ventilation serait jugée nécessaire ; avec cette précaution, on laisserait ainsi continuellement échapper l'air échauffé du passage exposé au midi.

En hiver, le vasistas *n* doit ordinairement être fermé, pour que l'air échauffé dans les corridors par l'action du soleil ne s'échappe pas ; ce qui diminue le froid dans cet espace.

(1) L'air sera remplacé par celui qui entrera par les ouvertures inférieures de la laiterie, telles que les ouvertures pour laisser entrer et sortir l'eau, les jointures de la porte, celles même des fenêtres qui donnent sur les corridors ; il pourra même s'établir un double courant d'air ascendant et descendant dans le tuyau.

Le vasistas *i* doit aussi, pendant toute la durée de l'hiver, être soigneusement fermé, à moins que des circonstances extraordinaires n'obligent à l'ouvrir; le vasistas *k*, au contraire doit être ouvert.

Par l'effet de cet appareil, l'air qui est échauffé et raréfié par le soleil dans le tuyau sera forcé de se mêler un peu; par l'ouverture *k*, avec celui de la laiterie; ce qui tendra conséquemment à modérer le froid dans son intérieur.

C'est dans les corridors qui entourent la laiterie, et qui doivent avoir au moins  $4\frac{1}{2}$  pieds de large, que l'on déposera le beurre et les autres choses qui demandent à être tenues au frais. Ces corridors ne doivent pas avoir de croisées ni aucune ouverture au mur extérieur, mais être éclairés par la laiterie: à cet effet, chacun des murs intérieurs aura une ouverture avec un vitrage à demeure et bien clos, afin qu'il ne laisse passer que la lumière seule, mais pas du tout d'air. Les murs de ces corridors devront être de tous côtés soigneusement enduits de plâtre aussi cuit que possible. Cet enduit de plâtre doit s'étendre sur le toit intérieur et en dedans du toit extérieur, afin qu'ils soient aussi impénétrables à l'air que possible, surtout vers la partie supérieure. On appliquera donc avec grand soin un double enduit de plâtre, afin de remplir toutes les fentes et crevasses qui se feraient en séchant, et afin de boucher la moindre petite fente qui pourrait exister; et l'on aura soin d'examiner de temps en temps s'il ne se formé pas de lézardes, qui devront être immédiatement bouchées. On expliquera ci-après l'utilité de ces précautions en apparence minutieuses.

Si l'on n'est pas éloigné d'une rivière, il serait avantageux d'avoir une glacière attenante à la laiterie, comme en C, fig. I; elle serait comme la laiterie, entourée d'une double muraille sur trois côtés, avec un intervalle entre les deux murs. Nous avons donné dans notre premier volume tous les détails nécessaires sur ce sujet; mais il ne faudra pas négliger d'établir une gouttière pour l'écoulement de l'eau qui tomberait de la glace. C'est le moyen le plus facile et le plus économique d'établir une glacière, en quelque endroit que ce soit; c'est un genre de cellier infiniment préférable aux voûtes souterraines, qui sont plus exposées à l'humidité, plus sujettes à la moisissure et à la pourriture, coûtent beaucoup plus chères, ne sont pas plus fraîches et ne conservent pas mieux une température égale en toutes saisons.

La pièce marquée D, fig. I, est destinée à recevoir les ustensiles de la laiterie: c'est là qu'ils seront nettoyés, rangés, et qu'on les trouvera prêts lorsqu'on en aura besoin. Pour cela, il faudra qu'il y ait plusieurs rangs de planches autour des murs, des tables,

et toutes les autres choses nécessaires à la destination de cette pièce. La porte s'ouvre au midi, où le toit s'avancera d'environ deux pieds au delà de la muraille: à une encoignure *h*, est une cheminée à laquelle sera attaché un chaudron d'une grandeur convenable, utile pour la laiterie; *f* est une porte donnant dans la laiterie, dont on pourra se servir en été, mais par laquelle seule on entrera en hiver; car pendant toute cette saison la porte B, fig. I devra rester constamment fermée.

On comprendra facilement que le but de tous ces arrangements est de tenir le lait dans une température convenable pendant l'été comme pendant l'hiver, et de mettre le propriétaire d'une laiterie à même d'exécuter toutes les opérations avec le moins d'embarras et de dépense possible. L'égalité constante de la température d'une laiterie est une chose très-importante, car une variation dans l'atmosphère dérange les opérations et diminue la valeur des produits. Par exemple, quand la chaleur est trop forte, le lait se coagule de suite, la crème ne peut monter, et il tourne si promptement à l'aigre, qu'on n'en peut rien faire de bon.

Si au contraire, le lait est exposé à une température trop froide, la crème montera lentement et difficilement; elle acquiert un goût amer et désagréable, et il est presque impossible d'en faire du beurre; et, quand on vient à bout d'en obtenir, c'est en si petite quantité, il est si pâle, et, quoique dur, il est si peu lié, a si peu de consistance et si peu de goût, qu'on en trouvera un prix bien moindre que celui qu'on aurait tiré de la crème montée à un degré de chaleur convenable.

C'est donc afin d'éviter ces deux extrêmes que la pièce appelée proprement la laiterie sera placée au centre du bâtiment, de manière à ne recevoir aucune action directe de l'air extérieur; un certain espace existera aussi tout autour, puisque l'expérience a montré que l'air, quand il est convenablement réglé, est un mauvais conducteur de la chaleur ou du froid: en sorte que la durée d'un temps très-chaud ou très-froid, quelque longue qu'elle soit, n'exercera pas une très grande influence sur la température de cette pièce; et, si par hasard il s'y trouvait quelquefois quelques degrés de chaud ou de froid de plus qu'il ne convient, on remédierait de suite à cet inconvénient par les moyens artificiels que nous avons décrits; moyens qui, d'ailleurs, entretiendront cette température convenable aussi longtemps que l'on voudra. Tels sont les avantages que l'on recueillera de ce mode économique et simple de construction, que nous avons jugé nécessaire de décrire en détail.

On n'a pas encore fait d'expériences d'après lesquelles on ait pu établir avec

toute l'exactitude désirable le degré précis de chaleur qui convient dans une laiterie. Mais, d'après les essais faits par les meilleurs auteurs, il y a lieu de croire qu'à une chaleur de 50 à 55 degrés du thermomètre de Fahrenheit (10 à 12 degrés centigrades) la séparation de la crème du lait, l'une des opérations les plus importantes d'une laiterie, s'effectue avec la plus grande régularité. C'est donc cette température que l'on peut indiquer comme la plus convenable pour une laiterie; car, lorsque la chaleur s'élève au-dessus de 60 degrés (14 degré centigrades environ), les opérations deviennent difficiles et sujettes à se mal faire, et, quand elle est au-dessous de 40 degrés (5 degrés centigrades environ), les produits de la laiterie ne sont pas ce qu'ils devraient être. Il est donc nécessaire que la chaleur soit constamment entre 50 et 55 degrés (10 et 12 degrés centigrades). Afin d'être sûr de ce fait, il faudra suspendre vers le milieu de la laiterie un thermomètre, qui indiquera toutes les variations qui pourraient survenir dans la température et qui pourraient influencer sur les produits de la laiterie.

Ils serait possible qu'en été la chaleur du lait nouvellement tiré, si on en apportait en grande quantité dans un endroit aussi peu étendu que le serait la laiterie (1) influât sur la température, et ne produisit un degré de chaleur plus fort qu'il n'est convenable. C'est pour remédier à cet inconvénient que l'on a recommandé de faire passer au travers de la laiterie un filet d'eau courante, qui vint remplir l'espèce de bassin dont nous avons parlé, et au bord duquel on pourrait placer les terrines de lait pendant quelques heures, pour le rafraîchir plus promptement: si même quelquefois cela ne suffisait pas, on pourrait plonger les terrines dans le bassin. C'est dans cette vue, surtout pour les endroits où l'on ne pourrait avoir d'eau courante, que l'on a proposé de joindre une glacière à la laiterie; car une petite quantité de glace placée dans la laiterie suffirait pour modérer la chaleur en très-peu d'instant; il faudra, pour cela, suspendre la glace un peu au-dessus du sol.

Le beurre, une fois fait, avant d'être porté au marché, se tiendrait aussi plus frais dans les petites pièces attenantes à la glacière, ou dans le passage autour de l'amas de glace, que dans la laiterie. Il résultera de la proximité de cette glacière d'autres avantages que l'on comprendra aisément.

En terminant nos observations sur la constructions de la laiterie et de ses dépendances, nous désirons que l'on se rappelle que nous avons plus songé à la préserver de la chaleur

(1) Une laiterie de 6 pieds carrés suffira pour dix vaches.

pendant l'été que du froid pendant l'hiver, parce que les produits d'une laiterie ont bien plus d'importance pendant la belle saison que pendant l'hiver. Cependant, si l'usage de la laiterie dans les temps froids devenait nécessaire, il serait très-facile de la chauffer en plaçant dans la laiterie soit un baril d'eau bouillante bien bouché, soit quelques briques chaudes que l'on poserait par terre ou sur la table; mais il ne faudrait jamais, dans quelque cas que ce fût, y introduire de réchaud de charbon allumé, parce que cela communique un mauvais goût au lait. Un moyen fort recommandable pour un établissement un peu considérable serait d'aménager sur un des poêles de la maison un grand bassin toujours rempli d'eau et auquel on attacherait un tuyau en fer qui ferait plusieurs fois le tour de la laiterie. Ce moyen serait sûr de donner le degré convenable de chaleur surtout si la laiterie était placée dans la cave de la maison. Pour la laiterie extérieure on comprend qu'il faudrait la construire avec beaucoup de soin pour pouvoir s'en servir en hiver dans notre climat. Avec cette précaution, si elle touche à la maison, on peut la chauffer tout l'hiver sans aucune difficulté. On trouvera d'ailleurs un tel bassin d'eau chaude d'une grande commodité dans toutes les saisons.

### Les vers blancs et le sel.

On a dit que l'emploi du sel pouvait amener la destruction des vers blancs, ce qui n'est pas encore bien démontré.

M. Gaud s'est livré à quelques expériences. Il a arrosé des terres avec de l'eau salée, et il a constaté : 1<sup>o</sup> que les terres arrosées avec de l'eau salée ont plus souffert de la sécheresse que celles arrosées avec de l'eau ordinaire ; 2<sup>o</sup> que l'eau salée dans la proportion de 12 oz. de sel pour deux gallons d'eau était d'une innocuité parfaite sur toutes les plantes, employée à raison de 2000 gallons par arpent, mais qu'il fallait autant que possible arroser la terre avant la germination des graines, parce que l'eau salée retarde la végétation, sans leur nuire autrement, lorsqu'on mouille les feuilles des plantes.

[Nous croyons que dans cette province il vaudrait mieux répandre le sel sur les dernières neiges à raison de deux ou trois minots par arpent, dans les endroits que l'on destine aux légumes.—*Réd. S. A.*]

Plongé dans ce liquide, le ver blanc meurt au bout de 48 heures, il vit plusieurs mois dans l'eau naturelle.

Des plantes ont été mises en vases, un ver blanc a été introduit dans chaque vase à 10 pouces de profondeur, l'arrosage a eu lieu avec de l'eau à 2

degrés du pèse-sel, le soir tous les vers étaient descendus au fond du vase et ne l'ont quitté que 48 heures après, ils ont attaqués de bas en haut les racines et sont redescendus au fond du vase, après avoir mangé ce qui leur était nécessaire. Ces plantes ont été renouvelées, et plusieurs ont été attaquées au collet par le ver blanc, qui avait la tête hors de terre; les vers des quatre autres vases ont été trouvés morts et roulés près de la racine des plantes à peu près au milieu de la hauteur. On peut donc conclure que, poussé par la faim, le ver blanc cherche sa nourriture, malgré le milieu salé dans lequel on l'a enfermé; en pleine terre le sel est plus inoffensif.

Des fraisiers, les salades, des choux, des artichauts des luzernes ont été arrosés avec la même eau à 2 degrés pendant près de 10 jours, les plantes n'ont pas été attaquées, mais la luzerne voisine de celle arrosée au sel était bien plus mangée que celle se trouvant à distance; il s'est d'ailleurs produit le même phénomène que dans les vases; le ver blanc, à fleur de terre, attaquait le collet des plantes. Les légumineuses du jardin sont restées intactes, pendant quelques jours, mais les arbres voisins ainsi que les planches ont été plus fortement attaquées; les vers blancs qui ont pu remonter à la surface de la terre salée, ont mangée les légumes au collet, en tenant la tête hors du sol.

Habituellement le ver blanc s'enfonce tous les soirs plus ou moins dans la terre et il ne remonte que le lendemain, 3 à 4 heures après le lever du soleil; il n'agit pas de même, lorsqu'il a passé quelques jours dans la terre salée; il brave dans ce cas le danger et reste très près du sol; il en résulte des combats très-vifs entre le ver blanc et la *couturière* qui en fait un bon repas: c'est un coléoptère vert changeant dont le corps est ovale et la surface cannelée, dos barré, qui répand une fort mauvaise odeur quand on le touche. On le rencontre souvent dans les jardins, et il faut le plus possible chercher à le conserver, car il rend de grands services en se nourrissant que d'insectes.

Il est donc certain que le ver blanc n'aime pas le sel mais les moyens indiqués jusqu'à ce jour sont insuffisants, il s'agirait de savoir si on pourrait, sans danger pour les plantes, faire deux ou trois arrosages d'eau salée, à des intervalles plus ou moins longs; il est bien facile d'essayer, le résultat serait ainsi beaucoup plus certain.

Il serait peut-être avantageux d'arroser les terres avec de l'eau salée un peu avant le moment de la ponte, les femelles des hannetons ne s'arrêteraient probablement pas dans cette terre, et il pourrait se faire que, dans le cas où elles y déposeraient leurs

œufs, l'éclosion fût contrariée ou que les larves fussent détruites à leur naissance par suite de la présence du sel. L'absence des vers blancs dans les prés salés démontré clairement que le sel est un ennemi de ces insectes.

Nous ne saurions donc trop engager les habitants des campagnes à faire quelques expériences sérieuses; ils n'auront à perdre ni leur temps ni leur argent.

L. DE VAUGELAS,

—*Revue d'Economie Rurale.*

### Extraits du livre au 100 louis d'or.

Choix du bon bétail, des bons animaux.— Leur élevage, leur engraissement, leur bonne alimentation.— Conservation de leur santé.

D. Quels sont les meilleures espèces de bétail réunissant les avantages du travail, de l'engraissement et de l'abondance du lait?

R. Ce sont les races Canadiennes, Ayrshires, Devons, Galloways et Durhams.

Ces excellentes races conviennent très-bien à nos pays; il faut choisir ce qu'il y a de mieux dans chaque race, en mâles et femelles, pour les améliorer de plus en plus par eux-mêmes, par les bons soins, les bons logements et la bonne nourriture.

D. Quels sont les signes généraux qui font reconnaître facilement le bon bétail, les bons animaux?

R. Le bon bétail se reconnaît facilement, car il est bien signalé: par une tête petite, les jambes courtes et minces, les reins larges et droits, les côtes rondes et le corps allongé.

Ce même signalement peut servir également pour reconnaître les bons bœufs, les bonnes vaches, les bons moutons et les bons porcs; tous les bons animaux ont en général la tête petite, les jambes courtes et minces, les reins larges et le corps allongé.

Le mauvais bétail, les mauvais animaux se reconnaissent par une grosse tête, les jambes longues et grosses, les reins étroits, les côtes plates et le corps court. Le poil du mauvais bétail est ordinairement long et rude.

Il faut savoir cela pour s'enrichir en cultivant la terre.

D. A quels signes particuliers peut-on reconnaître une très-bonne vache de service, laitière et beurrière?

Une très-bonne vache doit avoir la tête petite, fine; les nazeaux bien ouverts; de grands yeux doux et vifs, recouverts par des paupières minces, très-mobiles et ornées de longs cils; les cornes minces et luisantes; l'encolure mince, peu de fanon; les jambes courtes, fines; les tendons bien dessinés; la queue

mince ; la peau souple, mince, bien détachée des côtes ; le poil fin, lisse, luisant et bien couché sur la peau ; le corps allongé ; les reins larges ; l'ameille (le pis) doit avoir la peau mince, souple, garnie de veines, recouverte d'un duvet rare et fin ; les veines à lait, doubles, fortes et faisant beaucoup de détours ; les fontaines larges ; l'ameille grosse, mais pas charnue, prolongée sous le ventre ; les trayons moyens, écartés à égale distance ; la peau de l'ameille d'une belle couleur jaune, surtout entre les cuisses, signe de bon lait crémeux. Si elle a des taches noires à la langue et au palais, c'est signe de bonne laitière ; si elle a le carreau (c'est une dureté qui se trouve au bas de la peau qui tombe entre les jambes de devant), c'est le signe d'une très-bonne beurrière. L'écusson doit être bien enveloppé (c'est le poil fin montant derrière les cuisses jusque sous la queue) ; plus cet écusson est large et monte également des deux côtés sans interruption, plus la vache aura de bonté ; mais si on aperçoit dans l'écusson un ovale en gros poil descendant, c'est un mauvais signe.

Les bonnes vaches de service se tiennent ordinairement plutôt maigres que grasses.

D. Quels soins faut-il prendre des vaches laitières ?

R. Les vaches laitières doivent être bien logées, dans une étable propre ; les murs doivent être blanchis à la chaux, bien aérés dans le haut ; il faut bouchonner, brosser les vaches, chaque jour, les entretenir très-propres ; avant de traire les vaches, il faut avoir soin de laver l'ameille, avec de l'eau tiède, le lait vient toujours plus facilement, les vaches sont plus vite tirées, le lait est plus propre, et il n'y a pas de bouse ni d'urine dans le lait ; le beurre est meilleur et se conserve mieux.

Il faut tirer les vaches bien net, car le lait qui vient le dernier donne dix fois plus de crème que le premier, et puis, on fait tarir les vaches quand on ne les tire pas net.

Il faut toujours parler aux vaches avec douceur et les caresser souvent. On fera bien de donner un nom à chaque vache ; ainsi, on les appellera : la Brune, la Blonde, la Rousse, la Grise, la Châtain, la Violette, la Noire ; la Normande, la Bretonne, etc. Bientôt elles obéiront à l'appel de leur nom. Il en est de même pour les bœufs et les élèves.

Tout le bétail, vieux comme jeune, doit être soigné de la même manière.

D. Comment faut-il nourrir les vaches laitières, pour en retirer de très-grands bénéfices ?

R. Il faut donner aux vaches laitières de bons fourrages verts mêlés de paille pendant l'été, et de son ébouil-

lanté, et des racines de plusieurs espèces, pendant l'hiver.

Mais pour avoir beaucoup et de bon lait des vaches, il faut absolument couper, hacher menu la paille, le foin, les fourrages verts et les racines ; il faut mélanger le vert, le sec et les racines, ensemble, dans le coin de la grange ; il faut absolument arroser ce mélange avec de l'eau salée, et on répandra par dessus un peu de bon son ou de grossière farine.

Voilà la véritable bonne soupe des vaches, et qui leur fait donner du lait très-crèmeux et du beurre en abondance.

On doit donner les repas toujours à la même heure ; il faut aussi avoir de bons et gras pâturages à donner aux vaches laitières pendant une partie de la journée ; mais il faut les envoyer au pâturage seulement quand il fait beau, et jamais par les grands froids, les grands vents et les grandes chaleurs. Il faut bien veiller à ce que les vaches laitières boivent beaucoup et de bonne eau, car plus les vaches boivent, plus elles donnent de lait et de beurre. Il faut absolument saler la nourriture des vaches, hiver comme été, afin de les exciter à boire. Une livre de sel donne 1 fr. de bénéfice en plus. Il faut savoir cela pour s'enrichir.

(A continuer)

### Causerie agricole.

Hier, dimanche, au-delà de mille personnes des paroisses de St. Vincent-de-Paul et de St. François-de-Salles (comté Laval), se pressaient autour de M. Barnard, arrivé la veille à St. Vincent-de-Paul, pour y faire une lecture sur l'Agriculture. Pendant une heure et demie, cette foule, avide d'acquiescer de nouvelles connaissances, écouta avec le plus profond silence, les sages observations, les remarques utiles et les bons conseils du zélé lecteur.

M. Barnard aime ses compatriotes, aussi, n'hésite-t-il pas à leur dire toute la vérité et tout en démontrant ce qui peut le plus contribuer à l'avancement de la classe agricole, il n'hésite pas à signaler les fautes, à montrer les obstacles qui empêchent les progrès de notre agriculture.

M. Barnard sait intéresser son auditoire et sans avoir une voix très forte, il se fait très bien entendre. Il cause bien, procède catégoriquement et présente toutes ses idées avec beaucoup de clarté. On aime à l'entendre ; on le comprend si bien.

M. Barnard ayant terminé, Jos. H. Bellerose, Ecr., M. P., se fit l'interprète des sentiments de toutes les personnes présentes, complimenta M. le lecteur et le remercia, puis, M. Bellerose fit un appel chaleureux au patriotisme de ses auditeurs, les encourageant à bien pratiquer les bonnes suggestions qui venaient de leur être faites,

meilleur moyen, a dit M. Bellerose, de montrer à M. Barnard notre reconnaissance pour son dévouement. Alors, sur motion de M. Bellerose, l'assemblée s'étant formée régulièrement, Césaire Germain, Ecr., N. P., ayant été choisi comme président et M. George B. Lamarche, comme Secrétaire, les résolutions suivantes furent adoptées à l'unanimité :

Proposé par M. le Major Pierre Quevillon et secondé par MM. F. X. Charbonneau et F. X. Rocan :

Qu'il est indubitable qu'une série de lecture, comme celle que vient de faire M. Barnard, jointe à la lecture d'un bon journal agricole, produiraient d'heureux résultats et serviraient grandement au progrès de l'agriculture.

Proposé par M. Jos. Bisson, secondé par MM. Noël Lortie et Cyrille David :

Que les habitants de ces localités félicitent M. Barnard de son zèle pour la cause agricole et de son patriotisme qui l'a porté à se mettre à l'œuvre pour en faciliter les progrès.

Proposé par Léandre Bélanger, Ecr., Maire, et secondé par M. E. Fillion, tous deux de St. François-de-Salle :

Que M. Barnard mérite bien le pays et que les habitants de ces deux paroisses garderont un bon souvenir de l'entretien tout-à-fait intéressant auquel ils viennent d'assister, et pour lequel ils offrent à ce Monsieur leurs plus sincères remerciements.

Ces procédés étant finis, l'assemblée se dispersa contente et satisfaite.

St. Vincent de-Paul, 15 Août 1870.

## La Semaine Agricole.

MONTREAL, 18 AOUT 1870.

### Réponse aux correspondants.

#### Tumeurs aux trayons.

C. L., de Somerset.—Je ne connais pas de meilleur remède pour la maladie dont vous parlez dans votre correspondance (No. 10 de la *Semaine Agricole*, 14 Juillet 1870), et qui affecte les trayons de vos vaches, que la glycérine. Quelques applications suffiront. Il faudra d'abord laver parfaitement les trayons avec du savonnage de savon de castille, puis vous appliquerez la glycérine pure. Cette opération devra se faire le soir après que les vaches auront été traitées. Le même remède guérira pareillement les crevasses des trayons. On peut se le procurer chez tous les apothicaires, moyennant quelques centins.

F. M., de St. Isidore.—Le *Ring-bone*, ou *Forme*, est une tumeur inflammatoire dont le siège est la couronne, c'est une exostose (tumeur dure). Les exostoses se développent à la surface d'un os ; elles se manifestent plus par-

ticulièrement sur les parties qui avoisinent de très près les articulations, elles sont susceptibles de plusieurs variétés suivant leur forme, leur volume, leur nombre, leur situation et leurs causes. Elles ont reçu différents noms, suivant les régions qu'elles occupent : celle du jarret du cheval, sont la *courbe*, *l'épervin calleux*, *la jarde* ; celles du canon portent les noms *d'osselet*, *sueros*, *chapelet*, *fusée*, à la couronne on les nomme *forme* (*ring bone*). Les causes des exostoses chez les animaux sont peu connues, mais on regarde l'influence héréditaire comme ayant une grande part dans leur développement : dans ce dernier elle est considérée comme incurable. Il faut donc apporter le plus grand soin dans le choix des étalons.

Les coups, les chutes, et d'autres violences extérieures exercées sur les os, à travers les parties molles qui les recouvrent, sont, dit-on, des causes assez fréquentes de la production des exostoses. Ces maladies se développent le plus souvent d'une manière lente et presque insensible ; aussitôt qu'on s'apercevra de l'apparition d'une de ces tumeurs inflammatoires, on pourra d'abord appliquer des cataplasmes de graines de lin afin d'abattre l'inflammation, et lorsque l'inflammation aura disparu, on frictionnera la tumeur avec une lotion astrigente composée comme suit : mettez une once d'acetate de plomb (sucre de plomb) dans une pinte d'eau froide : après quoi faites fondre une once de camphre dans un demiard de *whiskey* en esprit, ou encore du *brandy*, mêlez vos deux liqueurs, et frictionnez plusieurs fois par jour, la partie malade. Si la maladie n'est pas héréditaire et qu'elle ne soit pas trop vieille, elle cédera assez facilement à ce traitement. Lorsque les exostoses sont anciennes, elles se reconnaissent aisément, elles offrent des tumeurs dures, résistantes incompressibles, fixes et ne changeant jamais de situation. On ne connaît pas encore le moyen bien déterminé pour en obtenir la guérison. Lorsque la tumeur est dégénérée en collosité (calus) il est très difficile pour ne pas dire impossible de la faire disparaître : on a quelquefois réussi à arrêter le progrès de son développement, par l'application de la teinture d'iode, ou des mouches et encore mieux par le feu en introduisant dans la tumeur des pointes de fer chauffées à blanc.

UN MÉDECIN.

### Choix des semences.

Somerset, 31 juillet 1870.

Monsieur l'Editeur,

J'ai vu dans un de vos derniers numéros, cette question : " Comment peut-on s'assurer de bonnes semences ? " Comme personne n'y a ré-

pondu, je vais y répondre tout court : Adressez-vous à M. Evans, de Montréal, vous serez certains du choix, de recevoir la valeur de votre argent et d'avoir de bonnes semences.

Ce printemps, pensant trouver par ici la graine qu'il me faudrait, j'en ai acheté une partie, mais il m'en a manqué. Je me suis adressé à M. Evans ; il m'en a envoyé, sans retard et par la poste, bien plus que j'en attendais. Je puis dire qu'il m'a envoyé pour vingt-cinq centins ce qui m'aurait coûté une piastre chez nos marchands. Quand j'ai parlé de faire venir de la graine de Montréal, mes voisins se sont moqués de moi ; à présent quand je les amène dans mon champ et que je leur montre le produit de notre graine achetée ici, comparé à celui de la graine que M. Evans m'a envoyée, ils ouvrent les yeux. Ce dernier produit est magnifique.

#### Forme ou Ring-bone.

En réponse à la question : " Comment faire disparaître un *Ring bone* ? " Je vais vous indiquer un remède bien certain : du moment que vous vous apercevrez qu'un cheval en est atteint, prenez de l'huile de charbon, frottez-en bien la corne, en montant ; cela pourra causer des gales, mais ne vous découragez pas, frottez tous les deux jours, ensuite tous les trois jours, pendant quinze jours ou un mois. Je garantis ce remède, car j'en ai sauvé un moi-même, et le plus habile connaisseur ne pourrait pas s'apercevoir que mon cheval en a été atteint.

Un mot sur la récolte. Il y a eu bien peu de foin ; nos grains promettaient de nous récompenser de la perte de ce fourrage et voilà qu'un autre fléau se présente sous la forme de sauterelles. Je vous assure que nous n'avons pas besoin d'aller à la Rivière Rouge pour voir des sauterelles. Elles mangent le foin, l'herbe des champs et surtout l'avoine. Hier, j'examinais une pièce d'avoine, entre autre ; il y a la valeur de deux semences à terre, coupées par ces insectes. Chose étrange, nous ne voyons pas de corneilles cette année ; je crois que c'est l'absence de ces oiseaux qui fait que les sauterelles sont en si grand nombre.

Votre &c.,

C. L.

Pour la *Semaine Agricole*.

### La bonne ménagère.

Monsieur le Rédacteur,

De tous les sujets que vous avez traités dans votre si utile publication, je vous affirme qu'il n'en est pas un qui soit plus pratique et plus capable

de produire d'heureux résultats que celui que je vais traiter sous le titre de *bonne ménagère*. Je crois vous connaître pour penser que vous accepterez avec empressement mon écrit ; et que vos lecteurs se l'arracheront pour le lire le plus tôt et le plus attentivement possible. Il y a peu de modestie dans ce petit préambule, mais en réalité, je suis si fier de ma découverte, que je ne puis cacher ma joie !

Ecoutez et jugez : Une bonne ménagère est un trésor dont la valeur est inappréciable. Ce n'est pas moi qui le dit ; mais un auteur fort populaire dont je ne me rappelle pas le nom. Cet auteur s'exprime comme suit :

" Une femme soigneuse est un vrai trésor ; une véritable ménagère vaut son pesant d'or."

Rien de plus vrai, et voilà qui est fort utile à méditer pour tous ceux qui veulent entrer en ménage et même pour ceux qui y sont déjà.

Qui l'aurait cru : la ménagère sait faire deux sous avec un. Lorsqu'une chose commence à s'user, elle la répare à temps, et, refaisant une maille par-ci, une maille par-là, elle fait durer deux fois les habits de son mari, les vêtements de ses enfants. Lorsque, à la fin des fins, la vétusté devient trop forte et que les déchirures sont trop grandes, elle rapièce, elle retaille, elle rajuste, faisant servir aux petits le reste des grands. Le tout est si bien fait, elle s'ingénie si adroitement, que tout est toujours propre, et décent, convenable.

Chez la bonne ménagère, rien de perdu, ni une bouchée de pain, ni un reste de légume ou de viande, ni une pièce de linge. Tout se case, tout se serre, tout se range pour trouver sa place dans l'occasion ; puis c'est propre, c'est reluisant.

Chez elle, point de poussière, point de saleté, point de toile d'araignée.

Elle sait que la propreté ne coûte que de la peine, et qu'elle rapporte beaucoup. Elle sait encore qu'il y a nombre de maladies qui n'ont pour origine que la malpropreté et qu'avec un peigne, un peu d'eau claire et du savon on les eût évitées pour longtemps.

La bonne ménagère aussi achète ce qu'il faut, mais rien que ce qu'il faut. Elle préfère le solide à ce qui n'est que joli, ce qui préserve du froid à ce qui ne sert qu'à la coquetterie. Ses filles n'ont pas de ces étalages comme on en voit tant aujourd'hui, même à nos filles de la campagne ; elles n'ont pas de ces vêtements dispendieux et au-dessus de leur condition. Mais, en revanche, elles ont ce qui manque souvent aux autres, du linge pour changer, de bonnes couvertures sur leurs lits, des vêtements solides et chauds, pour ne pas grelotter de froid l'hiver.

Que de gens ont sur ce chapitre à faire des retours sur eux-mêmes ! Depuis que le goût du luxe, que le désir

de singer ceux qui sont au-dessus de nous, ont envahi nombre de têtes, les villes et les campagnes sont remplies de personnes qui ont un beau paletot, mais pas de chemises, de beaux souliers vernis, mais pas de bas, qui ont des fleurs sur la nuque mais pas de pain dans le ventre.

Luxe et misère, vous allez toujours de paire, mais vous êtes la mode et cela suffit.

La bonne ménagère ne donne pas dans ces travers, et ses enfants s'en portent beaucoup mieux et son mari aussi. Ils ont du pain, de la viande, de bonnes chemises; et cela vaut mieux que toutes les perles du monde, sans nourriture.

A ce propos, voici une histoire qui est celle d'un grand nombre de nos contemporains: Un Arabe s'était égaré dans le désert; depuis deux jours, il n'avait rien à manger, et se trouvait en danger de mourir de faim, quand enfin, il atteignit une des citernes où les voyageurs abreuvent leurs chameaux. Il vit sur le bord un petit sac de cuir; aussitôt il s'écrie: "Dieu soit loué! ce sont des dattes ou des noix. Je vais donc enfin me rassasier." Dans cette douce espérance, il ouvrit le sac; mais par malheur, il ne trouva que des perles, et pas une bouchée de nourriture. Et force lui fut de mourir à côté de ce trésor si brillant.

Les perles, les rubans et les ornements superflus conduisent aussi à la ruine et même à la mort.

La bonne ménagère économise le temps. Levée de bonne heure, elle a du loisir pour tout; pour faire ses prières le matin et le soir, et pour faire faire celles de ses enfants; pour aller le dimanche à la messe et aux autres offices, et pour faire prendre l'air à ses marmots. Son mari, quand il rentre de l'ouvrage, trouve le déjeuner prêt, et n'est nullement tenté de gronder contre la paresse de sa femme qui lui fait perdre une partie de sa journée. Le midi, il n'est pas obligé de crier pour avoir un diner qu'il a si bien gagné en travaillant vigoureusement. Tout va donc comme sur des roulettes, parce que quand on s'y prend à temps, on arrive toujours.

Puis voyez comme le bien s'enchaîne: la femme en soignant si bien l'intérieur de sa maison, la rend agréable; les enfants s'y attachent, le père y prend goût.

Alors pour ces mêmes enfants, moins de désir de quitter la maison paternelle quand ils deviennent grands; pour le père, moins de tentations d'aller courir ça et là, de se rendre même à l'auberge. Par suite, plus de joie domestique, plus de moralité, plus de religion, plus de bien-être, d'aisance et de bonheur.

Jeunes gens, qui lirez ce qui précède, jurez que vous ne prendrez jamais pour femme qu'une bonne ménagère, une fille sage et chrétienne.

Mères de famille, après avoir médité ce qui vient de vous être dit, appliquez-vous à être des ménagères sans reproches. Formez, de bonne heure, vos filles à ces vertus modestes, solides et durables. Vous assurerez par là leur avenir, leur bonheur pour le temps et pour l'éternité. L'affaire est d'une si grande importance qu'elle mérite votre attention de tous vos instants; et si vous aimez vos enfants, vous le leur prouverez, en leur inculquant ces leçons de la véritable sagesse.

Quant à vous, jeunes filles, si la *Semaine Agricole* vous tombe sous la main; ne dédaignez pas ces conseils. De grâce, moins de quolibets, moins de choses pour la vanité, pour la toilette, pour la gloriole. Croyez-le, tout cela n'est pas le bonheur. C'est, au contraire, un précipice où vont s'engloutir bien des avantages, c'est un écueil où le grand nombre va sombrer et que vous ne sauriez éviter avec trop de soin.

Vous, père de famille, il y va grandement de votre intérêt aussi, et si vous vous êtes trompé dans le choix d'une femme, tâchez de réparer votre erreur, en corrigeant par la patience, par de bons et sages conseils, ses défauts et ses imperfections.

\*\*\*

### Le sel.

Les effets du sel sont excellents pour les grains, les bêtteraves, pommes de terre, prairies, et dans les proportions de 3 à 400 lbs par arpent, soit dans les composts, soit sur les récoltes au printemps. Par économie, on se sert du sel qui a servi à la salaison des poissons. Le sel répandu sur les foins et fourrages à la dose de 1 livre pour 100, les empêche de fermenter et les rend plus appétissants. Donnés aux bestiaux il leur est très utile et préserve les moutons de la cachexie.

[Chez M. Gareau de St. Jacques de l'Achigan, nous avons trouvé une preuve frappante de l'utilité du sel. Dans une pièce d'avoine de Norvège très bien réussie d'ailleurs, on avait répandu à peu près 1½ minot de sel par arpent. L'avoine n'avait pas été mangée et la paille était tellement forte qu'elle avait parfaitement supporté un coup de vent qui avait abattu plusieurs granges environnantes. Dans une pièce voisine où l'on n'avait pas mis de sel, la semence avait beaucoup souffert des vers.]

C'est l'âne couvert de la peau du lion. Les grandes haquenées ne font pas les grandes journées.

Un bon cheval fait les lieues courtes. Tel a bon cheval qui va bien à pied. Qui aura de beaux chevaux si ce n'est le roi? Il fait toujours bon tenir son cheval par la bride.

### Travaux de la Saison.

Les meilleurs cultivateurs ont coutume de

#### Molssonner les grains

et plus spécialement le froment, quelques jours avant sa parfaite maturité, et lorsque le grain cède encore sous le doigt en le pressant fortement.

Il est certain qu'on prévient, par ce moyen, une perte souvent considérable produite par l'égrenage, surtout dans quelques variétés de froment; et, partout où l'on connaît cette pratique, on s'accorde à dire que le blé ainsi récolté *prématurément* est de meilleure qualité pour la mouture. Sur certains marchés, les meuniers et les boulangers savent bien le distinguer, en le maniant à la main, et le payent ordinairement plus cher que le grain coupé en complète maturité. Cette pratique présente deux avantages fort importants: celui de pouvoir trouver plus facilement des travailleurs, en avançant ainsi d'au moins une semaine l'ouverture de la moisson; et celui de s'affranchir un peu plus tôt des chances d'orages et de grêle qui menacent les blés dans cette saison de l'année, et qui, tous les ans, ravagent quelques contrées à la veille de la récolte.

On peut, en général, couper le froment sept à huit jours avant sa complète maturité, c'est-à-dire, lorsque la paille commençant à blanchir et à sécher vers le pied, commence aussi à perdre sa teinte verdâtre, et que le grain a acquis assez de fermeté pour que, lorsqu'on le presse entre les doigts, l'ongle s'y imprime encore, mais ne le coupe plus aussi facilement que lorsqu'il n'avait qu'une consistance laiteuse ou pâteuse: mais il est indispensable que les grains ainsi coupés prématurément restent en javelles, ou, bien mieux encore, en meulons pour achever leur maturité, et arriver lentement à une entière dessiccation. En effet, la végétation n'est pas arrêtée par le fait de la séparation de la tige d'avec les racines: dans cette dernière période; le grain coupé ou non, ne tire plus rien de la terre, mais il se nourrit encore des sucres répandus dans la tige, et c'est pour faciliter ce dernier acte de maturité, qu'il est important que le grain ne subisse pas une trop prompte dessiccation, comme il arriverait si on le laissait exposé à un soleil ardent. On ne pourrait non plus, sans risquer de voir s'y développer la fermentation et la pourriture, l'entasser dans les granges dans cet état de maturité incomplète. Le mieux est donc de le mettre en meulons ou en moyettes (*Stooks*)

Il est ordinairement avantageux de

#### Couper l'avoine

un peu sur le vert, surtout certaines variétés avec lesquelles on cour-

rait risque de perdre beaucoup de grains par l'effet des grands vents, si on les laissait mûrir complètement sur pied. L'avoine qui a été ainsi coupée avant sa parfaite maturité doit *javeler*, c'est-à-dire, rester, pendant une huitaine de jours au moins, sur le sol, pour que le grain arrive à sa perfection. Il est bon même qu'elle reçoive, dans cet intervalle, une ou deux ondées ; une trop longue exposition à l'air et à la pluie peut seule nuire au grain, et surtout à la paille, comme on le voit dans les récoltes de presque tous les cultivateurs, qui poussent à l'extrême la pratique du javelage de l'avoine.

On pourrait croire que le gonflement que produit sur le grain la pluie qu'il reçoit en cet état ne doit être que momentané, et qu'en se desséchant il reviendra au même point où il était auparavant ; mais on se tromperait beaucoup : ce n'est pas de l'eau seule qui est entrée dans le grain ; les tiges, ramolies par la pluie ou les rosées, en transmettant cette eau aux grains, par l'effet du reste de vie qui anime encore la plante, leur transmettent en même temps des principes nutritifs, qui augmentent le poids ainsi que le volume du grain.

#### Récolte versée.

Lorsqu'une récolte est versée, on doit aussi ne pas tarder de la faire couper au premier beau temps, même un peu avant qu'elle ait acquis toute la maturité désirable, sans quoi les grains courraient risque de s'altérer.

#### Travailler comme s'il allait pleuvoir.

La moisson est un des travaux rustiques qui exigent le plus d'activité et de célérité, surtout dans les années où le temps est pluvieux ou incertain. Le cultivateur qui met de la négligence ou trop peu d'activité à cette partie si importante de ses opérations, doit s'attendre à éprouver des pertes considérables. Chaque jour de beau temps doit être employé comme si on comptait avec certitude sur la pluie pour le lendemain, et même pour le soir. Celui qui a toujours ce principe devant les yeux aura bien rarement quelque perte notable à déplorer ; car il n'arrive presque jamais, même dans les saisons les moins favorables, qu'il ne se rencontre, dans le courant de la moisson, quelques journées ou du moins quelques demi-journées de beau temps, qui, employées avec activité et intelligence, ne permettent de rentrer les récoltes sans accident ; mais pour cela, il est nécessaire que le cultivateur ait sous la main un bon nombre d'ouvriers. En commençant sa moisson, il doit toujours calculer qu'il peut arriver telle circonstance où il faudra, dans quelques heures, faire la besogne ordinaire d'une ou deux journées. L'intelligence avec laquelle on distribue les ouvriers

aux divers travaux influe aussi, autant que leur nombre, sur la célérité de l'exécution. Il faut à chaque *chantier* un nombre de bras suffisant pour expédier l'ouvrage, de manière à ne pas faire attendre un autre chantier ; ainsi, le nombre des ouvriers qui doivent lier les gerbes, charger les voitures, les décharger, doit être proportionné, en sorte que tout marche sans confusion, et que personne ne reste un seul instant sans rien faire. Les attelages et les voitures doivent aussi être en nombre suffisant pour que jamais les ouvriers ne les attendent.

#### Récolter l'orge.

De toutes les céréales, l'orge est celle qui court le plus de danger lorsqu'il survient de longues pluies pendant qu'elle est en javelles, parce que c'est celle qui germe le plus facilement dans ce cas. C'est donc vers cette récolte qu'on doit diriger ses principaux soins dans une saison semblable : aussitôt que le dessus des javelles est ressuyé, on doit les retourner, pour empêcher la germination de se déclarer dans les grains qui touchent la terre. Une méthode très-recommandée, dans les années pluvieuses, est de lier l'orge aussitôt qu'elle est coupée, en petites gerbes, en ne faisant le lien que d'une longueur de paille de seigle, et de dresser ces gerbes en écartant un peu le pied. Le lien doit être placé près des épis, à peu près aux deux tiers de la hauteur des tiges. Pour ne pas le serrer trop fortement l'ouvrier qui lie la gerbe ne la presse pas de son genou, comme on le fait communément, mais la serre seulement entre ses bras. Des gerbes faites ainsi et dressées sur le sol peuvent y rester longtemps sans souffrir des plus mauvais temps. Cette méthode s'applique également au blé.

Quand à l'avoine, c'est le grain qui a le moins à souffrir de l'humidité de la saison, à moins que la récolte ne soit excessivement tardive.

Dans les étés extraordinairement pluvieux, je me suis très-bien trouvé de l'adoption d'une méthode usitée dans quelques cantons de la Normandie, et qui consiste à mettre le blé, après le faucillage, en *meulons* ou *moyettes*, appelés aussi *viottes*, et j'ai reconnu que, dans toutes les circonstances, le grain y acquiert une qualité supérieure à celle du blé qui a été traité autrement. J'ai continué depuis cette époque à faire mettre en meulons presque tous mes blés. Cette méthode convient également à l'orge, et je ne pense pas qu'il existe aucun moyen aussi assuré de sauver cette récolte de toute avarie dans les saisons pluvieuses. Ces meulons se font de la manière suivante : On place, sur un endroit sec et élevé des champs, une javelle qu'on replie sur elle-même vers le milieu de la longueur de la paille, en sorte que les épis ne po-

sent pas à terre, mais viennent s'appuyer sur l'extrémité opposée de la javelle. Un homme, auquel cinq ou six femmes apportent successivement les javelles, construit le meulon en le plaçant circulairement autour de la javelle repliée, tous les épis dirigés au centre et reposant sur cette javelle, en sorte que le meulon a pour diamètre deux fois la longueur des tiges du froment. Sur le premier rang de javelles, il en pose un second, placé de même, et continue ainsi, en maintenant d'aplomb les parois circulaires du meulon, jusqu'à ce que celui-ci soit parvenu à la hauteur d'environ trois pieds. Tous les épis étant réunis vers le centre, ce point se trouve plus élevé que le pourtour, circonstance fort essentielle, parce que tous les brins de paille ayant ainsi une pente vers le dehors du meulon, l'eau qui pourrait s'y insinuer tend toujours à s'écouler au dehors. Lorsque le meulon est arrivé à cette hauteur, on continue à l'élever de même, mais en croisant toujours un peu plus les épis au centre, ce qui diminue graduellement le diamètre du meulon. Lorsque celui-ci est arrivé à la hauteur d'un peu moins de 6 pieds, le centre se trouve fortement bombé et en forme de cône. On le couvre alors d'une gerbe liée près de son extrémité inférieure, en la renversant sur le sommet du cône, et on arrange avec soin les épis tout autour, afin que toute la surface du cône soit également couverte.

Lorsque les grains ne contiennent pas beaucoup d'herbes vertes, et qu'ils ne sont pas mouillés au moment où on les faucilles, on peut les mettre en meulons immédiatement après qu'ils ont été coupés, quoique la coupe ait été faite avant une complète maturité, comme je l'ai dit précédemment. Dans le cas contraire, il faut attendre qu'ils soient passablement ressuyés, ou que l'herbe soit du moins flétrie ; mais on peut toujours mettre le grain en meulons beaucoup avant l'instant où il serait possible de le serrer dans les granges, ou même de le lier en gerbes. Une fois qu'il est en meulons, il peut y rester pendant huit ou quinze jours, ou même davantage, jusqu'à ce que le temps et les autres travaux permettent de s'occuper de le rentrer ; il n'y souffre d'aucune intempérie, la maturité du grain s'achève très-bien, et celui-ci y prend une très-belle qualité. Je crois que, de tous les moyens qui ont été proposés jusqu'ici pour sauver les récoltes de céréales dans les saisons pluvieuses, celui que je viens de décrire mérite décidément la préférence, quoiqu'il entraîne certainement une légère augmentation de main-d'œuvre, moins forte toutefois qu'on ne le croit généralement.

Lorsqu'on ne peut charroyer immédiatement les gerbes liées, le moyen le plus efficace de les préserver du

mauvais temps consiste à les disposer en *croix*, que l'on construit de la manière suivante : On place, sur une partie élevée du billon, deux gerbes opposées l'une à l'autre et disposées en ligne droite, de manière que les épis de l'une des deux couvrent ceux de l'autre. On place ensuite deux autres gerbes disposées de même, mais formant un angle droit ou une croix sur le milieu des premières : ces quatre gerbes ont ainsi leurs épis réunis au centre de la croix. On place ensuite deux autres gerbes couchées verticalement au-dessus des deux premières, puis deux autres au-dessus des deux gerbes qui forment l'autre branche de la croix. On ajoute un troisième rang de quatre gerbes disposées de même, de telle sorte que la croix se compose de douze gerbes superposées trois par trois les unes aux autres, et dont tous les épis sont réunis au centre qui se trouve un peu plus élevé de manière que les quatre gerbes du rang supérieur ont une légère inclinaison du centre vers le dehors. On surmonte le tout d'une treizième gerbe que l'on renverse sur le centre de la croix, les épis tournés vers le bas, et arrangés symétriquement des quatre côtés. Si ces croix sont construites avec soin, les gerbes peuvent y supporter des pluies même assez prolongées, sans éprouver aucun dommage.

Une troisième méthode s'est introduite depuis quelques années, dans certains cantons de la Normandie. Elle consiste à lier le blé en gerbes, un peu avant sa complète dessiccation, et, au lieu d'amonceler ces gerbes en tas ou en croix, à en placer 8 ou 9 debout, l'épi en haut, un peu écartées par le pied, afin que le vent ne les fasse pas tomber, et rapprochées par le haut. Pour les contenir en un seul faisceau et leur servir de couverture, on place dessus, comme un chapeau, une gerbe du blé le plus long, liée près du bas de la tige, et dont on écarte régulièrement les épis tout à l'entour. Ces tas sont désignés dans l'arrondissement du Havre sous le nom de *casques*.

#### Grange et meule (meulon.)

Dans beaucoup de pays, on conserve les grains en gerbes dans des granges : dans d'autres, on en fait des meules exposées à l'air. Cette dernière méthode présente des avantages qu'on ne peut méconnaître. Lorsqu'une meule est bien faite, le grain est entièrement à l'abri des ravages des souris, qui font tant de dégâts dans les granges ; il s'y conserve sain pendant beaucoup plus longtemps, et peut, sans inconvénient, y rester plusieurs années ; il court aussi moins de risque de s'altérer, lorsque la récolte a été rentrée sans être parfaitement sèche. L'usage de loger les gerbes dans les granges, présente cependant d'importants avantages : dans

les saisons pluvieuses, il est bien plus facile de décharger les gerbes à l'abri des intempéries ; et il en coûte beaucoup de frais pour revêtir les meules d'une toiture en paille, si l'on veut les mettre complètement à l'abri des pluies. On a aussi les gerbes plus sous la main pour le battage, dans les granges que dans les meules. Sans doute, la dépense de construction des granges est considérable ; mais celui qui peut faire cette avance y trouve certainement de l'économie, car les frais annuels de construction des meules dépassent l'intérêt du capital mis en construction de granges. Depuis longtemps déjà, on élève en Angleterre la plate-forme en bois sur laquelle repose la meule, sur six piliers en fonte : de cette manière, le grain est entièrement à l'abri des souris.

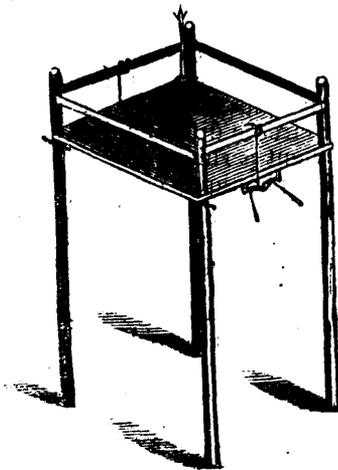
Autant et même plus que les meules de foin, les meules de gerbes demandent à être construites sous la direction d'un homme qui en ait bien l'habitude. L'infiltration de la pluie dans une meule peut causer d'énormes pertes, et il n'est pas sans exemple qu'une meule mal faite n'ait présenté, quelques mois après la moisson, qu'une masse de blé germé et de paille qui n'est plus bonne même pour litière. Ici la bonne volonté ne suffit pas : il y faut de plus la pratique et l'expérience.

Plusieurs personnes dans les environs de Montréal ont essayé l'année dernière les

#### Granges allemandes

qu'ils appellent des *Garibaldi*, je ne sais trop pourquoi.

Ces constructions réunissent à peu près les avantages des granges et des meulons. Pour les construire on plante à quatre pieds, des pôtiaux en bois rond, longs de 25 à 30 pieds. Dans ces



potiaux, on perce à 18 pouces d'intervalle des trous d'un pouce de diamètre. On les plante solidement puis on les réunit à la tête par des liens de 4 pouces sur 6. Ces pôtiaux supportent une légère couverture, en planches ou en paille, que l'on hausse et baisse à

volonté au moyen de deux rouleaux, et de cordes comme ceux dont on se sert pour les charrettes à foin. Le comble étant monté à la hauteur voulu on le supporte sur des chevilles en fer placées dans les trous des pôtiaux. Ces constructions sont très peu coûteuses, et si on les place sur différentes parties de la terre elles servent d'abri aux animaux dans le pâturage et permettent de serrer la récolte dans bien moins de temps qu'il en faudrait pour la charroyer aux bâtiments.

#### Compter les gerbes.

Tout cultivateur qui comprend l'avantage de se rendre compte des résultats de ses opérations, doit tenir une note exacte du nombre des gerbes qu'il a récoltées pour chaque espèce de grains, en faisant en sorte que les gerbes soient aussi égales entre elles qu'il est possible. Ces notes doivent indiquer le nombre des gerbes produites par chaque pièce de terre, ainsi que le lieu où elles ont été déposées, si on a plusieurs granges, ou si on a des meules concurremment avec la grange : chaque meule portera un numéro, et on indiquera le nombre de gerbes que chacune contient. Tout cela se fait très-facilement, au moyen d'un tableau disposé par colonnes, dans lesquelles on n'a à inscrire, chaque jour, que quelques chiffres. Par ce moyen, dès qu'il a commencé à faire battre, un cultivateur soigneux peut déjà se faire une idée approximative assez exacte du produit de ses récoltes, ce qui peut lui être fort utile pour diriger sa conduite.

Il est quelques cantons où l'on charge l'orge et l'avoine sans les lier en gerbes ; mais c'est un usage qu'on doit laisser aux négligents.

#### Récolter le lin.

Le moment de récolter le lin destiné à produire de la filasse est celui où les feuilles jaunissent le long de la tige ; on l'arrache alors, on le lie par poignées qu'on réunit en paquets de trois, par un seul lien placé près des têtes, et on dresse les paquets sur le sol, en écartant les poignées par le pied. Cette méthode est bien préférable à celle de laisser le lin en javelles sur le sol, parceque, lorsqu'il survient des pluies, une partie des tiges éprouvent déjà une espèce de rouissage, qui fait que, lorsqu'on fait rouir le tout, l'opération marche fort inégalement, en sorte qu'une partie est déjà fort avancée, lorsqu'une autre n'est pas encore assez rouie.

Au moment où l'on arrache le lin, les graines sont encore vertes et tendres dans les capsules ; lorsqu'elles sont bien sèches, ce qui arrive ordinairement au bout de huit ou dix jours, on les sépare, soit en battant la tête de chaque poignée sur un billot avec un morceau de bois un peu pesant, soit en la faisant passer entre

les dents d'un peigne de bois. La première méthode est beaucoup préférable pour les variétés de lin dont les capsules ne s'ouvrent pas facilement, parce que le peigne détache un grand nombre de capsules entières, qui donnent ensuite beaucoup de travail pour les séparer des graines et les briser.

Après la séparation des graines, le lin est propre à passer au rouissage.

Lorsqu'on destine le lin à produire de bonne semence, on attend, pour la récolte, que les graines soient bien mûres dans les capsules.

VARENNES.

## HISTOIRE NATURELLE.

### La Loutre.

Tête plate et large, museau terminé par un museau dans lequel sont percées les narines, corps élargi et comme écrasé, jambes courtes, pieds larges et palmés comme ceux du canard, queue aplatie ; telle est la loutre.

Cet animal vit solitaire dans le voisinage ou sur le bord des eaux. Il se cache pendant le jour sous des racines ou dans le creux des rochers qu'il quitte à la nuit tombante pour se livrer à la pêche. Sa nourriture se compose de poissons, de végétaux et de crustacés.

La couleur de son pelage est partout la même, brune en dessus, grise en dessous, tirant sur le fauve sous la gorge, aussi bien chez la loutre d'Europe (*mustela lutra*) que chez les variétés du Canada, de la Caroline et du Cap.

On a fait à la loutre une réputation de sauvagerie et de cruauté selon nous fort exagérée. On ne sait pas assez combien elle est intelligente, facile à apprivoiser et susceptible d'attachement. Plusieurs de ces mammifères ont été dressés pour la pêche, au bout de quelques mois, et leurs maîtres s'en sont fait d'utiles auxiliaires.

Elle est d'ailleurs parfaitement organisée pour cela ; la forme palmée de ses pieds lui permet de nager aussi vite que le poisson ; sa queue lui sert également pour la natation et sa fourrure ne mouille point à l'eau.

Si l'on en croit Johnston, on avait autrefois en Suède l'habitude d'employer la loutre pour la pêche. Ce naturaliste affirme que les cuisiniers suédois, avaient l'usage d'envoyer les loutres dans les rivières pour apporter du poisson.

Le docteur J. Franklin cite, entre autres exemples de la docilité de la loutre et de l'utilité qu'on n'en peut retirer, le fait suivant : Un individu des environs d'Inverness, en Ecosse, se procura une loutre. L'animal devint si apprivoisé qu'on l'employait fréquemment à prendre du poisson et il pêchait quelquefois huit ou dix saumons par jour.

Ne traitons donc plus en ennemi cet allié naturel.

E. DU VAL.

### Le sport.

Les courses sont une charmante récréation, il faut en convenir. Elles sont bien faites pour largement améliorer l'espèce chevaline, et on peut dire que les sportmen rendent de très-grands services au pays. Que l'on juge par les lignes suivantes qui donnent quelques détails sur des courses lyonnaises, et toutes se ressemblent à peu près :

La première journée des courses de Lyon a été remarquable. Temps à souhait, dit un journal de cette ville. Tribunes garnies de toilettes fraîches. De deux heures à six heures, comme incidents, trois ou quatre chevaux abattus et couronnés, autant de jockeys moulus, un autre jockey battu par son maître, un bras d'enfant cassé un coup de pied dans une poitrine et un autre au front du père de l'enfant, une foule immense, tel est le bulletin de la journée.

## ÉCONOMIE DOMESTIQUE.

### Un désinfectant.

Malgré les succès obtenus depuis plusieurs années par l'acide phénique comme désinfectant, on continue généralement dans les écuries, les étables et autres constructions agricoles, à se servir du chlorure de chaux. Cette substance a plusieurs inconvénients qui devraient la faire rejeter. D'abord, elle absorbe facilement l'humidité de l'air et, sous cette influence, se détériore promptement ; son odeur insupportable et la quantité considérable de chlore qu'elle dégage provoque la toux et occasionne des désordres dans les organes pulmonaires. Enfin, dans les écuries et les étables où l'air circule difficilement, son emploi devient pernicieux.

L'acide phénique est un désinfectant aussi énergique que le chlore dont il n'a pas les inconvénients, il a de plus l'avantage de coûter moins cher.

Le meilleur moyen de l'employer est de le combiner avec la chaux ; on peut alors s'en servir soit à l'état de poudre soit à l'état de badigeon. Ce dernier mode est le meilleur.

On prend 20 lbs de chaux vive, que l'on arrose avec environ 2 lbs d'acide phénique. La chaux se délite et forme une poudre d'un rose pâle : dans cette état on la répand sur le sol des endroits que l'on veut désinfecter. Si on veut faire un badigeon, aussitôt qu'on a arrosé la chaux avec l'acide phénique, on y verse une petite quan-

tité d'eau pour l'éteindre, on en ajoute ensuite peu à peu pour en faire une bouillie liquide. On badigeonne alors les murs des étables ou des écuries dans toute leur étendue, ainsi que les cloisons qui séparent les animaux.

Ce mélange présente encore à l'agriculture l'avantage de chasser la vermine, principalement les charançons, et de débarrasser les greniers de ces hôtes incommodes.

### Moyen de détruire la gale des moutons.

Il suffit de frictionner une fois, — quelquefois deux, — la bête atteinte de gale avec de l'huile de cade, substance d'un prix fort peu élevé.

Ce moyen est employé communément et très-efficacement par les bergers des Alpes et de certaines parties du Midi de la France.

### Moyen de débarrasser une chambre des Cousins.

A la nuit, et sans prendre la lumière, fermez les portes et les fenêtres de la pièce que vous voulez débarrasser de ces insectes.

Quelques heures avant d'aller y coucher, mettez-y une lanterne de verre, allumée, que vous aurez frottée en dehors, avec du miel délayé dans du vin ou de l'eau de rose.

La clarté attirera les cousins, qui se prendront dans l'enduit miellé de manière à ne pouvoir plus s'envoler.

### Pour enlever les taches de noix.

Quand on s'est taché les doigts avec des noix, il faut se les frotter fortement avec du jus de citron ou du vinaigre.

### Conservation du miel.

Le miel d'été ou d'automne n'est pas si propre à être conservé que celui du printemps, parce qu'il s'épaissit plus vite.

Le miel exposé à l'air s'altère promptement : il s'aigrit et devient presque liquide. Il faut donc avoir soin de le mettre dans les vases de verre ou de terre bien vernissés ; si quelque corps étranger se trouve à la surface, il faut l'extraire et ne jamais ajouter du nouveau miel sur du vieux, car l'un fait gâter l'autre ; Il vaut infiniment mieux diviser le miel en plusieurs parties que de le couler dans un grand pot que l'on ne peut ouvrir sans causer une légère altération à la surface. Il faut le recouvrir d'une feuille de papier imbibée d'esprit de vin ou d'eau-de-vie, et ensuite d'une seconde feuille de papier sec ou huilé qu'on lie autour du bord du vase afin de le pré-

server du contact de l'air. Ainsi préparé, le miel peut se conserver très-longtemps, pourvu qu'on ait soin de le mettre dans un lieu sec et frais.

Quelques personnes se bornent à le recouvrir d'un simple couvercle de terre; c'est par cette raison qu'on trouve souvent du miel à moitié liquéfié, légèrement aigrelet et dénué de ce parfum qui en fait le charme.

(La ferme.)

## ARBORICULTURE.

### Destruction des mousses et lichens sur les arbres fruitiers.

Souvent, à la suite de pluies prolongées pendant l'automne ou après un hiver humide, les arbres fruitiers se couvrent de mousses et de lichens.

Presque toujours les arbres en vieillissant, n'ayant plus la même vigueur, au lieu d'offrir une écorce lisse, présentent beaucoup de rugosités sur les branches et leurs rameaux, et l'eau qui séjourne dans les interstices de cette écorce contribue aussi au développement de ces mousses et de ces lichens. Entre autres inconvénients, ces plantes cryptogames ont celui de servir de refuge à une foule d'insectes qui viennent y déposer leurs œufs. Aussi voit-on bientôt dépérir les arbres ainsi envahis.

C'est donc dans l'intérêt des agriculteurs et des horticulteurs, que nous donnons aujourd'hui la formule d'une composition bien simple, propre à détruire tous ces parasites.

Vous faites un lait de chaux un peu épais; et dans 25 gallons de ce liquide, vous mélangez :

5 lbs de soufre en poudre ;

10 pintes de noix.

A l'aide d'un gros pinceau trempé dans cette composition, vous en étendez une couche sur le tronc et sur toutes les parties attaquées. En très-peu de temps les mousses et les lichens se détachent; à la place qu'ils occupaient se montre une écorce lisse, et bientôt l'arbre, débarrassé de ces cryptogames, croît avec une nouvelle vigueur.

C'est au printemps, au moment de la première montée de la sève, qu'il est avantageux de faire usage de cette composition.

## APICULTURE.

### Les Abeilles en été.

*Récolte partielle sur les ruches communes.*—Nous avons affaire à une grande ruche, ou, ce qui revient au même, à une petite, munie d'une hausse, pour compléter la capacité de 25 à 30 pintes.

Cette ruche, quand elle est bien

pourvue de miel, pèse brut de 50 à 60 lbs; en la récoltant, on peut en réduire le poids à 39 lbs, car le panier vide ne pesant guère que 7 lbs, et le décompte des abeilles, du couvain et de la cire étant fait, il restera encore au moins 22 lbs de miel, ce qui est suffisant pour les besoins. Il ne faut, en aucun cas, toucher aux provisions nécessaires; on doit toujours se conduire comme si les abeilles ne devaient plus rien amasser. Tout cela étant bien entendu, nous faisons nos apprêts pour la récolte. Il nous faut une terrine à mettre le miel, un seau d'eau pour laver les mains, trois ou quatre tuiles creuses pour couvrir les ruches, un couteau à miel un peu recourbé, un tout-petit balai pour faire tomber les abeilles, enfin, du pourget et un bon enfumoir.

Nous arrivons à la ruchée, nous y introduisons d'abord quelques bouffées de fumée par la porte; ensuite, après l'avoir décollée et soulevée au moyen d'une petite cale, nous l'enfumons de nouveau pour mettre les abeilles en état de bruissement, nous transportons la ruchée à la place désignée près des ustensiles, nous la renversons à ciel ouvert; là, après avoir reconnu la partie occupée par le miel, nous plaçons une tuile creuse sur l'autre partie, celle où se trouve le couvain.

La fumée et les coups donnés avec le couteau à miel forcent les mouches à se réfugier sous la tuile. Dès que les gâteaux deviennent libres, on les enlève et on chasse les quelques abeilles qui s'y trouvent; puis on secoue ou on balaye la tuile pour faire tomber toutes les mouches dans la ruche, qui à l'instant est remontée à sa place.

Cette méthode ne présente ni difficulté ni danger d'aucune nature, quand la saison est encore bonne; mais lorsque la campagne n'offre plus aucune ressource, il est bien difficile de maîtriser les abeilles: elles s'obstinent, malgré la fumée, à rester au fond de leurs gâteaux. Ce sont des piqûres, des mouches engluées, d'autres mouches qui s'abattent sur le miel: c'est à laisser votre patience. Ce n'est pas encore tout. L'odeur du miel a réveillé les autres ruchées et a provoqué leur convoitise. Tout le monde veut avoir sa part du butin, c'est un mouvement général, une confusion inquiétante, et si l'on ne se hâte de rétrécir les portes des ruches, de calfeutrer celles auxquelles on vient de toucher, le pillage est imminent.

Je me suis vu quelquefois obligé de transporter les ruches dans une chambre, d'en tirer le miel, de les rapporter à l'apier et de les calfeutrer immédiatement; puis, lorsque le travail était terminé, d'ouvrir les croisées pour laisser aux mouches la liberté de retourner chez elles.

Il ne faut pas oublier de rejeter dans la ruche les abeilles réunies sous la tuile, parce que l'abeille mère s'y trouve quelquefois.

*Récolte entière sur les ruches communes.*—La deuxième manière de récolter le miel des ruches communes répondra à toutes les exigences de celui qui veut du miel ou qui veut réduire son apier, et tout cela sans dommage pour les abeilles. Je pratique cette méthode, j'en garantis le succès.

Un propriétaire, ne voulant conserver qu'un certain nombre de paniers sur son apier, supprime tout ce qui dépasse ce nombre; il a bien soin de ne détruire que les vieilles ruchées, puis celles qui n'ont pas leurs provisions, et enfin celles qui n'ont pas de mère. Jusque-là tout est bien; mais ordinairement la manière de procéder est déplorable. On étouffe brutalement avec du soufre les pauvres abeilles qui ne demandent qu'à vivre pour être utiles. Le moyen suivant respecte tout à la fois la vie des mouches et les intérêts du maître. Le lecteur en jugera.

Quand on s'aperçoit que les bourdons disparaissent et que la récolte du miel touche à sa fin, on prend note de toutes les colonies à supprimer, et on choisit, pour le faire, une belle journée entre midi et quatre heures. La première colonie à détruire est vieille, elle est voisine d'une autre que vous voulez conserver; soufflez d'abord dans la première quelques bouffées de fumée; ensuite, après l'avoir soulevée et maintenue ainsi avec une petite cale, mettez les abeilles en état de bruissement; faites exactement la même chose pour la colonie voisine, c'est-à-dire provoquez-y aussi le bourdonnement intérieur; quand vous en êtes là avec cette dernière colonie, enlevez-la pour un moment; mettez à sa place la première, après l'avoir renversée à ciel ouvert, puis placez l'autre par dessus. Ainsi la colonie que vous voulez conserver, se trouve par-dessus celle que vous proposez de supprimer. Soufflez encore quelques bouffées de fumée, calfeutrez ensuite les deux ruches en ne laissant qu'une étroite entrée pour le passage des abeilles; pratiquez la même opération sur toutes les colonies à supprimer.

Quand je vous dis de réunir la vieille colonie à sa voisine, je n'entends pas vous en faire une loi; vous êtes parfaitement libre de la placer sous une autre, à quelque distance. Cependant, il est toujours mieux de réunir les voisines, parceque les abeilles retrouvent plus facilement la famille.

Voyons maintenant ce qui se passe dans nos ruches. Quand on enfume convenablement, il n'y a point de combat; une des mères périt, l'autre établit presque toujours sa résidence dans la ruche supérieure; c'est là

qu'elle continue sa ponte, c'est là que la famille se concentre ; le couvain de la ruche renversée éclôt tous les jours, mais il n'est pas remplacé ; les dernières mouches naissent et sortent de leur cellule vingt ou vingt et un jours après la réunion. A partir de ce moment, et non auparavant, on peut enlever cette ruche inférieure, la porter dans une chambre ; là, les abeilles l'abandonnent volontairement et sans fumée, et il est aisé de s'en approprier les provisions. Pour plus de détails, consultez le *Guide* et le *Cours*. Quelquefois les mouches n'abandonnent pas la ruche, c'est une preuve que la mère s'y trouve ; dans ce cas, qui est rare, il faut remettre la ruche comme elle était, pour la reprendre plus tard.

Nous avons dit que la mère établit presque toujours sa demeure dans la ruche du haut ; le contraire peut avoir lieu ; la ponte alors continue dans la ruche inférieure et cesse dans l'autre. Lorsque ce fait arrive, il ne reste autre chose à faire que d'attendre à l'automne pour supprimer celle des deux ruches qui n'aura pas la mère. Des gens, qui se font des difficultés de tout, vont me dire : les dimensions de mon apière couvert s'opposent à ce que je place ainsi ruche sur ruche. Non, prenez plus de souci de vos abeilles et vous trouverez moyen de faire des changements qui vous permettront de mettre et de consolider un panier sur un autre panier renversé.

Réduire le nombre de ces ruchées devient une affaire bien simple avec les ruches à hausses. Après avoir enfumé convenablement les deux ruchées que l'on veut réunir, on porte celle qui doit être supprimée par-dessus l'autre, dont on a débouché le couvercle, et on calfeutre soigneusement les deux ruches, en ne laissant qu'une seule porte, celle du bas. L'abeille mère survivante s'établit presque toujours dans la ruche inférieure ; c'est donc la ruche supérieure qui, n'ayant plus de couvain vingt-deux jours après la réunion, devra être enlevée et récoltée de la même façon que les ruches communes.

Il est important de choisir une belle journée pour les opérations dont nous parlons. Les abeilles, quand elles travaillent, sont plus conciliantes, mieux disposées à fraterniser. Celles qui reviennent de la campagne et qui ne retrouvent plus leur ruche, finissent, après quelques moments d'hésitation, par entrer en suppliantes chez les voisines, où elles ne sont pas trop mal accueillies. Il y a peu de victimes.

On ne peut, sans inconvénient, avancer le terme de vingt-deux jours que nous avons assigné pour la récolte du miel, parce que le couvain ne serait pas éclos ; mais on est libre de reculer ce terme selon ces conve-

nances, par exemple, pour attendre une température chaude, afin d'avoir un produit plus beau.

*Récolte sur les ruches à calotte.*—La manière de récolter le miel des ruches à calotte est bien simple : elle consiste à enlever la calotte qui les recouvre. On peut, pour cette opération, choisir le mois de juillet ou celui d'août ; il n'y a pas de pillage à craindre. Le mieux serait de récolter en juillet par une journée chaude ; le miel serait plus liquide, il se séparerait du marc plus vite et plus complètement.

Nous voici à l'œuvre. Nous décollons la calotte, nous y soufflons quelques bouffées de fumée pour calmer les mouches ; nous l'enlevons et la mettons à terre, une minute ou deux, temps nécessaire pour ôter les moindres parcelles de miel qui se trouvent sur le sommet de la ruche et en fermer l'ouverture ; nous transportons la calotte à la maison, dans une chambre dont les croisées sont fermées. Nous allons chercher les autres calottes successivement et avec les mêmes précautions, en les plaçant à une distance de 12 à 18 pouces, et dans un ordre tel que nous puissions nous rappeler, deux heures après, à quelle ruchée appartient chacune d'elle. Les abeilles se troublent bientôt ; elles s'agitent, puis elles abandonnent peu à peu les calottes ; c'est le moment d'ouvrir les croisées. Ici la fumée retarderait plutôt qu'elle ne hâterait le départ des abeilles.

*Récolte sur les ruches à hausses.*—Pour récolter le miel des ruches à hausses, il y a deux méthodes qu'on peut indifféremment employer ; car, si l'une nous donne un miel plus beau, l'autre convient peut-être mieux aux abeilles.

La première consiste à placer, en mai, un chapeau par-dessus les ruches à trois hausses. Les hausses suffisent pour loger le couvain et les provisions d'hiver ; et, quand le chapeau renferme du miel, on est à peu près assuré de pouvoir l'enlever sans nuire aux abeilles. Il n'y a donc pas grande nécessité de peser la ruchée. Pour enlever le chapeau et se débarrasser des abeilles, on suivra les conseils que, dans l'article précédent, nous avons donnés pour l'enlèvement des calottes.

La seconde méthode exige que, au fur et à mesure des besoins, on ajoute successivement de nouvelles hausses par-dessous les ruches. Une ruche à quatre hausses est presque toujours assez grande pour loger le couvain et le miel que les abeilles peuvent amasser, même dans une bonne année. Le poids brut d'une telle ruche peut aller à 68 lbs. Veut-on procéder à la récolte, on passe un fil de fer entre la hausse supérieure et la voisine, et sur celle-ci on adapte immédiatement un couvercle plat. On en fait autant les années suivantes, et les gâteaux se

trouvent ainsi renouvelés périodiquement.

*Récolte sur la hausse supérieure.*—La seconde méthode de récolter le miel des ruches à hausses présente plus de difficultés que la première, et, si l'on n'y prend garde, elle expose même les ruchées au pillage. Elle consiste à couper avec un fil de fer les gâteaux entre la hausse supérieure et la suivante. Entrons dans quelques détails.

Avant tout, grattez soigneusement le pourgât entre les deux hausses dont nous venons de parler ; ôtez tout obstacle, tel que clous ou ficelles ; faites ces dispositions préparatoires sur toutes les ruches ; ayez deux fils de fer sous la main, l'un pour remplacer l'autre au besoin ; ayez aussi du pourgât en quantité suffisante. Le moment le plus favorable est de cinq heures du soir jusqu'à huit.

Une seule personne peut à la rigueur faire la besogne, mais, un aide est bien utile. On débouche le couvercle : c'est par là qu'on enfume la ruchée, jusqu'à ce qu'on voie les abeilles sortir par le bas. Cette fumée est indispensable pour chasser la mère de la hausse supérieure et prévenir la fureur des mouches. On regarde par l'ouverture du couvercle dans quelle direction sont les gâteaux, puis on referme. Au moyen d'un petit coin ou d'un ciseau, on introduit le fil de fer entre les deux hausses, et on le place de façon qu'il croise tous les gâteaux. Si l'on est deux, l'un tire le fil de fer et scie en quelques sorte les gâteaux, pendant que l'autre maintient la ruche. Les gâteaux étant coupés (1), on soulève la hausse supérieure, pour passer vite un couvercle entre elle et les trois hausses du bas ; on met trois petits coins de trois lignes de hauteur entre le couvercle et la hausse supérieure, afin que les gâteaux de celle-ci ne posent pas sur le couvercle et n'interceptent pas la circulation des abeilles. Après cette première opération, qui est d'ailleurs la plus importante, on calfeutre soigneusement les hausses et le couvercle. Dès le lendemain, bien qu'on puisse attendre une quinzaine de jours, on procède à l'enlèvement de la hausse supérieure, enlèvement qui se fait absolument comme celui des calottes.

Quand la ruche à quatre hausses pèse brut 58 lbs, on peut sans craindre de nuire aux abeilles, enlever tout le miel que contient la hausse supérieure. Mais si le poids brut ne monte qu'à 48 ou 55 lbs on tire qu'une partie du miel de la hausse supérieure, puis on replacé sur la ruche cette hausse avec ce qui lui reste, en lui laissant de préférence les gâteaux du centre. Enfin, si la ruche

(1) Les planchers à claire-voie évitent le fil de fer. Les barrettes de ces planchers ont un pouce de largeur. L'intervalle entre elles est de 2 à 3 lignes.

ne pèse brut que 45 lbs, on n'y touche pas, on nuirait considérablement aux abeilles, et encore plus à soi-même.

## COIN DU FEU.

### Qu'une Louange vaut mieux qu'un Coup de Balai.

— Allons, en route, mauvaise troupe ! Et plus vite que ça paresseux ! Je vais vous dégourdir les jambes, moi !

C'est ainsi qu'un matin, en traversant un village, j'entendis une paysanne, à la mine rébarbative, apostropher d'une voix criarde ses deux garçons qu'elle envoyait à l'école. En même temps, pour les effrayer, elle brandissait un balai avec lequel elle était en train de balayer le devant de sa porte.

— Voilà de l'instruction obligatoire, me dit l'ami qui m'accompagnait.

— Oui, répondis-je, toujours la force, la contrainte, la terreur ; mauvais moyens, et qui vont contre leur but. Pensez-vous que ces deux petits bons hommes soient bien disposés à profiter de l'école, où on les envoie comme en prison ? Regardez-les : l'un pleure à chaudes larmes ; l'autre se contient mais on voit la colère peinte sur ses traits crispés. Je parierais qu'ils se promettent en eux-mêmes de ne pas écouter un mot de l'enseignement du maître. On leur inflige le travail comme un châtement : ils feront en sorte d'y échapper et de se révolter, dans la mesure de leurs moyens, par l'inattention s'ils sont timides, par l'insubordination s'ils sont hardis. Il doit y avoir une meilleure méthode de soumettre les enfants à la discipline et à l'étude.

Comme le chemin que nous suivions était celui de l'école, nous rencontrâmes d'autres enfants qui s'y rendaient. L'un d'eux était conduit par sa mère. Elle lui donnait la main et causait avec lui. En passant près d'elle, nous entendîmes ces paroles :

— Je n'ai pas besoin de te recommander d'être sage, disait-elle d'une voix douce à son fils ; je sais que tu le seras. Ce n'est pas mon Jacques qui me fera jamais de la peine ; il aime trop sa mère pour cela. Et tu t'appliqueras bien à tes devoirs. Ton maître est déjà très-content de toi, il dit que tu n'a qu'à vouloir pour devenir un de ses meilleurs élèves ; et moi je lui ai dit que tu le voulais. N'est-ce pas que c'est la vérité ?

Arrivée à la porte de l'école, elle embrassa l'enfant, qui entra résolument et gaiement dans la classe.

— Celle-ci est plus tendre que l'autre, dit mon compagnon.

— Oui, répondis-je, et le stimulant qu'elle emploie, tout en étant plus doux, est plus efficace. Cet enfant est, lui aussi, obligé d'aller à l'école ; mais il ne l'est pas seulement par sa

mère qui le conduit : il s'y sent obligé par sa conscience, par son désir de ne pas démeriter, de répondre à la bonne opinion que l'on a de lui et qu'en ce moment il partage lui-même.

— Je sais des moralistes qui contesterait la pureté de ce dernier motif.

— Oui, ils parleraient d'amour propre excité, d'orgueil encouragé. Mais l'approbation de soi tourne-t-elle nécessairement en orgueil ? On aura beau faire, on n'empêchera pas que nous n'ayons besoin de notre propre estime. Et quand on réussirait dans l'impossible entreprise d'humilier complètement l'homme, quand on parviendrait à le convaincre de son irrémédiable faiblesse, serait-ce un gain ? Je ne le crois pas. On dit avec raison que les grands hommes sont devenus grands par la foi qu'ils ont eue en eux-mêmes. La foi, c'est une confiance ferme, imperturbable, dans une chose qui n'est pas certaine ; c'est la prise de possession anticipée d'un bien qu'on imagine et qu'on espère. On sait quels miracles de courage, de persévérance, d'abnégation elle opère. Eh bien, pourquoi réserver à quelques hommes le secret de cette merveilleuse ressource ? Pourquoi ne pas l'offrir à tous ? J'ai toujours pensé qu'il y a dans chacun de nous des facultés, des puissances qui dorment et demeurent inutiles, parce qu'on n'y a jamais fait appel, parce qu'on ne les a jamais éveillées. Qu'on prononce seulement leur nom, et elles donneront signe de vie. C'est donc, à mon sens, un très-utile et très-légitime procédé que de faire aux enfants, comme aussi aux hommes, l'avance des qualités qu'on voudrait leur voir acquérir.

— C'est l'avis de Vauvenarges, il pense que la louange est un stimulant nécessaire ; que trop insister sur la faiblesse de l'humanité, c'est moins éclairer sa raison que dépraver ses inclinations. Il dit : " Le sentiment de nos forces les augmente. "

*Magasin Pittoresque.*

## FEUILLETON DE LA SEMAINE AGRICOLE

### CHEMIN DE LA FORTUNE.

PAR

HENRI CONSCIENCE.

—

IV

LE GRIZLY.

Kwik, qui était en avant, recula tout à coup avec un cri d'angoisse et tomba lourdement sur le dos ; mais le danger qui pouvait menacer son ami Victor le fit se relever, et il courut à la rencontre de ses camarades, les bras ouverts et en criant pour les retenir.

— Qu'y a-t-il donc ? Qu'as-tu vu ? demandèrent les autres, effrayés.

— Ah ! mes amis, dit-il en bégayant, je viens encore de passer par le trou d'une aiguille ! Un précipice ! un abîme ! comme la gueule de l'enfer ! J'avais déjà une jambe dedans. Si mon ange gardien ne m'avait pas retenu, je serais peut-être étendu à six cents pieds de profondeur, avec les membres brisés et aplatis comme une néfle. Prenez garde ! prenez garde ! Cela descend perpendiculairement comme le mur d'une église.

Ils arrivèrent, en effet, devant un précipice effrayant qui était de niveau avec le sol du désert. À une cinquantaine de pas d'eux, la chute d'eau sortait d'une crevasse du rocher et tombait en écumant et en grondant dans l'étroite vallée, d'où remontaient des sons pareils à de sourds roulements de tonnerre. Cependant, les voyageurs stupéfaits éclataient en transports de joie et de bonheur ; car malgré l'obscurité qui enveloppait la vallée, ils virent briller un large ruisseau qui sortait de la cascade comme un ruban d'argent.

— Ne serait-ce pas le placer du chercheur d'or suisse ? demanda le matelot.

— Non, répondit Pardoes, notre placer est situé dans une large vallée et il n'y a pas de chute d'eau aux alentours. Donc, ce ruisseau est un signe que nous approchons de notre placer. En effet, il se jette sans doute dans une rivière, et c'est probablement au bord de cette rivière que nous devons être. Dans tous les cas, mes amis, l'à-bas il y a de l'eau. En ce moment, elle a plus de valeur pour nous que l'or. Le plus difficile est de trouver un chemin pour descendre au fond de cet immense précipice... Venez, je crois l'avoir trouvé. Là-bas, près de ces arbres qui montent sur le flanc des rochers, je prévois que nous trouverons un passage.

Ils se dirigèrent de ce côté, Pardoes ne s'était pas trompé. À l'endroit qu'il avait désigné, une partie considérable de la montagne s'était écroulée dans la vallée depuis des siècles peut-être, et avait formé contre les rochers à pic un talus par lequel on pouvait tenter une descente.

L'obscurité rendait cette tentative très-dangereuse ; à peine les chercheurs d'or eurent-ils fait quelques pas, que le matelot glissa sur la roche, et il serait probablement tombé dans l'abîme si Jean Creps ne l'eût retenu à temps par les habits. Le baron courut le même danger ; mais il fut sauvé par Donat. Malgré ces difficultés, ils continuèrent à descendre, tantôt se retenant aux broussailles et aux arbres, tantôt rampant sur le ventre ou se suspendant aux pointes des rochers pour atteindre un appui avec les pieds, ou même se cramponnant à la claie renversée et se laissant ainsi glisser.

Enfin, ils atteignirent le fond du ravin et coururent tout d'une haleine au ruisseau, qui coulait à une centaine de pas de là avec un doux murmure sur un lit de cailloux.

Après avoir assouvi, avec trop d'ardeur, peut-être, leur soif à l'eau froide des montagnes, ils dressèrent en toute hâte leur tente au pied d'une haute roche, firent le café et prirent leur souper habituel.

On recommanda à Kwik, dont c'était le lendemain le tour de cuisine, de ne pas se lever de bonne heure ; car ils étaient épuisés.

sés et harassés et ils voulaient se reposer un peu plus longtemps.

Victor monta la première garde; les autres se couchèrent et oublièrent bientôt leurs souffrances et leur misère dans un profond sommeil, bercé par le grondement de la chute d'eau.

(A continuer.)

**LE CONCOURS PROVINCIAL AGRICOLE et INDUSTRIEL POUR 1870**

**OUVERT AU MONDE ENTIER!**

Aura lieu en la Cité de Montréal

**MARDI, MERCREDI, JEUDI ET VENDREDI**

13, 14, 15 ET 16 SEPTEMBRE

**SUR LE TERRAIN, AVENUE MONT-ROYAL**

Près du Mile-End.

**Prix offerts ..... \$12,000 à \$15,000**

Pour la liste des prix et les blancs d'entrée dans les deux départements, s'adresser au Secrétaire du Conseil d'Agriculture, No. 615, rue Craig, à Montréal, ou aux Secrétaires des Sociétés d'Agriculture de Comté, qui en seront amplement pourvus.

Les entrées dans le Département Agricole devront NÉCESSAIREMENT être faites le ou avant SAMEDI, le 27 AOUT, mais pour les produits agricoles, ce temps sera prolongé jusqu'à SAMEDI, le 10 SEPTEMBRE, ainsi que pour les objets du Département Industriel.

N. B.—Messieurs les concurrents voudront bien faire leurs entrées aux dates spécifiées ci-haut, après lesquelles le Secrétaire les refusera infailliblement; cet ordre étant nécessaire pour terminer les bâtisses et autres préparatifs de l'Exposition.

Des arrangements seront faits avec les principales lignes de Chemin de Fer et de Navigation pour rapporter, FRANCO, à destination, tout objet à animal exposé qui n'aura pas été vendu.

Pour plus amples informations, s'adresser au sous-signé, Secrétaire du Conseil d'Agriculture de la Province de Québec,

**GEORGE LECLERE,**

Secrétaire, C. A. P. Q.

Montréal, 14 juin 1870.

**Taureau Alderney Importé et Jeux Taureaux à Vendre,**

**VICTOR HUGO**—Elevé par M. Jean Da Veulle de St. Clément, Jersey, de sa vache lère prime en 1863, Société Royale d'Agriculture, âgé de 3 ans et 3 mois.

**GASPÉ**—Provenant de *Victor-Hugo*, Dame *Alice* importée. Né le 11 Septembre 1869.

**MONTCALM**—Provenant de *Défiance*; Dame *Berthe* importée. Né le 12 Décembre 1869.

**MÉGANTIC**—Provenant de *Défiance*; Dame *Bonne* importée. Né le 12 Décembre 1869.

**PRINCE ARTHUR**—Provenant de *Défiance* Dame *Lis-Itte* importée. Né le 18 Novembre 1869

Les jeunes Taureaux sont le produit d'animaux de plus grand mérite, choisis par M. Henry Tait dans le troupeau de S. A. R. le Prince Albert, Ferme Shaw, Windsor, et par M. L. P. Fowler, du troupeau des plus célèbres éleveurs sur l'île Jersey.

S. HELDON STEPHENS, Montréal.

10 Juin.

**LA SEMAINE AGRICOLE**

IMPRIMÉE ET PUBLIÉE PAR

**DUVERNAY, FRERES**

No. 16, RUE ST. VINCENT MONTRÉAL

\$1 par année, payable d'avance.

**RAPPORT OFFICIEL DES DIVERS MARCHES DE LA P. DE QUEBEC**

Fait spécialement pour la "Semaine Agricole."

Montréal, 18 Août 1870.

PRODUITS.	Montréal.		St. Jean		St. Hya-CENTRE.		Joliette		BEAU-HAUBAIS.		TROIS-RIVIÈRES.		Sorel.		Quebec.	
	DE	A	DE	A	DE	A	DE	A	DE	A	DE	A	DE	A	DE	A
<b>FARINE EN QUART—</b>																
Superfine Extra.....	6 50	7 40	6 50	7 60	6 50	6 60	6 50	7 75	2 80	5 75	6 50	6 75	6 50	6 75	6 24	6 4
Extra.....	6 50	6 20	6 40	6 40	6 50	6 60	6 50	7 75	2 80	5 75	6 50	6 75	6 50	6 75	6 24	6 4
de Golt.....	6 50	4 40	5 50	5 50	6 50	6 60	6 50	7 75	2 80	5 75	6 50	6 75	6 50	6 75	6 24	6 4
Sup. No. 1.....	5 56	5 75	4 25	4 40	5 50	5 50	5 50	7 25	1 90	5 25	6 50	6 75	6 50	6 75	4 80	4 94
do do forte.....	6 50	6 75	7 50	7 50	6 50	6 60	6 50	7 75	2 80	5 75	6 50	6 75	6 50	6 75	6 24	6 4
do No. 2.....	5 25	5 30	4 74	5 10	5 50	5 50	5 50	7 25	1 90	5 25	6 50	6 75	6 50	6 75	4 80	4 94
Recoupe (Gru).....	3 85	1 80	1 50	1 50	3 50	3 50	3 50	5 50	2 30	1 75	3 50	3 50	3 50	3 50	3 50	3 50
Son. 100 lb.....	3 90	3 10	3 30	23 40	3 60	3 60	3 60	5 50	2 30	1 75	3 50	3 50	3 50	3 50	3 50	3 50
<b>FARINE de Blé—poche</b>																
Avoine.....	2 50	2 50	2 74	2 74	2 50	2 50	2 50	2 50	1 90	2 75	2 50	2 50	2 50	2 50	2 50	2 50
Bié d'Inde.....	2 20	2 30	1 40	2 50	2 50	2 50	2 50	2 50	1 90	2 75	2 50	2 50	2 50	2 50	2 50	2 50
Sarrasin.....	1 30	1 75	90	2 75	1 40	1 40	1 40	1 40	1 90	2 75	2 50	2 50	2 50	2 50	2 50	2 50
Grains moulus mélangés.....	1 30	70	90	2 75	1 40	1 40	1 40	1 40	1 90	2 75	2 50	2 50	2 50	2 50	2 50	2 50
<b>GRAINS ET GRAINES—</b>																
Blé.....	1 22	1 1	1 25	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	2 50	2 10	1 10	1 10	1 10	1 10	1 10	1 10
Pois.....	1 1	90	1 1	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	2 50	2 10	1 10	1 10	1 10	1 10	1 10	1 10
Orge.....	0 60	56	60	75	70	70	70	70	1 80	1 80	90	90	90	90	90	90
Seigle.....	0 60	56	60	75	70	70	70	70	1 80	1 80	90	90	90	90	90	90
Sarrasin.....	0 60	45	60	80	80	80	80	80	1 80	1 80	90	90	90	90	90	90
Bié d'Inde.....	0 95	70	80	80	80	80	80	80	1 80	1 80	90	90	90	90	90	90
Lin.....	1 50	1 31	1 50	1 25	1 50	1 50	1 50	1 50	2 50	2 50	3 50	3 50	3 50	3 50	3 50	3 50
Mil.....	2 15	4	4 50	4 50	4 50	4 50	4 50	4 50	5 50	5 50	6 50	6 50	6 50	6 50	6 50	6 50
Tréfle, b.....	15	12	14	40	50	50	50	50	20	20	25	25	25	25	25	25
.....	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45
<b>VIANDES—</b>																
Bœuf No. 1.....	8	6	8	9	90	90	90	90	8	8 50	6 30	7	7	7	7	7
do 2.....	6 50	5 50	6 50	6 50	6 50	6 50	6 50	6 50	7 50	6 50	5 50	6 50	6 50	6 50	6 50	6 50
do 3.....	5	5	5	5	5	5	5	5	6 50	6 50	4 50	5 50	5 50	5 50	5 50	5 50
do la livre.....	0 8	10	6	10	10	12	10	12	13	6	7	9	6	10	0 6	19
Veau.....	0 7	0	8	8	9	6	7	10	10	10	10	10	10	10	0 8	12
Moston.....	10	8	10	6	7	50	60	10	6	6	40	40	40	40	0 7	9
Agneau quartier.....	10	8	10	6	7	50	60	10	6	6	40	40	40	40	0 7	9
Lard frais, 100 lb.....	9 50	80	8	9	60	10	9	50	75	10	60	70	40	60	9	14
do do la livre.....	12	13	13	14	12	15	13	14	14	14	12	15	12	15	9	14
do de salé, 100 lb.....	13	13	13	11	12	15	13	14	14	14	12	15	12	15	9	14
do do la livre.....	13	14	14	13	15	14	14	14	15	15	12	15	13	14	11	22
Jambons.....	15	15	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	2	2
<b>VILAILLES—</b>																
Dindes.....	1 60	2 50	1 60	2	2	0	2	1 90	1 60	1 60	1 60	1 90	1 60	1 90	1 26	1
Oies.....	1 40	1 20	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60	1 60
Canards.....	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
Poules.....	50	70	40	45	50	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Poulets.....	35	50	25	40	25	25	25	30	25	30	25	30	25	30	25	30
Pigeons.....	15	20	10	15	18	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
<b>GIBIER—</b>																
Canards sauvage couple.....									24	40	50	60	60	60		
Outardes.....									1 60	2	3	3	3	3		
Pieuvriers.....	35								40	40	25	25	25	25		
Perdrix.....			60	60					74	50	40	44	50	50		
Bécassines.....									30	30	2	2	2	2		
Cuqs de Bruyère.....									50	16						
Tourtes.....	1			25							1 50	1 50				
Lièvres.....			15	20					20	12	25	30	20	20		
Orignal.....									20	12	10	12	60	60		
<b>POISSON—</b>																
Morue sèche.....		5	4	6	5	6	0	7	0	0	5	6	5	5		
Salmon fumé.....	25	15	4	6	6	7	15	15	15	15	5	6	5	5		
Saumon.....	15	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10		
Truite.....	12	5	7	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8		
Anguille fraîche, couple.....	25	30	20	30	25	30	25	30	25	30	25	30	25	30		
Doré.....	50	74	60	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		
<b>LEGUMES—</b>																
Patates n. m.....	50	60	1 60	1 80	1 80	1 80	1 80	1 80	1 80	1 80	1 80	1 80	1 80	1 80	1 80	1 80
Oignons.....	2 50	1	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50	1 50
Panets.....	60	0	1	60	70	70	70	70	40	45	70	80	40	40		
Carottes.....	10	0	35	50	50	50	50	50	40	25	30	40	40	40		
Bettes.....	0 50	0	60	50	50	50	50	50	40	25	30	40	40	40		
Navets.....	0 10	0	50	50	50	50	50	50	40	25	30	40	40	40		
Choux de Siam.....	4	0	40	50	50	50	50	50	40	25	30	40	40	40		
Choux.....	4	0	10	12	12	12	12	12	5	7	8	6	9	9		
Laitue.....	2	3	10	10	12	12	12	12	8	8	5	20	6	9		
Céleri, pied.....	5		10	10	12	12	12	12	18	10	6	18	17	17		
Fèves.....	0 11															