

## 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.

# JOURNAL D'AGRICULTURE,

ET

PROCÉDÉS DE LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DU BAS-CANADA.

Vol. 1.

MONTREAL, AVRIL 1848.

No. 4.

## DU HOUBLON ET DE SA CULTURE.

(SUITE ET FIN.)

### *Récolte, dessiccation et conservation du houblon.*

L'époque de la récolte et de la maturité des fleurs du houblon est indiquée par un léger changement de couleur des feuilles ; les cônes, qui étaient d'un vert jaunâtre, prennent une teinte d'un vert jaune doré, et répandent une odeur forte ; les écailles sont serrées, ont les pointes rostées et offrent à leur base la sécrétion jaune aromatique formant une pâte molle qui s'attache aux doigts ; les graines sont dures, brunes, et leur amande blanche et bien formée.— Il est très-essentiel de bien saisir le moment convenable pour la récolte : le houblon de couleur jaune pâle, un peu blanchâtre ou verdâtre, a été récolté trop tôt ; il n'aura pas les propriétés actives en fortes proportions, il donnera un goût âpre à la bière, et perdra au poids ; car s'il faut 4 livres cueillies en pleine maturité pour en donner une sèche, il en faudra 5 de celui-ci ; cependant il pourra encore acquérir la plupart de ses propriétés pendant la dessiccation. Ce qu'il faut surtout éviter, c'est que les cônes n'entrouvent leurs écailles, parce qu'ils laissent alors échapper en partie la poussière jaune odorante. Les houblons bruns ont été cueillis trop tard et ont perdu une partie de leur activité, ce sont les plus mauvais. Les meilleurs sont ceux d'une couleur jaune dorée, ayant une bonne odeur et qui donnent beaucoup de poussière jaune.

La récolte du houblon a lieu ordinairement de la fin d'août au commencement d'octobre, selon les variétés et les vicissitudes de la saison ; on doit choisir un temps sec et attendre, pour commencer, que la roste soit séchée ; les cônes, recueillis par

l'humidité se moisissent souvent, ils prennent une couleur qui annonce leur altération, et ont une odeur moins forte que le houblon cueilli à propos, ce qui nuit à leur vente.

Pour opérer la récolte, on apporte dans la houblonnière de grands paniers d'osier ; on établit des chevalets à 10 pieds de distance, on coupe les ceps à un pied de hauteur de terre ; avec un levier en fer ayant au haut une forte pince en pied de biche, ou ayant la forme d'une sorte de tenaille comme dans l'arrache-houblon de monsieur Knowles, on enlève les perches de terre, les couche soigneusement sur les chevalets avec tous les houblons dont elles sont chargées ; alors, avec des serpettes bien tranchantes, on coupe toutes les branches auxquelles il y a des fleurs, et on les pose dans les paniers pour les transporter dans les lieux où doit avoir lieu la cueillette.— Lorsque les ceps de différents pieds se sont entrelacés au bout des perches, ce qui arrive souvent, il ne faut pas les détacher par force, mais les couper avec un croisnant à long manche.— Si l'on a parmi les pieds de houblons quelques-uns qui soient plus hâtifs ou plus tardifs, ou dont les produits passent déjà à la couleur brune, il faut en opérer la cueillette à des époques différentes, ou, s'ils sont en petite quantité, les mettre à part, afin qu'ils ne nuisent pas à la vente des produits bien préparés.

Si l'on adoptait la méthode de M. Denis, en substituant des fils de fer aux perches, lorsqu'on voudrait faire la récolte, il suffirait d'écarter toutes les branches des chevalets de soutien des lignes de fil de fer, pour abaisser à volonté la longue guirlande de houblon que l'on mettrait ainsi à la portée de tous sans embarras et sans dépense, lorsqu'une ligne est récoltée, on coupe aussi toutes les tiges à un pied de terre, on replace les chevalets comme ils

étaient auparavant, et on y laisse sécher la fane du houblon jusqu'au moment d'en faire des fagots.

La cueillette des cônes, qui est ordinairement confiée à des femmes et à des enfants, doit être surveillée avec le plus grand soin, afin que la fleur conserve un petit bout de tige pour qu'elle ne s'effeuille pas, qu'en la cueillant elle ne soit pas froissée entre les doigts, et qu'on ne mêle pas aux produits de la récolte des feuilles ou autres substances étrangères, qui diminuent la valeur du houblon et le rendent moins propre pour la fabrication de la bière.

La manière la plus ordinaire de procéder à la dessiccation du houblon, consiste à le transporter, à mesure qu'il est cueilli et en ayant soin de ne pas trop l'entasser dans les paniers, ce qui l'altérerait et le rendrait susceptible de s'échauffer, dans de vastes greniers où on l'éparpille autant que l'emplacement le permet, et où on le retourne chaque jour avec une pelle en bois et un râteau, jusqu'à ce qu'il soit assez sec pour être mis en grands tas et emballé quelque temps après. Mais la dessiccation peut être opérée bien plus promptement en l'exécutant dans des étuves, des séchoirs ou des tourailles disposées à cet effet, comme le pratique M. De Dombasle. La touraille dont MM. Payen et Chevalier donnent le dessin est construite comme celle des brasseurs, si ce n'est que la plate-forme qui la recouvre, au lieu d'être faite en toile métallique qui laisserait perdre une partie de la matière jaune, est composée de grands carreaux en terre cuite, percés d'un petit nombre de trous; cette touraille a la forme d'une pyramide tronquée et renversée, dont la grande base constitue la plate-forme.—En Alsace et dans les Vosges on établit pour séchoir des rayons en baguettes d'osier ou des cadres en lattes de sapin, traversés dans leur longueur par des ficelles placées à 6 lignes de distance entre elles; on les charge de houblon à l'épaisseur de 2 ou 3 pouces, et on les suspend les uns après les autres aux plafonds d'appartements ou aux charpentes de greniers bien aérés, en laissant entre eux un intervalle d'un pied environ. Un appareil de ce genre, très-léger et peu coûteux, ménage beaucoup l'espace; le houblon y étant exposé au courant de l'air

de tous côtés, y sèche très-vite et n'a pas besoin d'être retourné, ce qui altère souvent la fleur; il suffit de remuer tous les jours une ou deux fois le houblon, en frappant légèrement dessous les ficelles avec un bâton. On peut défaire et ranger cet appareil quand la dessiccation est opérée.—Il faut avoir soin, pour le houblon desséché dans une étuve et étendu sur des toiles, de ne pas élever la température de l'étuve à plus de 30 degrés, de renouveler les surfaces et de retirer le houblon lorsqu'il est convenablement desséché, ce que l'on reconnaît à ce que la queue des cônes est dure et cassante, et parce que les écaillés se détachent aisément, sont peu flexibles et se brisent facilement.

Lorsque le houblon est sec, on en forme des tas dans les magasins ou les greniers, et on l'y laisse séjourner quelques jours pour qu'il reprenne un peu d'humidité en absorbant celle de l'atmosphère. Si on l'emballait en sortant de la touraille, il ne manquerait pas de se briser.—On reconnaît que les cônes de houblon sont bons à emballer lorsque, frottés entre les doigts, ils paraissent souples et ne peuvent être réduits en poudre. Si on ensachait le houblon trop sec, il perdrait une partie de la matière jaune, ainsi que de son odeur, sa couleur, sa saveur, et par conséquent sa valeur réelle; lorsqu'il est trop peu desséché, il prend une couleur brune et une odeur désagréable, analogue à celle de moisi, ce qui le fait rejeter par les brasseurs.

L'emballage du houblon est indispensable pour conserver pendant plusieurs années ses propriétés actives et son arôme; mis simplement en sacs et légèrement foulé, il perd promptement son huile essentielle, et sa valeur devient presque nulle au bout de 3 ou 4 ans. Pour l'ensacher, on dispose dans le plancher un trou de la circonférence de la balle, on l'y fixe fortement par le côté ouvert, et un ouvrier y entasse autant que possible le houblon, à mesure qu'on l'y apporte. Dans la Flandre on conserve les houblons dans des chambres obscures, boisées, où ils sont fortement entassés, et où les brasseurs viennent les enlever en les foulant dans des sacs. MM. Payen et Chevalier font ressortir les avantages d'un emballage fait à l'aide de presses

très-fortes, et font remarquer que les houblons d'Angleterre, préparés de la sorte, ont encore une qualité supérieure au bout de plusieurs années de récolte et après avoir traversé les mers, tandis que des houblons d'une qualité au moins égale au moment de la récolte, ensachés en France par les moyens ordinaires, ne sont bien plus vendables qu'à vil prix.

Voici comment on opère en Angleterre pour réunir le houblon en masses dures et compactes, et lui garder son entière valeur plusieurs années :

« Le houblon, recueilli et séché avec les précautions ordinaires, est mis dans de grands sacs de forte toile et foulé le plus possible ; on soumet ensuite ces sacs debout à l'action graduée d'une forte presse à vis. Le houblon, au fur et à mesure qu'il est comprimé, occupe moins de volume ; le sac, devenu trop grand pour le contenir, forme des plis nombreux et de plus en plus considérables. Pour empêcher le houblon de se gonfler de nouveau, lorsque la pression cessera d'agir sur lui, on développe les plis, on tend le plus possible l'enveloppe du sac, on coud fortement ensemble les parties rapprochées, on applique la portion de toile doublée sur le corps du sac, on fait à la jonction une deuxième couture très-serrée, et le pli, ainsi arrêté solidement, ne peut plus se prêter au gonflement du houblon lorsque l'on desserre la presse.—Le résultat de cette forte compression est de diminuer tellement les vides existans entre les cônes légers du houblon, que les produits volatils, à l'abri de la circulation de l'air, ne peuvent se dégager qu'en proportions très-faibles. Ces balles compactes offrent encore l'avantage d'être moins volumineuses, par conséquent plus faciles à transporter, moins embarrassantes dans les magasins secs où on les renferme. L'eau contenue dans l'atmosphère pendant les temps humides ne peut les pénétrer ; enfin, il est facile de concevoir que la plupart des chances d'altération sont éloignées. On ne saurait donc trop recommander ce moyen de conservation qu'on rendrait encore plus parfait en enduisant l'extérieur des sacs, ainsi comprimés, d'une couche de brai gras minéral, sur lequel on appliquerait des feuilles de papier. »

#### *Conservation des perches, produits d'une houblonnière.*

Lorsque la récolte du houblon est rentrée, on doit disposer les perches pour passer l'hiver ; quand on n'a pas de hangars assez vastes pour emmagasiner un si grand nombre de grandes perches, on les laisse dans la houblonnière, où il paraît qu'avec les précautions suivantes elles se conservent aussi bien, si ce n'est mieux. Après avoir dépouillé quelques-unes des plus fortes tiges de houblon de leurs feuilles, on en forme un fort anneau assez ouvert pour y passer 5 ou 6 perches par la pointe, et on fait descendre de 4 à 5 pieds vers les gros bouts qu'on écarte alors en forme d'entonnoir renversé en les plaçant à égale distance ; tout autour on apporte des perches, de manière à maintenir l'équilibre et laisser un libre passage à l'air ; les tas formés de la sorte ont cent perches qui, étant bien posées, résisteront à tous les coups de vent et seront moins exposées à devenir vermoulues que lorsqu'elles sont emmagasinées. Les perches conservées avec ces précautions durent de 7 à 8 et même 10 ans ; autrement elles sont hors de service au bout de 3 ou 4.—Quant aux tiges de houblon, on commence par les dépouiller de leurs feuilles, puis on les coupe à une certaine longueur, et on les lie par fugots pour servir de combustible.—Le docteur Cranz estime que la valeur des feuilles qu'on retire des tiges du houblon sur un arpent est égale à celle de 15 quintaux du meilleur foin, et la justesse de cette estimation est confirmée par le dire des praticiens les plus expérimentés de la Franconie.

Le produit d'une houblonnière varie considérablement selon les saisons et les soins qu'on lui donne ; la valeur du houblon dans le commerce éprouve aussi les plus grandes variations selon les années ; ainsi, tandis que le prix moyen n'est pas de 30 sous la livre, on l'a vu monter, par suite de spéculations énormes favorisées par les suites d'une récolte manquée, jusqu'à 6 francs. Au surplus, en conservant le houblon avec les précautions que nous venons de signaler, on pourra le garder pendant plusieurs années, et ainsi attendre un cours favorable qui dédommagera le cultivateur du bas prix des années précédentes et des récoltes stériles qu'on calcule

être de 2 sur 5 environ. Suivant Aelbroock, on établit habituellement en Flandre environ 3,200 monticules par hectare produit environ 1 livre de houblon sec, ce qui fait environ 1600 kilos (1) de produit vendable. Suivant Schulbarth, il faut compter en 12 ans sur 2 bonnes récoltes, 6 médiocres et 4 mauvaises; M. de Reider admet au contraire 4 bonnes récoltes, 6 médiocres et 2 mauvaises, regardant comme médiocre celle qui s'élève à la moitié d'une bonne, et comme mauvaise celle qui n'en produit que le cinquième.

D'après des essais comparatifs faits à Grenelle, près Paris, par M. Payen, dans un terrain léger, très-profond, un peu frais, placé à peu de distance de la Seine, le produit moyen d'un hectare, cultivé avec les soins convenables, est aussi de 1200 kilos de cônes de houblon desséchés, vendables; il leur attribue le prix moyen de 2 francs le kilogramme à Paris, ce qui donne une valeur de 2,400 francs. Si l'on déduit de cette somme les frais de cette culture, de récolte, d'emballage, que, d'après les prix moyens des engrais et de la main-d'œuvre en France, il porte à 1300 francs, on voit qu'il reste un bénéfice net de 1100 francs, bénéfice plus considérable que celui qu'on retirerait de la plupart des autres cultures. Ces essais comparatifs ont été avec des plants tirés, par M. Chappellet, de Flandre, de Belgique, des Vosges et de l'Angleterre: tous ont donné des résultats avantageux; mais le houblon anglais du comté de Kent a produit les cônes les plus volumineux, très-allongés, contenant aussi la plus grande quantité de sécrétion jaune; les plus productifs après ceux-ci furent les houblons de l'Alost.

Résumons, en terminant, que la culture du houblon n'est point assez étendue en France, puisqu'on en importe chaque année en moyenne pour plus de 1,500,000 francs, et que c'est une de celles qui mérite davantage d'attirer l'attention et les capitaux des propriétaires-cultivateurs. Chaque brasseur devrait aussi, comme dans le Palatinat, avoir ses houblonnières; les résidus de sa fabrication lui donnent les moyens d'engraisser beaucoup de bêtes à

cornes qui lui fourniraient le fumier le plus convenable pour cette plante; beaucoup des travaux de cette culture pourraient être faits par ses ouvriers dans leurs moments perdus; enfin les vastes greniers de son usine, qui au moment de la récolte du houblon, sont libres par la consommation de ses approvisionnements de malt et où l'on n'en fait pas encore de nouveaux, serviraient à la dessiccation des produits.

C. BAILLY DE MERLIEUX.

## CULTURE

DU MAÏS OU BLÉ-D'INDE EN ALSACE,

Traduit de l'allemand de N. Schwertz,  
par M. Bernard, élève de l'établissement  
de Roville en France.

(Suite et fin.)

### Manière d'enterrer la semence.

En Alsace on enterre la semence tantôt à la charrue, tantôt à la houe. On ne doit ouvrir à la charrue que des raies très-peu profondes. La semence se met dans la troisième raie de manière que les lignes se trouvent être à trois pieds de distance l'une de l'autre. La distance dans la ligne est à peu près la même. On ne met point la semence au fond de la raie, parce que le cheval qui y marche pourrait l'enfoncer trop profondément, on la pose contre la bande de terre qui vient d'être retournée. On sème les haricots comme le maïs, par groupes de cinq ou six grains, de manière qu'une touffe de haricots soit entre quatre tiges de maïs et réciproquement. Dans quelques endroits on procède avec moins de symétrie, par conséquent moins bien: on sème les haricots à la volée et on les enterre en plantant le maïs.

C'est le haricot main dont il est ici question, il n'atteint guère qu'un pied de hauteur, et n'a pas besoin d'être ramé. Je ne conseillerais pas de planter la grande espèce qui monte à la vérité après le maïs, mais qui par cela même empêche celui-ci de mûrir dans une année tant soit peu hâtive.

[1] Le kilogramme vaut deux livres, cinq gros et trente-cinq grains.

Quand le champ est ainsi planté de maïs et de haricots, on sème encore à la volée, environ six litres (1) de graines de chanvre par hectare. D'autres sèment et enterrent ce dernier en même temps que les haricots et de la manière que nous avons décrite plus haut. On sait que le chanvre ne peut faire de bien au maïs, mais n'importe, pourvu que le cultivateur y trouve son bénéfice (2). Il est hors de doute qu'une triple récolte en maïs, haricots et chanvre pour semences, ce dernier, quoiqu'en petite quantité, doit fortement épuiser le sol; mais le tas de fumier est là qui remédie à tout. A Sultz, le champ de maïs est bien autrement mis à profit; on y plante, outre les haricots, des choux blancs, des choux-raves et autres légumes. La terre que l'on destine au maïs, est le jardin de l'année, et l'on n'épargne ni travail ni fumier pour le mettre en état: elle est cultivée avec le plus grand soin.

Quand on veut planter le maïs avec la houe, ce qui a lieu dans des terres sablonneuses, et même assez souvent dans des terres consistantes, on ne herse pas le champ après le dernier labour, pour que l'ouvrier puisse se guider d'après les traces de la charrue. Celui-ci suit une de ces traces sur laquelle il fait des trous; leur distance se mesure tout simplement par la longueur qu'il peut atteindre avec sa houe, en plantant le pied le plus en arrière sur la dernière touffe qu'il a plantée. De cette manière les distances en lignes seront d'un bon pas, et celles des lignes entre elles d'un pas et demi. Les trous sont creusés l'un après l'autre à la profondeur de trois ou quatre pouces, et l'on y met du fumier. Après cela arrive le planteur qui pousse, avec le pied, la terre ou plutôt le sable des deux côtés sur le fumier, et place les grains de semence, non immédiatement au-dessus du fumier, mais sur le bord, et encore avec le pied il recouvre le tout avec un peu de terre.

[1] Le litre vaut un peu plus cinquante pouces cubes français. Cent litres valent un peu plus que 2½ minots du Canada.

[2] Le but de cette pratique est d'obtenir une graine de chanvre, qui est beaucoup préférable, pour la semence, à celle que l'on récolte dans les chénopodes, parce que les plantes qui la portent recueillent mieux les influences de l'air.—Note de M. de Dombauld.

### Binage et buttage du maïs.

Le maïs a besoin des mêmes cultures que le tabac. Aussitôt qu'il est à sept ou huit pouces hors de terre, on lui donne le premier binage, et quand il a atteint dix pouces, il reçoit cette culture pour la seconde fois; on commence alors déjà à le butter un tant soit peu, et on arrache les plantes superflues; car il est à remarquer qu'on n'en laisse qu'une, et quand les distances sont grandes on en laisse au plus deux. Quand il a atteint un pied et demi on le butte pour la dernière fois. Il faut faire bien attention de ne pas donner ces cultures par un temps humide. Le buttage est indispensable dans la culture du maïs. On ne peut jeter trop de terre contre les tiges de cette plante, autant pour faire pousser des racines au collet que pour la garantir de l'humidité et des coups de vent.

On fait souvent cultiver le maïs à la tâche. On paie 4 fr. par vingt ares dans des terres sablonneuses comme à Hoerd, ce qui fait 80 fr. pour les quatre cultures d'un hectare. Ces frais sont considérables, mais il serait injuste de les mettre à la charge du maïs, puisque l'amélioration qui en résulte, agit sur plusieurs récoltes subséquentes. Dans une exploitation un peu considérable, ces dépenses peuvent être réduites de beaucoup quand on peut faire exécuter ces cultures avec la houe à cheval et avec le buttoir; elles n'en seront peut-être que mieux faites. A cet effet, on serait obligé d'introduire un léger changement dans la manière de planter, et il faudrait se procurer ces deux instruments. Dans une exploitation où l'on ne cultive qu'un hectare de maïs, le prix de ces instruments serait payé au bout de deux ans par l'économie de main-d'œuvre; et ceci est d'autant plus vrai que ces instruments sont du reste très-propres à la culture des pommes de terre et du colza.

La manière de planter le maïs à cet effet est celle-ci. On met les lignes à trois pieds de distance comme à l'ordinaire, avec la différence cependant que, dans les lignes, les grains seront posés isolément à un demi-pied l'un de l'autre. Comme il n'est pas nécessaire de procéder avec une grande exactitude, on peut, au lieu de poser péniblement la semence en terre, la jeter avec un tant soit peu de précaution dans la

raie. Si l'on a un semoir sous la main, il est préférable à tout. Au lieu de la houe (1) à main on se sert de la houe à cheval pour biner les intervalles des lignes. Quand les plantes ont atteint huit à dix pouces, on arrache les pieds superflus, de manière qu'il y ait vingt-quatre pouces de distance d'une plante à l'autre (2). Le buttage s'exécute en deux ou trois fois, mieux et plus régulièrement avec la charrue ou le buttoir, qu'à la main. De cette manière les tiges de maïs se trouvent sur de longues crêtes qui vont d'une extrémité du champ à l'autre. Je ne recommande cette méthode que pour les pièces de terre longues et étroites, ou de largeur ordinaire ; celle que je vais décrire est préférable sur des pièces carrées ou de largeur convenable. Quand le champ a été labouré et égalisé avec la herse, on tire, avec une charrue sans versoir ou avec un versoir très-étroit, des raies très-peu profondes, à trois et même à quatre pieds de distance l'une de l'autre, on croise celles-ci par d'autres tirées en travers et à la même distance. Aux points où ces raies se couperont, on plantera quatre ou cinq grains de maïs sur lesquels on poussera un peu de terre avec le pied pour les couvrir légèrement. De cette manière on peut parfaitement cultiver en long et en large, et chaque butte sera isolée comme dans la culture à la main. On laissera tout au plus deux tiges par butte. On ne pourra y planter de haricots ni semer du chanvre, attendu qu'avec la houe à cheval on ne peut les ménager comme avec la houe simple ; mais le maïs sera d'un rap-

port plus considérable et plus sûr. De plus, la terre recevra toutes les préparations dont elle peut avoir besoin.

#### *Elagage, ébranchage et étêtatement du maïs.*

Le maïs pousse ordinairement près de terre, des tiges latérales qui ne produisent que de petits épis ou qui le plus souvent sont stériles ; si elles n'enlèvent pas une partie des forces de la tige principale, elles contribuent du moins à épuiser plus fortement le sol. On a soin de les arracher, et elles fournissent un fourrage précieux. On ne laisse que deux ou trois épis à la tige principale, et les autres sont enlevés en même temps que les pousses dont je viens de parler.

Quand la fleur mâle du maïs commence à se faner, c'est un signe que la fécondation est terminée. Cette fleur ou nigrette n'est alors plus nécessaire, et l'on coupe la tige au-dessus de la feuille qui se trouve au-dessus de l'épi le plus élevé. C'est ce que l'on appelle étêter le maïs.

Les agriculteurs alsaciens ne sont pas d'accord sur l'utilité de cette opération : les uns prétendent qu'il vaudrait mieux les laisser, les autres au contraire disent que cela accélère la maturité ; c'est pourquoi ils pratiquent l'étêtatement particulièrement dans les années froides et humides. Il n'est pas sans vraisemblance que la croissance ultérieure de la plante soit arrêtée par suite de la blessure qu'elle vient de recevoir, que l'activité dans la circulation des sucres cesse, et que, faute de renouvellement de ces sucres, le fruit sèche plus tôt. Il en résulterait une diminution dans le volume des grains ; mais une récolte moindre, en bon état, vaudrait toujours mieux qu'une plus considérable que l'on ne pourrait pas rentrer dans un état satisfaisant. Dans des climats plus chauds cela pourrait être blâmable ; mais en Alsace où le maïs ne parvient pas toujours à sa maturité, je regarde cette pratique comme très-utile. Dans tous les cas, la diminution dans la récolte en grains est bien compensée par la qualité bien supérieure de ces sommités données vertes aux bestiaux.

Le maïs est exposé ici à deux maladies : la première est le charbon des blés, ex-

[1] Houe est un instrument qui sert à labourer ; il est composé d'un manche de bois et d'un fer recourbé et large.

[2] Je ne conseillerai jamais de mettre les lignes à deux pieds et les plantes à quinze ou dix-huit pouces en ligne, comme cela est décrit dans les principes de l'agriculture raisonnée ; car, outre qu'il serait très-difficile de cultiver le maïs à des distances aussi rapprochées, il ne mûrirait pas dans des années humides, et épouserait trop le sol comme on en a fait l'expérience en Italie. De cette manière on manquerait une partie de ce que l'on se propose en cultivant le maïs, en ce qu'il ne serait plus une récolte préparatoire pour le blé ; et le proverbe qui dit que les semailles épaisses produisent de petites récoltes, se trouverait vérifié. On pourrait cependant, pour se procurer une plus grande quantité de fourrage, mais en maintenant toujours l'intervalle de trois pieds entre les lignes, laisser monter jusqu'à un pied et demi, les tiges intermédiaires, avant de les arracher.—*Note de M. Schuertz.*

croissance monstrueuse qui détruit quelquefois entièrement l'épi. Cette maladie est très-commune dans les années favorables au maïs. Comme elle n'attaque ordinairement que quelques pieds, elle n'occasionne pas de grandes pertes. Le ver est beaucoup plus dangereux ; il détruit quelquefois la moitié de la récolte. L'attaque non-seulement l'épi, mais encore la tige qui le porte, au point de la faire plier sous son propre poids.

### Récolte.

La récolte du maïs en Alsace, a lieu vers la St. Michel, et quelquefois vers la fin d'octobre. Quand le maïs est mûr, l'extrémité des feuilles qui entourent l'épi blanchit, s'entr'ouvre, et laisse apercevoir ce dernier. Cependant, si le froid venait à se déclarer avant cette époque, il faudrait le rentrer tel quel. Les feuilles se fanent, palissent, les graines se dessèchent ; tout espoir de le voir mûrir davantage est alors perdu.

Comme les gelées nocturnes d'automne se font plus fréquemment sentir dans les situations basses qu'ailleurs, il ne serait pas prudent d'y planter chez nous du maïs ; sans cette circonstance, les marais et les étangs desséchés où le blé a coutume de verser, seraient très-propres à la culture de cette plante.

On coupe les tiges près de terre avec la faucille, on les transporte de suite à la maison où on les dépouille aussitôt de leurs épis ; celle-là sont alors exposées en plein air pour être séchées. Quelques cultivateurs cependant cueillent les épis pendant que la tige est sur pied, arrachent ensuite celles-ci, les posent en faisceaux, et les laissent ainsi sécher jusqu'en hiver.

### Conservation et égrenage des épis.

Le maïs plus que toute autre céréale, est exposé à s'échauffer. Comme ses grains sont très-serrés, et que la couche des feuilles qui enveloppe l'épi est très-épaisse, sa dessiccation se fait très-difficilement, quand même il est parvenu à sa parfaite maturité. Ainsi la première chose que l'on fait quand il est rentré, est de le débarrasser de son enveloppe ; mais l'épi n'est alors pas encore dans l'état où l'on peut l'égrener. Il faut que, par une plus longue évapora-

tion, les grains perdent de leur grossueur pour permettre ensuite l'égrenage.

Pour les amener à cet état, jusque vers l'époque de l'année où l'on peut faire cette opération sans négliger d'autres travaux, on emploie en Alsace le procédé généralement connu, qui consiste à attacher plusieurs épis ensemble, et de les suspendre sous des avances de toits ou sous des portes, et généralement partout où ils peuvent être exposés à des courants d'air, mais à l'abri de la pluie. A cet effet, on retousse le peu de feuilles qu'on a laissées après les épis, on en réunit huit, dix ou douze, on attache ces feuilles ensemble avec un fil un peu fort, puis on les suspend à des perches ou des clous. Ceci est peut-être la meilleure et la plus ancienne méthode de sécher le maïs ; c'est aussi celle qui est pratiquée par les sauvages de l'Amérique, d'où elle nous a été transmise par les Espagnols.

Cependant, quand on cultive le maïs en grand, cette manière devient embarrassante et même souvent impraticable ; c'est pourquoi l'on s'y prend tout autrement dans les colonies anglaises de l'Amérique.

On construit en plein air, mais à portée des habitations, de petits bâtimens qui, au lieu de murs, sont entourés de lattes et même souvent de perches. Elles ne sont pas plus rapprochées qu'il ne le faut pour empêcher les épis du maïs de passer dans les intervalles.

On leur donne la longueur et la hauteur que l'on veut. Ceux des colons anglais ont ordinairement dix-huit pieds de long. On ne doit leur donner que 2 à 3 pieds de largeur ; s'ils étaient plus larges, l'air ne pourrait pas jouer à travers, et le but serait manqué. Le toit pour y introduire le maïs, est ordinairement en planches posées les unes sur les autres. Le plancher est également en lattes ; il est à trois pieds au-dessus du sol, en partie pour que le tout soit plus exposé à l'air, en partie pour garantir la récolte des souris et des rats. Cette élévation seule ne suffit pas cependant pour défendre le maïs contre ces animaux, si l'on n'adapte pas aux quatre piliers qui soutiennent le magasin, à environ un pied du plancher et horizontalement, des plateaux ronds en fonte, tôle, ou en bois, recouvert en dessous de ser-blanc mince.



Ces plateaux doivent avoir assez de diamètre pour empêcher les rats d'atteindre leurs bords. Il sera bon de faire attention de clouer les lattes en dedans de l'encadrement, car autrement le poids de la récolte pourrait les détacher. Pour économiser les ferrements d'une ou de plusieurs portes, par lesquelles on viderait le magasin, on peut, dans ce but, clouer les lattes du plancher à l'extérieur, pour pouvoir les enlever ensuite au besoin.

Quand le maïs n'est pas mûr lorsque le moment de la récolte est arrivé, il est très-difficile à conserver et a peu de valeur. La meilleure chose à faire alors, quand on en peut rentrer une partie, est de le couper avec le coupe-racine, et de le donner aux bestiaux. Mais quand on en a trop, il faut tâcher de le sécher au moyen du feu, comme on le verra plus loin.

Dans les grandes exploitations, on peut le battre au fléau ; mais dans les petites, on l'égrene à la main, et cela avec moins de peines et dans moins de temps qu'on pourrait le croire. Les uns frottent deux épis l'un contre l'autre ; d'autres, et c'est le plus grand nombre, se servent d'un fer ou d'une vieille lame de couteau, qu'ils fixent en long avec le tranchant, à la partie supérieure d'un banc, de manière que le dos du couteau dépasse le bois d'un demi-pouce. C'est en frottant les épis contre le dos du couteau qu'on parvient à les égrener facilement. Les domestiques sont occupés à cet ouvrage pendant les soirées de l'hiver. Deux travailleurs peuvent faire environ deux minots de grains dans l'espace de deux heures.

#### *Produit, valeur et usage du maïs.*

Le maïs vaut un cinquième de plus que l'orge ; d'autres lui donnent autant de valeur qu'aux féveroles. Et quoiqu'il souffre souvent du froid, son produit est moins casual que celui de ces dernières. Outre cela, un arpent en maïs, quand on n'y sème point de chanvre, peut produire en outre plus d'un minot de haricots blancs qui ont la même valeur que le froment. Le produit d'un arpent de maïs, est à son produit en orge, comme sept est à cinq ; ou, ce qui revient au même, cinq arpents de maïs produisent autant que sept arpents d'orge, et le fourrage que produit le maïs vaut

bien la paille d'orge. Les cultivateurs anciens qui suivent le système triennal ont donc tort de trouver le maïs trop peu productif pour leurs terres de première classe, puisqu'ils trouvent que l'orge et les fèves méritent d'y occuper une place. Il est vrai que le maïs demande beaucoup plus de culture que l'orge, mais aussi il nettoie beaucoup mieux la terre, et l'on est souvent obligé de remédier au mal qu'a produit l'orge sous ce rapport. Au reste, je répète ce que j'ai déjà dit, qu'il serait injuste de mettre sur le compte du maïs, des cultures qui doivent agir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

Le maïs est presque exclusivement employé ici à la nourriture des bestiaux et particulièrement à celle des porcs. Les cultivateurs de ce pays prétendent qu'il est ce qu'il y a de mieux pour l'engraissement de ces animaux. Il est remarquable que les cochons ne se dégoûtent jamais du maïs, comme cela leur arrive avec les féveroles. Mais on prétend qu'il n'est pas aussi avantageux à l'engraissement des bœufs, attendu que ses effets ne paraissent pas assez à l'extérieur, la bête engraisée ne peut être appréciée par l'acheteur. Dans quelques endroits on donne le maïs aux chevaux en guise d'avoine ou d'orge.

On croit généralement que le maïs qui a essuyé quelques gelées est plus profitable aux bestiaux que le frais. Il n'y a que les épis que l'on destine pour semence que l'on n'y expose pas.

Les feuilles extérieures qui entourent l'épi, sont regardées comme un meilleur fourrage que le regain des prés. On recueille les feuilles intérieures et on en fait de bons lits. Toutes les parties du maïs, quelque sèches qu'elles soient, sont très-agréables aux bestiaux. On leur donne en hiver les tiges entières, ou coupées avec le hache-paille, pour les mêler avec des pommes de terre découpées. D'autres cultivateurs qui ont des fourrages en abondance, s'en servent comme litière, où les brûlent quand le bois est rare.

#### *Emploi du maïs à la nourriture des hommes.*

L'exemple des Américains, des Italiens, des Espagnols et de plusieurs parties de la France, où le maïs forme une bonne partie de la nourriture de l'homme, nous prouve

assez que cette plante précieuse fournit un aliment aussi sain que substantiel. Quoiqu'avec une forte addition de farine de blé, le maïs puisse être converti en pain, il est beaucoup plus estimé sous forme de soupes et de bouillies, qu'en France on nomme gaudes et en Italie polenta.

En Bourgogne et en Franche-Comté, on sèche dans le four, le maïs que l'on destine à être consommé dans le ménage, ainsi que celui que l'on veut conserver très-longtems en tas : il est vrai que cette préparation lui fait perdre la qualité qui le rend propre à être converti en pain, moyennant une addition de farine d'une céréale quelconque ; mais sa farine acquiert un bon goût, dont celui du maïs des provinces les plus méridionales n'approche. Elle surpasse toutes les autres farines pour la préparation des mets, et surtout pour faire des soupes, des gaudes et de la polenta. Le maïs séché de cette manière, est à l'autre, comme le café grillé est à celui qui ne l'est pas. Aussi n'y a-t-il dans ces deux provinces que les pauvres gens qui consomment de la farine provenant de maïs non séchée au four. Je vais décrire la manière dont on procède à cette dessiccation.

On chauffe le four un peu moins que pour du pain de ménage, on le nettoie et on y met les épis effeuillés. Une heure après on ouvre le four, et avec une pelle en fer on retourne les épis de manière que ceux qui étaient dessous se trouvent dessus ; ensuite si l'on a de la braise ardente à sa disposition, on en met à l'ouverture et l'on referme le four. Quelques heures après on recommence la même opération, et le four reste ensuite fermé. Il faut 24 heures pour que la dessiccation soit complète. On ne doit pas craindre de chauffer un peu fortement le four, car l'évaporation de la grande quantité d'épis que l'on y met l'aura bientôt tempéré. On fera très-bien d'égrener le maïs de suite après l'avoir retiré du four, parce que cette opération se fait alors sans la moindre difficulté. On ne s'est pas bien trouvé de l'essai que l'on a fait d'égrener le maïs avant de le faire sécher.

Pour distinguer la farine du maïs séché de cette manière d'avec l'autre, on lui donne le nom de gaudes qui est aussi celui qu'on donne à la bouillie qu'on en fait.

Les gaudes sont la principale nourriture des habitans de la campagne dans les provinces dont j'ai parlé. Elles forment le déjeuner de tous les Comtois et Bourguignons ; et aucun domestique ne voudrait servir dans une maison où il ne serait pas sûr d'avoir ses gaudes à déjeuner.

DE LA BETTERAVE,

SA CULTURE, SA RÉCOLTE ET SA CONSERVATION ;

Par M. De Dombasle.

(Suite.)

Variétés de la betterave.

Les deux variétés de betteraves que l'on rencontre le plus fréquemment dans la culture rurale sont : 1<sup>o</sup> la *betterave longue rose* ou du *Palatinat*, connue pendant longtemps sous les dénominations de *racine de di-sette*, *racine d'abondance*, ou *betterave-champêtre*, et que l'on appelle souvent *turnips* ou *turlips* dans les parties allemandes de nos départemens de l'est : dans cette variété, les racines sont fusiformes (1), croissent presque entièrement hors de terre, et n'y tiennent que par quelques ponce de leur extrémité inférieure ; la racine a quelquefois une longueur de douze à dix-huit ponce hors de terre, sur un diamètre de trois à quatre ponce. La surface est d'un rouge plus ou moins foncé, et la chair est veinée par couches concentriques (2) de rose et de blanc. 2<sup>o</sup> La *betterave blanche de Silésie*, que j'ai introduite en France en 1845, et qui est aujourd'hui généralement préférée à toutes les autres pour la fabrication du sucre. La racine de cette variété est entièrement blanche tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, quoique le collet et le pétiole (3) des feuilles soient quelquefois légèrement rosés. Elle est en forme de poire, et le collet est peu élevé au-dessus de la surface du sol. On rencontre souvent aussi

[1] Fusiforme veut dire "en fusseau, en carotte."

[2] Couches concentriques, c'est-à-dire qui ont le même centre.

[3] Le pétiole est la queue qui soutient la feuille.

dans les cultures rurales des variétés qui se rapprochent de la dernière par la forme des racines, et de la première par la couleur de la peau et de la chair, mais qui ne possèdent les avantages particuliers ni de l'une ni de l'autre. On cultive aussi dans quelques localités la betterave à peau et chair jaune et à racine fusiforme, que j'ai trouvée l'une des moins productives; et la betterave à peau jaune et chair blanche, de forme analogue à celle de la blanche de Silésie, variété fort sucrée et de bonne qualité, mais peu répandue parce qu'elle est moins productive et moins rustique que les deux premières dont j'ai fait mention.

Beaucoup de personnes donnent la préférence à la première de ces variétés, ou *rose longue*, à cause de la facilité que présente son arrachage; en effet, on l'extrait ordinairement à la main, sans avoir besoin d'y employer aucun outil, et elle est très-facile à nettoyer, parce que son extrémité seule est garnie de radicules où la terre peut s'attacher. Mais c'est là la seule circonstance qui la rende recommandable, car elle est aqueuse (1) et beaucoup moins nutritive que la blanche, sans donner en général un produit plus considérable; et elle est aussi beaucoup plus sujette à être attaquée par les gelées, d'abord parce que la racine est placée hors de terre, et ensuite parce qu'elle contient une beaucoup plus grande proportion d'eau. Je pense qu'en général trois quintaux de racines de la variété blanche contiennent autant de substance nutritive pour le bétail, que cinq quintaux de la variété *rose longue*, ou des autres variétés dont la chair est cerclée de blanc et de rose, lorsque les circonstances de la culture ont été les mêmes pour les unes et les autres. Ces considérations me paraissent suffisantes pour mériter une préférence décidée à la variété blanche, dans les cultures destinées à la nourriture du bétail, aussi bien que dans celles que l'on destine à la fabrication du sucre; car la différence de valeur entre les produits des deux récoltes ne peut être compensée par la diminution de la dépense d'arrachage, si ce n'est dans quelques sols exceptionnellement riches et tonaces, où le nettoyage des racines des variétés qui

croissent sous terre devient très-long et très-difficile dans les automnes pluvieux.

*Semis en place ou en pépinière. Avantages et inconvénients de chacune de ces deux méthodes.*

Le mode de culture par semis en place a été jusqu'ici le plus généralement pratiqué en France; mais dans la Belgique, l'Alsace, le Palatinat du Rhin, et plusieurs autres parties de l'Allemagne, où la culture de la betterave est infiniment plus étendue qu'elle ne l'est en France, et où une longue expérience a appris à connaître les meilleurs procédés de cette culture, on donne généralement la préférence au semis en pépinière, et par conséquent à la transplantation ou repiquage. Ayant exécuté moi-même ces deux procédés depuis vingt ans sans interruption, et presque toujours sur une grande échelle, je crois pouvoir indiquer ici les avantages ou les inconvénients de l'un ou de l'autre.

Je ne crois pas devoir parler de la méthode de semis en place à la volée, parce que ce procédé encore généralement usité en France, il y a quelques années, est abandonné partout où l'on a apporté quelques soins à la culture de cette plante. On a reconnu qu'il est de tous le moins sûr, le moins productif, et celui qui entraîne le plus de dépense, à cause de la quantité de graine qu'il exige, et des frais qu'entraîne le sarclage et le binage, dans une récolte qui n'est pas alignée. On ne sème plus guère aujourd'hui la betterave en place, qu'en rayons, soit à la main et à l'aide du cordeau, selon la pratique des jardiniers, soit à l'aide du rayonneur ou du semoir. C'est seulement cette méthode que je veux comparer ici à celle du repiquage.

Trois motifs principaux sont allégués par les personnes qui donnent la préférence au semis en place: 1<sup>o</sup> la dépense du repiquage et la difficulté de trouver un nombre de bras suffisant; 2<sup>o</sup> la nécessité d'arroser dans les saisons sèches, opération fort utile dans de grandes cultures; 3<sup>o</sup> la diminution de la récolte, parce qu'on croit que les betteraves repiquées n'acquiescent pas autant de volume que celles qui ont été semées sur place. Je vais examiner successivement ces trois objections.

[1] Aqueuse, pleine d'eau.

*La dépense.* — Il est certain que la semelle en lignes, à l'aide du semoir, est beaucoup moins coûteuse que le repiquage du plant sur une étendue donnée de terre ; mais il faut considérer que cette dernière méthode présente, d'un autre côté, une très-grande économie sur les frais de sarclage. Un hectare de pépinière fournit du plant pour couvrir environ dix hectares ; et comme c'est surtout dans l'enfance de la plante que les sarclages sont dispendieux, parce qu'alors il faut les exécuter à la main, on conçoit tout l'avantage que l'on trouve à concentrer sur le dixième de l'étendue des plantations les soins et la dépense qu'exige ce sarclage. Je ne prétends pas néanmoins que la dépense soit réduite dans ce cas au dixième ; car dans une pépinière où les lignes sont très-rapprochées, tout le travail du premier sarclage doit se faire à la main, tandis que dans un semis en place où les lignes sont distantes de 24 à 27 pouces, la houe à cheval peut faire une partie de la besogne ; mais enfin il est impossible de se dispenser de faire exécuter à la main, le long des lignes, un sarclage et presque toujours deux ; et ce travail compense, jusqu'à un certain point, celui qui est nécessaire pour le repiquage ; mais dès que le terrain est garni de plants par le repiquage, il n'y a plus rien à faire à la main dans la pièce jusqu'à l'arrachage des racines, et la houe à cheval fait tout le travail. J'en excepte néanmoins la circonstance d'un été excessivement pluvieux qui, faisant croître en abondance des herbes nuisibles dans les lignes, exige qu'on les fasse arracher à la main ; mais cela arrive de même pour les betteraves semées en place, et nous n'avons à considérer ici que le travail de main-d'œuvre qui a lieu dans l'une ou l'autre plantation jusqu'au moment où le repiquage est terminé ; et je suis persuadé qu'un simple essai suffira pour que l'on soit convaincu que la différence de dépense en main-d'œuvre n'est pas considérable entre les deux procédés. Je donnerai au surplus tout-à-l'heure le compte des dépenses dans l'un et l'autre cas.

*Arrosage.* — J'ai cru aussi, dans les premiers moments où je me suis livré à cette culture, que l'on ne pouvait se dispenser d'arroser le plant au moment du repiqua-

ge, lorsque la saison est sèche ; mais l'expérience m'a démontré depuis, que, pourvu que l'on emploie de gros replant, c'est-à-dire des plants dont la racine est au moins de la grosseur du petit doigt, il n'a rien à craindre d'une sécheresse même prolongée. Il y a plus de quinze ans que je n'ai fait arroser mes plantations de betteraves, et la sécheresse n'a jamais fait périr mes plants.

*Diminution de la récolte.* — Les personnes qui ne connaissent l'opération du repiquage que par les remplacements que l'on fait quelquefois exécuter sur les semis en place où il se trouve des vides par quelque accident, ont dû naturellement se former une idée très-peu avantageuse de cette opération ; car il est certain que, dans ce cas, les betteraves que l'on repique ainsi profiteraient très-peu, et donnent des racines d'un très-petit volume, souvent bifurquées et couvertes de radicules ; mais ces racines ne peuvent nullement donner une idée de ce que devient un plant de betteraves, lorsqu'on le place dans les circonstances favorables à sa végétation. Deux causes contribuent au peu de réussite des plants dans ce cas ; la première est que le repiquage se fait sur un labour déjà vieux ; la seconde est que le jeune plant que l'on repique ainsi se trouve entouré de plantes qui, enracinées depuis longtemps, et ayant pris possession du terrain, lui disputent la nourriture, et ne cessent jamais de le dominer pendant toute sa végétation. Quoique la betterave n'ait que des radicules fort courtes, elle tire sa nourriture dans le sol de beaucoup plus loin qu'on ne serait tenté de le croire ; il suffit, pour s'en convaincre, d'observer dans une plantation faite à dix-huit pouces en tous sens, quelle vigueur de végétation développe une plante qui se trouve isolée à une plus grande distance encore, parce que ses voisines ont péri par quelque accident. Il n'est donc pas surprenant que le plant qui n'a pas encore pris possession du terrain soit en quelque sorte proscrit par les plantes environnantes, qui ont développé dans le sol tout l'appareil de leurs racines. Mais dans le même terrain, où le repiquage partiel n'a obtenu aucun succès, si l'on eût donné un nouveau labour à tout le champ, et qu'on l'eût garni de nouveaux plants, on

vernit les racines croître vigoureusement et prendre un volume égal à celui des betteraves du champ voisin resté garni par le semis en place. C'est là, du moins, ce que j'ai constamment observé, et je suis convaincu qu'il en sera de même dans presque toutes les circonstances. Les racines d'un champ repiqué sont toujours d'un volume plus égal que celles d'un semis en place; on n'y remarque pas de vide, comme cela a presque toujours lieu dans l'autre méthode, et je pense que, dans la plupart des cas, le produit total en poids de racines sera au moins égal dans les champs repiqués, s'il est question de terrains étendus et de nature variée, où la semaille en place laisse presque toujours des vides considérables, tandis que la surface est toujours complètement garnie de plants au moyen du repiquage.

Le principal avantage de la méthode du repiquage consiste dans la possibilité de donner à la terre une bien meilleure préparation par les labours réitérés que l'on peut exécuter pendant une partie du mois d'avril et de mai, et même pendant une partie du mois de juin; il en résulte une espèce de demi-jachère qui exerce une influence favorable, non-seulement sur la récolte de betteraves, mais aussi sur celles que reçoit le terrain pendant les années suivantes; et d'ailleurs le sol se trouve beaucoup plus épuisé lorsqu'il a nourri le plant depuis sa naissance, que lorsqu'il y a été repiqué déjà gros; c'est par ces deux causes que le froment qui succède à des betteraves semées en place est toujours inférieur à celui que l'on place après des betteraves repiquées, toutes choses égales d'ailleurs; et cette différence ne se borne pas à la première année qui suit la récolte de betteraves. Ces motifs me déterminent à croire que toutes les fois que l'on voudra faire d'une récolte de betteraves le point de départ d'un assolement dans lequel cette récolte doit remplacer la jachère, et où il importe qu'elle laisse le sol bien nettoyé de plantes nuisibles, et dans un état de fertilité suffisant pour les récoltes suivantes, on ne doit guère hésiter sur la préférence qu'il convient d'accorder à l'une ou à l'autre méthode. D'ailleurs, il est beaucoup de sols argileux d'une culture difficile, dans lesquels on ne pourrait pres-

que jamais compter sur le succès en semant en place, et où le repiquage réussit fort bien. On doit cependant dire que lorsqu'on adopte la méthode du repiquage, le terrain que l'on a employé comme pépinière se trouve très-fortement épuisé; mais comme il ne forme qu'environ la dixième partie de la totalité des plantations, et comme on doit toujours choisir pour cela les pièces les plus fertiles de l'exploitation, il en résulte peu d'inconvénients, et l'on supplée avec beaucoup plus de facilité à cet épuisement par les moyens que l'art indique.

Je ne prétends pas, au reste, que l'on doive abandonner entièrement et partout la méthode du semis en place; je pense même que dans les circonstances où l'on attache une très-haute importance à la réussite des betteraves, parce que rien ne pourrait les remplacer dans l'usage auquel on les destine, par exemple dans les cultures attachées à une sucrerie, il est prudent et convenable de se réserver le plus de chances favorables qu'il est possible, en faisant d'abord des semis en place, surtout dans les parties les plus fertiles de la sole qui leur est destinée, et en préparant en outre des pépinières d'une étendue suffisante, soit pour remplacer les semis dans le cas où ils auraient manqué, soit pour couvrir ensuite des terrains moins fertiles ou d'une culture plus difficile, où il eût été impossible d'exécuter un semis en place avec quelque espoir de succès. Je suis bien convaincu que l'on perdra toujours beaucoup sous le rapport de la préparation du terrain pour les récoltes suivantes, dans toutes les parties qui auront été ensemencées en place; mais enfin il est des circonstances où un cultivateur expérimenté peut consentir à subir cet inconvénient, pour en éviter de plus graves.

#### *Préparation du terrain. Application des engrais.*

Pour les semis en place, il est nécessaire que le sol soit en état dans le courant du mois d'avril; dans les terrains argileux et tenaces, on ne peut guère obtenir ce résultat que par un labour profond donné en arrière-automne ou pendant l'hiver. Lorsque les gelées ont bien amené la surface, on détruit les plantes nuisibles dont il pour-

rait se couvrir, au moyen de l'extirpateur employé en mars et en avril ; mais on se garde bien de donner un nouveau labour, car on couvrirait la surface de mottes dans lesquelles il serait impossible que la semaille eût du succès. Dans les terres blanches, au contraire, qui se tassent par l'effet des pluies qui surviennent après le labour, et que les gelées n'ameublissent en aucune manière, il vaut presque toujours mieux attendre que le sol soit convenablement ressuyé au printemps, pour lui donner un labour, et l'on ameublait la surface par un trait de herse. Dans les sols sablonneux ou de consistance moyenne, qui s'ameublissent avec facilité, et qui ne se tassent pas par l'effet des pluies, on peut exécuter le labour plus tôt au printemps, et c'est là que l'on peut ordinairement faire les premiers semis. Dans ces cas on ne peut songer à détruire, par les cultures préparatoires, le chiendent ou autres plantes vivaces qui se trouvent dans le sol ; car ce n'est que par des labours exécutés en temps sec qu'il est possible d'atteindre ce but, et le temps manque pour cela même les années les plus favorables, lorsqu'on veut ensemenecer le terrain en avril ou même au commencement de mai, si ce n'est peut-être dans les parties méridionales de la France ; mais la sécheresse du printemps rendrait la réussite de la semaille presque impossible, si l'on attendait, pour l'exécuter, que le sol eût déjà été soumis à une sécheresse tant soit peu prolongée. Dans tous les climats on doit profiter, pour favoriser la levée de la graine, de l'humidité qui reste dans le sol après l'hiver : il est donc impossible de compter sur les sécheresses du printemps pour détruire les plantes vivaces avant la semaille.

Pour les semis en pépinière, on prépare le sol de même que je viens de le dire pour les semis en place ; mais on doit s'efforcer de les exécuter le plus tôt qu'il est possible dans la saison, c'est-à-dire, pour le climat de Paris, dans la dernière quinzaine de mars, ou au plus tard dans le commencement d'avril, afin d'obtenir de bonne heure du plant fort pour le repiquage ; tandis que, pour les semis en place, la semaille peut encore réussir dans le courant de mai, pourvu que la saison soit favorable, c'est-à-dire qu'il ne survienne pas une sèche-

resse durable, immédiatement après la semaille.

Dans les cultures en place comme dans les semis en pépinière, le fumier doit s'enterrer par le labour ordinairement unique qui a précédé la semaille, et par le dernier labour, si l'on en donne plusieurs.

On a bien plus de latitude pour la préparation du sol dans les terres qui doivent être garnies par le repiquage : après avoir donné le premier labour soit avant l'hiver, soit au printemps, selon la nature du sol, comme je l'ai expliqué en parlant du semis en place, on peut ordinairement exécuter encore deux labours avant la transplantation, qui a rarement lieu dans le nord de la France avant le 15 mai, et qui peut se prolonger jusqu'au 15 juin et même jusqu'au la fin de ce mois, quoiqu'avec moins de chances de succès. Les repiquages hâtifs sont ordinairement ceux qui produisent le plus ; cependant il m'est arrivé fréquemment d'obtenir de belles récoltes de plantations exécutées en juillet ; mais cela n'arrive que dans des sols très-riches et dans des étés pluvieux, et il est bon, autant qu'on le peut, de disposer ses cultures de manière à terminer le repiquage vers le 15 ou le 20 juin.

Lorsque les mois de mars, avril et mai ne sont pas trop pluvieux, on peut très-bien, au moyen des trois labours que je viens de conseiller, et à l'aide des soins convenables pour les hersages intermédiaires, faire périr, sinon en totalité, du moins pour la grande partie, le chiendent et les autres plantes vivaces, dans les sols même les plus infestés. Dans ce cas, on ne doit jamais enterrer le fumier que par le dernier labour.

Beaucoup de personnes conseillent d'éviter l'emploi du fumier dans la culture des betteraves destinées à la fabrication du sucre. Cette précaution peut être convenable lorsque le sol est déjà dans un haut état de fertilité ; mais c'est un cas rare ; et en général, dans les rotations où l'on peut faire entrer convenablement la betterave, c'est à cette récolte qu'il convient d'appliquer le fumier beaucoup plus qu'à la récolte de céréales qui doit la suivre. Il est certain qu'une fumure nuit à la qualité des betteraves ; et l'on pourrait dire en gé-

néral que ces racines produisent d'autant de sucre, à poids égal, qu'elles ont reçu moins d'engrais ; mais on pourrait en concire de même que l'on ne devrait les cultiver que dans des sols très-pauvres, car la même différence existe entre les betteraves produites par un terrain fertile ou par un sol appauvri, en supposant que dans un cas comme dans l'autre la récolte n'a pas reçu immédiatement d'engrais. Lorsque le cultivateur doit employer lui-même ses betteraves, il trouve, en y appliquant du fumier, une ample compensation de la différence de richesse du sucre, dans une récolte double ou triple de celle qu'il aurait pu espérer s'il ne lui eût pas appliqué de fumier ; et lorsque les betteraves doivent être vendues, l'acheteur ne peut exiger que le cultivateur réduise sa récolte à moitié, en refusant de l'autoriser à y employer du fumier, à moins qu'il ne consente à lui payer le quintal de racines à un prix double. Dans tout ceci, c'est seulement l'excès que l'on doit éviter ; et il est certain que dans un sol déjà dans un haut état de fertilité, il est convenable d'éviter une fumure qui produirait des racines très-aqueuses ; et dans ce cas, la récolte de céréales qui suivra les betteraves pourra très-bien se passer aussi d'engrais. Mais si le sol n'est pas assez riche pour que l'on puisse espérer après les betteraves une bonne récolte de céréales sans engrais, je pense qu'on doit toujours appliquer cet engrais aux betteraves. Il est néanmoins convenable dans ce cas, surtout dans les sols légers et sablonneux, d'éviter l'emploi des fumiers dont l'efficacité est très-prompte, et qui agissent sur la première récolte plus que sur la seconde, comme le fumier des bêtes à laine, et surtout le parage, les matières fécales, les engrais liquides, la poudre, et même le fumier de chevaux déjà décomposé. Le fumier de bêtes à cornes, dans son état frais, est celui qui convient le mieux ici, parce qu'une grande partie de son action se conservera pour les récoltes suivantes. Si l'on est forcé d'en employer d'autres, on ne devra les appliquer qu'en très-petite quantité, si ce n'est aux pépinières, qui ont toujours besoin d'un degré de fertilité suffisant pour produire des plants vigoureux et hâtifs.

(A continuer.)

Nous reproduisons le rapport suivant, parce qu'il fait voir les progrès de l'agriculture dans le comté de Bellechasse, et peut par là engager d'autres localités à suivre le même exemple.

#### RAPPORT D'AGRICULTURE.

Il m'est impossible, M. l'éditeur, de ne pas rendre publics l'encouragement et les progrès de l'industrie domestique qui existe, dans le comté de Bellechasse, sur tous les objets en rapport avec l'agriculture.

Le quinze, eut lieu, à St. François Rivière du sud, l'exhibition de février 1848.

Celle d'octobre avait eu lieu à St. Valier, le 21. Il est un devoir bien agréable au comité d'avoir à enregistrer l'émulation causée, parmi le peuple, par ces exhibitions, et aussi les grands progrès qui s'opèrent dans l'industrie agricole. Les membres ont remarqué, avec une bien vive satisfaction, les améliorations rapides en tous genres, qu'on a pu signaler depuis les avant-dernières expositions.

En octobre, on a vu de beaux et bons chevaux, et des bestiaux en général, qui ne le cèdent en rien pour la beauté et la qualité à aucune autre race importée d'autres pays. L'exhibition d'aujourd'hui qui s'est faite pour les grains, légumes, produits agricoles, etc., et pour les objets de manufacture domestique, était superbe ; il y avait profusion, et un concours nombreux de personnes de toutes les paroisses du comté ; les messieurs du clergé y assistaient.

Le résultat de cette exposition nous a fait connaître que le fléau, qui a détruit nos blés depuis plusieurs années, commence à disparaître ; l'orge cultivé en grand a rapporté, dans plusieurs cas, vingt pour un ; les pois et l'avoine, surtout les pois, ont manqué en général. Des essais, faits, en petite quantité, sur les légumes et racines, ont été satisfaisants. La maladie des patates a presque totalement détruit cette plante dont l'absence se fait vivement sentir dans toutes les paroisses du comté.

Le comité est redevable à l'obligeance du révérend M. Belle-Isle, pour avoir laissé ses salles et ses tables à sa disposition, pendant tout le tems de l'exhibition. Ces salles avaient l'aspect d'un véritable bazar, dans lequel étaient exposés avec profusion

des objets en laine et en coton, manufacturés dans le comté, dont l'éclat et la bonté auraient pu rivaliser avec les plus beaux effets en ce genre importés d'Europe.

En général notre société d'agriculture intéresse beaucoup. Nous avons à regretter l'exiguïté de nos ressources, qui ne nous a pas permis de donner de plus nombreux encouragements. Nous avons l'espoir qu'à une époque peu reculée, nous pourrions faire davantage.

Tous paraissent si bien disposés à l'éducation agricole et verraient un établissement en ce genre avec satisfaction les jeunes gens surtout le désirent.

Je ne terminerai pas ce rapport, sans mentionner que des habitants de St. Gervais, de St. Lazare et autres lieux, ont mis devant le comité des certificats attestés, montrant qu'ils avaient abattu et mis en œuvre, en 1847, douze, quinze et jusqu'à six arpents de terre neuve, ceci prouve suffisamment les progrès rapides que font nos cultivateurs.

Il est pénible qu'on ne puisse étendre davantage nos établissements, il nous faudrait pour cela l'aide de l'exécutif, ce qui nous a été refusé, sur une demande précédemment faite. — *Canadien.*

(Du *Traité d'Agriculture* de M. Evans.)

**FABRICATION ET TRAITEMENT DU BEURRE.** — Dans les laiteries où le fromage est en partie fait avec du lait écrémé, le lait du soir est coulé dans les terrines à écrémer, qui ne devraient jamais avoir plus de 2 à 3 pouces de profondeur, et de la contenance de 1½ à 2 gallons. On ôte la crème le lendemain matin ou à peu près en 10 heures de temps. Cette crème est mise dans le pot à crème où elle peut rester depuis 3 à 7 jours avant d'être barattée. La crème enlevée au lait en 10 ou 12 heures après qu'il a été tiré de la vache, fera toujours le beurre le plus doux. La crème qui reste plusieurs jours sur le lait avant d'être enlevée, donnera rarement du beurre bien doux, quoique la quantité sera plus grande. Dans beaucoup de laiteries on baratte tout le lait sans en séparer la crème; on le laisse dans la baratte ou le mou-

lin pendant 2 ou 3 jours, lorsqu'il commence à s'écouler. De cette manière on obtient la plus grande quantité de beurre, la qualité sera bonne, surtout du lait des vaches canadiennes; je sais que leur produit a été d'une livre de beurre par deux gallons et demi de lait, traité de cette façon.

L'opération de baratter exige de grands soins. Un coup régulier dans les barattes à pompe, et un mouvement régulier dans les barattes à moulin, doivent toujours être suivis, s'il est possible. Quelques coups ou tours irréguliers ont souvent gâté du beurre qui autrement se serait devenu excellent. A ceux qui ont été accoutumés à voir le beurre fait sans la préparation convenable, la mise en œuvre de la baratte peut paraître un dur travail pour une personne dans une grande laiterie: mais rien n'est plus facile que de faire du beurre si la crème est bien préparée.

Le meilleur temps pour faire du beurre en été c'est le matin avant que le soleil ait beaucoup de force: et si on se sert d'une baratte à pompe, on fera bien de la mettre à la hauteur d'un pied dans une cuve d'eau froide, où elle doit rester pendant tout le temps de l'opération, qui alors durcira beaucoup le beurre. Par un temps bien chaud, il peut être nécessaire de jeter un peu d'eau froide dans la crème, si on ne peut pas placer la baratte dans de l'eau froide. En hiver la température doit être maintenue à un certain degré, et si la laiterie est trop froide, la crème doit être chauffée jusqu'à 55 degrés, en y mêlant de l'eau chaude, en plaçant la baratte dans de l'eau chaude, ou par quelque autre moyen. La température du lait ou de la crème ne doit pas excéder, pendant qu'on baratte, 65 degrés, ou bien la quantité et la qualité du beurre en souffriront. Dès que le beurre est fait, on doit le séparer du lait, et le placer dans un plat propre ou une cuve, dont l'intérieur doit être bien frotté avec du sel, pour que le beurre n'y adhère pas. Le beurre doit alors être travaillé et pressé avec une cueiller de bois, qu'on loge dans les cavités de la masse dont il sépare le lait. Si le lait n'est pas entièrement enlevé, le beurre se gâtera indubitablement en peu de temps. On se sert souvent d'eau froide en lavant le beurre, quoique cette pratique soit généralement désapprouvée; cependant je crois qu'on la trouvera nécessaire en Canada par un temps très-chaud, quand la laiterie n'est pas à une température convenable, et n'a pas une



glacière y jointo. En se servant de l'eau il faut l'en faire sortir soigneusement. Si le fermier a une glacière ou un bon puits, et si le beurre est mou après avoir été fait; il durcira en peu d'heures, en le mettant dans la glacière, ou le suspendant dans un vaisseau dans le puits près de l'eau, et il peut alors être mis en rouleaux, puis au moule avec ou sans sel, pour la table ou le marché. Ainsi préparé, on peut le remettre dans la glacière ou le puits jusqu'à ce qu'on en ait besoin.

En salant le beurre, des vaisseaux de bois sont préférables, et ces vaisseaux doivent être faits de frêne, bouillis pendant quelques heures, pour leur ôter toute acidité. Les tinettes doivent être nettoyées et assaisonnées aussi bien que possible avant que de s'en servir, bien frottées avec du sel et la cavité entre le fond et les côtés remplie de beurre fondu.

On peut faire une excellente préparation pour conserver le beurre en réduisant, en poudre fine et bien mêlée; du sucre et du nitre, en parties égales et deux parties de sel commun. Avec chaque livre de beurre on mêlera parfaitement une once de ce mélange, ou dans cette proportion lorsque le beurre est entièrement libre de lait; et le beurre doit immédiatement être mis en tinette, si bien pressé qu'il n'y ait pas des trous d'air ou des cavités d'aucune espèce. Si la tinette n'est pas sur-le-champ remplie, le beurre doit être parfaitement couvert d'un morceau de toile fine, et sur celui-ci un deuxième morceau trempé dans du beurre fondu, afin d'exclure l'air autant que possible. Les linges doivent être soigneusement remplacés toutes les fois qu'on met d'autre beurre dans la tinette, jusqu'à ce qu'elle soit entièrement remplie. Les deux linges sont alors soigneusement étendus dessus, et on met un peu de beurre fondu tout le long des bords, pour exclure l'air. On doit alors répandre un peu de sel sur le tout, et le couvercle de bois est fortement appliqué. Du beurre ainsi préparé n'a pas le meilleur goût pendant la première quinzaine; mais après cette période il acquiert un goût riche et moelleux, et se conserve doux pendant plusieurs années. J'ai préparé du beurre de cette manière.

Si ce beurre reste longtemps ouvert pendant l'usage, on y verse une forte saumure de sel, dès qu'elle est froide, afin d'empêcher qu'il ne devienne rance, ce qui pourrait être la conséquence de ce qu'il serait trop longtemps exposé à l'air.

Lorsque le beurre doit être exposé à un climat chaud, on doit le purifier en le fondant avant de le saler et de le mettre en tinette. A cet effet mettez-le dans un vaisseau propre, et celui-ci dans un autre contenant de l'eau. Chauffez l'eau jusqu'à ce que le beurre soit entièrement fondu; vous le laisserez dans cet état pendant un certain temps; alors les parties impures se précipiteront en laissant au-dessus une huile parfaitement transparente. Celle-ci refroidie deviendra opaque et prendra une couleur ressemblant presque à celle du premier beurre, mais un peu plus pâle et d'une consistance ferme. Si ce beurre raffiné est devenu un peu raide, mais toujours pendant qu'il est encore un peu mou, la partie pure doit être séparée de la lie, salée et empaqueté comme l'autre beurre; il retiendra mieux le sel que dans son état original. On peut le conserver doux sans sel, en y ajoutant une certaine portion de bon miel, peut-être une once par livre. On mêle le tout bien ensemble, de sorte à incorporer parfaitement les parties. On pourrait de cette manière conserver du beurre frais pour de longs voyages, sans aucun danger de le gâter.

J'ai vu d'aussi bon beurre fait en Canada qu'en Irlande; et je crois, qu'avec un bon traitement, on peut le faire aussi bien ici que quelque part qu'il soit dans les Iles Britanniques. Je ne connais aucun circonstance dépendant du climat, du sol, ou des bestiaux, qui nous empêcherait de faire du bon fromage. Nous n'avons qu'à vouer autant d'attention et de soins à la lacterie et au procédé pour faire du fromage, qu'on y voue en Angleterre. Rien ne nous empêche d'adopter le même procédé. Notre lait est assez bon, et nous sommes à même de donner à nos laiteries la température nécessaire à la fabrication du fromage et du beurre; ce sera notre faute si nous ne rendons pas cette branche de l'économie rurale aussi profitable qu'elle peut et doit être.

## JOURNAL D'AGRICULTURE

ET

PROCÉDÉS

DE LA

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DU B.-C.

MONTREAL, AVRIL 1843.

## COLONISATION.

Nous conformant au programme qui est tracé à l'éditeur par la Société d'Agriculture, nous nous ferons toujours une loi de ne parler pas politique, et de ne faire aucun distinction d'origine. Néanmoins comme c'est un fait que la majeure partie des agriculteurs Bas-Canadiens est composée de Canadiens-Français; nous ne saurions passer sous silence l'organisation qui vient de se faire à Montréal d'une " Association pour la colonisation des Townships de l'Est par les Canadiens-Français." Nous disons que nous ne pouvons ici garder le silence; voici pourquoi; c'est que c'est là une association qui intéresse le plus grand nombre des agriculteurs du pays, qui est toute entière à leur avantage, sans cependant nuire en rien aux intérêts des autres agriculteurs. Il est en effet notoire que, depuis longues années, des cultivateurs Canadiens-Français émigrent en grand nombre, soit seuls, soit avec leurs femmes et leurs enfants, et sortent du Canada pour aller aux Etats-Unis et y être les serviteurs des autres. Ceux qui ne passent pas les frontières s'établissent dans les Townships de l'Est; ou se mettent au service et dans l'emploi des cultivateurs qui y sont déjà établis. Qu'arrive-t-il alors? Dans le premier cas, le pays perd une population précieuse et nombreuse, une population accoutumée au pays et au climat, et a pourtant encore des terres nombreuses inhabitées et incultes. Selon M. O'Reilly, prêtre

catholique et missionnaire de Sherbrooke, le nombre des Canadiens-Français qui émigrent ainsi ne peut être moindre de 3,000 par année. Dans le second cas, on voit quelques terres s'ouvrir, mais ce sont des terres éloignées les unes des autres et les pauvres cultivateurs y périssent de misère et même de faim, et cela parce que leur émigration s'est faite sans ordre et sans méthode. Mais généralement ces Canadiens forts et robustes sont à gages et travaillent au jour le jour; on conçoit tout l'inconvénient d'un pareil système.

L'association, qui vient de se former, veut remédier à tous ces maux. Bien qu'elle n'ait pas encore publié ses règles ni fait connaître ses moyens d'action, nous croyons comprendre qu'elle a en vue de diriger l'émigration, de la rendre méthodique, de la rendre profitable aux émigrants et, au pays. Pour cela, elle se procurerait des renseignements sur les routes à suivre, les terres cultivables et cultivées, etc., etc., et ferait connaître aux cultivateurs Canadiens-Français ce qu'ils ont à faire pour agir avec sûreté et profit pour eux. Selon nous, une pareille association est on ne peut plus philanthropique, c'est une association éminemment patriotique (prenant le mot patrie dans sa signification la plus étendue). Selon nous, personne en Canada ou ailleurs ne saurait être opposé au but de cette société; puisque le but c'est de peupler et coloniser le pays, c'est de conserver au Canada une partie robuste et vigoureuse de sa population qui va porter à l'étranger son industrie et sa force. On ne saurait non plus y être opposé, pour la raison que cette association est en faveur d'une partie seulement des habitants du pays. Car tout le monde doit se souvenir qu'à Québec, Trois-Rivières, Sorel, Montréal, Lachine, Bytown, Kingston, Toronto, etc. il se trouve des associations qui sont les unes en faveur des émigrants irlandais,

les autres en faveur des immigrans écossais, etc. Jusqu'à ce jour personne n'y a trouvé à redire; personne, nous pensons, ne trouvera à redire à celle-ci; d'ailleurs nous avons les preuves les plus fortes des bonnes intentions de cette société. Car à part des vues émises par le zélé Missionnaire de Sherbrooke, vues qui sont celles de l'association, nous voyons que Mgr. l'évêque de Montréal en est devenu le patron, et que les hommes les plus remarquables par leur nom, leur fortune, leurs talens, approuvent cette entreprise et sont prêts à seconder ceux qui l'ont commencée. Il ne s'agit plus que de la mener à bonne fin. Il faut pour cela, ce nous semble, se hâter de publier les règles de l'association et requérir l'assistance et l'appui des amis du pays. On a parlé d'une souscription mensuelle de cinq sous; nous sommes certain que personne ne refusera cette aumône au pays. D'ailleurs il est certain que la nouvelle Société aura besoin pour parvenir à son but d'avoir quelques fonds à sa disposition; ce sera une nouvelle raison pour s'empresse de donner un écu par année. De plus, si nous comprenons bien les MM. qui sont les directeurs de l'association, on n'aurait pas intention de borner aux Townships de l'Est l'émigration canadienne; on ne voudrait par là que la rendre plus méthodique et la mettre en état d'être forte et de pouvoir se soutenir elle-même, tout en profitant au pays. La même chose serait faite pour les autres townships, ce qui cependant n'excluerait nullement (bien loin de là) l'immigration irlandaise ou autre qui voudrait s'y porter. Comme on peut le voir, c'est là une entreprise qui est belle et bonne, mais aussi c'est une entreprise immense; espérons qu'on ne reculera pas devant les obstacles et devant la tâche elle-même, et qu'on poursuivra jusqu'au bout la grande œuvre qui doit tant servir au progrès, au développement et à la prospérité de l'agriculture,

et tendre à rendre nos cultivateurs plus généralement à leur aise.

## ASSEMBLÉE GÉNÉRALE.

MONTRÉAL, 21 MARS 1848.

D'après avis publié dans les journaux français et anglais de Montréal, la Société d'Agriculture du Bas-Canada a tenu ce jour son Assemblée Générale Annuelle, à l'Hôtel Donegana de cette ville.

En présence d'un certain nombre de membres, il fut proposé par le Major Campbell, secondé par A. LaRocque, écr., que l'honorable Wm. Morris soit appelé au fauteuil.

Le rapport des procédés de la Société pour l'année écoulée fut alors lu et approuvé. Il fut de plus ordonné de le publier dans le *Journal d'Agriculture* de la Société en français et en anglais.

Il fut ensuite proposé par le Capitaine Clarke, secondé par l'honorable A. N. Morin, Orateur de la Chambre d'Assemblée, de procéder à l'élection des Directeurs de la Société pour l'année suivante. Le résultat de cette élection fut comme suit:

Honorables Morris, Bruneau, Hincks, Knowlton, Col. Taché, Lafontaine, D. B. Papineau, Ferric, Morin et Badgley; Major Campbell; MM. Yule, De Bellefeuille, Alf. Turgeon, Armstrong (M. P. P.), A. Pinsonnault, Boutillier (M. P. P.), Meilleur (S. E.), J. N. A. Archambault, J. Lamothe, Watts (M. P. P.), McConnell (M. P. P.), Taché (M. P. P.), Cauchon (M. P. P.), Penner, Evans, T. Bouthillier, And. Vandandaigue, Felton, James Gibb, P. Lachapelle (père), Guilbault et Monk.

Le Secrétaire reçut ordre de préparer des rapports, et des états des fonds de la Société, pour les mettre devant les différentes branches de la Législature, maintenant en session.

Il fut proposé par M. Watts (M. P. P.), secondé par M. Yule que les remerciemens de l'Assemblée soient offerts au Président pour la manière habile avec laquelle il a présidé cette Assemblée.

L'Assemblée alors leva sa séance.

Par ordre,

WM. EVANS,

S. S. A. B. C.

RAPPORT

*De la Société d'Agriculture du Bas-Canada, soumise à l'Assemblée Générale Annuelle des Membres, tenue à l'Hôtel Donegana, Montréal, le 21 Mars 1848.*

Il s'est maintenant écoulé une année depuis la fondation de la Société, et bien que cette Société n'ait pas encore pu atteindre tous les objets pour lesquels elle s'est organisée, elle a cependant la satisfaction de pouvoir annoncer qu'elle a fait quelques progrès. Elle a d'abord fait publier dans les langues française et anglaise, et connaître par tout le pays "les principaux objets de la Société," "les règles" qui doivent la diriger, et une "adresse au public" pour lui demander son aide et sa coopération, afin de remplir ses vues pour l'amélioration de l'Agriculture. Elle a ensuite commencé la publication, le 1er. janvier dernier, du "Journal d'Agriculture et Procédés de la Société d'Agriculture du Bas-Canada," et cela dans les langues française et anglaise. Elle est heureuse de pouvoir faire rapport que ces journaux ont une circulation fort étendue, que le journal anglais a près de mille souscripteurs et le journal français entre deux et trois mille, et qu'il y a toute apparence que la circulation en deviendra encore beaucoup plus étendue avant la fin de l'année.

La Société s'attend que ces publications feront naître un intérêt général pour l'Agriculture, qu'elles fourniront beaucoup d'informations utiles, et donneront une instruction pratique, dans la science de l'art de l'Agriculture. Les colonnes de ces journaux sont ouvertes à toutes communications utiles sur ces objets, tandis que d'une autre part tout article, qui pourrait offenser une classe ou un parti quelconque, en est strictement exclu, parce que le seul objet de ces publications est "l'augmentation des produits du Canada, en quantité et en valeur."

Comme on peut s'en faire une idée, les dépenses encourues pour ces publications sont fort considérables, et rendent nécessaire que les souscriptions soient payées aussitôt, que possible, afin que la Société puisse rencontrer les engagements qu'elle a contractés, et vû qu'elle n'a aucun autre fonds à sa disposition.

La Société n'est pas encore en état de pouvoir adopter des mesures pour l'établissement d'Ecoles d'Agriculture et de Fermes-Modèles, quoique plusieurs propriétaires fonciers aient offert à la Société de mettre pour un certain nombre d'années des fermes à sa disposition pour cet objet. Les Séminaires de St. Hyacinthe et de Ste. Anne ont aussi fait connaître qu'ils sont prêts à établir des Fermes-Modèles dans ces endroits, ainsi que des Ecoles pour fournir à de jeunes cultivateurs une Education Agricole, et l'Instruction pratique qui leur est nécessaire. Malgré toutes ces offres, la Société, n'ayant pas les fonds nécessaires à de pareilles entreprises, a dû différer, bien à contre-cœur, de prendre une part active à ce sujet. Elle est cependant convaincue que ce serait le moyen le plus certain de procurer l'amélioration que demande l'Agriculture Canadienne; puisque l'on mettrait ainsi devant le peuple le système de culture le plus ra-

commandable, qu'on le mettrait en opération, et que les résultats obtenus par ce système seraient examinés et expliqués soigneusement à tous les visiteurs.

Une Bibliothèque et un Musée Agricoles sont des accessoires que la Société d'Agriculture du Bas-Canada devrait avoir, afin de pouvoir atteindre avec fruit ses objets ; cependant elle a encore à regretter que la Métropole de ce beau pays ne possède pas à l'heure qu'il est une Bibliothèque et un Musée Agricoles, qui ne le cèdent en rien à tous autres sur ce continent, chose si nécessaire pour ce pays qui dépend entièrement de l'Agriculture. La Société a des matériaux pour commencer une Bibliothèque qui augmenterait promptement et d'une manière qui la rendrait des plus utiles à la classe Agricole.

Quelque mépris que l'on affecte pour "l'Education Agricole par les livres," nous n'avons aucun autre moyen d'être au fait des améliorations introduites dans d'autres pays, par l'emploi du savoir et des capitaux, et au fait des résultats des expériences, qu'en lisant ce que les écrivains disent sur ce sujet. Le Musée devrait posséder les instruments agricoles les plus renommés ou au moins des modèles de ces instruments, et des échantillons choisis de toutes les graines propres au Canada. Il faudrait pour cela un endroit convenable, qui sans doute ne serait pas difficile à avoir à Montréal.

Dans le but de suivre autant que possible l'exemple donné par les Sociétés Nationales d'Agriculture des Iles Britanniques, la Société a le plus grand désir d'avoir une grande exhibition annuelle de produits agricoles, d'instruments, et de produits de nos manufactures domestiques, afin que les cultivateurs des différentes parties du pays puissent se connaître, qu'ils puissent examiner et apprécier par comparaison les différentes qualités, l'excellence

et les défauts des produits agricoles et manufacturiers, et qu'ils aient ainsi des moyens d'information, d'instruction et d'encouragement ; objets qui ne pourraient être atteints aussi bien d'une autre manière. La Société comprend que ces exhibitions, tenues annuellement dans différentes parties du pays, sont aussi nécessaires en Canada pour procurer l'avancement de l'Agriculture qu'elles le sont dans d'autres pays pour le même objet.

La Société reconnaît avec la plus grande satisfaction l'appui général et l'encouragement qu'elle a reçus de la part du Clergé Catholique Romain, dont plusieurs membres sont devenus membres à vie et membres annuels de cette Société, et qui en général ont souscrit au *Journal d'Agriculture*. Sans cet appui, la Société est persuadée qu'elle n'aurait pas des espérances de succès aussi flatteuses que celles qu'elle entretient et qu'elle se flatte de voir se réaliser parmi la population rurale. Pour tout dire, la Société reçoit de toutes parts les preuves les plus certaines qu'il existe actuellement le plus vif intérêt pour l'amélioration de l'Agriculture, une amélioration qui s'obtiendra sans aucun doute, si l'on adopte des mesures propres à entretenir un sentiment aussi favorable.

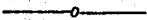
La Société, voyant que la session actuelle de la Législature ne devait pas être de longue durée, a cru devoir différer de faire application pour obtenir une allocation d'argent.

La Société soumet à cette Assemblée un compte-rendu de ses procédés et un état complet de ses recettes et de ses dépenses pour l'année écoulée.

La Société fait remarquer en terminant que, si cette Assemblée approuve ce qui a été fait pour commencer et est convaincue que les objets, pour lesquelles cette Association a été formée, sont recommandables et propres à procurer la prospérité

générale du peuple, elle adoptera de suite des mesures pour assurer la continuation, d'une manière prospère, de ce qui a été commencé, et qui ne peut s'accomplir que par l'union de tous ceux qui sont convaincus que toutes les classes des Canadiens sont profondément intéressées à voir prospérer l'Agriculture, et à avoir des produits d'excellente qualité et en grande abondance.

Le tout respectueusement soumis.



Ce n'est pas sans une vive satisfaction que nous donnons insertion à la lettre suivante qu'écrivait il y a quelques jours un jeune monsieur, qui étudie en médecine. Cette lettre était adressé à M. le Secrétaire de la Société d'Agriculture qui a bien voulu nous la passer. Bien que nous n'ayons pas la permission de l'écrivain, nous publions cette lettre, parce que nous croyons que cette publication ne peut que servir à encourager, d'une part, nos jeunes compatriotes à s'adonner à l'agriculture, et d'une autre faire aux premiers hommes du pays de sérieuses réflexions. Cette publication servira encore nous n'en doutons pas, à faire jeter les yeux de nos législateurs sur le grand sujet de l'agriculture, et les convaincra de plus en plus combien il est nécessaire que le Parlement vote un octroi d'argent pour l'encouragement de la profession agricole.

Malbaie, 28 février 1848.

Monsieur,

Comme ami de mon pays et comme aspirant à une profession qui, comme toute autre, tire indubitablement son appui et son soutien de l'agriculture, je dois, ce me semble, m'empresser de me faire inscrire sur la liste de vos abonnés. Je ne puis, en effet, résister à l'impression qu'n produit sur moi et votre séduisant appel et le cri

de la plus intime persuasion, prononcé, pendant tant d'années, par les personnes les plus influentes du pays, surtout lorsque je considère que la grande tâche de l'amélioration de l'agriculture paraît nous être plus spécialement imposée à nous jeunes gens; dans le double but de nous préparer une carrière honorable et à l'abri du légitime murmure d'une génération future. Oui certes! c'est une tâche pénible; mais noble, grande et solide sera notre gloire, riche et brillante sera notre couronne, si par des soirs infatigables et une activité inconnue jusqu'ici, nous parvenons à faire dépendre notre existence et notre prospérité d'une source aussi sûre et aussi indépendante que celle que nous offre l'agriculture? Ce sera, à proprement parler, bâtir sur le roc.

Plus heureux que nous, nos pères se partageront paisiblement les premiers bienfaits du sol; celui-ci; las de donner toujours et de ne recevoir jamais, dégénéra de sa fécondité première, et ils le taxèrent d'une ingratitude dont ils étaient les seuls coupables. A nous, jeunes Canadiens, l'acquit de cette dette contractée par nos pères, à nous, on a nous la réparation de cette ingratitude, si nous ne voulons pas qu'elle retombe toute entière sur nous!! Maintenant que nous sommes forcés de connaître les légitimes exigences du sol, profitons des ressources qui sont offertes pour les lui accorder; faisons généreusement écho à l'appel patriotique du *Journal d'Agriculture*. Cet ouvrage, paraissant si en rapport avec nos soins agricoles, et coïncidant si justement avec le désir des personnes les plus connaisseur en fait d'agriculture, ne peut manquer d'alléger l'inquiète sollicitude qui nous fait rêver sur l'avenir du Canada. Néanmoins ces premières démarches, ces espérances si flatteuses ne tendront à rien de satisfaisant, si elles ne sont aidées et soutenues par une persévérance capable de faire face aux plus grandes difficultés.

L'avancement de l'agriculture devrait donc être la grande affaire du jour; tous les esprits, tous les talents, toutes les intelligences devraient se réunir, entrer dans une patriotique sympathie, se concentrer en un mot sur cette importante question, afin d'en faire ressortir tout l'avantage dont elle est susceptible et d'initier le cultiva-

teur au secret fécond de l'exploitation du sol. A cet effet, les mots "agriculture, procédés nouveaux, ferme-modèles, etc., etc.," devraient se répéter jusque dans les coins les plus sombres et les plus reculés du Canada, avec une persévérance et une expression de persuasion capables d'émouvoir jusqu'à la nuance la plus légère des préjugés. De plus, vu l'encombrement des professions, et par suite le sombre avenir qui semble se préparer pour celles-ci, rien de plus désirable que les jeunes gens instruits s'adonnassent à la culture. Ce serait un avantage incontestable ; car n'étant point imbus des usages routiniers actuels, ces jeunes cultivateurs se montreraient de suite chaleureux partisans des nouveaux procédés, et les succès, qu'ils obtiendraient infailliblement d'une méthode rationnelle ; seraient une preuve puissante et directe contre les préjugés. Ce serait aussi un excellent moyen de tirer avantageusement parti pour le Canada de la science qui se puise dans nos institutions. Pour parvenir à ce but, il faudrait de toute nécessité faire comprendre aux jeunes élèves que les travaux de la culture sont une source infaillible de santé, de bonheur et de prospérité ; que les plus grands hommes les ont toujours respectés jusqu'à s'y livrer eux-mêmes ; et qu'il est infiniment plus honorable de cultiver la terre, que de végéter, quelquefois en dépit d'une santé détériorée, dans l'exercice d'une profession qui a coûté d'ordinaire tant de veilles, de sacrifices, de privations et de déboires. Il faudrait encore faire comprendre au jeune Canadien qu'il est infiniment plus beau de cultiver la terre que de s'exposer à rencontrer, dans l'émigration, les caprices, les bizarreries et les atroces plaisanteries du hazard. Combien de jeunes Canadiens en effet, ayant traîné ou traînant encore aujourd'hui une existence déplorable, se seraient assuré le nom de probe et respectable citoyen sur le petit coin de terre que la fortune leur a refusé ou duquel ils ont honteusement rougi, parce qu'on a manqué d'avance de faire maître en eux des idées justes et raisonnables sur l'agriculture ! La faute est assurément grave ; quel ne devrait pas être notre empressement à la réparer ! Le moyen de la réparer cette faute, ce serait, à mon humble avis, l'établissement de

fermes-modèles où l'on apprendrait aux élèves à respecter le plus beau et le plus utile des arts. Je suis envieux (qu'on me pardonne la témérité de cette expression) de la fortune et de l'influence de tant de personnes indépendantes qui pourraient si facilement poser les bases d'établissements, où la jeunesse puiserait les principes d'une éducation plus pratique et plus appropriée aux exigences actuelles de notre société et en somme de notre nationalité. Malheureusement [je me permettrai d'exprimer nettement ma pensée] tant que l'on se contentera d'approuver en silence les conseils judicieux qui remplissent les colonnes de nos journaux, la marche du progrès sera toujours lente et incertaine.

J'ose me persuader que vu la justesse de ma cause et votre appel libéral, vous me pardonneriez mes longues réflexions en acceptant ma souscription jointe à celles de deux amis.

J'ai l'honneur d'être,  
Monsieur,  
Votre très-humble  
et obéissant serviteur,

— o —

☞ Nous venons encore aujourd'hui avertir nos lecteurs que la Société d'Agriculture s'attend qu'ils paieront promptement le montant de leurs souscriptions, afin de lui donner les moyens de rencontrer ses engagements. Notre dernier appel a fait rentrer quelques deniers, mais trop peu pour le grand nombre de nos souscripteurs. D'ailleurs nos conditions sont clairement exprimées à la fin de ce journal ; nous nous y tiendrons strictement.

— o —

#### LIVRES NOUVEAUX.

Lettres sur la lithotritie, ou l'art de broyer la pierre, par le docteur Civiale ; 6e lettre. Prix, 3 fr. 50 c.

Mémoires d'agriculture et d'économie morale et domestique, publiés par la Société royale et centrale d'Agriculture, année 1847, supplément in-8.

FRANCE. — Les récoltes des céréales, en Beauce, en Brie, en Picardie et en Normandie, se trouvent, au dire des cultivateurs, dans les meilleures conditions possibles et promettent une grande abondance. Tout leur a été favorable jusqu'ici : le tems des semailles, la germination et l'hiver, qui a été suffisamment froid pour purger les champs de plantes et d'animaux parasites.

ENGRAIS. — Un journal anglais rapporte qu'un M. J. M. Paine vient de découvrir à Farnham, comté de Surrey, une mine de guano. Cette mine est composée de phosphates fossiles, les meilleurs de tous les engrais. Liebig avait prédit la découverte de semblables mines, lorsqu'il disait : "L'Angleterre trouvera dans les restes d'un monde animal qui n'est plus les moyens d'augmenter ses richesses par des produits agricoles, comme elle a déjà trouvé dans un combustible fossile le grand soutien de son industrie manufacturière."

(Pour le Journal d'Agriculture.)

NOTICE.

*D'où l'on a tiré, dans le principe, quelques-uns des végétaux et des fruits qui servent à la vie et ornent nos tables.*

L'abricot provient de l'Arménie, l'acacia de Barbarie, l'ail du Levant, les amandes de Mauritanie, l'ananas de l'Amérique, l'anis d'Egypte, l'artichaut de Sicile ou d'Andalousie, l'asperge de l'Asie, l'asphodèle de l'Italie, l'aveline de l'Asie, la bourrache de Syrie, le café de l'Arabie et des Antilles, la capucine du Mexique et du Pérou, la cardo d'Italie, la carotte de France, le céleri de France, le cerfeuil de l'Italie, la cerise tirée de Cerasoute au Pont, le chanvre et le lin d'Asie, la châtaigne pro-

vient de Sardes en Lydie, le chou-blanc du Nord, le chou-fleur de Chypre, le chou-rouge et le chou-vert des Romains (1), le citron de la Médie, la citrouille tirée d'Asiatican, le cresson de Crète, le coing provient de l'Asie, l'échalotte d'Escalon ville de Phénicie, l'épinard de l'Asie-Mineure, la figue de la Mésopotamie, le froment de l'Asie, la fenouille tirée des Canaries, la fraise-ananas de la Louisiane, la framboise de France, la girofle provient des Moluques, la grenade de l'Asie, le houblon tiré de l'Artois, le jasmin des Indes-Orientales, la lentille d'Asie, la luzerne d'Asie, le lys de Syrie, la laitue provient de Cos, le laurier de Crète, le maronnier sauvage des grandes Indes, le melon de l'Orient ou de l'Afrique, le murier tiré de l'Asie, le navet indigène de la Chine, les noisettes proviennent du Pont, la noix de l'Asie, les oignons d'Egypte, les olives de Grèce (2), les oranges de l'Inde ou de Tyr, l'œillet de l'Italie, la pêche de Perse, le persil de Sardaigne, le piment de l'Amérique méridionale, la pomme de Neustrie, la pomme reinette de Syrie, la pomme de terre d'Amérique, la poire de France, le pourpier d'Asie, la prune de Syrie, la renoncule du Levant, le riz de l'Orient, le sarrasin (blé) d'Asie, la scorsonère de l'Afrique, le seigle de Tartarie, Sibérie et Crimée, le tabac du Brésil, le thé de la Chine et du Japon, le topinambour de l'Amérique, la tomate de l'Amérique, la tubéreuse de Java et de Ceylan.

L.

☞ Nous attirons l'attention de nos lecteurs à l'annonce de M. BOVIN sur la dernière page.

(1) Les Romains les avaient reçus des Egyptiens.

(2) Les Phocéens plantèrent l'olivier en Provence.



OBSERVATIONS MÉTÉOROLOGIQUES faites en la Cité de Montréal, Rue St. de l'atmosphère, par J. A. HUGUET LATOUR.

| Mois<br>ANNÉE     | DATE | JOURS     | Thermomètre |     |     | Baromètre |       |       | Direct. des vent <sup>s</sup> |      |      | Variat. de l'at. |       |       |
|-------------------|------|-----------|-------------|-----|-----|-----------|-------|-------|-------------------------------|------|------|------------------|-------|-------|
|                   |      |           | 8h          | 1h  | 6h  | 8h        | 1h    | 6h    | 8h                            | 1h   | 6h   | 8h               | 12h   | 6h    |
|                   |      |           | A M         | P M | P M | A M       | P M   | P M   | A M                           | P M  | P M  | A M              | mid   | P M   |
| Février,<br>1843. | 1    | Mardi     | 24          | 35  | 22  | 29.37     | 29.38 | 29.50 | N O                           | Oues | Oues | neig             | neig  | clair |
|                   | 2    | Mercredi  | 22          | 30  | 19  | 29.65     | 29.65 | 29.68 | N O                           | Oues | N E  | clair            | clair | clair |
|                   | 3    | Jeudi     | 8           | 23  | 20  | 29.68     | 29.65 | 29.60 | N O                           | Nord | Nord | clair            | nuag  | nuag  |
|                   | 4    | 3h 19 p.m | 16          | 40  | 28  | 29.55     | 29.44 | 29.36 | Nord                          | N O  | N O  | conv             | conv  | conv  |
|                   | 5    | Samedi    | 24          | 28  | 23  | 29.14     | 29.00 | 29.00 | Nord                          | Nord | Nord | neig             | neig  | neig  |
|                   | 6    | Dimanc.   | 22          | 25  | 22  | 29.08     | 29.08 | 29.40 | Nord                          | Nord | Nord | neig             | nuag  | conv  |
|                   | 7    | Lundi     | 19          | 27  | 22  | 29.50     | 29.44 | 29.58 | N O                           | N O  | N O  | conv             | conv  | nuag  |
|                   | 8    | Mardi     | 8           | 20  | 14  | 29.69     | 29.72 | 29.88 | N E                           | N E  | N E  | clair            | clair | clair |
|                   | 9    | Mercredi  | 8           | 24  | 17  | 29.90     | 29.73 | 29.66 | Nord                          | N O  | N O  | conv             | nuag  | nuag  |
|                   | 10   | Jeudi     | 20          | 14  | -4  | 29.56     | 29.69 | 29.80 | N O                           | Oues | Oues | nuag             | clair | clair |
|                   | 11   | 3h 2 p.m  | -8          | 3   | -3  | 30.17     | 30.17 | 30.19 | Oues                          | Oues | Oues | clair            | clair | clair |
|                   | 12   | Samedi    | -4          | 12  | 10  | 30.25     | 30.25 | 30.26 | Oues                          | Oues | Oues | clair            | clair | clair |
|                   | 13   | Dimanc.   | 6           | 16  | 2   | 30.28     | 30.21 | 30.11 | Oues                          | Oues | Oues | clair            | clair | clair |
|                   | 14   | Lundi     | 2           | 21  | 16  | 29.90     | 29.79 | 29.79 | Oues                          | Oues | Oues | nuag             | conv  | clair |
|                   | 15   | Mardi     | 17          | 21  | 16  | 29.78     | 29.79 | 29.86 | Oues                          | Oues | Oues | nuag             | nuag  | clair |
|                   | 16   | Mercredi  | 11          | 18  | 20  | 29.84     | 29.84 | 29.84 | N O                           | N O  | Oues | clair            | clair | clair |
|                   | 17   | Jeudi     | 21          | 31  | 24  | 29.85     | 29.84 | 29.90 | Oues                          | Oues | Oues | clair            | clair | clair |
|                   | 18   | 1h 4 p.m  | 15          | 31  | 20  | 29.98     | 29.97 | 29.95 | Oues                          | N O  | N O  | nuag             | clair | clair |
|                   | 19   | Samedi    | 24          | 41  | 30  | 30.00     | 30.02 | 29.96 | Oues                          | S O  | Sud  | clair            | clair | clair |
|                   | 20   | Dimanc.   | 25          | 27  | 20  | 29.78     | 29.70 | 29.60 | S E                           | Est  | Est  | nuag             | neig  | pluie |
|                   | 21   | Lundi     | 20          | 38  | 30  | 29.64     | 29.78 | 29.86 | Nord                          | Oues | Oues | neig             | nuag  | clair |
|                   | 22   | Mardi     | 31          | 40  | 30  | 29.86     | 29.88 | 29.90 | Oues                          | Oues | Oues | nuag             | conv  | conv  |
|                   | 23   | Mercredi  | 30          | 56  | 30  | 29.84     | 29.86 | 29.89 | S O                           | Oues | Oues | conv             | conv  | clair |
|                   | 24   | Jeudi     | 20          | 26  | 22  | 29.91     | 29.95 | 29.99 | Oues                          | Oues | Oues | clair            | clair | clair |
|                   | 25   | Vendredi  | -4          | 15  | 13  | 30.06     | 30.10 | 30.13 | N O                           | Oues | S O  | clair            | clair | clair |
|                   | 26   | Samedi    | 8           | 18  | 7   | 30.15     | 29.95 | 29.90 | S O                           | S O  | Sud  | clair            | clair | clair |
|                   | 27   | 3h 28 a.m | 9           | 9   | 0   | 29.78     | 29.82 | 29.92 | Nord                          | N E  | N E  | clair            | clair | clair |
|                   | 28   | Lundi     | -9          | 6   | 17  | 29.92     | 29.73 | 29.60 | Nord                          | Nord | Sud  | clair            | clair | neig  |
|                   | 29   | Mardi     | 9           | 49  | 17  | 29.29     | 29.26 | 29.36 | N O                           | N O  | Oues | neig             | nuag  | neig  |

FÉVRIER COMPARÉ.

| Années | Thermomètre. |            | Baromètre.  |             | Vents. |       |    |       |    |       | Atmosphère. |           |      |       |       |             |   |
|--------|--------------|------------|-------------|-------------|--------|-------|----|-------|----|-------|-------------|-----------|------|-------|-------|-------------|---|
|        | Maxim.       | Minim.     | Maximum     | Minimum     | N.     | N. E. | E. | S. E. | S. | S. O. | N. O.       | nom. d'ob | beau | neige | pluie | neige et pl |   |
| 1846   | 38 le 3      | -16 le 1er | 30.60 le 16 | 28.98 le 3  | 11     | 28    | 1  | 0     | 1  | 10    | 21          | 12        | 84   | 16    | 10    | 0           | 2 |
| 1847   | 36 le 5      | - 8 le 1er | 30.96 le 3  | 29.46 le 21 | 10     | 14    | 0  | 0     | 7  | 140   | 12          | 84        | 14   | 12    | 1     | 1           | 1 |
| 1848   | 56 le 23     | - 9 le 28  | 30.28 le 13 | 29.00 le 5  | 14     | 6     | 2  | 1     | 3  | 538   | 18          | 87        | 17   | 10    | 1     | 1           | 1 |



## REMARQUES

POUR LES MOIS DE MARS ET D'AVRIL.

Le mois de mars a été aussi remarquable sous le rapport de la température que les précédents. Il est vrai que pendant une semaine nous avons eu de beaux chemins d'hiver; ce qui a dû permettre aux habitants des campagnes de tirer le bois de la forêt et de se rendre dans les villes pour y faire les achats de grains et d'instruments dont ils avaient besoin. Mais bientôt la pluie et le doux temps sont venus faire disparaître le peu de neige que nous avions, et nous ont privés des moyens faciles de communication. A l'heure qu'il est les routes sont dans un état horrible et les glaces sont très-mauvaises. On se demande après avoir eu un pareil hiver: quel été aurons-nous? quelle récolte sera celle de la fin de l'année? Nous pouvons répondre que d'ordinaire, lorsque l'hiver a été rigoureux et qu'il est tombé une grande abondance de neige, on a un été favorable et une récolte superbe en quantité et en qualité. Néanmoins ce n'est pas une raison de s'alarmer pour cette année. Car bien que nous n'ayons eu que peu de neige au moins dans le district de Montréal et une partie de celui de Québec, on ne peut nier que les pluies n'aient été bien abondantes et n'aient pu jusqu'à un certain point compenser le manque de neige. Toutefois il nous semble que ce que les cultivateurs ont à faire, ce n'est pas tant de craindre et de s'imaginer que la récolte va être mauvaise, mais de mettre à profit tous leurs instants: qu'ils travaillent avec courage et persévérance, et qu'ils agissent comme si l'été ne devait pas être favorable. C'est le plus sûr moyen de ne se trouver pas à manquer l'hiver prochain. Que, pour le moment, le cultivateur continue à faire du sucre, et qu'il en fasse la plus grande quantité possible; ayant toutefois bien soin de

n'épuiser pas ses érablières, et de clarifier son sucre du mieux qu'il lui est possible.

Voilà le mois d'avril qui commence; dans ce mois, le cultivateur pourra probablement faire les labours qui lui restent à exécuter, quoique nous pensions qu'en général les labours ont pu tous se terminer dans l'automne. Après cela, il y a l'emploi des fumiers et des engrais en général, dont nos agriculteurs doivent comprendre plus que jamais l'impérieuse nécessité. Néanmoins ils doivent se souvenir que c'est un fait admis que, lorsqu'une terre est humide, il est presque inutile d'y répandre des engrais. Est-ce à dire pour cela que l'on doive renoncer à un pareil sol? Au contraire, il faut y travailler de suite et l'améliorer en l'égouttant bien; il faut y faire de larges tranchées, il faut y faire des fossés profonds, autrement cette terre ne pourra être bien cultivée.

Durant le mois qui vient de s'écouler, le prix des produits sur nos marchés ont un peu diminué, mais en général il a été bien élevé durant tout l'hiver. Le foin et la paille ont été en grande abondance dans la première quinzaine de mars, et qui suit si l'on en aura assez à l'automne et l'hiver prochain! Des cultivateurs craignent fort que les prairies ne rapportent que peu de chose cette année. Nous supposons que leurs craintes viennent du fait suivant: que durant une grande partie de l'hiver, les terres basses ont été couvertes d'eau et qu'ensuite le froid en a fait une masse compacte. C'est en effet là quelque chose qui peut donner des craintes à ce sujet; néanmoins, comme toutes nos terres tant s'en faut ne sont pas des terres basses, il y a lieu de croire que nous pourrions encore avoir une quantité de fourrage suffisante.

Comme bien des cultivateurs (pas assez pourtant) s'occupent actuellement à engraisser des animaux pour les vendre, nous

nous hâtons de donner la recette suivante que nous trouvons dans un ouvrage d'agriculture. Le bœuf doit être nourri avec des navets ou des patates, ou avec du foin et du biscuit à l'huile. Dans le cas où l'on voudrait nourrir le bœuf avec des navets, on conseille d'employer aussi les patates ; un repas de patates et deux de navets sont suffisants pour chaque jour. Si au contraire on veut employer le foin et le biscuit à l'huile, pour engraisser le bœuf convenablement, il faudra lui en donner en proportion de sa pesanteur, proportion facile à obtenir, lorsqu'on sait que, pour un bœuf de 700 à 800 livres, il faut sept livres de foin et quinze livres de biscuit à l'huile.

Cette année, le mois d'avril promettant d'être bien doux et d'être favorable à la végétation, la transplantation des arbres (chose qui ne se fait pas assez souvent parmi nous) peut être un peu hâtée ; nous disons de plus que cette transplantation devrait dans tous les cas s'effectuer chaque année, et sur une grande échelle. Car, comme nous l'avons déjà dit précédemment, les vergers disparaissent peu à peu et nous devenons tributaires de l'étranger, même pour les fruits dont la production est cependant si bien favorisée par notre climat. Outre cela, n'y a-t-il pas encore les érablières à compléter ou à commencer ? n'y a-t-il pas les arbres d'ornement qui sont si peu nombreux dans nos campagnes, malgré les facilités qu'ont les cultivateurs pour se les procurer ? A ce sujet nous ne pouvons omettre le fait suivant. Un de nos amis est venu nous trouver ces semaines dernières, et il nous a annoncé qu'il quittait Montréal, et pourquoi ? pour aller à la campagne. Il avait pourtant en ville une situation permanente qui le faisait vivre honnêtement ; mais cela ne lui convient plus ; il s'en va à la campagne pour y faire des plantations ! Nous ne dirons pas combien ce Monsieur montre par là de juge-

ment et de sagesse, tout le monde le comprend. Nous ne dirons pas non plus le lieu où il est allé ; ce serait inutile. D'ailleurs il nous a promis sa collaboration, et dans quelques temps sans doute nous serons à même de pouvoir publier quelque missive de sa part. En attendant, qu'il nous suffise, en terminant, de rappeler à nos lecteurs le passage suivant d'un numéro du journal de M. Evans. Bien que ce Monsieur dise que le temps propre à la transplantation, est le mois de mai, néanmoins il pourrait se faire que cette année le cultivateur trouvât la saison assez avancée pour planter ses arbres dans la dernière quinzaine d'avril. C'est aussi pourquoi nous nous hâtons de donner cette citation :

“ On peut, dans ce mois (mai), transplanter avec espérance de succès, lorsqu'on y porte une attention raisonnable. Comme les arbres tirent leur nourriture des racines fibreuses, il faut leur en laisser autant que possible quand on les arrache. La pratique trop ordinaire en transplantant les arbres est de creuser d'abord un petit trou, de couper les racines de manière à ce qu'elles y entrent et de les jeter sans faire attention à la manière dont elles sont placées. Par ce moyen, les petites racines se perdent, excepté pour les petits arbres ou ceux qui sont bien jeunes, et l'on doit s'attendre à ce que plusieurs se perdent. Les racines d'un arbre ne devraient jamais sécher à partir du tems où on les arrache jusqu'à celui où on les replante en terre. Les arbres pris dans les forêts exigent plus de soin que ceux que l'on prend dans des pépinières ou en plein champ. Ceux qui sont toujours en verdure peuvent être arrachés plus tard que les autres, sans quoi l'opération court risque de ne pas réussir, quoique nous en ayons planté en avril avec réussite. Il en est peu qui connaissent le prix d'une terre que l'on complante d'arbres utiles et de parade, indépendamment du plaisir

quo toute personne de goût doit éprouver en jetant la vue. Et combien de fois n'entendons-nous pas des individus, en voyant les jardins de leurs voisins qui abondent en fruits de choix, regretter de n'avoir pas eux aussi planté des arbres fruitiers dans les leurs. La saison de transplanter les arbres fruitiers est nécessairement limitée à l'époque où ils perdent leurs feuilles, alors que l'accroissement est lent; et l'excuse qu'on donne généralement est qu'on n'a pas eu le tems ou qu'on a oublié d'arracher les arbres lorsque cela pouvait se faire tout seul. Ceci nous rappelle cet homme qui laissait inonder sa famille, parce qu'il ne pouvait recommander sa couverture quand il faisait mauvais, et qui disait qu'il n'était pas nécessaire de le faire, quand il faisait beau."

## NOMBRE DES ABONNÉS.

### DISTRICT DE MONTRÉAL.

Ville, 240.

*Ile de Montréal.* — St. Laurent 10, Ste. Geneviève 24, Ste. Anne 2, Isle Perrot 3, Pointe-Claire 6, Lachine 4, Longue-Pointe 5, Pointe-aux-Trembles 5, Rivière des Priries 9, Sault au Récollet 14, Ile Bizard 5.—87.

*Ile Jésus.* — St. Martin 4, Ste. Rose 8, St. Vincent de Paul 7, St. François de Sales 2.—21.

*Côte du Nord.* — Berthier 32, St. Barthélémy 5, St. Cuthibert 7, Industrio 19, Ste. Elisabeth 15, Lac Maskinongé 6, St. Thomas 6, St. Félix 5, St. Gabriel 4, Lavaltrie 7, Lanoraie 8, St. Sulpice 5, St. Paul 2, Kildare 3, Ste. Mélanie 5, Repentigny 2, L'Assomption 26, St. Jacques de l'Achigan 9, St. Roch do. 13, Rawdon 7, St. Lin 18, St. Esprit 6, St. Henry de Mascoucho 6, Terrebonne 17, Lachenaye 5, Ste. Anne des Plaines 6, St. Jérôme 11, St. Colomban 3, Ste. Thérèse 9, St. Janvier 2, St. Augustin 8, St. Eustache 8, St. Benoît 12, St. André [Ottawa] 8, Pyke River 1, St. Hermas DEUX, Ste. Scholastique 6, Petite Nation 13, Buckingham 4,

Aylmer 7, Gatineau 6, Chelsea 4, Vaudreuil 23, Bignaud 14, Cèdres 10, Cascades 2, Ste. Marthe 8, Ste. Ignace du Côté du Lac 8, St. Polycarpe 6, Côté du Landing 1, les Allumettes 2, Grand Calumet 3, Carillon 1.—425.

*Côte du Sud.* — St. Régis 1, St. Timothé 8, St. Clément de Beauharnais 7, Ste. Martine 4, St. Jean Chrysostôme 3, Ormstown 2, Chateauguay 3, Ste. Philomène 3, St. Isidore 8, Sault St. Louis 2, St. Philippe 5, St. Edouard 3, St. Constant 5, St. Rémi 6, St. Athanase 8, St. George d'Henryville 10, Stanbridge 5, St. Luc 6, St. Jean Dorchester 10, Blairfindie 5, St. Jacques le Mineur 8, St. Cyprien 2, St. Valentin 3, St. Bernard de Lacolle 3, Laprairie 12, Longueuil 11, Boucherville 9, VARENNES 44, Verchères 9, Contrecoeur 5, St. Antoine 7, Belœil 22, St. Hilaire 14, Chambly 27, St. Bruno 3, Ste. Marie de Monnoir 24, St. Grégoire le Grand 3, Ste. Brigitte 3, St. Mathias 25, St. Jean-Baptiste 6, St. Charles 23, St. Marc 15, St. Denis 13, St. Onrs 26, SOREL DEUX // Ste. Victoire 5, Isle du Pads 5, St. Hyacinthe 37, St. Hugues 5, St. Dominique 5, Ste. Rosalie 4, St. Jude 3, St. Barnabé 4, St. Simon 6, St. Aimé 6, St. Damasc 5, St. Césaire 11, La Présentation 5, Lacadie 3.—549.

### DISTRICT DE QUÉBEC.

Ville, 82.

*Ile d'Orléans.* — St. Pierre 11, St. Laurent 5, St. Jean 4, St. François 4, Ste. Famille 5.—29.

*Côte du Nord.* — Grondines 8, Deschambault 5, Cap Santé 15, Ecureuils 5, Pointe-aux-Trembles 3, St. Raymond 4, St. Augustin 4, Ste. Catherine 4, Ste. Foye 6, Ancienne Lorette 5, St. Ambroise 2, Charlesbourg 14, Valcartier 5, Beauport 12, Ange Gardien 3, Chateau Richer 3, Ste. Anne et St. Féréal 6, St. Joachim 5, Petite Rivière 3, Baie St. Paul 4, St. Urbain 3, Eboulements 5, Ile aux Coudres 4, St. Irénée 4, Malbaie 10, Saguenay 12, Ste. Agnès 4.—158.

*Côte du Sud.* — St. Jean Deschaillous 9, Lotbinière 12, Ste. Croix 14, St. Antoine 2, St. Nicolas 4, St. Giles 6, St. Sylvestre 4, St. Jean Chrysostôme 4, Pointe Lévi 17, St. Isidoro 7, St. Henri 8, St. Anselme 3,

St. Bernard 4, Sto. Marie N. B. 12, St. Elzéar 3, St. Joseph N. B. 9, St. Antoine de Tilly 3, St. François N. B. 9, St. George 4, Frampton 3, Ste. Claire 4, Ste. Marguerite 4, St. Gervais et St. Lazare 13, St. Charles 3, Beaumont 4, St. Michel 4, St. Vallier 5, Berthier 4, St. François 3, St. Pierre 3, St. Thomas 10, Islo aux Grues 4, Cap St. Ignace 4, Islet, St. Cyrille 15, St. Jean Port Joli 6, St. Roch des Anlnets 10, Ste. Anne Lapocatière 21, Rivière Ouelle 3, St. Denis 4, Kamouraska 12, St. Pascal 4, St. André 5, Rivière du Loup 5, Kakouna 3, Islo Vert 9, Trois Pistoles 5, St. Simon et S. Fabien 5, Rimouski 6, Ste. Luce 4, Matane 4, Percé 4, Douglasstown 4, Bonaventure 4, Paspébiac 2, Ristigouche 5, Carleton 4.—346.

DISTRICT DES TROIS-RIVIÈRES.

Ville, 15.

*Côte du Nord.*—Rivière du Loup 7, Yamachicho 6, Ste. Ursule 2, St. Léon 4, St. Barnabé 2, Cap Magdeleine 6, Pointe du Lac 5, Champlain 6, Batiscan 7, Ste. Geneviève 3, St. Stanislas 4, Ste. Anne la Pérade 10, St. Casimir 4.—66.

*Côte du Sud.*—Sherbrooke 6, Kingsey 4, Drummondville 4, St. David 5, St. Guillaume 4, St. Michel d'Yamaska 11, St. François du Lac 7, Baie du Febvre 5, St. Zéphirin 2, Nicolet 28, St. Grégoire 4, Bécancour 18, Gentilly 9, Somerset 4, Stanfold [Gentilly] 2, Durham [T. de l'Est] 1, Arthabaska 5, St. Pierre les Becquets 5, Grantham 2.—126.

|                              |      |
|------------------------------|------|
| District de Montréal,        | 1322 |
| District de Québec,          | 615  |
| District des Trois-Rivières, | 207  |

Total, 2144

ASSEMBLÉE DES DIRECTEURS.

Montréal, 28 mars 1848.

Il s'est tenu, ce jour à l'Hôtel Donégana, une assemblée des Directeurs de la Société d'Agriculture du Bas-Canada, en conformité à avis donné par écrit aux Directeurs.

Présents: L'hon. A. N. Morin, l'hon. col. Taché, l'hon. Wm. Badgley, major Campbell, et MM. John Yule, A. Pinsonnault, J. B. Meilleur, S. C. Monk, J. E.

Guilbault, T. Bouthillier, Wm. Evans.

Il a été proposé par le major Campbell, secondé par l'hon. col. Taché, que l'hon. A. N. Morin soit élu président de la société. Adopté unanimement.

Ensuite on procéda à l'élection des vice-présidents, qui sont: les honorables col. Taché, P. H. Knowlton, F. P. Bruneau, MM. Dr. Bouthillier, James Gibb et R. N. Watts.—William Evans, écr. fut réélu secrétaire.

Le comité de journal fut composé comme suit: Hon. A. N. Morin, hon. col. Taché, major Campbell, hon. Wm. Morris et M. S. G. Monk.

Le comité de finances fut alors nommé et composé des honorables A. N. Morin et Adam Ferrite, et de M. John Yule.

Le comité d'exécution fut aussi nommé et composé de l'hon. A. N. Morin, major Campbell et M. Alfred Pinsonnault.

Le major Campbell proposa, ensuite secondé par M. Pinsonnault, de nommer M. George Shepherd, grenetier de la Société; ce qui fut adopté. Après quoi, le secrétaire reçut ordre d'écrire à M. André Vandandaigue, lui demandant d'accepter sa nomination comme un des directeurs de la Société; et l'assemblée s'est séparée.

WM. EVANS,  
S. S. A. B. C.

Nous nous sommes procuré de source certaine le tableau suivant, auquel nous attirons spécialement l'attention des agriculteurs:

|  |     |
|--|-----|
| Prix des Terres de la Couronne au sud du fleuve St. Laurent et à l'ouest de la rivière Chaudière et du chemin de Kennebec, | 6c. |
| Do. à l'est de la rivière Chaudière et du susdit chemin jusqu'à la ligne ouest du district de Gaspé,                       | 4c. |
| Do. dans le district de Gaspé,   | 3c. |
| Au nord du fleuve St. Laurent,   | "   |
| Dans le comté de Saguenay,   | "   |
| De la ligne ouest du Saguenay jusqu'à et compris Grenville, son augmentation et Harrington sur l'Ontarouais,               | 4c. |
| Sur l'Ontarouais au-delà de ces Townships,   | 6c. |
| Les terres du clergé ne se vendent pas à   |     |

un prix moindre que celles de la couronne, mais peuvent se vendre plus cher selon la qualité du sol ou la position.

L'occupant d'un lot a un droit de préemption pour ce lot.

La vente des terres se fait par les agents locaux.

Les terres de la couronne peuvent se payer en *scrip*, mais non pas celles du clergé.

Les premières se payent comptant lors de la vente.

Les dernières terres peuvent s'obtenir en payant [le cas échéant] les arrérages de rente, le coût d'inspection, et un dixième du prix ; et le reste, avec intérêt, en neuf versements annuels égaux.

#### DU COCHON.

Le cochon commun est trouvé dans un état sauvage ou de domesticité dans presque toutes les parties tempérées de l'Europe et de l'Asie, et dans beaucoup de parties de l'Afrique et les Iles de la mer du Sud. Les cochons ne semblent posséder aucune faculté de sensation dans un haut degré. Leur sentiment est si imparfait, qu'on sait qu'ils ont laissé des souris se terrer dans leur graisse, sans qu'ils aient montré le moindre malaise, ou qu'ils en aient pris notice. La forme du cochon n'est pas élégante, et sa tenue est abjecte comme ses habitudes. Sa lourde taille ne le rend pas moins incapable de vivacité et de vitesse, que d'un mouvement gracieux. Il aime à se tenir au soleil, et à se traîner dans la fange. Toute son apparence est un air de stupide assoupissement. L'approche d'une tempête semble l'affecter particulièrement. Dans une telle occasion, il court avec une espèce de frénésie et pousse des cris d'horreur. Les cochons sont infectés de poux et sujets à beaucoup de maladies. Au commencement du 5<sup>me</sup> mois après la conception, la truie rapporte, et elle fait souvent deux cochonnières par an. Le cochon, si on le laissait vivre jusqu'au terme naturel de sa vie, atteindrait l'âge de 15, même de 30 ans. Sa taille et sa force augmentent jusqu'à l'âge de 5 ou 6 ans.

Le cochon est un grand bien accordé aux hommes. Sa viande est plaisante, substan-

tielle et nutritive. Le lard se sale mieux qu'aucune autre viande, en conséquence se conserve plus longtemps et est un important article de nos magasins de marine. Dans l'économie rurale anglaise le cochon est considéré comme une espèce de bétail inférieur, et seulement bon à consommer ce qui autrement serait perdu. On suppose pourtant que, nourri avec le rejet des moulins, des brasseries, des distilleries et de la laiterie, il donnerait un plus grand retour de viande, [quelques-uns pensent que ce serait le double du poids], qu'on ne pourrait obtenir d'aucun autre animal. Si la culture des légumineuses était introduite dans l'agriculture canadienne au point désirable et nécessaire, on pourrait étendre de beaucoup et très-profitablement l'entretien des cochons, non seulement pour suffire à nos propres besoins, mais pour l'exportation.

Je ne pense pas qu'aucune espèce de nos bestiaux ait tant besoin d'être améliorée que nos cochons. La plus grande partie de ces bestiaux en Canada sont inférieurs, tardifs à venir à maturité et difficiles à engraisser. L'introduction de quelques cochons de la race chinoise serait ici un bon moyen d'améliorer nos cochons. C'est une race à jambes courtes, traînant le ventre à terre ; la chair en est blanche et d'un excellent goût. La taille des cochons, comme celle d'autres animaux, doit être choisie en égard à la nourriture nécessaire à son entretien, et non pour en faire un animal d'un poids bien grand et probablement peu profitable. Les races de cochons les plus petites sont les plus estimées, pour faire usage de leur viande fraîche ou salée, et sont, sans aucun doute, plus profitables au fermier en général et à tous ceux qui consomment les rejets des cuisines ou d'autre rebut.

En choisissant le verrat et la truie, on doit prendre garde à la perfection de leur forme, que la truie ait le ventre grand et ample, et qu'elle ne soit pas trop disposée à la graisse. Une truie grasse n'aura jamais beaucoup de petits et ne sera pas profitable au fermier. Le verrat ne doit pas avoir moins de 12 mois ; ni la truie moins de 10. On ne doit pas les laisser cochonner en hiver, parce que les petits cochons sont tendres et peuvent avec peine être sauvés

par un temps très-froid. La truie pleine doit être séparée du troupeau quelque temps avant qu'elle coehonne, soigneusement gardée et avoir une litière d'une petite quantité de courte paille. Trop de paille ne vaut rien lors de la coehonnée et pendant une semaine après, parce que les petits aiment à se fourrer sous la paille sans que la truie s'en aperçoive, et sont exposés à être éternés par la truie lorsqu'elle se couche. Une truie qui nourrit doit être bien entretenue, et il est bon d'accoutumer les petits cochons de bonne heure à manger, dans un petit auge, du son avec du lait ou d'autre nourriture liquide. Tels petits cochons des deux sexes, qui ne doivent pas servir à la propagation, sont en Angleterre ordinairement coupés, à l'âge d'un mois, et tous peuvent être sevrés au bout de 6 à 7 semaines. Afin d'empêcher les cochons de fouiller on leur coupe les tendons du grain avec un couteau bien effilé, à la distance d'un pouce et demi du nez. On peut faire cela avec peu de peine et sans danger pour l'animal à l'âge de 2 ou 3 mois. Si par ces moyens on par des anneaux ils sont empêchés de fouiller la terre on peut bien tenir les cochons en été au tréfle. Un petit enclos de tréfle, bien entouré, afin d'empêcher les cochons de le quitter, contribuerait à leur nourriture dans un temps qu'elle est la plus rare. Si les cochons sont confinés dans les bâtiments, ils doivent être tenus parfaitement propres et avec une bonne litière; et ceux qui ne servent pas à la propagation doivent avoir abondance de nourriture depuis le moment qu'ils sont sevrés. Comme la plupart des fermiers ont des vaches, le lait caillé, ou le petit lait du fromage, feront une excellente nourriture pour les cochons, et ne peuvent pas être mieux employés. Des pommes de terre cuites, des carottes, mêlées avec une petite quantité de farine de fèves, d'orge, de blé d'inde ou de pois, sont plus profitables à la nourriture des cochons qu'aucun de ces articles ne le serait, s'il était donné seul. On doit bien avoir soin de ne jamais donner aux cochons plus de nourriture qu'ils ne peuvent consommer; ils doivent être nourris fréquemment et suffisamment, mais pas plus. Le rejet des distilleries serait très-utile à nourrir les cochons, pourvu qu'ils soient tenus propres

dans des soues bien construites, et la nourriture régulièrement donnée. Il serait pourtant nécessaire de donner de temps à autre une nourriture meilleure, plus solide et plus nutritive p. e. des grains, des pois, des fèves ou du blé-d'inde. La chair de cochons entièrement nourris avec le rebut des distilleries est ordinairement très-molle. Je crois que les pois sont la nourriture la meilleure mais aussi la plus dispendieuse. — *Traité d'Agriculture.*

AGENTS DU JOURNAL.

MM. J. B. Bourgué, St. Damase.  
 Dr. Cousigny, St. Césaire.  
 Dr. De la Bruère, St. Hyacinthe.  
 Cadieux, St. Simon.  
 J. Dwyer, St. Paul, Abbottsford.  
 Gendreau, J. P., St. Pie.  
 Blanchet, La Présentation.  
 Paul Bertrand, St. Mathias.  
 Charles Sheffer, N. P., Chambly.  
 M. Cordellier, St. Hilaire.  
 Thos. Cary, Mercury, Québec.  
 Dr. Smallwood, St. Martin, Isle Jés.  
 Robt. Ritchie, Bytown.  
 Major Barron, La Chute.  
 L'éditeur du *Star*, Woodstock, H.C.  
 McLaren, Murray Baie, Saguenay.

PRIX DES MARCHÉS.

*Liverpool*, 11 mars 1848.  
 Les marchés ne sont pas actifs, excepté pour matières alimentaires. La meilleure fleur de l'Ouest était de 28c. 6d., la fleur inférieure à 24c. et 25c., le blé blanc par 70 lbs. 7c. 4d. et 8c. 6d., le blé rouge 6c. 4d. et 7c. 5d., l'avoine 13c. à 14c. le quart, l'orge 3c. à 4c. par 30 lbs.

*New-York*, 27 mars 1848.  
 Le marché a été inactif, excepté pour le blé d'inde. La fleur de l'Ouest était à 31c. 10d. et 32c. 5d.; celle du Genessee à 32c. 7d., le blé à 7c. 3d. et 7c. 6d., le blé d'inde de 2c. 6d. à 2c. 8d.

*Montréal*, 28 mars 1848.  
 Le blé se vend de 5c. 3d. à 5c. 6d. le minot; l'orge, de 3c. 6d. à 3c. 1d.; les pois, de 3c. 6d. à 3c. 9d.; les patates, de 2c. à 2c. 6d.; le bœuf, de 4d. à 7d. la livre; le mouton, de 2c. 6d. à 7c. 6d. le quartier; l'agneau, de 1c. 8d. à 4c. le quartier; le veau, de 3c. à 10c. le quartier; le lard, de 4c. à 7c. la livre; le beurre



frais, de 10. à 10. 2d. la livre; le beurre salé, de 7d. à 8d.; le sucre d'érable, de 4d. à 6d.; les œufs, de 9d. à 10d. la douzaine; les oignons, de 2c. à 3c. le minot, de 13c. à 17c. le quintal; la potasse, de 26c. 9d. à 27c. 6d.; la perlasse, de 31c. à 31c. 6d.; la fleur se vend de 23c. à 23c. 6d. le quart.

## ANNONCES.

# L. P. BOIVIN,

COIN DES RUES

NOTRE-DAME ET ST. VINCENT,

*Vis-à-vis l'ancien Palais de Justice, et*

*No. 50, rue St. Paul, vis-à-vis*

*la Place Jacques Cartier,*

*Montréal.*

**O**FFRE ses plus sincères remerciements à ses nombreuses pratiques pour l'encouragement libéral qu'il en a reçu, et profite de cette occasion pour les informer qu'il a transporté son Magasin à l'endroit ci-dessus, où il espère rencontrer le même encouragement dont on l'a honoré jusqu'à présent.

*Son Assortiment de Bijouterie consiste en :*

Montres en Or, en Argent, à Patentes et à Cylindre, pour Dames et Messieurs,  
 Chaines de col en Or pour Dames,  
 Gardes en Or pour Montres,  
 Clefs, Cachets, Rubans, Chaines courtes en Or et Acier pour Montres,  
 Bagues de toutes espèces, Jons de mariage, etc.,  
 Epinglettes de goût en grande variété,  
 Bracelets en Cheveux et en Or, Peignes en Argent,  
 Ornaments de col pour Dames,  
 Souvenirs en Ecaille, en Perle, en Email,  
 Boîtes à Cartes en Argent, en Nacre et en Ecaille,  
 Bourses en Soie, avec ornements en Acier,  
 Ridicules de Dames, en Acier,  
 Lunettes en Or, Argent, Acier et Ecaille,  
 Boîtes pour de de Fantaisie,  
 Pendules de diverses espèces,  
 Coutellerie fine, etc., etc., etc.

— AUSST, —

Lanternes pour passages, Transparents pour chasses, Miroirs assortis, Paniers français de Fantaisie, une grande variété de Tapisserie, Parfumerie française et anglaise, Cannes assorties, Chapelets, Médailles et Crucifix en argent et en métal, et une grande variété d'objets dans sa ligne et d'objets de Fantaisie.  
 Montréal, mars 1848.

## MELANGES RELIGIEUX.

**C**E journal se publie le MARDI et le VENDREDI; il est Religieux, Politique, Commercial et Littéraire; il contient toujours les nouvelles les plus récentes tant du Canada que des pays étrangers. C'est aussi un journal d'annonces; le taux de celles-ci est le même que celui des autres journaux du pays. Ce journal circule dans le plus grand nombre des paroisses du Bas-Canada, il doit donc être recherché pour les annonces.—Le prix du journal est de VINGT CHELINS par année, payables d'avance, frais de poste à part.—On s'abonne à

Montréal, chez MM. FABRE & CIE.

Québec, chez M. D. MARTINEAU, Ptro.

Trois-Rivières, chez VAL. GUILLET, Ecr.

Ste. Anne Lapocatière chez M. F. PILOTE, Ptro., au collège.

Montréal, 1er. mars 1848.

## CONDITIONS.

Ce journal paraît vers le premier de chaque mois et contient 32 pages de matières.

Le prix de la souscription est par année de CINQ CHELINS.

Les frais de poste sont à part.

On ne s'abonne pas pour moins d'un an.

La souscription doit être payée dans les SIX premiers mois; autrement, au lieu de CINQ CHELINS, ce sera UN CHELIN de plus par chaque mois de retard.

Les souscriptions doivent être adressées au "Secrétaire de la Société d'Agriculture du Bas-Canada."

Toutes communications, lettres, etc., destinées au Journal Français d'Agriculture, doivent être adressées (franches de port), à l'Éditeur du JOURNAL D'AGRICULTURE (partie française), Montréal.

## ATELIERS TYPOGRAPHIQUES

DES

### MELANGES RELIGIEUX,

Coin des Rues Mignonne et St. Denis.

JOSEPH CHAPLEAU,

IMPREUR.