

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

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

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

LA SEMAINE AGRICOLE

ORGANE DE LA CAMPAGNE.

CULTIVATEURS, CORRESPONDEZ AVEC NOUS !

1ÈRE ANNÉE VOL. II.

MONTRÉAL, JEUDI, 23 JUN 1870.

No. 7

SOMMAIRE du No. 7.—Juin, 23, 1870.

Agronomie.

LA ROUTINE VAINCUE PAR LE PROGRÈS.—Première partie. Pierre Bourdin dit Routineau et sa famille.....	97
QUELQUES DÉTAILS ET SUGGESTIONS SUR LES MOUTONS AUJOURD'HUI EN CANADA. Suite.—Tonte des moutons.—Ls. Lévêque. M. C. A.....	99
FÉNAISON DES TREFFLES, DES VESCES, &c.—Mathieu de Dombasle.....	99
Questions et Réponses.	
MOYEN DE RECONNAÎTRE LA FACULTÉ GERMINATIVE DES SEMENCES.....	100
CAUSE D'AVORTEMENT CHEZ LES VACHES.—Dr. Genand.....	101

Apiculture.

ESSAIMAGE FORCÉ DES ABEILLES.—L'essaim remplace la souche ; celle-ci une ruchée forte.	101
--	-----

Economie Domestique.

CONFITURES. PRINCIPES GÉNÉRAUX.—Manière de clarifier le sucre. Manière de conserver les confitures et de couvrir les pots. Confitures de fraises. Manière de conserver, sans les faire cuire, les fraises ou les framboises pour les crèmes ou les glaces. Gelée de fraises. Sirop de fraises. Framboises. Gelée de framboises. Sirop de framboises. Sirops de vinaigre. Gelée de gadelles. Compotes de gadelles vertes. Gelée de groseilles. Confitures aux groseilles. Sirop de groseilles. Compote de groseilles. Confiture de cerises. Compote de cerises. Gelée de cerises. Confitures de Rhubarbe. Gelée de Rhubarbe. Gelée de pommes. Gelée de Coings. Confitures aux prunes. Confitures aux grappes de raisins ou de gadelles. Confitures aux prunes blanches ou bleues. Confitures aux aloès. Confitures de melon français. Confitures de pêches. Gelée d'orange. Gelée de citron.—Aurélié.....	103
--	-----

Notes de la Semaine.

CAUSERIES AGRICOLES.....	103
GESTATION ET INCUBATION.—Dr. Genand.....	103
RÉPONSE AU CORRESPONDANT F. N. DE ST. FRANÇOIS, A PROPOS D'UNE MALADIE VERMINEUSE.—Un Médecin.....	103
ERRATA.....	103
CLOTURES.....	107

Art vétérinaire,

PROGRÈS.....	107
--------------	-----

Horticulture.

LES ÉCONOMIES D'UN VIEUX JARDIER.—Jardin potager. Effets de la culture sur les légumes. Choux. Haricots. Pommes de terre. Carottes. Oignons. Navets. Poireaux. Céleri. Salsifis.....	107
--	-----

Colonisation.

L'ART DE CLORE.—Défricheur.....	109
---------------------------------	-----

Hygiène.

LA QUESTION DE LA RAGE.—L. de Vaugelas.....	109
---	-----

Coin du Feu.

AUX FABRIQUANS D'ALMANACHS.....	110
---------------------------------	-----

Recettes utiles.

MOYEN POUR PRÉPARER LES JAMBONS.....	110
--------------------------------------	-----

Illustrations.

Transvasement des abeilles.....	101
Clotures.—2 gravures.....	107

Feuilleton.

LE CHEMIN DE LA FORTUNE.—Les fouilles. La loi de Lynch.....	110
---	-----

Les Marchés de la Province.....	111
---------------------------------	-----

Nous avons aujourd'hui le plaisir d'informer nos lecteurs que Mr. l'abbé Leclerc, dont les *Causeries Agricoles* que nous avons souvent reproduites de son journal, *La Gazette des Familles Canadiennes* sont tant goûtées, a eu l'obligeance de s'engager à contribuer régulièrement à la rédaction de la *Semaine Agricole*.

Pour la *Semaine Agricole*.

La routine vaincue par le progrès.

Tel est le titre d'un ouvrage dont nous allons commencer aujourd'hui la reproduction dans l'intérêt des lecteurs de la *Semaine Agricole*.

Jamais travail n'a été mieux fait pour fixer l'attention, exciter la curiosité des lecteurs et les forcer, pour ainsi dire, à en poursuivre la lecture jusqu'au bout.

L'auteur, Mme. Millet-Robinet, a donné à son livre la forme la plus attrayante pour des cultivateurs, celle d'une histoire à la fois agricole et morale. Elle a voulu faire de son ouvrage une œuvre morale ; car, l'expérience lui a appris que s'il est utile d'enseigner à l'homme des champs le moyen de tirer de la terre les grandes richesses qu'elle contient, il ne l'est pas moins de lui démontrer qu'une vie simple et chrétienne est un des plus puissants moyens d'y parvenir, de rendre le cultivateur heureux, respectable et estimé de ses semblables. Pour mieux arriver à son but, cette femme, d'une haute expérience, met en scène plusieurs personnages dont les uns forcent notre approbation, tandis que les autres n'excitent que la pitié et la désapprobation. Ces personnages se retrouvent au milieu de nous, avec leurs bonnes et mauvaises qualités, avec leurs préjugés, leur entêtement ou avec la bonne volonté d'accepter une pratique dès qu'on leur en démontre l'avantage.

On trouve dans cet ouvrage toutes les améliorations agricoles que l'on peut désirer implanter sur notre sol. La production des fourrages, des engrais, l'amélioration des races d'animaux, la tenue d'un ménage, le soin de la basse cour, la laiterie, etc., y trouvent une large place. Ainsi, tout en lisant ce livre, d'un style simple et dépouillé de toute forme scientifique, pour apprendre le sort de deux familles dont l'une est proposée à notre imitation et l'autre à notre désapprobation, on se familiarise avec les nombreux enseignements agricoles qui y sont contenus. Nous sommes sûr d'avance, que tout ceux qui commenceront à lire ce travail ne pourront s'arrêter que lorsqu'ils l'auront lu jusqu'au bout, et qu'ils seront tentés de le relire.

Mais comme ce livre a été écrit pour un climat qui diffère du nôtre, et qu'il contient des termes qui ne sont pas usités ici et qui ne pourraient être compris par tous les lecteurs, nous allons nous efforcer de lui donner une couleur locale en changeant ces expressions, en faisant la part des différences du climat, en donnant même quelquefois aux personnages des manières de dire plus canadiennes que françaises.

Puissent tous nos lecteurs marcher sur les traces de progrès et agir, à l'égard de leurs enfants et de leur champ, comme cet honnête et intelligent cultivateur.

La routine vaincue par le progrès.

PREMIÈRE PARTIE.

I

PIERRE BOURDIN DIT ROUTINEAU ET SA FAMILLE.

Pierre Routineau, sobriquet qu'on lui avait donné et qu'il conserva toute sa vie, à cause de son entêtement à repousser toutes les améliorations qu'on lui proposait pour sa culture, habitait, depuis sa naissance, un

petit domaine dont son père avait hérité de ses parents. Ce domaine s'était accru par les économies, la bonne conduite de cette honnête famille ; il était situé dans un département du centre de la France, où la terre était d'assez bonne qualité, mais mal cultivée ; cette propriété était connue sous le nom de *Champ de la Grange*.

Pierre Routineau était fils unique : aussi, faisait-il la joie de ses parents qui l'élevait avec une tendresse sans bornes ; comme ils étaient assez à l'aise, ils envoyaient leur fils à l'école, où il apprit à lire et un peu à écrire.

Le vieux Routineau qui n'avait pas grand'chose à faire, sur son petit champ de quarante arpents, se nourrissait abondamment et flattait souvent sa bouteille. Aussitôt que le fils fut assez fort pour labourer et faire les autres travaux que nécessite la culture d'une terre, le père renonça à toute occupation sérieuse et ne pensa plus qu'à gonfler démesurément son ventre par l'abondance des viandes et du vin. Il alla si vite dans cette voie périlleuse, que bientôt il devint une masse informe qu'on se montrait du bout du doigt. Un jour qu'il promenait sa nonchalance et son ennui le long des grands chemins, il fut frappé d'apoplexie et expira dans un fossé, d'où on le retira quelques instants après.

La mère Routineau fut affaiblie d'abord par la douleur, mais elle noya son chagrin et sa vie dans le vin, et au bout de deux mois, elle alla rejoindre sa chère moitié.

Ainsi orphelin à l'âge de vingt ans, Pierre se trouva propriétaire du champ de la Grange. Il conserva une vieille servante, qui avait toujours été au service de ses parents, étant spécialement chargée du soin de leurs trois vaches et de deux cochons qu'on engraisait tous les ans.

Il prit aussi à son service un petit domestique qui était chargé de panser ses bœufs qu'il employait au labour et un cheval qui servait à la cariole et à d'autres petits charrois.

Tous les ans, le champ était partagé en trois soles ou *saisons*. Dans l'une, on mettait du blé, dans la seconde de l'orge ou de l'avoine, on laissait la troisième en jachère. C'était la coutume du pays et jamais personne n'avait songé à y rien changer.

Pierre cultivait lui-même ses terres et lorsqu'il était dans la nécessité d'aller au marché, et qu'il désirait prendre un peu de bon temps, le petit domestique labourait à sa place. Quant au ménage, il était entièrement abandonné aux soins de la vieille servante.

Routineau ne tarda pas à souffrir de son isolement, et il se décida bientôt à prendre femme.

Fils de famille, assez beau garçon, bon laboureur pour une localité aussi arriérée, d'une humeur douce, quoiqu'un peu entêté, possesseur d'un bien

qui pouvait le faire vivre à l'aise, Pierre était un de ces rares partis qui n'ont qu'à se montrer pour être accepté et que toutes les fillettes d'un pays convoient. Après avoir fréquenté plusieurs filles de bonne famille, après bien des hésitations qui mirent toutes les langues en mouvement, il se décida pour la fille d'un cultivateur aisé du village voisin. Elle était gentille, alerte, aimait la danse et la toilette et avait quelque bien à espérer, bref, elle avait tout ce qu'il fallait pour plaire au jeune Pierre.

On fit une noce extravagante qui dura trois jours et qui mit, en quelque sorte, les jeunes époux à sec, et et d'autant plus que notre petit propriétaire n'avait rien épargné pour faire de sa femme une poupée frisée et enrubantée des pieds à la tête.

Mais si Routineau se trouva pour le quart d'heure, sans argent, il se dit qu'il avait sa récolte en terre, et que dans quelques semaines il couperait sa moisson. Le jeune couple fit bon ménage, et bien que Françoise aimât la toilette, une fois mariée, elle devint assez bonne ménagère.

Elle devint bientôt mère de deux jumeaux. Ces enfants qu'elle aimait tendrement, étaient délicats, vifs, très gentils, c'étaient de vrais bijoux, surtout aux yeux de leur maman. Ils se nommaient Jules et Adolphe.

L'année suivante, elle eut un autre enfant, qui, au contraire des deux premiers était gras, fort et d'une grande douceur.

Quand les jumeaux eurent atteint l'âge de 7 à 8 ans, Françoise répétait sans cesse : mes petits *gars* sont gentils ; tiens, Pierre, si tu veux m'en croire, nous les ferons instruire, et nous tâcherons d'en faire entrer un au Séminaire, et à l'autre, nous lui donnerons un état. Tu garderas Louis (c'était le nom du troisième) pour t'aider à travailler : car, tu ne pourras pas toujours tenir le manche de la charrue, comme tu le fais maintenant ; c'est bien le moins que tu en gardes un pour t'aider.

Pierre tomba dans le filet et dit à la jeune mère : femme tu as raison ; nous avons un peu de bien, et j'espère que nous l'augmenterons ; pourquoi ne ferions-nous pas un prêtre de notre Jules et un homme d'affaires de notre Adolphe. Ils auraient bien moins de peine qu'à labourer la terre.

Dans ce but, après leur avoir fait apprendre à lire et à écrire, à l'école du village, ils prièrent Monsieur le Curé de leur enseigner le latin. Quant à Louis, on l'envoya quelque temps à l'école où il apprit à peine à lire ; son père et sa mère pensaient qu'il en saurait toujours assez pour bien labourer.

Une petite fille qui fut nommée Jeanne était venue après Louis.

Pierre passait dans le pays pour assez bon cultivateur, il labourait droit,

tenait ses sillons propres ; mais il avait de fausses idées quant à l'agrandissement de sa propriété. Il croyait qu'il valait mieux, de temps en temps, acheter quelques lopins de terre, même à crédit plutôt que de faire des dépenses pour augmenter le nombre de ses animaux ou améliorer ses instruments aratoires. Son père avait toujours fait de même, et il avait toujours bien vécu.

Françoise faisait du beurre, élevait des volailles ; mais elle n'avait que trois brebis, et chaque année, elle vendait les agneaux, après le sevrage. Cependant, elle avait la réputation d'être une habile femme de ménage.

Pierre n'engraissait pas beaucoup ses terres, parcequ'il manquait d'animaux ; trois vaches, deux bœufs, un cheval, trois brebis étaient peu pour son domaine. Et encore son fumier dont il se vantait de prendre un très grand soin, était-il noyé, lavé par les pluies, puis desséché et brûlé par le soleil.

Le fumier des vaches était enlevé de l'étable seulement tous les deux mois, parceque Pierre était sous la fausse impression qu'elles en faisaient plus quand on ne les nettoyait pas plus souvent.

Cela déplaisait bien un peu à Françoise, qui était proprette, car elle se plaçait difficilement sans se salir, pour traire ses vaches ; mais sa mère n'avait jamais été mieux servie.

Les enfants de Pierre et de Françoise grandissaient à vue d'œil, on les habillait en monsieur, ce qui coûtait fort cher, et la maman commençait à se priver de bien des choses, pour suffire aux dépenses de ses fils. Ils étaient intelligents, vifs ; mais légers et orgueilleux. Mais, disait on ; il faut que la jeunesse se passe, et ces défauts disparaîtront quand l'un sera au Séminaire, et l'autre en apprentissage à la ville. Routineau et sa femme étaient si heureux de l'espérance qu'ils avaient conçue, qu'ils faisaient déjà maint châteaux en Espagne, sur l'avenir de ces fils chéris. M. le curé, dont la bonté était sans terme, les aimait beaucoup, et il espérait qu'ils feraient leur chemin, s'ils voulaient travailler et devenir sages.

Françoise, dans ses rêves de bonheur, voyait déjà Jules vicaire au chef lieu de canton, puis desservant de leur paroisse ; car M. le curé commençait à être vieux. Son ambition allait encore plus loin ; son Jules obtenait une cure dans quelque ville où son Adolphe était gros négociant.

Aussi ne leur refusait-elle rien pour leur toilette ; il fallait, disait elle, les habituer à être propres et bien tenus. Les enfants profitaient largement de ce bon vouloir, et nul autre garçon du canton, n'était aussi bien habillé. Leur frère, Louis, qui avait cessé d'aller à l'école dès l'année précédente, était sur un ton bien inférieur, mais

il rachetait en travail ce qui lui manquait du côté de l'habillement et quoiqu'agé seulement de douze ans, il faisait déjà une bonne partie de la besogne de la maison, son père était aise de se voir ainsi remplacé; cela lui donnait plus de loisir pour prendre du bon temps. Il allait à tous les marchés, et était au courant de toutes les histoires.

La petite Suzanne avait onze ans. on ne l'avait point envoyée aux écoles. Sa mère pensait qu'elle n'avait pas besoin plus qu'elle même, de savoir lire pour conduire son ménage, et, la voyant grande et forte, elle avait fait l'économie de la servante.

Jeanne était gentille, douce, intelligente; les garçons la convoitaient déjà, parce qu'elle aurait un jour du bien.

Depuis quelques années, cependant, les récoltes n'étaient pas aussi abondantes, on ne savait à quoi attribuer ce changement. Quelquefois on disait que de mauvais vents en étaient la cause, d'autre fois on s'en prenait aux *sorts* jetés par des envieux; car à cette époque encore, on voyait des sorciers partout.

Ces pauvres gens ne s'apercevaient pas que par suite de l'achat de petits lopins de terre, leur domaine s'était agrandi, sans qu'ils eussent augmenté leur bétail, les terres étaient moins bien cultivées et surtout bien moins engraisées.

Nous verrons plus tard ce qu'il advint du système qu'ils s'entêtaient à suivre et des dépenses extravagantes qu'ils s'imposaient pour les deux jumeaux.

Dans le chapitre suivant, nous présenterons à nos lecteurs le fermier voisin et nous leur ferons faire connaissance avec toute sa famille. Pour aujourd'hui, nous nous contenterons de donner son nom; il se nommait Jean Duchêne dit Progrès.

(A continuer.)

Pour la Semaine Agricole.

Quelques détails et suggestions sur les moutons aujourd'hui en Canada.

(Suite)

Nous avons, dans nos articles précédents, passé en revue les différentes espèces de nos moutons tant natifs qu'importés. Il est aisé de ce convaincre que telle espèce ou race qui convient à l'un ne conviendra peut être pas à l'autre. Celui qui veut de la laine fine ne choisira pas les Cotswolds, non plus que celui qui n'a qu'un pâturage sur sable ou terre maigre. Une espèce à laine plus rase et mangeant moins fera mieux son affaire. Il en sera autrement pour

celui qui veut employer sa laine à des usages communs et dont la terre peut fournir une pâture abondante à son troupeau

Tonte des moutons.

Maintenant que la tonte des moutons est faite dans la Province de Québec, nous ne pourons que répéter ce que nous avons dit avant sur la quantité de laine que donne un bon mouton. Les données de cette année nous ont convaincu, encore une fois, qu'une toison de six à huit livres bien nette, lavée en cuve à l'eau chaude, est une forte toison, et que tout mouton qui donne au-delà de neuf livres de laine nette ainsi lavée est un mouton extraordinaire en Canada. Il est vrai qu'il s'en rencontre quelques un ici et là qui donnent cette quantité et même au-delà, dans les différents comtés du pays, mais ce sont les meilleurs et ils sont rares. Excepté chez nos riches importateurs qui ont un certain nombre de ces moutons, qu'ils estiment et vendent le prix d'une bonne vache et même d'un bon cheval, nous ne connaissons pas de troupeaux ni dans le Haut ni dans le Bas-Canada, qui donne une aussi riche dépouille. Et nous sommes certains que les Américains n'en possèdent pas non plus. Le minimum de la quantité de laine d'un troupeau dans la Province de Québec est de deux livres par tête; dans les Etats de l'Ouest des Etats-Unis, le Minnesota, par exemple, le minimum est de une livre et six onces. Un troupeau qui donne en moyenne quatre livres par tête, peut-être considéré comme un troupeau amélioré. Nous ne croyons pas qu'il y ait en Canada un troupeau de vingt cinq moutons qui donne au-delà de six livres et demie de laine par tête. Par troupeau, nous entendons au moins vingt moutons réunis appartenant au même individu.

La toison d'un mouton est la laine qu'il a poussé pendant douze mois et pas plus longtemps, et si ce mouton n'est pas à sa première tonte il devra avoir été tondu ras précédemment. Il est évident qu'une laine de quatorze mois et plus excède en longueur celle d'une année de croissance. Chez les moutons à longue laine, la pousse ou croissance de la toison varie de trois quarts de pouce à un pouce par mois, excepté le premier et le second mois où elle allonge moins rapidement. Il y a sans doute des exceptions; les moutons dont la laine excède douze pouces en longueur en sont, mais les troupeaux de cette espèce sont rares, nous avons dit que nous ne les avons pas encore trouvés en Canada. La laine du mérinos croît environ un quart de pouce par mois. Et les races à laine intermédiaire, en proportion. Nous avons actuellement entre les mains des mêches de laine provenant de la

toison d'un mouton qui appartenait à un Monsieur Bruneau du comté de Laprairie ou comté avoisinant qui mesure deux pieds anglais en longueur. Monsieur Bruneau nous a dit dernièrement, que ces mêches étaient la poussée de dix-huit à dix-neuf mois. Cette laine est la plus longue que nous ayons vu. Ce bélier doit être un bon reproducteur pour conserver la laine dans un troupeau. Un certain nombre de moutons peuvent conserver leur laine deux ans pourvu qu'elle soit coupée de l'épaisseur d'un travers de doigt au bout des mêches, mais il faut la tronquer avant maturité, c'est-à-dire avant qu'elle commence à lever ou se détacher du dos du mouton.

La laine tondue entre novembre et mars pèse plus que celle coupée en d'autre temps, alors le brin est plein; mais il est plus roide et plus dur. La perte que subit la laine d'un troupeau tondu en mai par un bon lavage et étirage pour en faire tomber les saletés que n'a pas emporté l'eau, est de quarante à cinquante par cent, généralement. Un troupeau de moutons choisis perdra moins par le nettoyage qu'un commun; plus un mouton a de laine moins les ordures pénètrent dans sa toison il n'y a que la surface qui se salit, mais il faudra toujours compter un tiers de diminution entre la pesée sale et la nette. Dans le Haut-Canada la laine se lave sur le dos des moutons dans des ruisseaux ou étangs, cette pratique est inconnue de nos habitants au nord du St. Laurent. Et peu le font au sud, tout au plus quelques uns dans les Townships. Il faut tenir compte de ce mode de lavage pour pouvoir juger de la quantité de laine que donne les troupeaux dans les deux provinces.

D'aillebout 4 Juin 1870.

Ls. LÉVÊSQUE.

M. C. A.

N. B.—*Erratum*.—Dans le No du 25 mai dernier, dans l'article "Ayrshires et durhams en Angleterre lisez" *Sweet heart* au lieu de *sweet head*.

Ls. L.

Nous serions très obligé si Mr. Lévesque voulait bien traiter la question des lavages des laines praticables dans notre pays et particulièrement celui qu'il considère le plus profitable. [Réd. S. A.]

Fenaison des trèfles, des vesces, etc.

Le moment le plus convenable pour faucher ces plantes, lorsqu'on les destine à faire du fourrage sec, est celui où la plus grande partie des fleurs sont épanouies, ce qui arrive ordinairement au commencement de Juin et pour les trèfles ordinaires; si l'on

fauche plus tôt, on perd sur la quantité, et le séchage est plus difficile ; si l'on attend plus tard, les tiges deviennent dures, et le fourrage est de qualité inférieure. Cependant, lorsqu'on destine le foin des vesces à la nourriture des chevaux, on peut attendre, pour faucher cette plante, qu'une partie des siliques soient déjà formées. Lorsque les vesces se couchent, ce qui arrive assez fréquemment dans les sols fertiles et dans les années humides, il ne faut pas tarder de les faucher parce qu'alors les pluies les font bientôt pourrir par-dessous ; ce qui nuit beaucoup à la qualité du fourrage.

Alors, si l'on tarde plus longtemps à faucher, les plantes repoussent du pied au lieu de croître en hauteur, et l'on n'obtiendrait ensuite qu'un fourrage mêlé de tiges dures et de pousses trop tendres ; on perdrait beaucoup aussi sur la coupe suivante.

La conversion de toutes ces plantes en fourrage sec, ainsi que des autres plantes du même genre exige une manœuvre tout à fait différente de celle qui convient au foin des prairies. Les feuilles des graminées et des autres plantes qui sont les plus communes dans les prairies sont longues et se pelotonnent ensemble, de sorte qu'elles se laissent facilement amasser au râteau ; au contraire celle du trèfle et des autres plantes du même genre sont arrondies et lorsqu'elles sont séparées des tiges, elles tombent à terre et sont perdues pour le fourrage ; cependant, les feuilles sont la partie la plus savoureuse et la plus nourrissante de la plante, le traitement qu'on fait éprouver à ces fourrages doit donc avoir pour but principal de conserver les feuilles autant qu'il est possible. Le meilleur procédé, pour arriver à ce but, consiste à laisser le trèfle en andains pendant un jour ou deux au plus ; on le met alors en petits tas de 2 à 2½ pieds de diamètre sur autant d'élévation, nommés dans quelques cantons, *chevrottes* ou *bocottes*. Si le temps est beau, on laissera subsister ces chevrottes sans y toucher pendant deux ou trois jours ; si elles ont été aplaties par une forte pluie, on se contente de les retourner en les desserrant le plus qu'on peut, de manière que l'air les pénètre bien. Aussitôt que ces chevrottes sont à moitié sèches, on les transporte une à une entre les bras, pour en former des tas coniques d'environ six pieds de hauteur, qu'on presse un peu à mesure qu'on les construit, et dans lesquels on dispose le fourrage avec beaucoup d'uniformité. Si ces tas sont faits avec soin, c'est-à-dire, bien régulièrement et bien formés en pointes aiguës, le fourrage achève de s'y dessécher complètement, sans qu'il soit besoin d'y toucher jusqu'au moment du chargement, et les plus fortes averses ne les endommagent pas. C'est du soin avec lequel on forme ces tas

que dépend tout le succès de l'opération ; car des tas irréguliers, formés avec négligence, se laissent facilement pénétrer par les pluies. Dès que le trèfle approche de la dessiccation, on ne doit jamais le toucher que le soir et le matin, et jamais à la chaleur du jour, parce qu'alors il se brise trop facilement et l'on perd beaucoup de feuilles : ce procédé coûte très-peu de main-d'œuvre, et l'on obtient un fourrage d'une excellente qualité, à moins que le temps ne soit excessivement pluvieux.

Si la dessiccation des chevrottes était plus avancée sans être encore complète, il vaudrait mieux les mettre en tas plus gros, c'est-à-dire, de la contenance de 25 à 30 bottes de foin sec. On élève ces tas un peu haut, en y faisant monter un ouvrier pour arranger le fourrage avec régularité, et l'on dispose les tas en forme de pain de sucre bien régulier. Ces tas sont également à l'abri des mauvais temps lorsqu'ils ont été faits avec soin, et la dessiccation du fourrage s'y achève fort bien.

On a recommandé, il y a une trentaine d'années, sous le nom de méthode *Klapmayer*, un procédé particulier pour la dessiccation des fourrages de cette espèce. Ce procédé consiste à les disposer, peu de temps après le fauchage, en très gros tas, dans lesquels il se développe promptement une chaleur considérable. On saisit l'instant où la température est très-élevée, pour démonter les tas et étendre à l'entour le fourrage, qui sèche alors en peu de temps. On a abandonné partout cette méthode, parce qu'il est fort difficile d'obtenir que la fermentation se développe d'une manière égale dans toutes les parties du tas. C'est, au total, une opération fort délicate ; et d'après les expériences répétées que j'en ai faites, je ne conseillerais à personne de s'y livrer.

Ce que j'ai dit du trèfle dans tout cet article s'applique également aux vesces, au sainfoin, à la lupuline et autres plantes du même genre.

MATHIEU DE DOMBASLE.

Questions et Réponses

Moyen de reconnaître la faculté germinative des semences.

Nous attirons l'attention d'un abonné et de tous les intéressés sur l'excellent article sur ce sujet extrait du *Calendrier du bon Cultivateur*.

L'homme qui s'occupe de culture éprouve bien souvent le besoin de reconnaître la faculté germinative des

semences qu'il a achetées ou qu'on offre de lui vendre, ou bien de celles qui, récoltées par lui-même, sont déjà d'une date assez ancienne pour qu'il doute s'il peut encore les semer avec confiance. C'est à l'époque des semailles du printemps qu'on a le plus fréquemment besoin de se livrer à des épreuves de ce genre. Je puis, d'après une longue expérience, recommander le moyen suivant comme très commode et donnant des résultats certains.

On garnit le fond d'une soucoupe de deux morceaux de drap un peu épais que l'on a humectés à l'avance, et que l'on place l'un sur l'autre. On répand par-dessus un nombre indéterminé de grains de la semence que l'on veut essayer. Ces grains doivent être clair-semés, de manière qu'aucun d'eux ne soit en contact avec les voisins. On les couvre ensuite d'une troisième pièce de drap semblable aux deux premières et humectée de même. On place la soucoupe dans un lieu modérément échauffé, comme sur la tablette d'une cheminée ou dans le voisinage d'un poêle. Lorsqu'on voit, les jours suivants, que l'étoffe supérieure commence à se dessécher, on verse un peu d'eau par-dessus, de manière à humecter complètement les trois pièces de drap. Mais comme les graines pourriraient infailliblement si elles se trouvaient plongées dans l'eau, au lieu d'être simplement humectées, on a soin, lorsqu'on a versé l'eau, d'incliner un peu la soucoupe pour faire écouler le liquide qui n'a pas été absorbé par les pièces de drap.

Il suffit de lever la pièce d'étoffe supérieure pour observer chaque jour la marche que suivent les graines en se gonflant, en poussant leurs germes au dehors, ou en se couvrant de moisissure, comme cela arrive au bout de peu de jours, pour toutes celles qui ont perdu leur faculté germinative. On juge très-bien par ce moyen, si on a mélangé de la graine vieille avec la nouvelle, parce que cette dernière germe plus promptement. On peut juger si la semence qu'on emploie germe encore à moitié ou aux trois quarts, et augmenter dans la même proportion la quantité que l'on doit en répandre. Beaucoup de semences, par exemple, celles de trèfle, de luzerne, de laitue, etc., montrent leur germe dès le troisième jour, si elles sont nouvelles. D'autres espèces mettent quelques jours de plus ; mais, tant qu'on ne voit pas la moisissure se déclarer sur l'enveloppe des semences, on ne doit pas désespérer de leur germination. Il est d'ailleurs facile de s'assurer de l'état de celles qui peuvent présenter du doute : en écrasant une ou deux entre les doigts, on voit si l'amande est pourrie, ou si elle est encore saine. Dans ce dernier cas, il faut attendre la germination.

Cause d'avortement chez les vaches.

Un des abonnés à la *Semaine*, résidant à Berthier, m'écrit qu'une de ses vaches Devonshire qu'il a achetée dans le Haut-Canada, s'est avortée à sept mois et demi, sans qu'il ait pu se rendre compte de la cause de cet accident, autrement que la vache s'est beaucoup tourmentée en compagnie d'une autre vache qui était alors en saison. Il désire savoir si cette cause était suffisante pour la faire avorter, et comme il a cru que la chose pouvait intéresser les cultivateurs et leur sauver la perte de veaux de prix, il me demande de publier ma réponse dans la *Semaine*.

L'avortement, chez les vaches, n'est pas un accident rare. Il arrive chez les bêtes les mieux soignées et qui ne sortent jamais de l'étable, sans qu'on puisse reconnaître la cause qui l'a déterminé. Les principales causes qui peuvent occasionner l'avortement chez les vaches sont :

1o Tout ce qui peut troubler la tranquillité de l'animal ;

2o Les odeurs malsaines provenant de la malpropreté et plus particulièrement de la décomposition des matières animales (charogne, délivre, etc) ;

3o Les coups, les chutes, les efforts, les sauts ;

4o Les eaux malsaines ;

5o La mauvaise nourriture ;

6o Les étables sans lumière et sans ventilation ;

7o Une des causes les plus fréquentes de l'avortement, c'est de permettre à un taureau ou à une vache en saison de pacager avec les vaches, ou de les laisser ensemble dans la même cour ; ces animaux sont sans cesse à tourmenter et à exciter les autres. On fait donc mal de les tenir ensemble.

8o Une autre cause d'avortement, ce sont les chiens, qui, le plus souvent, sont une grande nuisance pour les vaches, ils les pourchassent, les mordent, et les font courir plus qu'elles ne sont capables ; il n'en faut pas plus pour déterminer un avortement, surtout chez celles à constitution délicate. On ne devrait pas garder de tels chiens sur sa ferme, loin d'être utiles à quelque chose, ils sont nuisibles. Je suis fâché de le dire, on en éberge trop de ces chiens là dans nos campagnes, et on devrait détruire toutes ces vilaines et méchantes bêtes dépourvues de la sagacité et de l'intelligence ordinaires d'un chien.

Encore une fois, de même que nous, pauvres humains, pour jouir d'une bonne santé, les vaches doivent avoir en abondance de bonne eau pure, et si elles en sont privées, elles seront exposées à toute espèce de maladies ; et il n'y a pas de doute qu'en occasionnant un dérangement général de tout le système, le manque d'eau pure,

déterminera très-souvent l'avortement. Une vache qui s'est avortée une fois est sujette au même accident, au même terme.

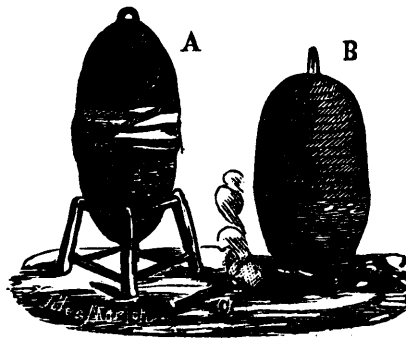


Fig. 8.—Transvasement des abeilles.

En règle générale, si cet accident arrive pour la deuxième fois, la vache n'est plus capable de reproduire ; et si on la garde il est de toute probabilité qu'il se renouvellera. Il faut donc la réformer,

DR. GENAND.

APICULTURE.

Essaimage forcé des abeilles.

Essaim artificiel.—L'essaim naturel se compose d'un groupe d'abeilles qui, se séparant de la famille, l'abandonnent pour aller s'établir ailleurs et former une autre famille. Ce que les abeilles font par instinct, l'homme le crée par l'art. Moyennant certaines conditions et en suivant certaines règles, d'une peuplade il en fera deux, et le résultat de cette opération s'appellera essaim artificiel. Ainsi un *essaim artificiel se compose d'un certain nombre d'abeilles que l'homme sépare violemment de la famille, pour en faire une autre famille.* Il a réussi dans son œuvre, si chaque peuplade est pourvue d'une mère, ou possède les moyens de s'en procurer.

La portion d'abeilles où se trouve l'abeille mère s'appelle *essaim artificiel, essaim forcé* ; l'autre portion, qui n'a plus que des mères au berceau ou du couvain d'ouvrières susceptibles de devenir mères s'appelle *souche d'essaim artificiel* ou simplement *souche forcée*.

Essaim par transvasement.—La méthode de faire l'essaim artificiel par transvasement est applicable à toutes les formes de ruche.

Après avoir enfumé légèrement les abeilles pour les maîtriser, vous transportez la ruche à quelque distance et à l'ombre, s'il est possible, puis, l'ayant renversée sens dessus dessous, vous l'établissez sur un objet quelconque, de manière qu'elle ne puisse vaciller, et que vous l'avez à votre por-

tée, fig. 8. Ainsi disposée à ciel ouvert, on la recouvre d'une ruche vide. On assujétit et on serre les deux ruches l'une contre l'autre avec de la ficelle ; toutes les ouvertures capables de donner passage aux abeilles sont soigneusement fermées au moyen d'une serviette que l'on passe en cravate autour des deux ruches, à leur point de réunion. Ces dispositions prises, et c'est l'affaire de deux minutes, vous frappez avec vos doigts ou de petites baguettes sur toute la surface de la ruche pleine, en bas et tout autour, et cela pendant huit à dix minutes ; les coups seront précipités, mais modérés afin de ne pas détacher les gâteaux. C'est un vrai tambourinage qui inquiète les abeilles, et les engage à chercher un asile dans la ruche du dessus. Elles y montent, la mère les suit ; un vigoureux bourdonnement accompagne toujours ce déménagement. D'abord faible et partiel, il devient bientôt bruyant et général ; c'est l'indice que les abeilles se dirigent en masse vers la ruche vide ; quelques minutes encore et l'émigration sera suffisante. Il y aura presque certitude d'avoir attiré dans la ruche vide, la mère et la majeure partie des ouvrières, quand le bourdonnement se fait entendre plus fortement dans celle-ci que dans celle du bas. Dès lors vous séparez vos ruches sans secousse, et vous portez l'essaim sur l'apier à quelque distance de la souche et vous mettez celle-ci à sa place ordinaire, pour recevoir les abeilles qui reviennent des champs.

Une demi-heure ou une heure après, vous saurez à quoi vous en tenir sur le succès de l'opération. Si la mère se trouve dans l'essaim, les abeilles seront dans un repos absolu ; soyez alors fier de votre œuvre, car vous avez réussi. Mais si elle ne s'y trouve pas, il y aura désordre et confusion ; les abeilles, comme folles, parcourront en tous sens l'intérieur de la ruche : puis elle sortiront une à une pour ne plus rentrer. Voyez ensuite le contraste que présente la souche : les travaux continuent, nulle inquiétude au dehors ; vous remarquez, au contraire, bon nombre d'abeilles agiter leurs ailes à l'entrée ; sans aucun doute, ce sont celles qui viennent de l'essaim et qui témoignent ainsi, à leur manière, toute la joie qu'elles ressentent de retrouver une mère qu'elles croyaient perdue. Pour cette fois, vous avez échoué, car la mère n'étant pas avec l'essaim, toute la peuplade reviendra à la ruche et bientôt la famille, que vous avez tenté de diviser, sera toute réunie dans la souche. Ne vous découragez pas cependant, vous pouvez faire une seconde tentative le lendemain et les jours suivants, et j'ose dire que vous serez bien malheureux ou bien maladroit, si vous échouez encore. Une personne ayant l'habitude de ce transvasement

rarément besoin de recommencer l'opération.

Le transvasement des ouvrières ira plus vite, et celui de l'abeille mère sera plus assuré avec le moyen suivant :

On pratique au sommet de la ruche, dont on veut transvaser les abeilles, un trou de 2 pouces d'ouverture en tous sens ; on fixe sur le trou une toile métallique à mailles assez étroites pour empêcher les abeilles de passer, quand la ruche est renversée sens dessus dessous.

On place au-dessous du trou un réchaud quelconque avec du chiffon allumé, afin que la fumée pénétrant par le trou dans la ruche pleine, chasse les abeilles et les force à monter plus vite dans la ruche vide.

L'essaim remplace la souche ; celle-ci une ruche forte.

Nous avons remis provisoirement la souche à sa place ordinaire, et l'essaim à quelque distance sur l'apier ; mais quelques heures après, lorsque la tranquillité absolue de l'essaim nous aura donné la certitude que la mère s'y trouve, nous le rapporterons à la place de la souche ; nous mettrons celle-ci à la place d'une ruche lourde et forte en population ; et enfin, cette dernière, nous la placerons à quelque distance dans l'apier.

Observations.—Deux fois j'ai été témoin d'un accident qui est arrivé immédiatement après le transvasement, c'est que la mère, quoique dans l'essaim, l'a abandonné pour se jeter dans une colonie étrangère. Pour prévenir cet accident, on ferait peut-être bien de tenir l'essaim prisonnier pendant une heure ou deux, pour acclimater la mère dans la nouvelle ruche.

Gardez vous bien de faire ces sortes d'essaims par une grande chaleur ; vous vous exposeriez à voir les gâteaux se détacher et tomber les uns sur les autres. Il y a grande chaleur quand le thermomètre centigrade marque vingt-cinq degrés à l'ombre. Si les gâteaux sont bien assujétis par des baguettes transversales, le degré de chaleur indiqué plus haut ne devra pas être un obstacle.

Né faites encore ces essaims que par une belle journée, lorsque les abeilles vont à la campagne, depuis neuf heures du matin jusqu'à trois heures du soir ; vous serez plus sûr d'attirer la mère dans la ruche vide.

Avant de commencer le transvasement, vous ferez bien de mettre à la place de la souche une ruche vide pour retenir et amuser les abeilles restées sur le plateau, ainsi que celles qui reviendront des champs ; vous feriez encore mieux si vous frottiez, avec quelques gouttes de miel, les parois intérieures de cette ruche ; avec cette précaution, vous n'aurez pas à craindre que les abeilles se jettent en étourdis dans les ruchées voisines.

Couvain operculé dans la souche de l'essaim.—La souche d'un essaim forcé n'aura de couvain operculé que trente et un ou trente-deux jours après son essaimage, et pour cela, il faut que la mère n'éprouve pas un seul jour de retard pour sa fécondation.

Si des pluies ou des froids prolongés ne lui permettent pas de sortir au moment où elle peut être fécondée, la ponte sera retardée d'autant, et le couvain operculé ne sera visible que vers le quarantième jour. En visitant les souches d'essaims forcés quarante-cinq jours après leur essaimage, on devra donc y trouver du couvain d'ouvrières œufs, larves, nymphes, ou elles n'en auront jamais. Il faut démolir ou réunir à d'autres ruchées celles qui n'en auront point ou qui n'auront que du couvain de bourdons.

Nous avons dit qu'on peut estimer à un cinquième le nombre des ruchées qui deviennent orphelines par suite d'un second essaimage naturel. La même proportion existe pour les souches d'essaims forcés. Telle année on verra beaucoup de ces souches devenir orphelines, telle autre année on en verra peu, ce n'est pas que les mères leur fassent défaut, car elles en élèvent toujours au moins trois ou quatre.

Essaim forcé par division.—*Première méthode.*—La première méthode de faire un essaim forcé par division ne peut être pratiquée que sur des ruches à hausses. Une très-forte population, une ruche composée de quatre hausses pleines, et pesant brut de 50 à 55 lbs voilà ce qu'il faut pour tenter de faire un essaim artificiel selon la première méthode. Ce serait témérité que d'agir en dehors de ces conditions, on s'exposerait à perdre les souches et les essaims.

L'essaim se fera entre cinq et sept heures du soir ; voici comment : on enlève d'abord, avec la pointe d'un couteau, tout le purget qui se trouve entre la hausse supérieure et celle qui la suit ; on arrache les pointes ou les chevilles qui pourraient relier ces deux hausses entre elles, afin que le fil de fer dont on va se servir n'éprouve d'autres obstacles que ceux qui pourraient provenir des gâteaux. L'ouverture du couvercle est ensuite débouchée.

On lance par cette ouverture de bonnes bouffées de fumée, autant pour forcer les abeilles à descendre dans les hausses inférieures, que pour prévenir leur fureur, qui deviendrait extrême si on négligeait cette précaution ; à l'instant même, on passe un fil de fer entre la hausse supérieure et la suivante. Deux personnes ne sont pas de trop pour cette opération : l'une tiendra la ruche tandis que l'autre tirera le fil de fer, lequel, autant que possible, sera dirigé de façon qu'il agisse en même temps

sur tous les gâteaux, c'est-à-dire qu'il ne faut pas les attaquer de flanc. On peut voir, par l'ouverture du couvercle, dans quelle direction ils sont placés. Dès que les gâteaux sont coupés, une des personnes soulève la hausse supérieure pendant que l'autre place une hausse vide dessous ; on calfeutre toutes les ouvertures qui pourraient donner passage aux abeilles. On laisse la ruche en cet état pour la nuit, afin de donner aux abeilles le temps de remonter, de sucer le miel et de réparer les brèches faites à leurs édifices. Cette opération est superflue si les hausses ont un plancher.

Le lendemain, de cinq à sept heures du matin, on souffle d'abord un peu de fumée par l'entrée ; puis on s'arrête pour donner aux mouches le temps de se mettre en mouvement, on recommence à souffler et on s'arrête encore quelques instants ; c'est l'affaire de huit à dix minutes pour les faire monter dans la hausse vide, si déjà elles n'y sont montées. On enlève alors les deux hausses supérieures, que l'on place sur un plateau à quelque distance de la souche. Cette nouvelle ruche, composée de deux hausses et où la mère se trouve très-probablement, nous l'appellerons *l'essaim*. Sans perdre de temps, on recouvre les trois hausses intérieures d'un couvercle dont il faut à l'instant même calfeutrer le pourtour. Ces trois hausses, qui sont restées en place, nous les nommerons *souche*. Tout est terminé pour le moment. La question est de savoir si on a réussi ; on le saura deux ou trois heures après. Examinez l'essaim ; si les abeilles paraissent dans un repos parfait, c'est que la mère s'y trouve : l'essaim a réussi.

On le portera à la place de la souche ; celle-ci, à la place d'une ruche lourde et forte, et cette dernière, à quelque distance dans l'apier. Dans aucun cas il ne faut séparer la souche de son plateau ; les gâteaux n'étant plus attachés au plafond, le moindre dérangement, le moindre choc, les ferait incliner ou tomber.

Nous venons de dire qu'on a réussi si les abeilles de l'essaim sont calmes ; mais quand elles sont visiblement inquiètes et qu'elles quittent la nouvelle ruche par groupes continus de trois ou quatre, il est certain qu'on a échoué ; la mère est restée dans la souche. Dans ce cas, sans différer un instant, on enlèvera le couvercle de la souche, et sur celle-ci on replacera l'essaim manqué. Le jour suivant, on recommencera l'opération.

Deuxième méthode.—La seconde manière de faire des essaims artificiels par division ne peut convenir qu'à des ruches composées de deux hausses seulement ; il faudra donc, à l'autonne ou en mars, réduire à deux hausses les ruches qui en auraient trois, et que l'on destinerait à donner

des essaims artificiels selon la seconde méthode.

Un essaim selon cette méthode exige les dispositions préparatoires qu'on emploie pour rajeunir les vieilles ruchées. Je vais les répéter en peu de mots. Dans les premiers jours de mai, on place sur la ruche un chapeau, et par le couvercle de celui-ci, on fait passer un petit bâton qui est fixé et maintenu au milieu des deux couvercles de la ruche et du chapeau. Au lieu du petit bâton, on ferait mieux de mettre un petit gâteau de 2 à 2½ pouces et d'une longueur suffisante pour descendre sur le couvercle de la ruche. Ce petit gâteau, pour être bien affermi à sa base et à son sommet, devra être serré verticalement entre deux petites baguettes comme entre des tenailles. Les abeilles viennent se fixer sur le gâteau et en construisent d'autres parallèlement, à droite et à gauche. Dès que le chapeau est plein, on met une hausse dessous, et par ce fait, il devient ruche ; les abeilles du bas et du haut se trouvent alors séparées ; mais leur premier soin est de rétablir les communications, ce qui a ordinairement lieu la nuit suivante.

Elles s'occupent à prolonger dans la hausse les gâteaux de leurs édifices, la mère y dépose ses œufs au fur et à mesure de la construction des cellules ; elle choisit de préférence les gâteaux du centre, les autres servent à emmagasiner le miel. Ces gâteaux du centre sont construits plus vite que les autres. Dès que la nouvelle ruche est aux quatre cinquièmes remplie de gâteaux, il est presque sûr qu'elle renferme des vers de tout âge, et qu'avec ces vers les abeilles pourront au besoin se créer une mère. C'est le moment le plus favorable pour faire l'essaim. On y procédera entre sept et huit heures du soir ; la manière est bien simple.

Après avoir soulevé et enfumé légèrement la nouvelle ruche, on la porte provisoirement sur un plateau à quelque distance. Quant à l'ancienne ruche, on n'y touche pas pour le moment ; on se contente d'enfumer les abeilles qui sont sur son couvercle, dont on bouche ensuite l'ouverture ; la mère se trouve quelquefois dans la nouvelle ruche mais plus souvent dans l'ancienne. Le lendemain, s'il est bien constaté que l'ancienne ruche a gardé sa mère, cette ruche censurera sa place ; la nouvelle ira remplacer une ruchée forte, et celle-ci sera portée plus loin. Si, au contraire, la mère se trouve dans la nouvelle ruche, celle-ci sera portée à la place de l'ancienne, laquelle à son tour remplacera une ruchée forte.

Point capital pour les essaims forcés. Je connais des apiculteurs, propriétaires de nombreux apiers qui ont une grande habitude des essaims forcés. Leur méthode est aussi simple que rationnelle ; ils laissent la souche à sa

place, et, après s'être assurés que la mère se trouve dans l'essaim, ils transportent celui-ci à une distance de 34 arpents au moins. Il y a séparation aussi complète que dans l'essaimage naturel ; les abeilles de l'essaim ne reviennent plus à la souche, et celle-ci n'est pas longtemps à se refaire : les abeilles qui étaient à la campagne au moment de l'opération, le nombreux couvain qui éclôt tous les jours, la mettent bientôt en état de compléter ses provisions d'hiver.

Mais en dehors de cette méthode irréprochable, surtout pour les contrées favorables aux abeilles, il n'y a plus que mécompte et déception, si l'on ne suit pas les conseils donnés plus haut. Le point capital, c'est de mettre l'essaim à la place de la souche, et celle-ci à la place d'une ruchée lourde et forte pour en recevoir la population.

Voyons comme les choses se passent en agissant autrement. Si, en laissant la souche à sa place, vous éloignez l'essaim, même à 1 arpent les trois quarts des abeilles de l'essaim seront, trois jours après, retournées à la souche ; si, faisant la contre-partie, vous mettez l'essaim à la place de la souche, et celle-ci à quelque distance, les abeilles de cette dernière vont rejoindre l'essaim, et quelquefois en tel nombre que le couvain périra faute de chaleur ou de soins. Cet accident est rare à la vérité ; mais il arrive trop souvent que la souche ne refait pas sa population et ne complète pas son approvisionnement. N'oublions pas qu'elle a donné sa mère à l'essaim, que la nouvelle mère ne sera en état de pondre que de vingt-deux à vingt-trois jours après l'essaimage forcé.

ÉCONOMIE DOMESTIQUE.

CONFITURES.

Principes généraux.

Voici la saison des fruits qui approche, par conséquent le temps de se préparer une provision de confitures. Les confitures varient agréablement l'alimentation d'un ménage, elles plaisent beaucoup aux enfants et conviennent à leur estomac ; bon nombre de grandes personnes sont enfants sur ce point. Elles ont de plus l'avantage d'être conservées parfaitement sans le moindre soin, pourvu qu'on les place dans un lieu sec. Il y en a de beaucoup d'espèces, et de saveur très variée ; elles sont, pour la plupart, très-faciles à faire, quoique généralement on pense le contraire, et, si l'on veut suivre exactement mes indications, je garantis un succès complet. Je ne parlerai que des confitures que j'ai toujours faites dans mon ménage, elles sont simples. Je

laisse à de plus habiles, le soin d'indiquer aux lectrices de *La Semaine* celles qui sont plus recherchées, mais je doute qu'elles soient meilleures.

C'est presque toujours un mauvais calcul que d'économiser le sucre dans les confitures ; il faut au moins qu'il y ait la proportion de parties sucrées nécessaires à la conservation du fruit. Lorsqu'on épargne le sucre, la cuisson doit être plus prolongée ; alors, la confiture perd sa belle couleur, prend un goût de *cuit* désagréable, et le parfum du fruit disparaît presque entièrement. L'économie très-contestable, qu'on espère réaliser, ne peut compenser ces défauts. Il n'y a guère plus d'avantage à employer du sucre de qualité inférieure ; il y a même un désavantage réel à faire des confitures avec de la cassonade, qui leur donne le goût de la mélasse ; de plus, la confiture faite avec de la cassonade ou du sucre d'érable n'est jamais bien transparente ; elle ne se congèle jamais aussi bien que celle pour laquelle on a employé du sucre blanc cristallisé, et la perte en écume est assez considérable.

Presque tous les fruits peuvent être convertis en confiture ; je ne parlerai que des confitures d'un usage général.

Observations.—Les confitures, les gelées, les compotes et les sirops doivent être cuits dans des casseroles de cuivre bien écurées. On ne doit pas se servir d'un chaudron étamé, car les confitures faites dans un vase étamé prennent une teinte violacée désagréable à l'œil. On écure les casseroles en cuivre en y jetant une poignée de sel fin et environ une cuillerée de bon vinaigre, puis l'on frotte avec un linge, et l'on rince ensuite avec de l'eau claire. Pendant que l'on fait des confitures il ne faut jamais laisser tremper l'écumoir dans la casserole. Il faut aussi avoir le soin de ne pas brasser ou déranger le sucre pendant qu'il fond, car on le ferait diminuer. Si le sirop gonfle, et qu'en brassant il laisse des marques sur le bord de la casserole, il faut avoir la précaution de les enlever avec une éponge ou un linge mouillé, sans quoi ces marques, en brûlant, gâteront le sirop.

Manière de clarifier le sucre.—Pour chaque livre de sucre qu'on veut clarifier, on ajoute un demiard de belle eau chaude ; lorsqu'il est fondu on y ajoute le blanc battu d'un œuf ou deux, selon la quantité de sucre, et on verse dans son sirop : lorsqu'il commence à bouillir on y verse une tasse à thé d'eau froide et lorsqu'il commence à bouillir de nouveau, on le retire du feu, on laisse reposer pendant vingt minutes ; puis on l'écume et on le verse dans un vase propre, assez vite pour que le sédiment (dépôt) reste au fond et ne se mêle pas au sirop.

Manière de conserver les confitures et de couvrir les pots.—Il arrive assez souvent que celle qui fait des confitures s'aperçoit, au bout de quelque temps, qu'elles fermentent, ou moisissent, ou encore deviennent candies. Ces trois effets proviennent de trois causes différentes. La première, de ce qu'elles ne sont pas assez cuites; la seconde, de ce qu'elles sont gardées dans un lieu humide, et la troisième, de ce qu'elles sont trop cuites. Environ dix jours après que les confitures sont mises en pots, il faut les couvrir. On taille des rondelles de papier blanc, en ayant soin de laisser, sur un des points de la circonférence, une petite languette nécessaire pour retirer le papier lorsqu'on veut manger la confiture. On met du *brandy* dans une assiette et on y trempe chaque rondelle avant de la placer à la surface des confitures qu'on veut couvrir. Il ne faut pas que cette rondelle dépasse la confiture et s'étende sur le bord du pot. Une heure environ, après que ce premier papier est placé, on couvre le pot entier avec un second papier, sur lequel on inscrit l'espèce de confiture et l'année où elle a été faite.

Il faut remplir entièrement les pots parce que l'évaporation fait toujours perdre à la confiture une partie de son volume. On peut placer dans une armoire une quantité de pots plus grande que n'en peut contenir la surface des tablettes, en superposant plusieurs rangées de pots qu'on sépare seulement par des carrés de vitre ou de carton, ou des bardeaux, il faut avoir soin que ces pots soient placés bien d'aplomb et qu'ils soient de la même hauteur. Lorsqu'on les range sur les tablettes on doit faire attention à ce qu'ils ne touchent point le mur, car, pendant l'hiver et le printemps, il en sort de l'humidité qui est aussitôt absorbée par les confitures, et la saveur sera changée. On doit, de temps à autre, examiner ses confitures et si elles montrent de la moisissure, on les fait bouillir de nouveau par un petit feu.

Confitures de fraises.—On met dans une casserole deux livres de belles fraises et deux livres de sucre cassé, et on la place sur un petit feu jusqu'à ce que le sucre soit fondu, puis on active le feu et on laisse bouillir pendant vingt minutes. Après cela, on verse sa confiture dans des pots pendant qu'elle est encore bouillante. Boucher sans délai et hermétiquement vos pots, et gardez-les dans une cave sèche et froide. Il faut avoir la précaution de faire chauffer les pots avant d'y verser les confitures, autrement ils se briseraient.

Autre manière.—On choisit partie égale de belles fraises et de sucre, on met le sucre cassé dans la casserole avec une chopine d'eau pour chaque deux livres. On fait cuire le sirop, puis on y met les fraises. Lorsqu'elles

sont cuites sans être écrasées, c'est-à-dire, après quelques bouillons, on enlève les fraises avec l'écumoir et on remplit les pots jusqu'à la moitié de leur hauteur. Puis, on remet le sirop sur le feu et lorsqu'il est cuit, on remplit les pots; on a soin de soulever les fraises pour que le jus pénétre partout.

Manière de conserver, sans les faire cuire, les fraises ou les framboises pour les crèmes ou les glaces.—On cueille le fruit par un temps bien sec, sur le milieu d'un jour chaud, on l'épluche à mesure; on pèse et l'écrase dans la casserole; on y mêle la même quantité de sucre sec, écrasé fin, on verse immédiatement dans de petites bouteilles à large embouchure, on bouche hermétiquement et on attache sur le bouchon un morceau de parchemin ou de vessie. On garde dans un endroit frais, autrement le fruit fermentera. On brasse légèrement le mélange, juste pour mêler le sucre au fruit. Les bouteilles doivent être bien asséchées, la vessie nettoyée et appliquée lorsqu'elle est presque sèche et mouillée avec du *brandy* du côté du bouchon.

Gelée de fraises.—On exprime le jus du fruit à travers un linge, et on le fait égoutter sur un linge ou sur un tamis pour avoir un jus bien clair; puis on pèse et on y ajoute en le brassant, la même quantité de beau sucre sec et écrasé bien fin; lorsqu'il est fondu on met la casserole sur un feu très-vif, et on brasse souvent jusqu'à ce que l'ébullition ait lieu: on écume avec soin, et on fait bouillir vivement pendant quinze à vingt-cinq minutes. Cette recette est pour une moyenne quantité de gelée, une moindre quantité exigera beaucoup moins de temps.

Sirop de fraises.—On écrase les fraises dans un mortier ou autre vase; on exprime le jus à l'aide d'un torchon neuf et mouillée. On dépose le jus pendant vingt-quatre heures à la cave dans une soupière: il se coagule. On le divise avec une cuiller, puis on le verse sur un morceau de flanelle, cloué sur un cadre de bois, et qui forme une sorte de tamis, ou encore sur un tamis de crin; on laisse égoutter sans exercer de pression. Le jus ainsi obtenu est parfaitement limpide. On ajoute huit parties de bon sucre concassé pour cinq parties de jus ainsi préparées. On fait dissoudre le sucre sur un feu doux; au premier bouillon, on retire du feu; on transvase dans un vase faïencé, et on laisse refroidir. C'est alors que l'on met en bouteille. Les bouteilles doivent être conservées debout dans une cave fraîche.

Framboises.—De même que les fraises, les framboises peuvent être conservées ou humides, ou en bouteilles, soit en marmelade, en gelée: elles sont aussi bien bonnes séchées

au soleil ou au four. Elles sont très-délicieuses pour la table et pour les tartes.

Gelée de framboises.—Pour quatre livres de fruits on prend trois livres de sucre. On met les framboises dans la casserole, on les fait bouillir et on les écrase; on brasse constamment et on fait bouillir par un feu vif; lorsque le jus a bouilli pendant une heure, on ajoute son sucre et on laisse frémir pendant une demi-heure. De cette manière, la gelée aura une plus belle couleur et une meilleure saveur que si on mettait le sucre dès le commencement.

Sirop de framboises.—Il se fait de la même manière que le sirop de fraises.

Sirop de vinaigre.—Faites tremper des framboises dans assez de bon vinaigre blanc pour couvrir le fruit, pendant douze heures, retirez et coulez; pour une livre de sucre cassé, jetez une chopine de jus pardessus, et faites bouillir une demi-heure à gros bouillons; écumez et retirez dans un vase, ensuite, vous mettez en bouteilles, ayant soin de bien boucher. Ce sirop se conservera bien.

Gelée de gadelles.—Egrenez des gadelles bien mûres, écrasez-les et exprimez à travers un linge afin d'en retirer tous les jus, mettez une livre de sucre par chopine de jus, brassez jusqu'à ce que le sucre soit fondu, mettez sur un petit feu et faites bouillir pendant un quart d'heure; essayez votre gelée dans une soucoupe; lorsqu'elle est refroidie, si elle n'est pas assez ferme, faites bouillir encore pendant quelques minutes.

Compotes de gadelles vertes.—Faites bouillir pendant dix minutes cinq onces de sucre dans un demiard d'eau douce, puis, ajoutez une chopine de gadelles vertes égrenées, puis laissez frémir pendant dix minutes.

Gelée de groseilles.—La confiture de groseilles est la plus saine de toutes et celle dont on se lasse le moins; elle plait tout aussi bien aux gens en bonne santé qu'aux malades. On choisit de belles groseilles bien mûres. On peut en mettre un quart de blanches et trois quarts de rouges; la confiture sera d'un rouge plus éclatant. On égrène et on pèse: on prend poids égal de sucre écrasé fin. On met le tout dans un vase de faïence, on laisse macérer pendant deux heures, puis on verse la masse dans la casserole qu'on place sur un feu doux d'abord; on remue avec une spatule en bois. A mesure que les groseilles fondent, on anime le feu afin que l'ébullition soit prompte. Après avoir bouilli pendant dix minutes, les groseilles sont parfaitement cuites; on verse le tout dans un tamis de flanelle ou de crin, comme pour le sirop de fraises, et on laisse égoutter quelques instants. On enlève le tamis et on verse la confiture dans des pots bien secs. Les confitures qu'on veut convertir en gelée.

ne doivent pas être mises dans de grands pots ; elles s'y congèlent moins bien, et lorsque le pot est entamé une partie de son contenu tourne en sirop. Si l'on veut donner à la confiture un parfum exquis, on y ajoute une partie de framboises pour cinq parties de groseilles. Les confitures faites de cette manière ont la plus belle couleur possible et conservent bien leur parfum ; elles sont transparentes.

Confitures aux groseilles.—On met au feu une pinte de gadelles rouges et cinq livres de sucre blanc, lorsque le sucre est fondu on ajoute huit livres de groseilles rouges mûres, on laisse bouillir pendant une demi-heure puis on transvide dans un vase de terre ou de faïence et on laisse reposer pendant deux jours, après lesquels on fait bouillir jusqu'à ce que les groseilles paraissent claires ; puis on les met dans des pots qui ne doivent être couverts de papier trempé dans du brandy que six ou huit jours après la confection des confitures.

Sirop de groseilles.—Il se fait comme le sirop de fraises.

Compote de groseilles.—Les groseilles font une excellente compote, si elle est préparée avec du beau sucre. Concassez par petits morceaux cinq onces de sucre et versez dessus un demiard d'eau ; faites bouillir pendant dix minutes, et écumez ; ajoutez ensuite une chopine de groseilles fraîches bien lavées et égouttées ; faites frémir pendant huit à dix minutes. Cette compote se sert chaude ou froide.

Confitures de cerises.—Prenez de grosses cerises qui ne soient pas très mûres, enlevez-en les queues et les noyaux, ayez la précaution de n'en point perdre le jus ; prenez poids égal de sucre blanc ; faites un sirop en faisant fondre sur le feu le sucre en versant dessus une tasse à thé d'eau pour chaque livre, et pendant l'ébullition du sirop ajoutez vos cerises ; laissez bouillir à petit feu jusqu'à ce que votre confiture soit claire ; sortez, avec un écumoir, vos cerises du sirop, et étendez-les dans des assiettes plates, faites bouillir votre sirop jusqu'à ce qu'il soit très-épais ; retirez-le du feu, laissez-le refroidir et reposez, mettez vos fruits dans des pots, et versez-y doucement votre sirop ; laissez vos pots découverts jusqu'au lendemain et couvrez-les. On peut faire ces confitures bien meilleures, en y ajoutant une chopine de gadelles rouges, et une demi livre de sucre par quatre ou cinq livres de cerises.

Compote de cerises.—Faites frémir pendant dix minutes cinq onces de sucre avec un demiard d'eau, jetez une livre de cerises dans ce sirop, laissez-les cuire doucement pendant vingt minutes. On enlève quelquefois les noyaux, mais dans ce cas il faut beaucoup plus de fruit pour préparer un plat.

Gelée de cerises.—Prenez six livres de belles cerises, bien saines et bien mûres, écrasez et pressez-les dans un linge. Recueillez le jus dans une casserole, en y mêlant autant de livres de sucre que vous aurez de chopines de jus. Placez sur le feu et faites bouillir, écumez ; observez si en refroidissant le liquide se change en gelée ; dans ce cas, retirez du feu, versez dans des pots que vous couvrez ensuite.

Confitures de rhubarbe.—Voici comment on procède, en Angleterre, où la marmelade de rhubarbe est un mets national. Vers la fin d'août, on coupe au niveau du sol des tiges de rhubarbe, on les dépouille de leurs feuilles, puis on pèle les tiges et on les plonge dans de l'eau bouillante ; on les retire au bout de trois minutes, on les coupe par morceaux et on les jette dans un vase qu'on a préalablement placé devant le feu et qui contient du sirop de sucre en ébullition. On agite ensuite comme si l'on faisait de la marmelade de pommes ou de prunes. La proportion du sucre doit être de deux de sucre pour une de rhubarbe.

Gelée de rhubarbe.—Pour sept livres de rhubarbe, mettez quatre oranges coupées en petits morceaux, et cinq livres de sucre ; épluchez d'abord les cotons et coupez en morceaux, enlevez les graines des oranges, puis faites bouillir le tout ensemble pendant une heure et demie.

Gelée de pommes.—On emplit d'eau bien claire un vase ; on essuie les pommes et on les coupe en deux, sans les peler, en ôtant seulement la queue, puis, à mesure qu'elles sont coupées, on les jette dans cette eau, dans laquelle elles doivent baigner et qu'on a acidulée avec du jus de citron. Trente pommes, de moyenne grosseur peuvent suffire avec le sucre qu'on y ajoute, pour préparer sept livres de gelée ; quand toutes les pommes sont ainsi préparées, on jette l'eau dans laquelle elles ont été, et on la remplace par de l'eau claire en assez grande quantité pour que les pommes y baignent complètement. On pose la casserole sur le feu et on n'y touche plus.

Lorsque les pommes sont cuites, sans être cependant en marmelade, c'est-à-dire, après un quart d'heure d'ébullition, on verse le tout sur un tamis. On laisse égoutter quelques instants seulement ; on pèse le jus et on y ajoute livre de sucre pour livre de jus. Le sucre doit être cassé en très-petits morceaux, ou pilé grossièrement. Selon la quantité de gelée, on exprime dans son vaisseau le jus d'un ou de deux citrons, en ayant soin d'en ôter les pépins ; on met la casserole sur un feu ardent, et on laisse bouillir pendant un quart d'heure au plus. On retire du feu pour verser dans les pots comme les autres gelées. On parfume ordinairement la gelée de

pommes avec de l'écorce de citron, on coupe la peau en petites tranches et on les met à cuire sur un feu vif dans un peu d'eau. On ajoute cette eau au jus de pommes ; on met dans la casserole avec le sucre et le jus de pommes, les petites tranches de citron qu'on vient de faire cuire ; on les distribue ensuite entre tous les pots. La gelée de pommes ne s'affermi pas immédiatement ; elle ne se solidifie qu'avec le temps. On la couvre comme toutes les autres confitures, dix ou douze jours après sa confection.

Gelée de Coings.—On fait la gelée de coings à peu près comme la gelée de pommes, mais on ne peut pas laisser cuire les pépins avec le fruit. Après avoir choisi de beaux coings bien mûrs et bien sains, on les essuie avec soin pour enlever le duvet qui les couvre ; on les coupe en deux et on retire le cœur ; à mesure que les coings sont coupés, on les plonge dans beaucoup d'eau claire. Ensuite, on procède exactement comme pour la gelée de pommes, mais sans y ajouter de citron, et en mettant quantité égale de sucre et de jus ; les coings cuisent beaucoup plus lentement que les pommes.

Confitures aux prunes.—Elle se font comme les confitures de groseilles, excepté qu'il faut les tenir plus longtemps au feu.

Confitures aux grappes de raisins ou de gadelles.—On prend de belles grappes de gadelles ou de raisins verts ; après avoir préparé un sirop qu'on fait presque cuire sur le feu, on trempe chaque grappe dans ce sirop, pendant une minute, on la retire, et on la met dans du sucre pilé ; on recommence ce procédé plusieurs fois jusqu'à ce que les grappes soient fermes et presque candies.

Confitures aux prunes blanches ou bleues.—Couvrez vos fruits d'eau et faites bouillir pendant vingt minutes ; les ayant retirés, jetez votre sucre cassé dans le jus, et faites bouillir en sirop, en écument ; ensuite, mettez vos prunes avec le sirop sur un feu modéré, remuez-les avec précaution quand elles cuisent, ajoutez de l'écorce d'orange, si vous l'aimez. Lorsque l'on veut peler les prunes il n'y a qu'à les échauder. D'autres font le sirop, le jettent sur le fruit, recommencent ce procédé le lendemain et font cuire ensuite.

Confitures aux atocas.—Il faut une livre de sucre pour une livre d'atocas avec un peu d'eau ; on fait cuire pendant une heure.

Confitures de melon français.—On prend un ou plusieurs melons, pas trop mûrs, on coupe par morceaux, on fait un sirop, on le coule, on y jette livre de melon pour livre de sucre, et on fait cuire en remuant la casserole.

Confitures de pêches.—On les fait de la même manière que les confitures

de prunes, on peut laisser les pelures aux pêches.

Gelée d'orange.—Enlevez les écorces et les graines des oranges, prenez une livre de sucre et une d'orange par petits morceaux, faites jeter un bouillon, coulez dans une mousseline, y ajoutant une roquille d'eau, faites bouillir encore cinq minutes ce que vous aurez coulé, et votre gelée sera faite.

Gelée de citron.—Elle se fait de la même manière que la gelée d'orange.

AURÉLIE.

St. Jacques, 7 Juin 1870.

La Semaine Agricole.

MONTREAL, 23 JUIN 1870.

Causeries agricoles.

Nous nous empressons de nous rendre au plus tôt à la gracieuse invitation qui vient de nous être faite dans les comtés de Verchères et de Vaudreuil. Nous donnerons les dates de ces causeries dans notre prochain numéro.

St. Eustache, 18 Juin, 1870.

A Monsieur Barnard, Rédacteur de la *Semaine Agricole*, Montréal,

Monsieur,

Nous apprenons avec un bien sensible plaisir et reconnaissance, que le Conseil d'Agriculture de cette Province a eu, par ses résolutions du 1er courant, le bon esprit de vous prier de donner de temps en temps, des lectures sur l'agriculture dans les différents comtés de cette Province.

Ce sujet de l'agriculture touche à nos intérêts les plus chers, et vous ne serez pas surpris de nous voir saisir avec avidité cette occasion pour favoriser, dans toute la mesure de nos forces, une aussi belle démarche qui a trait à l'élément vital de la prospérité de ce florissant comté.

Nous vous prions donc de vouloir bien donner suite à ces excellentes dispositions de notre Conseil d'Agriculture, en nous accordant la faveur de venir donner à St. Eustache une de ces lectures, et d'y faire une Causerie Agricole familière sur un sujet si agréable.

Soyez persuadé, Monsieur, qu'en venant chez nous, dans notre village, vous serez chez vous, et que nous serons heureux de faire votre connaissance personnelle.

Nous vous prions de correspondre avec l'un de nous, soussignés, M. J. L. de Bellefeuille, au sujet de la présente invitation, et il se chargera de tous les détails de l'affaire.

Agréez, Monsieur, l'assurance de notre parfait dévouement.

■ S. McKay, N. P. et cultivateur; A. H. Champagne, N. P., J. S. Masson, Félix Paquin, O. Paquette, Dr. D. Marsil, A. Caron, maire, cultivateur, J. M. Goulet, Dr. Laviolette, E. U. de Bellefeuille, propriétaire, Z. Maçon, marchand, L. J. Guyon, Ptre., A. M. Dolbec, Avocat, T. Belle-Isle, boulanger, Alex. Vannier, capt., G. L. Leroux, hôte, P. N. Miller, H. C. S., J. A. Héré marchand et cultivateur, Dr. V. Perrault, W. Scott, marchand, Joseph Dorion, Jrn., propriétaire, Philéas Gauthier P. maître de P., Alfred Limoges, Chs. L. Champagne; avocat, J. L. de Bellefeuille, ancien notaire et propriétaire.

Gestation et Incubation.

Un de mes amis, qui a résidé près de trente ans à Montréal, où il a acquis une certaine fortune dans le commerce, fatigué des affaires, est allé dernièrement se fixer à la campagne, sur une terre qu'il s'est achetée, et qu'il cultive lui-même. Dans une lettre qu'il m'a écrite ces jours-ci, je lis le passage suivant: "je désire apprendre tout ce qu'un cultivateur devrait savoir, du moins ce que je puis apprendre à mon âge, sans trop de difficultés et de dépenses. Veuillez donc me donner un tableau du terme de gestation (temps qu'une femelle porte son fruit) et d'incubation des différentes espèces d'animaux domestiques et des espèces les plus communes d'animaux sauvages, ainsi que des oiseaux."

Je lui communique donc le tableau suivant, puisé aux meilleures autorités.

PÉRIODES DE GESTATION.

Terme le plus court—terme moyen—terme le plus long.

	jours	jours	jours
Jument	322	347	419
Vache	240	283	321
Brebis	146	154	161
Truie	109	115	143
Chèvre	150	156	163
Anesse	365	380	391
Chienne	55	60	63
Chatte	48	50	56
Lapine	20	23	35

PÉRIODES D'INCUBATION.

	jours	jours	jours
Poule	19	21	24
Canard	26	28	32
Oie	27	28	33
Dinde	24	26	30
Pintade	26	28	30
Pigeon	16	18	20
Serin	12	13	14
Paon	27	28	29

Je ne suis pas en mesure, dans le moment, de dire le temps de gestation chez les femelles des animaux sauvages les plus communs, tels que le castor, le lièvre, le renard, l'écureuil, le

rat, la souris, le chat sauvage, la loutre, le vison, le rat-musqué, l'ours, le loup-cervier etc., mais je n'ai pas de doute que quelques-uns de vos lecteurs qui s'occupent plus particulièrement d'histoire naturelle, (je suis tenté d'en nommer plusieurs) voudront bien donner ce tableau sur *La Semaine*.

DR. GENAND.

8 Juin 1870.

Réponse au correspondant F. N. de St. François, à propos d'une maladie vermineuse.

Il est un peu difficile à *Un médecin* d'émettre une opinion sur la maladie dont parle votre correspondant de St. François, sur le No. 26 de *La Semaine Agricole*. D'après la description qu'il en donne, je ne peux voir le caractère particulier de la maladie. Il dit seulement que c'est une vermine, sans indiquer où il a remarqué les *barbeaux*, si c'est à la peau, aux fosses-nasales, au tube digestif, &c. Je ne trouve pas de *barbeaux* dans les auteurs. Si c'est une affection du tube digestif, votre correspondant pourrait se servir avec un grand avantage de la préparation suivante:

Gomme d'Assafœtida, 4 onces;

Poudre de Gentiane, 4 onces;

Têtes de Tanoisic (Tansy);

Suie de Cheminée;

Calomel, 1 oz;

Aloës, 1 oz;

Miel en quantité suffisante.

Faites 33 bols et administrez-en trois chaque matin.

Il est bon d'en continuer l'usage pendant quelque temps.

UN MÉDECIN.

La première copie de ce qui précède s'étant égarée en chemin, notre bienveillant collaborateur a eu l'obligeance de nous en expédier une seconde. On comprendra donc pourquoi la réponse s'est fait attendre.—*Réd.* S. A.

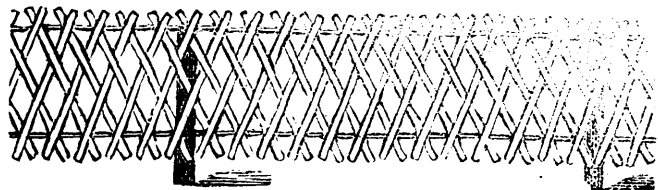
La société d'agriculture du comté de St. Maurice a obtenu du Conseil agricole de mettre tout son argent pour l'achat d'un étalon reproducteur et de n'avoir point d'exposition cette année.—*Le Constitutionnel*.

Errata.

Dans le remarquable écrit que M. le Dr. Genand a bien voulu nous adresser, intitulé *SOUVENEZ-VOUS*, il s'est glissé une erreur typographique qu'il importe de corriger. Dans le second paragraphe au lieu de *gostier* lisez: *gésier*.

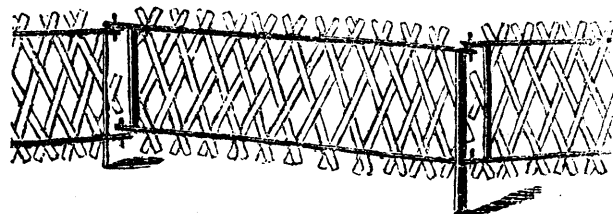
Clôtures.

Pour faire suite à l'art de clore traité ailleurs par un de nos dévoués collaborateurs, nous donnons aujourd'hui deux gravures indiquant une méthode économique de faire de jolies clôtures, soit permanentes, soit portatives.



Clôture Permanente.

Les pagées peuvent avoir douze pieds de long. Les supports sont en planches de 3 pouces de largeur sur 1½ pouce d'épaisseur. On remplit avec des lattes épaisses de trois lignes qu'on a soin de croiser et de natter, ce qui leur donne une grande force. Un seul clou suffira à chaque bout des lattes, mais on fera bien de clouer solidement deux grandes tringles sur la longueur; elles retiendront les lattes à leur place.



Clôture Portative.

Les clôtures portatives sont faites de la même manière, si ce n'est qu'une planche de cinq pouces de largeur remplace les poutres en terre. Pour solidifier, on place les pagées en zig-zag et on enfonce le bout des pagées de six ou sept pouces en terre.

ART VÉTÉRINAIRE.

Progrès.

Dans la pratique vétérinaire, il importe de guérir sûrement, rapidement et économiquement, sans s'inquiéter si le traitement répugne aux malades, qui, n'étant que des choses d'une valeur vénale peu considérable, ne sauraient comporter des médications dispendieuses.

Aujourd'hui, à la place de la diète, des saignées et des émoliens, qu'employaient exclusivement les partisans de la doctrine physiologique, les vétérinaires font usage d'agents thérapeutiques plus variés et plus appropriés aux maladies, variées elles-mêmes, dont sont affectés les animaux.

Mais, tout en utilisant les ressources si nombreuses que la nature offre au médecin pour modifier l'économie animale et changer l'état de maladie en état de santé, ils ont cherché à ne pas compliquer, sans utilité, la matière médicale, et se sont attachés à employer des substances d'un prix peu élevé.

Parmi les observations que je rappellerai, les unes se rapportent à des substances découvertes dans ces derniers temps, les autres à des médicaments déjà connus mais qui ont été employés pour remplir des indications nouvelles. J'emprunterai une partie des faits que je crois utiles de rappeler ici au *Traité de matière médicale* de Mr. Tabourin.

Par une savante classification des travaux si nombreux qu'il a appréciés, notre collègue de l'école de Lyon a imprimé à la pharmacologie vétérinaire un cachet scientifique qu'elle n'avait pas, et aura contribué pour une large part aux progrès réalisés dans l'utilisation des substances médicamenteuses.

HORTICULTURE.

Extrait du livre

Les économies d'un vieux jardinier.

Jardin potager.

Effets de la culture sur les légumes. — Choux. — Haricots. — Pommes de terre. — Carottes. — Oignons. — Navets. — Poireaux. — Céleri. — Salsifis.

Chacune de ces plantes, si dociles si actives à croître, si délicates à manger si saines au corps de l'homme, mériterait un petit traité à part; je ne puis ici que les grouper et indiquer sommairement les avantages et les profits de leur culture; le temps t'apprendra à les aimer comme de fidèles serviteurs et à connaître les secrètes curiosités de leurs mœurs.

Commençons par les gros légumes vulgaires qui se trouvent dans les jardins des plus pauvres fermes et que tout le monde sait cultiver, comme le chou, le haricot, la carotte, la pomme de terre, l'oignon, le navet, la rave, le poireau, &c.

LE CHOU (*brassica oleracea*) est le légume européen par excellence; la facilité de sa culture, son abondance, son bas prix, sa salubrité lui méritent le premier rang dans nos potagers.

Il s'arrange de presque tous les terrains; mais il préfère les terres argileuses, profondes et substantielles. Les sols sablonneux sont ceux qui lui conviennent le moins; encore parvient-on à vaincre sa répugnance à l'aide du fumier, dont il est très avide. La fumure appliquée aux choux doit donc être très-généreusement distribuée. La plus favorable est l'engrais d'étables, les cendres.

LE HARICOT (*phaseolus*) *Fèves*. Ce n'est point sans raison que je place ce légume immédiatement après le chou, car, tandis que pour le cultivateur éloigné des centres, le grain de haricot récolté sec est d'un transport facile et trouve partout sa vente, sa gousse à demi formée et si connue sous le nom de haricot vert, est pour le jardinier, le plus sûr et le plus avantageux de ses produits. C'est de tous les légumes le plus assidu au foyer du riche comme du pauvre.

Les jardiniers divisent ordinairement les espèces de haricots suivant la manière dont elles veulent être cultivées, en *haricots à rames* et *haricots nains*.

Une division plus pratique serait celle qui indiquerait les espèces qu'il est bon de cultiver à la campagne, pour être mangées en grain, soit vert, soit sec, sans qu'il soit besoin, pour les faire prospérer, d'arrosages, et qui, par conséquent, rentrent dans la grande culture, — et les espèces qui, produisant hâtivement de très-bonnes gousses, doivent être spécialement semées par les jardiniers, pour être vendues en gousses avant le développement de la graine.

Il est établi que dans une terre convenable, deux arpents de haricots en grande culture rapporterait un bénéfice net de 200 à 300 francs

Pour la culture du jardinier, il faut préférer les espèces hâtives qui sont les plus recherchées pour la délicatesse de leurs gousses.

Ce légume demande une terre douce, légère, un peu fraîche et de l'engrais consommé en grande abondance. Dans les terres fortes, argileuses, il faut plus d'engrais et plus de façons. Le haricot peut occuper trois ou quatre ans de suite le même sol sans que la qualité des produits soit altérée.

Aucun insecte ne les attaque. Depuis le 12 mai jusqu'à la fin de la saison le maraîcher doit renouveler ses semis de quinzaine en quinzaine, afin de ne jamais manquer de jeunes siliques vertes.

On sème par rangs espacés de 14 à 20 pouces, on plante les fèves à 2 pouces de profondeur, et à 5 ou 6 pouces les unes des autres.

Dès que les jeunes tiges ont pris leur quatrième feuille, il faut les biner (rechausser). Cette opération devra être répétée à plusieurs reprises. Le plus grand ennemi de cette plante est le froid.

LES POMMES DE TERRE (*solanum tuberosum*). Cette excellente plante, dont la France apprécie tous les jours les immenses services depuis près d'un siècle qu'elle a été importée d'Amérique, appartient plutôt à la grande culture qu'au potager; cependant c'est dans les jardins qu'elle doit être cultivée les espèces délicates et hâtives.

Ce n'est qu'à condition de produire des primeurs longtemps avant l'époque où les pommes de terre de grande culture paraissent sur le marché, que les jardiniers peuvent espérer quelques profits de leurs peines.

Cette plante peut donner des produits passables dans presque tous les terrains; cependant, elle préfère les terres légères et profondes; les excréments de bêtes à cornes convertis en fumier; les curures de fossés sont les plus favorables à son développement. Peu avide d'engrais azotés elle demande surtout des alcalis.

Des quatre moyens de propagation employés pour les pommes de terre, semis, boutures, yeux détachés des tubercules avec une partie de tissu cellulaire, ou tubercule entiers, le dernier moyen est le meilleur et le seul qui convienne au jardinage. On aura des rejetons d'autant plus précoces et plus abondants qu'on aura semé de plus grosses pommes. On doit faire un premier binage dès que les jeunes pousses commencent à se montrer, et un second avant la floraison. Vers le commencement de juillet on peut commencer à déterrer les petites pommes de terre pour les porter au marché.

LA CAROTTE (*daucus carota*) forme un excellent aliment d'un goût agréable et d'une grande salubrité. Ce légume est très-apprécié dans les villes. Il en existe de nombreuses variétés. Les agriculteurs cultivent les moins délicates, et les vendent en concurrence avec les jardiniers, auxquels il ne reste que la ressource de les semer en primeur.

Comme toutes les plantes à racines charnues, la carotte préfère les sols légers; dans ceux qui sont argileux, elle étouffe ou pourrit. Elle est très-avide des engrais pulvérulents comme colombine, guano, noir-animal ou poudrette.

Il ne faut semer que les graines nouvelles, et le plus sûr moyen de les avoir fraîches est de replanter soi-même au printemps de belles carottes de l'année précédente pour les faire fleurir et fructifier. On sème serré et aussi également que le permet la forme singulière des graines. On recouvre légèrement avec un rateau, et on arrose pour hâter la germination.

Les quinze jours qui suivent la levée de la carotte sont l'époque critique pour cette culture, car elle est exposée dans sa jeunesse aux ravages des limaces et de l'araignée.

Les binages autour de ce légume doivent être fréquents. Si l'on voulait obtenir des produits très-gros, il faudrait éclaircir de bonne heure les semis; mais comme l'important est de les vendre en primeurs, on accélère leur croissance par des arrosages quotidiens, et dès que quelques unes ont atteint le tiers de leur développement, on les arrache pour les vendre par bottes, ne prenant que la peine de repiquer des pieds où il en manque.

La conservation des carottes pendant l'hiver se fait comme celle des pommes de terre avec la plus grande facilité: il suffit de les mettre en tas dans une cave, ou dans des silos à l'abri de la gelée.

L'OIGNON (*allium cepa*), qui était un dieu chez les Egyptiens, est encore un légume fort recherché, d'une culture facile, et qui se vend assez cher pour donner de très-beaux profits, malgré les revers des mauvaises années.

La grande culture s'est emparée de l'oignon comme de la carotte. On estime qu'en année commune un arpent d'oignons produit un bénéfice net de 500 à 600 francs.

Il aime les terres de consistance moyenne, les fréquents arrosages, le sol meuble, et préfère le viel engrais au nouveau. Il paraît qu'un mélange de sang de boucherie mêlé à de la chaux vive avec une petite quantité de terre franche qu'on laisserait décomposer pendant un an, lui serait favorable par-dessus tout. Il n'est pas rare de voir la récolte réussir sur le même emplacement pendant de nombreuses années.

La belle venue de l'oignon dépend en grande partie de la qualité des graines; elles ne sont jamais bonne plus de deux ans. Un jardinier prudent doit lui-même choisir ses portegraines parmi ses plus beaux produits, les replanter au printemps, soutenir leur tige avec des tuteurs, et les cueillir en pleine maturité sans les égrèner.

On tire à quatorze pouces d'espace des rangs profonds d'un demi pouce et on sème sa graine. Lorsque le plant à trois ou quatre pouces de hauteur on éclaircit à deux pouces d'espace.

Dans les sécheresses il est bon d'arroser fréquemment les oignons pour les faire grossir.

La conservation de ce légume pendant l'hiver n'est pas toujours facile. Le meilleur moyen d'y parvenir consiste à le suspendre dans un lieu sec par ses fanes tressées en bottes.

LE NAVET (*brassica napus*), l'une des plantes potagères les plus sensibles à l'influence du sol et de la culture, est un légume fort recherché dans les vil-

les pour la table des gens aisés. Il s'en fait une très-grande consommation, et les prix se maintiennent assez bien.

Les navets les plus estimés sont ceux des terres sablonneuses, quoique le sol calcaire ou argileux donne de plus abondantes récoltes. Les cendres, le guano, la poudrette sont les engrais qu'ils préfèrent.

La graine de cette plante ne veut pas être employée jeune; on la sème de mai en août, à la volée, et on la couvre au rateau. Une fois semés, les navets n'ont plus besoin de soins, si ce n'est pour éclaircir les endroits où ils sont trop épais. Comme à l'époque où on les sème la terre a déjà donné d'autres récoltes, les jardiniers considèrent que s'ils rapportent peu, ils ne coûtent presque rien, et continuent à les cultiver.

On les arrache en novembre, et ils se conservent très-bien à la cave pendant tout l'hiver.

LE POIREAU (*allium porrum*), quoique son usage soit restreint à la préparation du pot-au-feu, a cependant paru un légume assez important pour que la grande culture s'en soit emparée dans le voisinage des villes.

Le poireau demande le même sol et le même engrais que l'oignon et se sème de la même manière.

Lorsque le plant est levé on éclaircit à un pouce d'espace. Lorsqu'ils ont atteint une hauteur de 7 à 8 pouces on les replante en rangs de 8 pouces de distance et aussi profonds que possible sans rouvrir les jeunes feuilles: mais avant cette opération il faut racourcir les racines et les feuilles. Arrosez, si besoin il y a, en les replantant. Le poireau aussi bien que l'oignon demande un sol riche et profond.

LE CÉLERI (*apium graveolens*) est le premier des légumes que nous ayons rencontré jusqu'ici qui appartienne exclusivement aux jardiniers. Son éducation est trop délicate pour tenter la grande culture. C'est une plante précieuse dont l'usage tend de jour en jour à se répandre dans nos villes.

Le terrain aimé du céleri est un sol profond et humide; il veut beaucoup de fumier et préfère celui qui est à demi consommé.

Vers le milieu d'Avril on sème la graine sur couche.

On la couvre très légèrement, et on arrose, chaque jour, jusqu'à ce que le plant commence à se montrer. Pendant toute sa vie, le céleri est très-avide d'eau. Il faut laisser croître les pieds sur place jusqu'à ce qu'ils aient atteint une certaine grosseur: alors, ayant préparé des fosses larges de quatre pieds et demi et profonde d'un pied et demi, on y plante le céleri sur trois ou quatre rangs, et l'ayant bien fumé on commence à lui donner plusieurs arrosages par jour pour le faire croître rapidement. Dès qu'il a atteint une hauteur convenable, on le lie et on le butte avec la terre prise sur les

à-dos. Cette opération se renouvelle trois fois de huit en huit jours, à mesure que la végétation s'active. En un mois, le céleri est devenu blanc et peut être arraché pour la vente.

A l'approche de l'hiver on enlève tout ce qui n'a pas été vendu, et on le met en réserve dans la cave; car c'est surtout en cette saison que la vente en est facile et productive.

LE SALSIFIS (tragopogion porrifolium). Le salsifis blanc commun et le noir d'Espagne ou *scorsonère* sont des racines précieuses pour l'hiver, époque où elles se vendent un assez bon prix sur les marchés. Elles offrent la particularité de rester tendres et de continuer à grossir après une première floraison, ce qui fait que souvent on les laisse en terre pendant deux années. Il est rare que ces plantes soient soumises à la grande culture. Mais, chez les jardiniers, un are de scorsonère qui a coûté en main-d'œuvre et engrais 6 francs, peut donner 20 francs de produit, ou 14 francs de bénéfice net.

Une terre légère, fumée seulement l'année précédente avec un engrais riche en substances animales, convient particulièrement à cette culture. Elle demande un labour profond qui permette aux jeunes racines de pivoter sans fourcher.

Les salsifis se sèment de jeunes graines, au printemps, par la méthode de la volée et très-épais; on les couvre au râteau. Une fois que la graine lève, elle n'exige presque plus de soins, car sa végétation est assez active pour s'emparer du sol et étouffer les mauvaises herbes. A l'automne de la première année, il se trouve presque la moitié des racines assez grosses pour être récoltées. Leur disparition permet aux autres de se développer. On ne les sort point de terre pendant l'hiver autrement que pour les porter au marché au fur et à mesure qu'on en a besoin.

COLONISATION.

L'art de clôre.

M. le Rédacteur,

Comme suite aux renseignements que j'ai donnés aux colons, sur vos numéros précédents, sur l'art de bûcher, de faire brûler, etc., vous me permettrez de leur adresser, aujourd'hui, quelques courts avis sur la manière de clôre leur nouvelle terre.

Cette besogne importante devra les occuper longtemps même avant qu'ils commencent à bûcher. En effet, pour agir sagement, il faut consulter la position de sa terre, par rapport aux chemins publics, par rapport aux rivières, aux lacs, s'il en est quelqu'un sur sa terre, et savoir déterminer par quel en-

droit de sa terre, il est plus à propos, pour l'avenir, de commencer à défricher, et dans quelle direction le défrichement devra se continuer, pour éviter les grands travaux et le surcroît de dépenses qu'entraînerait un défaut de prévoyance sur ce sujet. Il ne faut donc pas y aller aveuglément, et se créer, par un défrichement irrégulier et peu sage, des embarras inextricables pour la suite.

En abattant les arbres, le colon devra en même temps se pourvoir de troncs d'arbres, coupés en longueurs convenables, et capables d'être convertis en pieux et en piquets. Il va sans dire que ce bois de réserve, pour faire des pieux, devra être aussitôt mis en sûreté, contre le feu qui devra passer dans l'abattis.

Une notion que doit posséder tout colon, et sur laquelle il serait superflu d'insister longtemps, c'est de choisir, pour matériel de clôtures, tout le cèdre qu'il pourra rencontrer sur sa terre. Dans ce but, l'on ne saurait trop lui recommander l'économie de ce bois précieux; qu'il se fasse un scrupule de conscience d'en laisser périr le plus petit morceau, ou d'en livrer la plus petite au feu; et il ne saurait avoir trop d'estime pour ce bois qui s'adapte si facilement et si bien à tous les ouvrages qu'il devra être forcé de confectionner. A cause de sa légèreté, de sa longue durée, et de sa grande facilité à fendre, le cèdre est employé de préférence à tout autre, dans les clôtures.

Cependant, ce bois étant très-rare en bien des parties du pays, le colon devra avoir recours, pour clôre sa terre, à une autre espèce plus commune. Le chêne et l'orme, quand on peut se les procurer facilement, viennent après le cèdre, dans la confection des clôtures, mais comme ces bois, dans notre province, sont encore au moins aussi rares, sinon plus rares que le cèdre, il faut bien se contenter très-souvent du sapin, qui s'adapte bien facilement à cette ouvrage, mais qui, à raison de son peu de durée, ne s'emploie qu'à défaut d'autres espèces.

Le colon ne devra pas être surpris d'entendre ici, qu'il faut du jugement et de l'habileté pour diviser économiquement les troncs d'arbres en pieux et en piquets.

Quand on est amplement pourvu de tous les matériaux les plus propres à être employés pour cet usage, on choisit ordinairement les plus petits cèdres, qu'on ne divise qu'en deux ou trois morceaux; et pareillement, pour le sapin, quand le cèdre fait défaut; mais quand il faut diviser de gros troncs de cèdres, il devient nécessaire de travailler le plus économiquement possible, afin de ne pas perdre un seul coup de hache, ni un seul morceau de bois. Ordinairement, une pièce de bois, de 10 ou 12 pieds fend plus aisément par le petit bout; néanmoins,

l'expérience fournira aux colons les règles les plus sûres pour travailler avec économie, en divisant le bois en pieux et en piquets.

Tous les cultivateurs, qui en ont l'expérience, recommandent d'enlever l'écorce des pieux et des piquets, pour prolonger leur durée; cette expérience s'explique par le fait que l'eau qui séjourne entre le bois et l'écorce, quand on n'enlève point celle-ci, occasionne bien plus promptement la pourriture du bois. S'il s'agit de pieux de cèdre, on du y gagnera encore un autre avantage; en effet, l'écorce de cèdre bien battue, pourra fournir au colon, de quoi galfeutrer bien convenablement son habitation, et les parties de ses bâtiments qui requièrent cette précaution.

S'étant pourvu d'un nombre suffisant de pieux et de piquets, il devra, au besoin, se mettre à élever sa clôture. Les clôtures droites, telles qu'on les fait ordinairement, demandent beaucoup plus de travail et de soin, que les clôtures en zig zag; et, lorsque les colons n'auront point à économiser sur la terre et sur le bois, comme on doit le faire, dans les paroisses où le bois est devenu rare, et les terres toutes défrichées, on devra adopter cette dernière forme de clôture.

Les circonstances forcent quelquefois nos colons à faire ce qu'ils appellent *des embarras*, enguise de clôtures. Comme ce genre d'ouvrage ne demande aucun avis particulier, nous n'avons qu'un mot à dire aux colons à ce sujet: qu'ils se débarrassent au plus vite de ces misérables *embarras*; rien n'est si peu avantageux que de se laisser aller à la nécessité de clôre de cette manière; il faut, dès le début de son défrichement, voir à ce que l'on puisse faire immédiatement de bonnes clôtures.

DÉFRICHEUR.

HYGIENE.

La question de la rage.

Le savant inspecteur général des écoles vétérinaires, M. Bouly, vient de faire à l'académie des sciences un remarquable rapport sur la rage. 320 personnes ont été mordues dans 49 départements de 1863 à 1868; 129 cas ont été suivis de mort, soit une mortalité de 40 0/0. Dans 123 cas, les morsures n'ont pas été suivies d'accidents les détails font défaut pour 68 cas; l'innocuité n'est donc bien constatée que pour 38 cas sur 100. Sur 320 personnes mordues, 206 appartiennent au sexe masculin et 81 au sexe féminin. Les femmes sont moins exposées aux morsures, par suite de leurs habitudes sédentaires; le plus souvent elles sont préservées par les vête-

ments qu'elles portent, la moitié des hommes mordus sont morts, tandis que pour les femmes, la mortalité n'a été que de 35 0/0. Les enfants de 5 à 15 ans comptent pour un tiers dans les personnes mordues, mais les dents du chien semblent être pour eux plus bénignes. Sur 320 cas, 284 morsures ont été faites par des chiens, 26 par des chiennes, 5 par des chats et 5 par des loups. La rage est fort rare chez les chevaux. Le nombre des accidents est à peu près le même à toutes les époques de l'année; les cas sont peut-être un peu plus nombreux au printemps. La saison des grandes chaleurs n'est pas plus favorable que le froid au développement de la rage. L'incubation dépasse rarement deux mois; le danger disparaît au bout de trois mois révolus.

La durée de l'incubation augmente d'ailleurs avec l'âge. La mort arrive le plus souvent trois jours après que la maladie a éclaté. Les blessures au visage sont presque toujours mortelles, les morsures aux mains amènent la mort dans les deux tiers des cas; les blessures aux bras et aux jambes sont moins dangereuses, ce qu'il faut attribuer aux vêtements qui diminuent sensiblement l'effet pernicieux de la morsure et absorbent en grande partie la bave rabique.

Quels sont les meilleurs moyens pour prévenir les effets terribles produits par les morsures et les inoculations du virus? M. Bouley indique d'abord la cautérisation au fer rouge faite avec énergie et le plus rapidement possible. Sur 134 blessures cautérisées, 42 seulement ont amené la mort, 68 0/0 ont été préservés et 31 0/0 sont morts des suites de la morsure, malgré la cautérisation. Sur 66 blessures non cautérisées, la mort a sévi sur 56 ou 84 0/0 et l'innocuité s'est produite sur 10 seulement, soit 15 0/0.

A défaut de fer rouge et en attendant, il faut faire usage des caustiques dont on peut disposer, ou bien sucer la plaie, la laver avec de l'eau ou de l'urine, si l'eau manque, la comprimer pour la faire saigner, ou enfin recourir à la ligature qui empêche la circulation.

M. Bouley insiste sur la rigoureuse application des mesures de police sanitaire contre les chiens contaminés par une morsure rabique ou soupçonnés de l'avoir reçue; il cherche à démontrer que la rage du chien s'entretient surtout par elle-même et que son chiffre va croissant, suivant une progression redoutable ce qui n'aurait pas lieu si les autorités étaient vigilantes et si les populations savaient se protéger elles-mêmes.

Il ressort en définitive du travail de M. Bouley, les deux propositions suivantes:

1^o Il est possible de prévenir les funestes conséquences des morsures,

rabiques, en ayant recours à la cautérisation par le fer, dans le délai le plus court possible, après qu'elles ont été faites, et, à défaut de l'application immédiate du fer, en suivant les autres prescriptions préventives ci-dessus indiquées.

2^o Il est possible de diminuer, dans une très-grande mesure, les désastres et les malheurs causés par les morsures rabiques en appliquant avec une extrême rigueur contre les chiens reconnus contaminés, ou seulement suspects de l'être, la mesure sanitaire de la séquestration, prolongée pendant huit mois au moins, et de préférence celle de l'abatage immédiat et sans merci.

Voilà des conseils que les habitants des campagnes feront bien de suivre.

L. DE VAUGELAS.

—Revue d'Economie Rurale.

COIN DU FEU.

Aux fabricants d'almanachs.

M. Chapelas-Coulvier-Gravier communique au *Journal Officiel* la note suivante:

L'année dernière, nous adressions au ministre de l'agriculture et du commerce les probabilités pour 1869, probabilités qui se sont vérifiées en tous points, ainsi que le prouve le rapport fait et publié à la fin de l'année.

En relevant les observations météoriques et météorologiques faites en janvier, février, mars, avril, on est frappé de l'analogie réelle qui existe entre 1870 et 1862.

Or, si l'année 1862 ne constitue pas une année exceptionnelle, loin de ressembler à 1861, année désastreuse, elle fournit du moins une bonne moyenne, puisque le rendement en céréales s'élève à 99,292,224 minots, soit 292,224 minots en plus du rendement moyen calculé.

En résumé, nos observations nous permettent d'asseoir, pour 1870, les probabilités suivantes:

Température modérée; humidité et sécheresse par périodes, donnant en résultat plus d'humidité que de sécheresse; orages fréquents.

Ces résultats sont basés sur les principes suivants: si on examine avec attention la position de la résultante des étoiles filantes au 30 avril, au 1^{er} septembre et au 31 décembre, une expérience de plus de quarante années nous a démontré: 1^o que ces trois résultantes ont entre elles, dans leur mouvement, une relation intime qui ne varie jamais; 2^o enfin, que la résultante obtenue au 30 avril diffère fort peu en position de celle qu'on obtient en calculant la résultante des étoiles filantes apparues pendant l'année entière.

Ceci posé, si on se reporte aux coïncidences très-curieuses que, depuis longtemps aussi, nous avons signalées entre la direction affectée par ces petits corps lumineux et la direction des courants atmosphériques, on comprend facilement dès lors comment il nous est possible au 30 avril, lorsque pendant les quatre premiers mois de l'année les observations ont pu être suivies assez rigoureusement, de déterminer approximativement quels seront les courants atmosphériques dominants pendant l'année que l'on considère, et d'indiquer d'une manière exacte quelle sera la composition théorique de cette même année, problème si important à tous égards pour les agriculteurs. — *Revue d'Economie rurale*.

RECETTES UTILES.

Moyen pour préparer les jambons

La faveur dont jouissent en France les jambons anglais nommés *jambons d'York* devrait engager les ménagères de nos contrées à préparer leurs jambons comme on le fait en Angleterre. Voici le procédé suivi:

On place le jambon dans un vase profond, et l'on verse dessus un verre de vinaigre. On doit retourner le jambon chaque jour, et même pendant les trois ou quatre premiers jours, il est bon de le frotter encore avec de la saumure. Après ce temps, il suffira d'humecter le jambon en l'arrosant à l'aide d'une cuiller de bois ou de fer. La viande ainsi préparée devra rester trois semaines dans le mélange; au bout de ce temps, après l'avoir essuyée, on la renfermera dans des sacs de papier goudronné; puis on la fumera à la fumée de bois, pendant trois autres semaines, en prenant bien soin de ne pas l'exposer à une trop grande chaleur.

La plupart des recettes indiquées pour la salaison du porc contiennent une trop forte dose de salpêtre, ce qui rend la viande, non seulement plus dure, mais aussi plus indigeste. On évitera ces deux inconvénients en employant la recette suivante.

Pour un jambon de 15 lb., prendre 5 lb. de sel commun, 2 oz. de salpêtre, 4½ oz. de sel gris et 4½ oz. de sucre brut. On réduit en poudre extrêmement fine ces divers ingrédients, et l'on frotte vigoureusement le jambon. Ensuite, on le plonge dans un vase profond, on verse dessus un verre de vinaigre, et on le retourne chaque jour; de temps en temps, on le frotte de nouveau avec de la saumure. Au bout de trois semaines, on l'enveloppe de papier et on fait fumer.

Un dernier mot pour les gourmets. Si l'on veut donner plus de saveur à la saumure des jambons, on peut y ajouter quelques baies de genièvre.

FEUILLETON DE LA SEMAINE AGRICOLE

LE
CHEMIN DE LA FORTUNE.PAR
HENRI CONSCIENCE.II
LES FOUILLES.

Donat jeta un cri et se laissa tomber étourdi dans le puits, au risque de se casser bras et jambes, et heurta violemment l'épaule de Victor.

Le baron riait d'un air singulier et parlait tout bas de Paris, de trésors, de femmes, de chevaux...

Ils avaient touché la roche du fond et la prédiction de Pardoes s'était réalisée; car les pépites trouvées gisaient sur une couche de pierres calcaires. Là, on chercha avec une ardeur fiévreuse; on gratta la terre avec les doigts dans les interstices de la pierre, on rit, on cria, on chanta, la joie ne connut plus de bornes. Les chercheurs d'or, transportés, trouvèrent encore quelques pépites, moins pesantes pourtant que la première. C'étaient, pour la plupart, de petits morceaux gros comme un grain de seigle, d'autres un peu plus petits, et trois ou quatre gros et ronds comme des pois.

Lorsque le soir vint et que le trou fût tout à fait vide, on examina les pépites recueillies et on invita le Bruxellois à les évaluer. Après les avoir attentivement pesées dans la main, il dit que cette après-midi leur avait donné environ une livre et demie, ce qui pouvait valoir au moins dix-huit cents francs.

Les autres reçurent cette déclaration avec des applaudissements bruyants. Kwik et le matelot se prirent par le milieu du corps, et malgré leur fatigue, se mirent à danser et à chanter comme s'ils étaient au pays, à une kermesse de village.

—Cessez ces folies! s'écria le Bruxellois, et écoutez ce que j'ai à vous dire.

—Il est aussi déraisonnable, messieurs, de se laisser transporter par une joie exagérée que de courber la tête à la moindre contrariété. Calculez un peu avec moi. Nous avons travaillé cette semaine comme des chevaux; nous ne pouvons pas continuer ainsi. Supposez que nos cinq journées de travail comptent pour six. Nous avons donc travaillé toute une semaine. Nos paillettes et nos pépites réunies, nous avons amassé deux livres et demie d'or, c'est-à-dire quarante onces. Je suppose que nous employions vingt onces d'or par semaine pour notre entretien à tous, café et tabac compris, il nous reste donc vingt onces. Cela ne ferait, à la fin d'une saison de six mois, que sept mille francs pour chacun de nous. Vous voyez bien qu'il n'y a pas de quoi se réjouir si fort.

—Mais les pépites sont là sous la terre! nous le savons et nous les déterrerons; murmura le matelot.

—C'est bien; c'est aussi mon idée; mais remarquez bien que nous devrions encore travailler toute une semaine pour y arriver.

—Nous pouvons en trouver de plus gros, dit Creps.

—Oui, et de plus petites aussi; peut-être pas du tout... Vous ne comprenez pas; la place est bonne; pas pour y recueillir une fortune en peu de temps, mais assez cependant pour nous fournir les ressources nécessaires à notre voyage vers le placer inconnu du Yuba et de la rivière de la Plume.

Pendant cette conversation, Victor faisait les apprêts du souper.

A la fin du repas, le Bruxellois dit encore:

—Demain, nous nous reposerons, mes amis; on ne travaille pas le dimanche aux placers. Ce jour-là, les chercheurs d'or vont ordinairement aux stores, s'y amusent plus ou moins, boivent un verre de *grog* et y mangent une nourriture un peu meilleure, jusqu'à ce que la nuit tombe et qu'il soit temps de transporter à la maison, c'est-à-dire à la tente, les provisions pour la semaine. Nous ferons comme les autres, excepté en un point. Les chercheurs d'or qui forment une société partagent ordinairement en petits tas égaux les paillettes et les pépites trouvées, et en prennent chacun leur part, pour la porter au cou dans leurs petits sacs de cuir. Il y en a parmi nous qui savent boire outre mesure, et qui pourraient faire des malheurs. Je propose que vous me laissiez garder l'or, aussi longtemps que nous nous trouverons dans les stores, sinon notre bonne résolution de faire des économies pourrait être vaine.

Le matelot grogna bien un peu, parce qu'il comprit que cette mesure était dirigée contre lui; mais lorsque Pardoes lui dit que c'était aussi le moyen de ne pas se perdre dans les stores, il se soumit et la proposition du Bruxellois obtint l'approbation générale.

III

LA LOI DE LYNCH

Il était très-tard dans la matinée lorsque les chercheurs d'or flamands prirent le café, un long sommeil leur avait fait beaucoup de bien. Aussi, étaient-ils très-gais en déjeunant.

Au moment où ils allaient se mettre en route pour les stores, Donat alla chercher le mulet et dit qu'il voulait monter à cheval pour faire suer un peu la bête, afin de ne pas la déshabituer du travail. Les autres ne s'y opposèrent pas, et ils partirent ainsi à cinq, car le baron avait été désigné par le sort pour garder la tente.

Le mulet, qui s'était trouvé pendant cinq jours dans une bonne prairie, était vif et avait une singulière envie de galoper. Donat avait assez de peine à le retenir, et néanmoins il était toujours en avant de ses amis d'une couple de portées de flèche. Après qu'ils eurent marché pendant une demi-heure, ils rejoignirent la route qui conduisait de différents placers aux stores, et ils rencontrèrent beaucoup de chercheurs d'or qui suivaient la même direction ou qui retournaient déjà vers leurs tentes, chargés de provisions. Ces gens-là semblaient inoffensifs et de bonne humeur. Cela enhardit Donat au point qu'il laissait parfois galoper le mulet pendant quelques minutes

et qu'il se trouvait à un quart de lieue en avant de ses camarades.

Ce jeu devait avoir une conséquence inattendue. Le mulet, arrivé à un certain endroit, tourna la tête de tous côtés, comme s'il sentait ou entendait quelque chose d'extraordinaire. Puis il se mit à galoper, sans obéir à la bride ni à la voix de son cavalier. Malgré les efforts de Kwik, l'animal têtue avançait toujours avec une rapidité tempérée, mais continuelle.

Au détour d'une montagne, Donat vit les stores et la grande foule amassée devant les tentes des marchands et les débits de boisson. Il cria et tapageait pour arrêter le mulet; mais celui-ci, n'écoulant rien, le mena à travers la foule jusqu'au store d'un marchand de farine où il s'arrêta tout à coup.

—Qu'à donc cet animal stupide? grommela Kwik en s'essayant le front. Je comprends; il voudrait avoir un peu de nourriture sèche, mais cela lui passera sous le nez; il n'aurait qu'à en dévorer pour deux onces d'or!

En disant ces mots, il avait sauté en bas de son âne et voulait l'éloigner du store; mais du fond de la tente surgit en ce moment une vilaine femme qui s'écria en anglais, les bras levés au ciel:

—*God in heaven! it is our old mule Jack!* "Dieu du ciel! c'est notre vieux mulet Jack!" Voilà l'assassin de notre pauvre cousin William! L'animal reconnaît son écuri; il a trahi le scélérat!

Et pendant que Donat, qui ne comprenait rien à ces cris, la regardait d'un air étonné, elle cria et hurla si fort, qu'une foule d'hommes accoururent des autres stores.

La femme raconta, les larmes aux yeux, qu'il y avait une quinzaine de jours, son cousin était parti pour Sacramento avec d'autres muletiers, afin de chercher de la farine; qu'ils avaient été attaqués en route par des brigands et qu'on avait traîtreusement assassiné son cousin William. Le mulet de William était devant la porte et l'assassin sans doute aussi.

Un homme s'avança sur Donat, le prit par le collet et le secoua rudement, tandis qu'il disait en français à son oreille:

—Ah! coquin, j'ai été pour toi dans la fosse aux lions sur le Jonas maintenant, ta dernière heure est venue!

Et aussitôt il se mit à crier en anglais:

—*La Lynch law! Lynch law!* Une corde, une corde! A la potence, l'effronté meurtrier!

Kwik essaya de se justifier dans toutes langues du monde.

—C'être mon bête! I found l'âne. Celui-là voleur, filou, spitsboef; moi, bon garçon, good boy, donderwetter, chrétien, moi, Donat Kwik.

Son baragouin bizarre fit rire quelques-uns des assistants; mais la femme vindicative apporta une corde, et, en un clin d'œil, la moustache rousse du Jonas avait jeté un nœud couland au cou du pauvre diable.

—Approchez ce tonneau vide! s'écria-t-il. Nous le pendrons à ce montant de bois qui fait saillie au bout de la tente.

Kwik fut jeté sur le tonneau; la mous-

che rousse se tenait debout derrière lui et tâchait de nouer le bout de la corde à cette traverse.

Donat, qui voyait bien que c'était sérieux et qu'il ne pourrait se défendre contre la foule furieuse, laquelle demandait sa mort immédiate, se laissa tomber à genoux sur le tonneau et se mit à prier en levant vers le ciel ses yeux pleins de larmes.

A Continuer.

Aux Secrétaires-Trésoriers des Sociétés d'Agriculture.

COMME nous avons déjà commencé L'IMPRESION D'AFFICHES et autres documents pour un certain nombre de SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE—Nous prions nos SECRÉTAIRES qui n'ont pas encore envoyé leurs ordres de bien vouloir le faire de suite afin qu'ils n'éprouvent pas de retard.

Lorsque l'on voudra faire faire AFFICHES, CARTES, CIRCULAIRES, etc., il faudra envoyer la GRANDEUR du papier sur lequel on désire que l'ouvrage soit fait.

9 Juin.

Taureau Alderney importé et Jeunes Taureaux à Vendre.

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

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

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

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

PRINCE ARTHUR—Provenant de Défiance; Dame Lisette importée. Né le 18 Novembre 1869.

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

S. SHELDON STEPHENS,

Montréal.

10 Juin.

MALADES, LISEZ CE QUI SUIT

LA PHARMACIE DU Dr. PICHAULT LA PHARMACIE DU. Image of a pharmacy building.

Dr. PICAULT

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

75, Rue Notre-Dame, 75

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

LA SEMAINE AGRICOLE

IMPRIMÉE ET PUBLIÉE PAR

DUVERNAY, FRÈRES

No. 16, RUE ST. VINCENT, MONTRÉAL

\$1 par année, payable d'avance.

RAPPORT OFFICIEL DES DIVERS MARCHÉS DE LA P. DE QUEBEC

Fait spécialement pour la "Semaine Agricole."

Montréal, 23 Juin 1870.

Table with columns for PRODUITS, Montréal, St. Jean, St. Hyacinthe, Joliette, Beauharnais, Trois-Rivières, Sorel, and Québec. Rows include various agricultural products like flour, grain, and livestock.