

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for filming. 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 filming, are checked below.

L'Institut a microfilmé 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 filmage 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
- 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
- Blank leaves added during restoration may appear within the text. Whenever possible, these have been omitted from filming/  
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 filmées.
- Additional comments: /  
Commentaires supplémentaires:

- 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
- Continuous pagination/  
Pagination continue
- Includes index(es)/  
Comprend un (des) index

Title on header taken from: /  
Le titre de l'en-tête provient:

- Title page of issue/  
Page de titre de la livraison
- Caption of issue/  
Titre de départ de la livraison
- Masthead/  
Générique (périodiques) de la livraison

This item is filmed at the reduction ratio checked below/  
Ce document est filmé au taux de réduction indiqué ci-dessous.

|                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                                     |                          |                          |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 10X                      | 12X                      | 14X                      | 16X                      | 18X                      | 20X                      | 22X                      | 24X                                 | 26X                      | 28X                      | 30X                      | 32X                      |
| <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

FRANC DE PORT.

PRATIQUE AVEC SCIENCE.

# REVUE AGRICOLE

MANUFACTURIÈRE, COMMERCIALE ET DE COLONISATION

ORGANE OFFICIEL DE LA CHAMBRE ET DES SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE

PUBLIE SOUS LA DIRECTION DE

J. PERRAULT,

*Deputé du Comté de Richelieu à l'Assemblée Législative,  
Elève diplômé de l'Ecole Impériale d'Agriculture de Grignon, Seine et Oise, France  
et du Collège Royal Agricole de Cirencester, Gloucestershire, Angleterre—  
Redacteur de la Revue Agricole et du L. C. Agriculturist—  
Membre de la Société Impériale Zoologique  
d'acclimatation de Paris &c., &c.*

JANVIER 1865.



SPARGERE COLLECTA.

BUREAUX A LA BATISSE TOUPIN, PLACE D'ARMES,  
MONTREAL.

PROGRES AVEC PRUDENCE.

LE SOL, C'EST LA PATRIE; AMELIORER L'UN, C'EST SERVIR L'AUTRE.

LE PLUS PUISSANT ENGRAIS, C'EST LA SUEUR VOLONTAIRE DE L'HOMME LIBRE.

ABONNEMENT 51 PAR AN PAYABLE D'AVANCE

# REVUE AGRICOLE.

JANVIER.

**SOMMAIRE:—Partie Non-Officielle.**—Les défricheurs marquants—Michel Boisvert de Grantham—Celestin Boivin du Lac St. Jean—Les frères Boudreau d'Oxford—Questions à la "Revue"—Achat de grains par les Sociétés—Les grainetiers en renom—Le prix des trèfles blancs et rouge—Agence générale et gratuite de la Revue—Les éleveurs en renom—La grande et la petite culture par J. F. Perrault—Elections de la Société d'Agriculture du comté de Richelieu—**Voyages Agronomiques.**—Les conclusions de notre voyage au Labrador—Cession des phares de Forteau et de Belle-Isle au gouvernement de Terre-Neuve—Substitution de l'huile de pétrole à l'huile ordinaire—Acquisition par le gouvernement de Terrains occupés par les phares. Néologie—L'Hon. J. E. Furcotte et M. Casgrain, membres de la Chambre d'Agriculture—**Animaux de la Ferme.**—Poids en viande nette du bétail sur pieds—Correspondance et réponse de la Revue—Echelle pour le mesurage des bœufs—Les premiers prix comme concurrents—Correspondance et opinion de la Revue—Service des reproducteurs privés—Correspondance et opinion de la Revue—Atelages.—**Travaux de la Ferme.**—Fabrication du lapotasso—Culture des arbres forestiers—Choix du terrain—Le hêtre—Le charme et l'érable champêtres—Le bouleau—Le frêne et l'orme—L'aune—Les saules—Les peupliers—Le public de Virginie ou Suisse du Canada—Le tremble—L'acacia robinier—Le prix sylvestre—Le mélèze—Le sapin—Faut-il semer en place ou planter—Le nouveau collaborateur vétérinaire de la Revue—La charrue à deux versoirs ou butteur—Les fers à cheval—**Traité d'Agriculture Pratique.**—Avant propos—De la petite culture ou culture potagère—Choix du terrain—Distribution du jardin—Tableau des plantes cultivées—Culture, propriétés et usages de l'ail—Asperges—Bettes—Ble-d'inde—Carottes—Céleri—Céleri-fenil—Chicoree—Choux—Citroulles—Cives—Citrouilles—Concombres—Couches—Cresson—Echalottes—Epinards—Fèves—Laitue—Lentilles—Melons—Navets—Oignons—Oseille—Pauis—Patates—Persil—Piment—Pimpreuillo—Pois—Rafiot—Raves—Salsifis—Sariette—Sauge—Scorsonère—Fopinambours—Calendrier du bon jardinier—Janvier—Février—Mars—Avril—Mai—Juin—Juillet—Août—Septembre—Octobre—Novembre—Décembre—Règlements généraux—Gravures représentant la distribution du jardin et d'une école d'agriculture.—**Matériel et Constructions.**—Le rutier portatif—Construction—Manipulation—Conservation des fuits—Avantages du système proposé—Une nouvelle plante textile.

## LES DEFRICHEURS MARQUANT.

 **OUS** empruntons au "Foyer Canadien" une série de biographies de nos défricheurs les plus marquant et nous ne désespérons pas d'en voir grossir le nombre, avec le concours de nos lecteurs, qui rendraient un grand service à la cause de la colonisation en nous faisant connaître les succès des pionniers les plus notables de chaque comté et même de chaque paroisse. Nous voudrions pouvoir nous rendre personnellement partout où il y a un bon exemple à mettre devant les yeux du public, mais des raisons de distance et de temps ne nous le permettent pas. Nous devons donc compter sur la bonne volonté de nos correspondants qui voudront bien nous remplacer dans ce travail.

### MICHEL BOISVERT (Grantham).

 **ICHEL** Boisvert, natif de la Baie du Febvre, se rendit dans le township de Grantham en 1831, n'ayant pour toute fortune qu'une somme de huit piastres. La terre qu'il prit étant basse et humide, il eût mille difficultés à partir, et il fut obligé d'aller travailler dans les chantiers du Haut-Canada. Il revint au bout de huit ans et acheta un quart de lot d'une terre haute et sèche. Le produit de ce quart de lot bien défriché lui permit bientôt d'acheter 325 arpents de bonne terre, dont 150 sont maintenant défrichés et donnent en moyenne par année 120 minots de blé, 500 minots d'avoine, sans compter les autres grains, les patates et autres légumes. Ses propriétés et ses animaux peuvent être estimés à \$1,500.

### CELESTIN BOIVIN (Lac St. Jean).

Celestin Boivin s'est établi, il y a environ douze ans, à la Pointe Bleue, sur les bords du Lac St. Jean. Il était alors très-pauvre; mais il se mit à travailler avec courage, et il a si bien réussi qu'il a pu donner à chacun de ses trois garçons des terres estimées à plus de £300 avec un roulant d'une centaine de louis, et qu'il s'est réservé pour lui-même une propriété valant plus de £500.

### LES FRERES BOUDREAU (Oxford).

 **A** famille Boudreau, composée de sept frères, était établie dans la paroisse de St. Alexandre, sur un lot de terre relativement peu considérable. Ces sept frères, dont l'aîné aujourd'hui n'a guère plus de trente ans, prirent un jour la résolution de quitter la maison paternelle où la table devenait de jour en jour plus étroite. On parlait alors beaucoup de colonisation. Ces jeunes gens, tous sept intrépides et robustes, tendirent la main à la fortune qui les invitait à marcher du côté de nos terres incultes.

Quoique fils de cultivateurs, les jeunes Boudreau n'avaient pas dédaigné d'apprendre des métiers. L'un d'eux s'était fait forgeron, l'autre menuisier, un autre cordonnier, ainsi des autres, en sorte qu'ils avaient les plus fortes garanties de succès. Ces métiers utiles sont de vrais capitaux pour le défricheur. L'aîné de la famille avait fait son cours complet d'études au collège de St. Hyacinthe, et se trouvait dans le meilleur état possible pour diriger un établissement quelconque.

Ainsi organisée, la famille Boudreau se dirigea vers les townships de l'Est. Elle

s'établit sur un immense lot de terre contenant 800 acres, situés à quelques milles seulement de Sherbrooke, sur la rivière St. François.

Bâtir deux jolies maisonnettes avec accompagnement d'étables, d'écuries, etc., etc., fut pour eux une affaire de quelques jours. Ils procédèrent ensuite aux travaux de défrichement et presque en même temps jetèrent les fondations d'un moulin à scies, en face de leur habitation, où le St. François déploie une grande force motrice.

Au mois d'octobre 1861, la jeune colonie comptait 45 acres de terre ouverte au soleil, et prête à être ensemencée au printemps suivant; un moulin à scies était élevé et fonctionnait avec le plus grand succès. Ajoutons à cela que ces courageux défricheurs furent forcés de suspendre leurs travaux pour faire un chemin de quinze à vingt arpents, devenu indispensable, et pour jeter un pont assez considérable sur une rivière qui leur barrant le passage. Ils firent tout cela dans l'espace d'une année. Aussi, dans les environs les Boudreau sont cités comme des modèles d'énergie, de force et d'intrépidité. On a donné leur nom à l'endroit qu'ils occupent.

Deux d'entre ces sept frères sont aujourd'hui mariés. Leurs nobles épouses, semblables aux femmes des premiers colons canadiens, ne se sont pas effrayées à la perspective de cette vie isolée. Elles l'ont acceptée au contraire de bonne grâce, comme il arrive toujours lorsque les femmes ont un sacrifice à faire.

Les détails qui précèdent sont extraits du journal *Le Colonisateur* publié en 1862. Une correspondance publiée dans le *Courrier de St. Hyacinthe* du mois de juin de cette année (1864) contient les nouveaux renseignements qui suivent :

"Après avoir utilisé le bois de la partie défrichée (de leurs huit cents acres) en jolies constructions, en bois de commerce, en mille objets d'art et d'industrie; après avoir retiré du sol deux moissons assez abondantes pour subvenir à la consommation de l'établissement et en avancer le défrichement; après s'être rendus maîtres des beaux pouvoirs d'eau qui devront être si utiles à la localité et à une source de richesse pour eux-mêmes, ces braves colons se voient tout-à-coup les maîtres d'une autre source de fortune que renferme le sol qu'ils ont arrosé de leurs sueurs. On vient de découvrir une mine d'or sur leur établissement.

"Cet eau lopin de terre est situé dans

le township d'Orford, à environ sept milles de la ville de Sherbrooke; c'est-à-dire qu'il est au sein de ces riches cantons miniers où la découverte de l'or, du cuivre en énorme quantité, du fer, etc., et de tant d'autres métaux précieux, vient de faire luire une ère nouvelle de vie, de prospérité et de bonheur. On s'y transporte de la gare du chemin de fer de cette ville dans une heure et demie, par une de ces belles routes dont jouissent seuls les cantons de l'Est.

"Les spécimens aurifères et les grains d'or pur obtenus jusqu'ici sont assez nombreux. Je les ai moi-même examinés et puis garanti la beauté de leur apparence, pendant que plusieurs de nos géologues expérimentés sont unanimes à dire qu'ils ne le cèdent en rien au minéral californien. Les frères Boudreau n'étant pourvus d'aucun instrument, et ne s'étant d'ailleurs que récemment et secondairement occupés de ce riche dépôt, n'ont pu encore réaliser un montant qu'il soit possible de préciser; le manque de capitaux, pour exploiter ce terrain, comme il le mériterait, ne peut d'ailleurs que paralyser leurs bonnes dispositions pour le présent. Il leur a fallu se contenter de faire sonder le terrain en plusieurs endroits. Partout le résultat a été le même; de beaux spécimens d'or sur le lit des ruiseaux, sur le haut des montagnes, au fond des vallées, etc., etc.

"L'offre de dix mille piastres qui vient d'être faite à ces heureux colons pour un tout petit morceau de leur propriété, environ soixante-quinze acres, a naturellement redoublé leur zèle et leurs espérances. A tout prix ils cherchent à se procurer les moyens d'exploiter eux-mêmes, ne voulant pas laisser passer ce petit coin de terre en main étrangère, avant d'avoir eux-mêmes tenté les chances d'un meilleur succès."

#### QUESTIONS A LA "REVUE."

MONSIEUR,

**G**ONNAISSANT vos aptitudes sur les questions qui touchent à l'agriculture et que vous sollicitez de vos lecteurs, je désirerais avoir de vous une réponse aux questions suivantes: 1<sup>o</sup>. Une société d'agriculture peut-elle de son propre mouvement et sans une autorisation préalable obtenue de la chambre d'agriculture, employer une partie des fonds de la société à acheter des graines de semences choisies, comme mil, trèfle, luzerne, etc., pour être distribuées aux membres ou sous-

cripteurs de la société, pour la valeur de la souscription, sous la condition que chacun sera obligé de semer ces graines pour prairies ou pâturages, dans le but d'encourager, d'inviter, de pousser les cultivateurs à faire plus de fourrages, de meilleurs pâturages, et par là, de reposer et engraisser quelque peu leurs terres et de mieux tenir et améliorer leurs bestiaux ?

#### Achat de graines par les sociétés.

Si une société a ce pouvoir là, je vais réussir à faire souscrire ici dans ma paroisse une centaine de cultivateurs, et plus tard, nous viendrons à d'autres améliorations.

R—Votre société a ce pouvoir.

#### Les grainetiers en renom.

2°. En quel lieu et chez qui pensez-vous qu'une société d'agriculture pourrait acheter les meilleures graines de trèfles et de mil au plus bas prix ?

R—Il y a maintenant plusieurs grainetiers dans nos villes principales qui vous fourniront les quantités demandées, entre autres messieurs Evans et Lymans.

#### Le prix des trèfles blanc et rouge.

3°. Quel prix pensez-vous pourra valoir cet hiver la graine de trèfle rouge ? blanc ?

R—Il est impossible de l'établir maintenant, mais ces graines ne varient pas considérablement de prix et achetées en gros valent 7 à 8 cents la livre pour le trèfle rouge et de 16 à 20 cents le trèfle blanc.

#### Agence générale et gratuite de la "Revue."

4°. Vous chargez-vous encore d'acheter à commission des grains et graines de semences ? animaux de choix ? outils d'agriculture perfectionnés ? et à quelles conditions ?

R—Nous nous chargeons encore avec plaisir des achats de graines, d'animaux et d'instruments pour les sociétés. Nous sommes en communication avec les meilleurs producteurs et nous facilitons les transactions, soit par correspondance, soit par annonce dans notre "Revue," pourvu qu'on soit abonné. De cette manière le producteur peut annoncer ses produits et l'acheteur peut faire connaître sa demande au grand profit de tous les intéressés. Nos services sont gratuits.

#### Les éleveurs en renom.

5°. Chez quels éleveurs trouverait-on dans le Bas-Canada les meilleurs reproducteurs pour l'amélioration de la race ovine dans le sens de la production d'une plus grande pesée de belle laine ?

R—Il serait difficile de nommer tous les éleveurs qui possèdent aujourd'hui des animaux de choix. Mais si votre société

désire faire des acquisitions nous lui offrirons notre revue, et elle aura bientôt de nombreuses réponses à ses demandes, soit dans le Bas, soit dans le Haut-Canada.

La grande et la petite culture par J. F. Perrault.

6°. Combien coûtent les traités de la petite culture et de la grande culture par feu M. Perrault, et où peut-on se les procurer ?

R—La question de notre correspondant décide à mettre à exécution le projet que nous nous avons formé dès longtemps de publier une seconde édition du "Traité d'agriculture pratique" de notre aïeul. C'est croyons nous, le seul traité complet de quelque importance qui ait été publié sur l'agriculture dans la langue française. Le désir de répandre dans notre pays les connaissances agricoles nous engage à faire cette publication, d'abord dans la "Revue" puis sous forme de brochure, au prix de 25 cents. Nous ne saurions donner une meilleure idée de la valeur de ce traité d'agriculture qu'en reproduisant ce que dit Bibeau de son auteur.

"Perrault (Joseph François) en son vivant protonotaire du district de Québec, un des plus beaux caractères auxquels Québec ait donné le jour, était fils d'un traitant puissant, dont les affaires s'étendirent aux colonies anglaises et à St. Domingue. Quand il se livra à l'étude, il y avait peu de livres dans le pays ; il en copia ou fit copie, en traduisit ou compia d'autres. Il traduisit le juris-consulte anglais Burns, la *Lex Parliamentaria* de George Petyt, donna un catéchisme des règles parlementaires, des extraits des registres du conseil supérieur et de la prévôté, dédiés à Sir Francis Nathaniel Burton, un abrégé d'histoire du Canada, un traité d'agriculture et un système d'éducation, sans parler de son *Autobiographie* dédiée à Lord Aylmer, et de grand nombre de manuscrits reliés. Il fonda des écoles d'après le système de Lancastré et des fermes modèles. Malheureusement les livres de M. Perrault sont écrits sans aucune pureté ou correction de langage. Il paraît cependant qu'il faut faire exception pour son traité de la petite et de la grande culture couronné par la société d'horticulture de Mew York, car, dit le savant Pascalis, dans son rapport : "il paraît tirer la philosophie de son art d'une longue expérience : il enseigne une pratique judicieuse et une saine théorie. Il traite son sujet avec une charmante simplicité ; il joint une méthode claire à une telle pureté de langage, que son ouvrage mérite d'être mis

au rang des livres classiques. Son esprit d'humanité ne se borne pas à son seul pays, il entretient une correspondance avec les agronomes américains, qui, pensons-nous, seront charmés de s'unir à lui dans ses travaux philosophiques, et qui seront heureux de répandre parmi nos fermiers les instructions de cet auteur." Quoiqu'il en soit, si l'on fait la part des temps et des circonstances dans lesquels Joseph François Perrault a travaillé pour son pays on peut certainement répéter ce que dit mon père à la fin de l'éloge qu'il a consacré à ce patriarce canadien dans l'encyclopédie, cahier d'octobre 1842 : *fortunate senex, certe tua facta manebunt.* Il reste surtout le père de l'agronomie en Canada et un des premiers grands zélateurs laïcs de l'éducation."

Nous commençons donc cette publication dans ce numéro et nous la continuerons de février et mars durant lesquels les travaux des champs sont entièrement arrêtés.

#### La destruction des pous.

7°. Connaissez-vous une poudre ou autre ingrédient que l'on pourrait introduire dans la laine des moutons sans l'endommager, propre à faire mourir les pous ???

R.—Le contact d'un corps gras tue infailliblement les pous, en sorte qu'il suffit d'appliquer un peu d'huile pour en débarasser les animaux attaqués. Comme l'huile n'a pas d'effet sur les œufs il sera bon d'en faire une nouvelle application deux ou trois jours plus tard. Nous devons dire en terminant, que si nos lecteurs nous fesaient de ces questions plus souvent, nous pourrions ainsi donner plus d'intérêt à notre publication. Mais l'apathie générale est vraiment décourageante.

En vous donnant le trouble de répondre à ces questions, vous obligerez beaucoup celui qui se prépare à promouvoir les améliorations dans sa localité pour son profit, pour le profit de ceux qui y travailleront et pour l'avantage général de toute notre population.

Je demeure avec considération, Monsieur,  
Votre humble serviteur, O. B.

#### NECROLOGIE.

 L est malheureusement de notre pénible devoir d'enregistrer aujourd'hui le décès de deux des membres de la chambre d'agriculture du Bas-Canada Messieurs Casgrain et Turcotte.

M. Casgrain naquit à la Rivière-Ouelle, le 8 mars 1812; il était fils de feu F. Pierre Casgrain, seigneur de la

Rivière-Ouelle, de Notre-Dame de Bon-Secours de l'Islet, etc., et de Dame Marie Marguerite Bonenfant. Après avoir terminé son cours d'étude au collège de Nicolet, il épousa, le 22 mai 1832, Dlle Marie Hortense Dionne, fille de feu l'Honorable Amable Dionne, seigneur de Kamouraska et membre du Conseil-Législatif.

M. Casgrain se fit immédiatement remarquer parmi le nombre des Seigneurs, dont le joug se faisait aimer de leurs censitaires. Dès lors il consacra tous ses efforts à l'avancement de la cause agricole, il en fit le but de ses études, et il sut joindre la pratique à l'enseignement, ne reculant pas devant les sacrifices, lorsqu'ils pouvaient servir d'exemple et donner l'élan vers de nouvelles améliorations.

En 1860, il fut élu membre de la Chambre d'Agriculture du Bas-Canada, et président de la société d'Agriculture du Comté de l'Islet. Depuis cette époque, il fut toujours réélu par la grande majorité de toutes les sociétés d'Agriculture du Bas-Canada.

La mort de l'hon. Joseph-Edouard Turcotte, de Trois-Rivières, ex-président de l'Assemblée législative, requiert plus qu'une notice nécrologique. Ce non mérite d'occuper une place distinguée dans la galerie des noms qui ornent ou qui orneront l'histoire, du Bas-Canada surtout. La carrière politique de M. Turcotte a commencé dans les jours de la grande agitation qui précéda la crise qui fut suivie du gouvernement responsable. Son premier acte de courage fut de se porter en avant comme l'un des plus véhéments et des plus vaillants de l'ardente phalange de jeunes canadiens qui suivait la majorité de l'assemblée et qui trouvèrent à la fois en Louis-Joseph Papineau leur Gracchus et leur Cicéron. Toujours hardi, comme orateur, M. Turcotte était à cette époque, un des champs les éloquent de l'école libérale et sa voix puissante a rendu de nombreuse service à la cause nationale.

#### SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DE RICHELIEU.

 L'ASSEMBLÉE générale des membres de la société d'agriculture du comté de Richelieu, tenue à Ste. Victoire, jeudi, le 15 du courant, les personnes suivantes ont été nommés membres du bureau de direction pour 1865.

Président, M. Magnan, écr. de Ste. Victoire, Vice-Président, Pierre Comeau, écr. de St. Ours, Secrétaire-Trésorier,

J. S. P. Bazin, notaire de St. Ours. Directeurs, MM. Louis Mandeville, Louis Chapelain de Sorel, Narcisse Nadeau, de St. Robert, J. B. Houle, de St. Aimé, Antoine Trudeau, de St. Marcel, Levy Lame de St. Ours, Fisiard de St. Roch de Richelieu, Représentants à la chambre d'agriculture, pour l'année 1865, Monsieur Le Major Campbell, L'Honorable L. V. Sicotte,

L'Honorable M. Tessier et L'Honorable J. E. Turcotte.

Veillez donc avoir la bonté de publier dans les colonnes de votre journal les nominations faites par la société d'agriculture du comté de Richelieu, à son assemblée du 15 du courant.

J. S. P. BAZIN,  
Secrétaire T. S. A., Comté Richelieu.  
St. Ours, 21 décembre, 1864.

## ANIMAUX DE LA FERME.

### POIDS EN VIANDE NETTE DU BETAIL SUR PIEDS.

**M**ONSIEUR,—Dans votre numéro de ce mois, page 38, sur l'utilité de la pesée, vous dites "qu'un moyen beaucoup plus commode de connaître le poids de la viande nette des bœufs gras, consiste à mesurer la circonférence de leur thorax à l'aide d'un ruban gradué qui indique le poids,"—pourriez-vous dans votre prochain numéro nous indiquer la manière de graduer ce ruban et vous obligerez un de vos

Souscripteurs.

P. S.—Cette méthode s'applique-t-elle aux porcs.

Novembre, 1864.

### REPONSE DE LA "REVUE."

**N**a établi par de nombreuses expériences qu'en mesurant la circonférence de la poitrine, derrière l'épau, et la longueur d'un animal du garot à la queue, on obtient un cylindre dont chaque pied cube pèse 42 livres de viande nette.

Pour simplifier ce calcul on multiplie le carré de la circonférence de la poitrine par la longueur, estimées en pouces, et le produit divisé par 1013 donne le poids par 100 livres de viande nette.

Ce mesurage peut s'appliquer indifféremment aux animaux d'espèce bovine, ovine ou porcine en bonne condition. Si l'animal est maigre on devra déduire 5 par cent sur le produit, si au contraire l'animal est très gras, on devra ajouter 5 pour cent sur le produit obtenu.

La méthode Dombasle pour le mesurage des bœufs gras est plus simple en ce qu'elle n'exige que la circonférence de la poitrine en pouces pour obtenir le poids de viande nette correspondant. Par viande nette nous entendons les quartiers. La peau pèse ordinairement 5 pour cent du poids vif et le suif 8 pour cent. Les abats pèsent en

moyenne 50 par cent du poids vif d'un bœuf.

### ECHELLE POUR LE MESURAGE DES BŒUFS.

| Circonférence en pouces. | Poids en livres. | Circonférence en pouces. | Poids en livres. |
|--------------------------|------------------|--------------------------|------------------|
| 72                       | 350              | 92                       | 725              |
| 73                       | 365              | 93                       | 750              |
| 74                       | 380              | 94                       | 775              |
| 75                       | 395              | 95                       | 800              |
| 76                       | 410              | 96                       | 825              |
| 77                       | 425              | 97                       | 850              |
| 78                       | 440              | 98                       | 870              |
| 79                       | 455              | 99                       | 900              |
| 80                       | 470              | 100                      | 925              |
| 81                       | 490              | 101                      | 950              |
| 82                       | 510              | 102                      | 980              |
| 83                       | 530              | 103                      | 1010             |
| 84                       | 550              | 104                      | 1040             |
| 85                       | 570              | 105                      | 1070             |
| 86                       | 590              | 106                      | 1100             |
| 87                       | 610              | 107                      | 1140             |
| 88                       | 630              | 108                      | 1180             |
| 89                       | 650              | 109                      | 1220             |
| 90                       | 675              | 110                      | 1260             |
| 91                       | 700              | 111                      | 1300             |

Cette échelle dont nous avons fait nous-même les calculs en nous servant des poids et mesures du pays au lieu des poids et mesures françaises, donne un résultat approximatif que la pratique pourra corriger. Nous avons été souvent surpris de l'exactitude du coup-d'œil des bouchers de Paris qui ne se trompent guères de 4 à 6 livres sur le poids de viande nette que peut donner un animal présenté sur le marché.

### LES PREMIERS PRIX COMME CONCURRENTS.

M. le Rédacteur de la Revue.



Je vous remercie d'avoir bien voulu vous donner le trouble de répondre aux questions que je vous ai faites dans le numéro du mois de novembre. Cependant comme la seconde question, "les premiers prix comme concurrents" a du pour et du contre, je me permets aujourd'hui d'en dire

quelques mots en passant, parceque depuis que vous m'avez répondu, j'ai eu occasion de voir plusieurs membres de la société, et ils s'accordent tous à dire que si le champ était libre ils en seraient bien plus contents. Comme vous me dites qu'il est excessivement difficile d'adopter une règle générale à ce sujet, et qu'il faut se guider suivant les circonstances où se trouvent les cultivateurs de la localité, il faut que je vous dise que nous ne sommes qu'à notre quatrième exhibition, et qu'il y a bien peu de beaux animaux, sauf quelques animaux achetés depuis que nous avons des exhibitions. Ceux qui ont fait ces sacrifices là ont eu le triste plaisir de ne les montrer qu'une seule fois et cherchent aujourd'hui à les vendre parce qu'ils n'ont plus droit de les exhiber, tandis que ceux qui ont des animaux inférieurs les ont exposés pendant quatre ans, ont reçu le double d'argent, n'ont rien amélioré, et ne pensent pas à s'en défaire, et qui sait auront peut-être encore les deuxième et troisième prix pendant cinq ou six ans.

Par exemple, je vois d'un côté que celui qui a eu la plus belle paire de chevaux de trait, voilà quatre ans a eu \$20 de récompense pour le premier prix, et n'a pu les exhiber depuis ce temps. Tandis que de l'autre côté, je vois que celui qui a eu le troisième prix voilà quatre ans l'a eu depuis ce temps à \$7 par année, qui lui donne \$28, et l'aura peut-être encore d'ici à quatre ou cinq ans. Vous voyez clairement que nos règlements favorisent plus les animaux inférieurs, et qu'au lieu d'aller en augmentant, on va en diminuant. Dans toutes les classes, on voit la même chose se renouveler.

Veillez donc, Monsieur, me dire dans la localité où nous sommes, s'il ne serait pas mieux de laisser le champ libre d'ici à plusieurs années, c'est-à-dire, tant que notre bétail ne sera pas un peu plus amélioré.

Opinion de la "Revue."

Nous n'hésitons pas à dire que dans les circonstances spéciales du comté de Berthier, il vaudrait mieux ne pas éliminer les premiers prix des expositions suivantes.

#### SERVICE DES REPRODUCTEURS PRIMES.

MONSIEUR,

U risque de passer pour un esprit contradictoire des règlements de la société de Berthier, je ne passerai pas le 9me paragraphe, sans rien en dire. Il est dit que tout membre qui obtiendra un premier prix pour un animal entier, sera

tenu de le garder durant une saison, et d'en donner l'usage pour le service des animaux appartenant aux membres de la dite société aux prix suivants savoir : Etalon 10s. taureau 2s. 6d. velier 1s. 3d. verrot 2s. 6d. Qui que ce soit, ne se conformer pas à ce règlement sera tenu de remettre à la dite société le montant du prix qu'il aura obtenu pour tel animal et le propriétaire a droit de refuser toutes les femelles qui sont atteintes de maladies contagieuses.

D'après mon opinion, je comprends que taxer le prix des mâles est un moyen de plus pour quelques cultivateurs qui achèteraient de beaux animaux reproducteurs, à ne pas les exhiber; parce qu'en les exhibant, ils seraient presque certains d'avoir le premier prix, et ensuite de cela, être tracassés pendant toute la saison pour presque rien. Admettons que quelqu'un ait eu un beau troupeau de brebis et pour l'améliorer achète un bon velier qu'il paierait £15, pensez-vous que celui qui achèterait un tel velier le mènerait à l'exhibition pour avoir \$3 ou 4, et exposerait ensuite son velier et ses moutonnes à attraper la galle pour un misérable 1s. 3d. ? je ne le pense pas. Vous me direz peut être que le propriétaire a droit de refuser celles qui ont la galle, il est vrai qu'il en a le droit, mais il arrive souvent en hiver que le cultivateur passe une partie de la journée loin de sa maison pour ses charroyages. Tandis qu'il n'y sera pas, une personne amènera des moutonnes et les lâchera avec le bélier; est-ce la femme qui ira voir si ces moutonnes ont la galle ou autres maladies ? je ne le pense pas. Eh bien, pour éviter un pareil accident, celui qui achètera un bel animal reproducteur le gardera chez lui et ne l'exhibera pas; il en est de même pour tous les autres mâles. Je suis porté à croire que si nous ne fixions pas le prix pour les animaux entiers qui ont eu un premier prix, ce serait infiniment plus avantageux. J'espère Monsieur, que vous voudrez bien donner votre opinion sur cette partie de nos règlements; si je m'oppose à nos règlements, c'est afin d'en avoir de meilleurs pour contenter les gens, et d'avancer de dix années s'il se pouvait, parce que nous sommes bien arriérés. Je reviendrai encore sur plusieurs points de nos règlements, car si un édifice est assis sur de mauvaises fondations, il commence par s'ébranler et finit par s'écrouler; il en est de même pour une Société d'Agriculture qui a mauvais règlements. A. M.  
Berthier, le 4 décembre 1864.



## Opinion de la "Revue."

Nous convenons que les prix payés pour les suillies des reproducteurs primés ne sont pas assez élevés. Mais pour protéger tous les intérêts, peut-être vaudrait-il mieux adopter un terme moyen, en doublant le prix des suillies.

## ATTELAGES.

**C**ETTE saison est celle où les attelages ont ordinairement le moins d'occupation; cependant leur entretien est si coûteux qu'un bon économe ne doit jamais les laisser oisifs. L'homme qui tient une comptabilité régulière et qui a l'habitude d'écrire, chaque

soir, le nombre d'heures du travail de ses chevaux et l'emploi de ce travail, sentira bien vite tout ce qu'il lui en coûte pour chaque heure d'oisiveté de ses attelages. La conduite des fumiers et du bois, etc., est à peu près la seule occupation relative à la culture des terres qu'on puisse leur donner dans ce mois.

La machine à battre offre un moyen d'employer utilement les attelages dans des temps où il serait impossible de leur procurer un autre travail, et ce n'est pas là un des moindres avantages de l'adoption de cette machine dans les grandes exploitations.

## TRAVAUX DE LA FERME.

## FABRICATION DE LA POTASSE.

**N** correspondant du canton de McNider, comté de Rimouski, nous demande de lui indiquer le procédé à suivre dans la confection de la potasse dans un nouvel établissement.

Cette industrie profitable qui doit accompagner tout nouvel établissement bien administré mérite d'être exploitée, car elle sera toujours d'un grand secours aux colons qui commencent des défrichements avec peu de moyens.

Pour bien réussir il faut être soigneux et propre dès le commencement, même dans la préparation de la cendre.

Nous conduirons notre correspondant dans la forêt afin de ne rien omettre. Sarclez le terrain que vous vous proposez de défricher en coupant aussi près de terre que possible toutes les tiges et les jeunes arbres qui n'auront pas plus de six à huit pouces de diamètre. Ayez le soin de ramasser tous les débris en tas après avoir coupé les plus grands en longueur de douze pieds. On doit piler les branches de manière à ce qu'elles se tassent les unes contre les autres, ainsi, il faudra toujours mettre le rond, la courbe ou le dos des branches en l'air afin que le tout se masse pour mieux brûler quand on y mettra le feu.

Lorsque la terre aura été sarclée on abattra le gros bois pour le débiter en longueur de 12 pieds après avoir enlevé les branches qui seront tassées sur les piles déjà faites, autant que possible: Toutes les bûches doivent être coupées de même longueur. Nous n'avons pas besoin de parler du tassage du gros bois; tous les Canadiens l'entendent parfaitement. La

soule recommandation que nous ayons à faire, c'est de faire des tas très haut et serrés et de les bien couvrir en y jetant tous les bouts de bois, branches, copeaux qui tombent sous la main. Cela facilite l'activité du feu. Pour obtenir de la cendre il faut que le tout brûle promptement par un beau temps afin que la cendre ne soit pas emportée par le vent, ni endommagée par la pluie. On doit, pour cela, veiller les tas, les attiser lorsqu'on y a mis le feu et qu'ils sont à moitié brûlés pour que la fabrication de la cendre se fasse sans perte.

Aussitôt que la cendre est refroidie ou qu'elle ne contient plus de feu on s'empresera de l'enlever pour la mettre à l'abri du mauvais temps sous un appentis tout brut. Un carré de bois rond ponté en bois fendu et couvert en écorce ou en planche jettées à volonté si l'on en a à sa disposition. La cendre ne doit jamais être mise en tas sur le sol si elle doit y rester quelque temps car le fond du tas se détériora en absorbant trop d'humidité.

On peut faire du sel de potasse qui sera fabriqué en perlasse ou faire de la potasse de suite avec la cendre. Ce sont deux procédés bien différents et qu'il est bon de noter. Pour le sel de potasse il faut moins de précaution. La cendre qui contiendrait de la terre n'empêcherait pas le sel d'être converti en perlasse car toutes les saletés qu'il contiendra seront détruites par l'action du feu en le passant au four pour en faire de la perlasse. Cela n'empêche pas que l'on doive éviter de faire du sel trop sale.

Pour faire de la potasse il faut plus de soin en recueillant la cendre. On ne doit pas enlever de terre en la ramassant. Une

chose que nous devons recommander, c'est qu'il n'est pas bon d'enlever trop de cendre de la terre neuve, car c'est sa richesse.

Pour la lessive de potasse il faut se procurer de bonnes cuves étanches, capables de contenir de dix à douze minots de cendre. On pratique un trou d'un pouce dans le fond par où doit passer la lessive. On place au dessus de ce trou quatre petits bois en croix afin de l'empêcher de se boucher. Un lit de paille de deux pouces d'épaisseur devra couvrir le fond de la cuve. On étendra sur cette paille près d'un demi minot de chaux fleurie, puis on emplira la cuve de cendre. L'emplissage doit se faire avec précaution. Il faut fouler la cendre avec un pilon de bois, légèrement, mais également partout, pour que l'eau ne passe pas trop vite en faisant des petits canaux dans la cendre, ce qui occasionnerait des pertes, la force de la cendre n'étant pas toute extraite.

Les cuves doivent être placées sur un glasis en planche incliné vers la dalle qui recevra la lessive pour le porter dans un réservoir. On fera couler le lessis lentement sans y mettre de l'eau chaude. L'eau froide vaut mieux. Le réservoir, la dalle et le glasis devront être nettoyés parfaitement avant de faire couler la lessive.

Le grand secret dans la fabrication de la potasse de première qualité, c'est la propriété comme dans la fabrication du sucre d'érable.

Le premier réservoir plein de lessive devrait être remis sur les cuves pour les couler une seconde fois. Elle n'en sera que plus clarifié et plus facile à réduire en potasse.

Quand on a de la cendre de maison elle est toujours plus cuite et plus forte, on doit en mettre une couche sur la chaux, dans les cuves, sous la cendre de champ. C'est une bonne pratique de toujours mettre la meilleure cendre au fond.

On mettra la lessive dans la chaudière à potasse à mesure qu'elle sortira des cuves pour la faire bouillir ou réduire. Le feu ne doit pas être trop violent quand la lessive commence à gonfler. Lorsqu'elle épaissira et se formera en croûte à la surface il faudra avoir le soin de passer une tranche de fer dans le fond de la chaudière, de temps à autre pour empêcher le sel de potasse de s'y attacher. Augmentez le feu à cet état et si la potasse qui se forme ne saute pas trop dans la chaudière on devra alors faire un feu d'enfer pour la faire fondre.

On connaîtra que la potasse est fondue ou faite quand la croûte ou l'écume qui se forme sur la surface est entièrement consommée ; que la masse a pris une couleur rouge feu, couleur et apparence du fer fondu quand on le tire pour le mettre dans les moules.

On devra éviter de laisser tomber ou de ne rien jeter de froid dans la chaudière, de l'eau surtout, lorsque la potasse fond, car elle réjaillirait et causerait des accidents.

Lorsque la potasse est fondue, il faut la tirer promptement avec un poëlon exprès pour la mettre dans des chaudrons de fer que l'on aura nettoyés et fait chauffer devant le feu pour les assécher parfaitement. Dans douze heures elle sera assez froide pour être mise en quart. Il y a des chaudrons exprès pour faire refroidir la potasse et dont deux emplissent un quart juste. Ces vaisseaux sont préférables à tous autres car plus les morceaux de potasse seront gros, mieux elle se conservera.

#### CULTURE DES ARBRES FORESTIERS.

LE cultivateur n'ayant que très peu de travaux à faire exécuter dans ce mois, c'est l'époque où il s'occupe communément de fixer ses idées sur les projets de plantations qu'il a formés, et d'en arrêter les dispositions. Il est peu de propriétés rurales où l'on ne trouve quelque portion de terre plus ou moins étendue, dont le produit est presque nul, soit dans l'état de friche où elle se trouve, soit en état de culture, tantôt parce qu'elle est trop éloignée du centre de l'exploitation, tantôt parce qu'elle est d'une nature aride ou infertile, ou habituellement impoignée d'eau souterraine ou superficielle, dont on ne pourrait la débarrasser sans des travaux trop coûteux. C'est là qu'il convient presque toujours, sous le rapport économique, d'établir des plantations en massifs : il en coûtera bien moins pour produire ainsi un nombre d'arbres déterminé, qu'en les disséminant on bordures autour des pièces de terre et le long des chemins, où les arbres sont exposés à une multitude d'accidents et de dégâts, et où ils nuisent toujours plus ou moins aux récoltes des pièces de terre qui les avoisinent, et à la conservation des chemins, sur lesquels ils entretiennent l'humidité, en arrêtant l'action des vents et du soleil.

Un des soins préliminaires les plus importants pour le succès d'une plantation est

de déterminer l'espèce d'arbres dont on veut la garnir, en prenant en considération la facilité de la vente pour les produits de chaque essence, et la nature du terrain, relativement à la végétation de chaque espèce. Sous ce dernier point de vue, on pourra s'aider des données suivantes pour ce qui concerne les espèces d'arbres que l'on emploie le plus communément dans la culture forestière.

#### Choix du terrain.

Le *chêne commun* peut réussir dans presque tous les terrains, pourvu qu'ils ne soient ni trop secs et arides, ni très-humides ou formés d'argile extrêmement tenace; mais il ne prend une grande élévation que sur les sols qui ont beaucoup de fond.

#### Le hêtre

Exige plus que le chêne un sol imprégné d'humus; du reste, il se plaît à peu près dans les mêmes terrains, mais il préfère surtout des sols calcaires riches: il prospère mieux que le chêne dans les sols dont la terre végétale a peu de profondeur, parce que ses racines sont plus traçantes.

#### Le charme et l'érable champêtre.

Se plaisent à peu près dans les mêmes terrains que le chêne, et ces trois essences, auxquelles on peut joindre le hêtre, si le sol est riche, se marient très-bien ensemble pour former des taillis ou des futaies, qu'il est toujours utile de composer de plusieurs espèces d'arbres.

#### Le bouleau

Se plaît presque partout où le sol n'est pas trop humide ou argileux; il végète bien dans les terrains arides, peu profonds et jusque sur les plus hautes montagnes: son feuillage donnant très-peu d'ombre, cet arbre est un de ceux qui nuisent le moins à ceux auxquels on l'associe. Comme sa croissance est prompte et son bois d'assez bonne qualité pour le chauffage, c'est un arbre des plus précieux pour le boisement de tous les terrains qui lui conviennent.

#### Le frêne et l'ormé

Se plaisent particulièrement dans les sols frais et substantiels: on doit éviter le voisinage du frêne pour les terres arables ou les prairies, parce qu'il leur nuit beaucoup à une grande distance de son tronc.

#### L'aune

Réussit bien dans les sols humides et même marécageux, pourvu qu'ils ne soient pas pendant trop longtemps couverts d'eau; il prospère même sur les sables et les graviers, dans les vallées où l'eau se rencontre à peu de profondeur, mais il ne faut pas le

placer dans les terrains secs. Il forme de bons têtards, croît très-promptement et nuit peu aux récoltes qui l'avoisinent.

#### Les saules

Prospèrent à peu près dans les mêmes terrains que l'aune; mais il en est une espèce, le *saule-marsault*, qui réussit très-bien non-seulement dans les lieux bas et humides, mais aussi dans les sols très-secs et arides, principalement lorsqu'ils sont calcaires: sa croissance est très-prompte et il atteint à une assez grande hauteur, en sorte que la culture de cette espèce est très-profitable dans une grande variété de sols.

#### Les peupliers

Aiment également les sols bas et frais, lorsque la terre en est douce et perméable; mais ils ne sauraient prospérer dans les sols aussi marécageux que ceux où peuvent réussir les saules et l'aune: il faut néanmoins en excepter le *peuplier noir*, qui peut accompagner ces espèces dans les terrains très-humides, et qui réussit aussi, mieux que la plupart des autres espèces de peupliers, dans des sols un peu secs, élevés et composés d'un argile calcaire. Le peuplier noir forme des têtards préférables, sous beaucoup de rapports, à ceux de saule.

Le peuplier de Virginie ou peuplier suisse et le peuplier de Canada

Qui ont entre eux beaucoup de ressemblance; végètent avec une extrême promptitude; mais il leur faut un terrain sablonneux et frais, du moins dans le sous-sol. Ces peupliers prospèrent beaucoup plus, isolés ou en lignes, qu'en massifs, et ils s'accroissent mal de l'exploitation en taillis; mais leur ombrage et leurs racines nuisent beaucoup aux récoltes qui les avoisinent.

#### Le tremble,

Qui est également un peuplier, réussit, au contraire, très-bien en massif, et s'accroît bien de l'exploitation en taillis; mais dans les sols qui lui conviennent, c'est-à-dire, dans les terrains meubles et frais, il s'empare bientôt de tout le sol, en dominant les autres essences, parce qu'il produit des rejetons dans toute l'étendue de ses racines et jusqu'à une très-grande distance du tronc. Par le même motif, on doit éviter avec grand soin son voisinage pour les terres arables et les prés; des fossés profonds ne suffisent pas pour le contenir dans les limites qu'on voudrait lui assigner.

#### L'acacia robinier ou faux acacia

Végète avec une très-grande promptitude dans les sols sablonneux et frais, qui lui

conviennent spécialement. De même que le tremble, il pousse au loin des drageons de ses racines, et l'en doit éviter de le planter dans le voisinage des terres arables ou des prés.

Le pin sylvestre ou sauvage,

Est, de tous les arbres résineux, celui qui est le plus fréquemment employé dans la culture forestière. Tous les terrains, sablonneux ou calcaires, lui conviennent bien pourvu qu'ils ne soient pas trop humides; il prospère beaucoup moins dans les sols argileux et compactes, pas du tout dans les situations marécageuses: il réussit généralement bien dans les sols dits *terres de landes*. La végétation de cet arbre est d'autant plus prompte, que le sol où on le place est plus riche en humus; mais il réussit encore dans les terrains arides, graveleux ou sablonneux; et c'est une des essences les plus précieuses pour boiser les sols de cette espèce, soit dans les plaines, soit sur les montagnes, où il réussit particulièrement bien à l'exposition du nord. Le pin de *Riga* ou de *Huguenau*, le pin d'*Ecosse* et le *laricio* ou pin de *Corse*, sont des espèces ou variétés plus ou moins voisines du pin sylvestre; mais les circonstances de leur culture forestière ne sont pas encore aussi connues. On pense généralement que les terrains qui leur conviennent sont les mêmes que pour le *sylvestre*.

Le mélèze

Prospère surtout dans les sols meubles, substantiels et frais; il réussit encore bien dans les argiles calcaires entremêlées de pierres; mais les argiles compactes, les sables arides ou les terrains marécageux ne lui conviennent nullement. Sa croissance est très-prompte; et c'est, de tous les arbres résineux, celui qui fournit le bois le plus dur et le plus précieux, soit pour les arts, soit pour le chauffage.

L'épicéa ou sapin pesse

Réussit dans presque tous les terrains, à l'exception des sables arides et des sols aquatiques et marécageux; mais le sapin commun ne se plaît guère que sur les montagnes.

La croissance des sapins étant beaucoup moins rapide que celle des pins et du mélèze, surtout dans les premières années, on doit éviter de cultiver ces essences en mélange, parce que les derniers étoufferaient les premiers; mais, si l'on a des vides à remplir dans un semis de sapins de six ou même de dix ans, on pourra très-bien y semer des mélèzes ou des pins qui atteindront bientôt la hauteur des sapins.

Faut-il semer en place ou planter?

Dans le projet de boisement d'un terrain une des premières questions qui se présentent est celle de savoir s'il convient mieux de procéder par la voie du semis en place ou par celle de la transplantation. La première est, en général, moins coûteuse et plus expéditive, et elle réussit bien lorsqu'on opère convenablement, dans les circonstances qui lui conviennent; mais il est quelques cas où l'on est forcé d'avoir recours au procédé de la transplantation: c'est le cas, en particulier, pour les terrains riches et frais, qui se couvrent promptement d'une grande abondance d'herbes, surtout des espèces traçantes, comme les *agrostis*, etc. Là, il en coûterait trop de frais pour exécuter les sarclages nécessaires pour empêcher les herbes d'étouffer les jeunes plants. Il est aussi des terrains très-peu consistants, surtout dans la classe des sols crayeux, où les semis réussissent difficilement, parce que le jeune plant y est exposé à se déchausser. Dans ces divers cas, on doit exécuter des semis en pépinières, pour garnir ensuite les terrains par voie de transplantation.

J'indiquerai, pour chaque mois, les principaux travaux relatifs à la culture des arbres forestiers; mais je ne bornerai à cette branche de l'art forestier qui peut présenter le plus d'intérêt à la classe de lecteurs à laquelle cet ouvrage est destiné; je ne parlerai donc pas de l'aménagement des forêts, qui exigerait d'ailleurs des développements qui entreraient bien difficilement dans le cadre de ce volume.

#### FERS A CHEVAL.

DES lisons dans le *Messenger franco-américain*. — "Un inventeur de Philadelphie vient de fabriquer une machine à faire des fers de cheval. Les fers fabriqués par cette mécanique sont aux fers fabriqués à la main par les maréchaux ce que les filatures mécaniques sont aux métiers de tisserands: qualité, solidité, bon marché, voilà ce qu'on obtient avec la machine dont nous parlons. Lorsque nous disons "bon marché" on en aura une idée quand on saura que le tonneau de fers de cheval ne coûte pas plus qu'un tonneau de rails de chemin de fer. Une vive opposition s'est manifestée d'abord de la part des maréchaux-ferrants et autres personnes engagées dans l'industrie de ferrer les animaux; mais il en sera de cette invention ce qu'il en est des bonnes choses: après avoir bien crié contre elle, on l'adoptera; et son usage, malgré tout se généralisera."

LE COLLABORATEUR VÉTÉRINAIRE DE LA  
REVUE

**M**OUS avons le plaisir d'annoncer à nos lecteurs que nous avons obtenu la collaboration de Mr. Fenjou Elève diplômé de l'École Vétérinaire impériale d'Alfort. Dès le prochain numéro Mr. Fenjou commencera une série d'articles sur les vices rédibitoires, l'hygiène, le cheval et les principales maladies des animaux de la ferme. Nous ne serions trop insister sur l'importance que peuvent avoir ces articles traités avec tout le savoir qu'on est en droit d'attendre d'un élève de la célèbre école d'Alfort.

Nous avons déjà demandé la création d'un hôpital vétérinaire à Montréal sous la direction de la chambre d'agriculture du Bas-Canada. L'expérience de Toronto est un puissant encouragement, et notre chambre ne saurait faire moins que celle du Haut-Canada, qui depuis deux ans a pris une louable initiative à ce sujet, suivie du plus grand succès. Cet hôpital pourrait recevoir à des conditions faciles les animaux de quelque valeur de la province en même temps qu'il servirait d'école d'application

aux jeunes hommes désireux de se livrer plus spécialement à l'étude de l'art vétérinaire. Cette nouvelle carrière ouverte à nos jeunes Canadiens serait un débouché au trop plein des carrières professionnelles tout en protégeant contre les maladies le capital considérable représenté par le bétail de nos fermes. Nous publions ci-dessous le diplôme de M. Fenjou, comme élève d'Alfort.

Diplôme de l'École vétérinaire impériale d'Alfort.

Nous, membres du comité de l'école impériale de médecine vétérinaire d'Alfort, certifions avoir examiné l'élève Eugène Fenjou et d'après notre examen nous l'avons reconnu capable de professer la médecine vétérinaire en France et dans toutes ses colonies.

En foi de quoi, nous lui avons délivré le présent diplôme pour lui valoir et servir ce que de droit.

Alfort, le 23 août 1852.

Le président, Delafond.

Le vice-président, Lassaigue.

Le secrétaire, Virey.

## VOYAGES AGRONOMIQUES.

### LES CONCLUSIONS DE NOTRE VOYAGE AU LABRADOR.

**L**E 3 juillet nous partions de la Baie de Forteau en route pour le Cap Rosier, situé sur la côte de Gaspé. Le 4 juillet nous fisions la pointe est de l'île d'Anticosti, par un magnifique temps et de bonne heure le lendemain, les approvisionnements du phare étaient débarqués. Le phare est en tous points semblable à celui de la pointe ouest de l'île d'Anticosti, avec une lumière fixe à prismes en ver de première grandeur. De nombreuses habitations sont parsemées sur le rivage; l'agriculture et la pêche partagent les occupations des habitants.

Le 5 et le 6 juillet furent passés dans le bassin de Gaspé à régler des réclamations et le 7 nous fisions route pour Québec, où nous arrivâmes le 9 juillet, après avoir touché à la pointe ouest de l'île d'Anticosti et à la pointe des Monts. Notre voyage avait duré en tout dix-neuf jours et pendant tout le trajet nous n'eûmes qu'à nous féliciter de l'habileté et de la vigilance du capitaine Gourdeau. Ses égards pour nous

méritent de notre part une mention spéciale, et nous avons plaisir à le reconnaître ici publiquement.

Cession des phares de Forteau et de Belle Isle au gouvernement de Terre-Neuve.

Nous ne croyons pas devoir terminer le compte-rendu de notre voyage, sans donner notre opinion sur ce que doit faire le gouvernement pour améliorer le service des phares et en assurer à la fois l'efficacité et l'administration économique. D'abord il est souverainement injuste que le gouvernement canadien fasse à lui seul tous les frais d'entretien des phares du Détroit de Belle-Île, tandis que Terre-Neuve en profite infiniment plus que nous. Peu de personnes se doutent probablement que nous avons bâti deux phares, sur le territoire de Terre-Neuve l'un à Forteau, l'autre sur l'île de Belle-Île, au prix approximatif de \$150,000, et que tous les ans nous votons des sommes considérables pour leur entretien. Rien ne serait plus facile que de transporter ces deux phares à la charge de Terre-Neuve, qui en raison de sa proximité et des relations de ses pêcheurs soit avec Forteau soit avec le voisinage de

Belle-Ile, pourrait entretenir ces phares au cinquième du prix que nous payons. Nous sommes obligés d'envoyer un bateau à vapeur deux fois l'an, à 300 lieues de Québec, pour faire le transport des approvisionnements, tandis que de St.-Jean de Terre-neuve part tous les printemps une flotte de pêcheurs pour Forteau et pour le voisinage de Belle-Ile, qui pourrait se charger pour une bagatelle du transport des approvisionnements des phares pour l'année. Et certainement que Terre-neuve se prêterait à cet arrangement parfaitement juste en lui-même. Puisque nous avons fait les frais d'établissement des phares au moins Terre-neuve doit elle faire les frais d'entretien.

#### Approvisionnement des phares par la Canadienne.

La seconde disposition que devrait prendre le gouvernement, serait de charger le commandant Fortin de l'inspection annuelle de tous les phares du golfe et du transport des approvisionnements des phares. Ces approvisionnements seraient pris à Québec et au port libre de Gaspé, selon qu'on le trouverait plus avantageux, et les services de la Canadienne seraient ainsi doublement utiles tout en assurant toute l'efficacité et l'économie désirables. On comprend que cet arrangement serait d'autant plus facile que les phares de Forteau et de Belle-Ile seraient entretenus par Terre-neuve. Ces deux phares sont vraiment les seuls hors de communication avec les pêcheurs canadiens, en sorte que tous les autres peuvent être aisément approvisionnés par le bâtiment chargé de la protection des pêcheries. Le dépôt d'approvisionnement devrait être aboli à Forteau, car la Baie est suffisamment habitée maintenant pour secourir les naufragés qui pourraient être jetés sur la côte. La farine et le porc salé laissés en dépôt se gâtent en vieillissant sans profit. Il en est de même à d'autres dépôts où les approvisionnements se perdent et devraient être diminués, les naufrages étant moins fréquents et les habitations sur la côte moins rares.

#### Substitution de l'huile de pétrole à l'huile ordinaire.

Une mesure que notre gouvernement devrait mettre en pratique dès le printemps prochain, c'est la substitution de l'huile de pétrole à l'huile ordinaire pour l'usage des phares. Cette amélioration est vivement sollicitée par tous les gardiens et elle aurait dû être adoptée de suite. C'est là une négligence que nous pourrions dire impardonnable et qui ne reconmande pas l'administration de nos phares. Depuis longtemps déjà le Nouveau-Brunswick et la Nouvelle-

Ecosse ont adopté cette amélioration, et l'honorable Wm. Tilly nous disait dernièrement que l'économie réalisée avait payé, dès la première année, les changements nécessaires dans le matériel, sans compter que la lumière obtenue était infiniment supérieure. Et nous, avec nos prétentions au progrès, avec nos dépenses énormes pour la construction de nos phares, nous n'avons pas encore appliqué cette amélioration dans l'éclairage de nos côtes ! Quel est le système actuel ? Un phare a quelques fois 21 lampes de l'ancien régime qu'il faut moucher toutes les heures ou à peu près ; le moindre défaut les fait fumer et salir les vers qu'il faut nettoyer ; les 21 reverbères se salissent avec une égale facilité.

Le gardien toute la nuit est ainsi occupé à moucher, nettoyer et à suivre les 21 lampes, tournantes dans quelques cas. Aussi il est facile de juger qu'il faut trois hommes pour résister à un pareil système digne des âges antiques et tout à fait indigne de nous. Avec le changement proposé, les lampes sont allumées le soir et jusqu'au lendemain le gardien peut se reposer, bien sûr que rien ne se dérangera. Ensuite l'emploi de l'huile de pétrole est très-propre, on s'en sert dans le nettoyage même des lampes. Au point de vue de l'économie, nous prétendons que le gouvernement obtiendra trois fois plus de lumière pour moitié du prix actuel de l'huile employée, et en même temps le gardien pourra seul entretenir les lampes et n'exigera un aide que pour les travaux extérieurs du phare. Voilà assez d'avantages croyons-nous pour motiver le changement que tous les gardiens demandent et dont le refus est impardonnable.

#### Acquisition par le gouvernement des terrains occupés par les phares.

Nous avons déjà donné notre opinion sur la nécessité d'une certaine promotion dans le service des phares et sur l'espèce d'apprentissage que nous croyons nécessaire pour faire de bons gardiens. Cette amélioration ne serait pas moins utile que les autres que nous suggérons et nous insistons surtout en terminant, sur ce que le gouvernement s'empresse d'acquérir les terrains sur lesquels sont bâtis les phares, ainsi que quelques arpents immédiatement autour, car aujourd'hui ce terrain appartient à des particuliers ainsi que toutes les améliorations faites par le gouvernement et il serait assez amusant de voir les propriétaires revendiquer leurs droits et louer au gouvernement les phares bâtis par nous sur leur terrain, sans achat préalable. Ce serait là une négligence chèrement payée.

## TRAITE D'AGRICULTURE PRATIQUE.

### AVANT PROPOS.

A Messieurs les Membres des Sociétés d'Agriculture du Bas Canada.

**E**S efforts que vous faites depuis plusieurs années pour l'amélioration de l'agriculture, dans le pays, m'est une garantie que vous accueillerez favorablement ce faible essai, fait pour coopérer autant qu'il est en moi, à l'objet que vous avez en vue. On sent depuis longtemps le besoin d'un ouvrage qui puisse améliorer cette branche essentielle de l'industrie qui est restée, à bien dire, dans l'état où elle a été introduite il y a deux siècles. Le défaut d'éducation est l'unique cause qui, jusqu'à ce moment, a retardé dans le pays, la connaissance des améliorations et des expériences que l'on a faites, depuis quelque temps, dans différentes parties du monde. Mais comme cet obstacle va bientôt disparaître, par l'introduction générale de premier élément de l'éducation, savoir la lecture, le temps est venu où un pareil ouvrage peut être apprécié et doit donner l'essor aux écrivains et aux cultivateurs.

Le traité que je vous offre ne sera point fondé sur des théories douteuses et dispendieuses; mais sur des expériences adoptées généralement dans la pratique.

En sorte que je prie les cultivateurs de n'être point épouvantés de mon entreprise, vu que je ne prétends pas changer leur culture, mais simplement l'améliorer.

Je diviserai ce traité en deux parties, comprenant petite culture et la grande culture.

La petite culture ou culture potagère devrait être, enseigné aux élèves dans les écoles élémentaires de paroisse, et la grande culture dans les collèges ou académies de comté. A cette fin il devrait être annexé à chaque école de paroisse un terrain de deux à quatre arpents, et aux collèges ou académies de comtés une terre de soixante à quatre-vingt-dix arpents, que les instituteurs feraient aussi cultiver par les élèves, aux heures prescrites et d'après la manière ci-après indiquée. Par ce moyen on parviendrait bientôt à introduire dans le pays une culture uniforme, judicieuse et lucrative.

Je commencerai par la petite culture ou la potagère, dont je m'occupe depuis près de vingt ans, avec succès, dans le faubourg St. Louis de Québec, à l'Asile Champêtre, ma demeure actuelle.

### DE LA PETITE CULTURE OU CULTURE POTAGERE.

**L**a petite culture s'applique particulièrement aux jardins, dont on distingue cinq espèces, exigeant chacune une culture particulière et des connaissances différentes. Chaque espèce a une nomenclature spéciale comme suit :

- 1o Le jardin potager ou légumier.
- 2o Le jardin fruitier.
- 3o Le parterre.
- 4o Le jardin botanique.
- 5o Le jardin paysager.

Mais comme je désire me borner au jardin potager, je ne parlerai point des autres.

Les jardins potagers sont les plus communs et les plus utiles, aussi en voit-on à toutes les portes des cultivateurs. Plus leur utilité est grande, plus on doit les bien soigner et chercher à en perfectionner la culture; c'est ce dont je vais m'occuper dans ce chapitre.

### CHOIX DU TERRAIN.

**S**I le terrain pour faire un potager est au choix du cultivateur, je lui conseillerais, à moins qu'il ne soit dans une plaine, de le fixer au bas d'un côteau, exposé au soleil levant, et de faire attention aux vents dominants, aux moyens d'arrosement, à la qualité du sol, &c.

Il n'est donné qu'à bien peu de personnes de jouir, à cet égard, de toute la liberté nécessaire, car des circonstances étrangères au jardin même décident presque toujours de sa position.

Le point principal, dans ce cas, sera d'en tirer le meilleur parti possible; s'il est marécageux il faudra détourner les eaux; s'il est sur un côteau, il faudra y attirer les eaux; s'il est sur un fond de glaise, il faudra en diminuer la ténacité, avec des terres sablonneuses; si au contraire il est sur un fond sablonneux, il faudra l'améliorer avec de la glaise; s'il est sur un bon sol, il ne faut que l'alimenter annuellement avec de bons engrais.

La terre d'un Jardin potager doit être profonde et très meuble; pour y parvenir, lorsqu'elle n'a pas ces deux qualités, il faut la défoncer et la remuer à trois pieds de profondeur, au moins y transporter des terres sablonneuses, si le fond est de glaise, ou de la marne argileuse, si elle est légère, une grande quantité de fumier et tous les débris des végétaux, et des animaux morts, qu'on aura à sa disposition.

L'eau étant l'âme d'un jardin potager, il faut s'en procurer à quelque prix que ce soit. L'eau courante est, sans contredit, la meilleure, aussi doit on s'en pourvoir, par des fossés, des rigoles ou des canaux, s'il est possible, par préférence à celles des sources et des puits. Si on est réduit à se servir de ces dernières, il faudra les exposer vingt-quatre heures au soleil, ou au grand air, dans une cuve plus large que haute, avant de les employer. On aura attention de n'arroser les plantes que le matin et le soir, jamais à l'ardeur du soleil.

### DISTRIBUTION DU JARDIN.

**Q**UAND on n'est pas gêné par des propriétés voisines, on donne ordinairement à un jardin la forme rectangulaire; on le subdivise, selon son étendue, en un plus ou moins grand nombre de carrés, coupés par des allées des tinées aux passages et aux transports.

La grandeur des carrés des jardins potagers n'est pas aussi indifférente qu'on le pense communément, l'expérience a prouvé que huit, dix et douze toises sur toutes les faces étaient la mesure la plus convenable.

Le jardin doit avoir, dans son milieu d'un bout à l'autre, une allée de dix à douze pieds de large; il doit y en avoir, deux, trois, ou quatre

sur le travers, suivant la longueur du terrain ; il en doit régner une tout autour du terrain à quatre pieds de la clôture, ce qui laissera un espace suffisant pour y planter et entretenir une haie vive.

On ne doit tenir nette que l'allée du milieu, pour la promenade, celles de travers et du contour se sèment de mil et de trefle que l'on coupe deux fois chaque année. Les carrés doivent avoir, tout autour, une platte-bande de quatre pieds, soutenue, les unes de ciboulette, les autres d'oseille, quelques unes de perçil, de cerfeuil, de pimprenelle, de fraisiers, &c. Sur le milieu de ces plates-bandes, doivent être plantés des grosilliers, des gadeliers rouges, blancs, et noirs, des framboisiers et autres arbrisseaux, semblables excepté les plates-bandes de travers où on n'en doit pas mettre, afin de pouvoir labourer les carrés deux fois l'année, le printemps et l'automne.

Les allées doivent être plus basses que les carrés, et on doit en ôter la terre et la jeter sur les carrés, de droite et de gauche, pour exhausser ces derniers. Les carrés doivent être divisés en planches large de quatre pieds partagées entre elles par un sentier large de dix à douze pouces tiré au cordeau.

L'allée du milieu doit être couverte de graviers, de plâtras et de gros sable, afin qu'on puisse y circuler en tout temps, sans craindre la boue. On devra tous les samedis nettoyer cette allée et en enlever les mauvaises herbes, que l'on transporter dans un lieu destiné à amasser les engrais.

#### TABLEAU DES PLANTES CULTIVEES.

 N Canada, l'époque des semences et plantations dans les jardins potagers, n'est bien déterminée que vers le dix mai et continue jusqu'au quinze septembre.

La manière de semer se modifie, selon les lieux et l'espèce de la plante ainsi qu'on le trouvera indiqué, aux chapitres particuliers de chaque plante, que l'on peut cultiver dans le pays, et dont le nom est inscrit dans la liste alphabétique qui suit :

|             |             |
|-------------|-------------|
| Ail         | Lentilles   |
| Asperges    | Melons      |
| Bettes      | Naveaux     |
| Blé-d'inde  | Oignons     |
| Carottes    | Oseille     |
| Céleri      | Panais      |
| Gerfenil    | Patates     |
| Chicorée    | Persil      |
| Choux       | Piment      |
| Ciboulette  | Pimprenelle |
| Cives       | Pois        |
| Citrouilles | Raifort     |
| Concombres  | Raves       |
| Couches     | Salsifis    |
| Cresson     | Sariette    |
| Echalottes  | Sauge       |
| Epinards    | Scorsonère  |
| Fève        | Topinambour |
| Laitue      |             |

Je vais maintenant donner la culture spéciale de chaque plante inscrite dans la liste cidessus et en indiquant de plus leurs propriétés et usages.

#### AII.

 LANTE bulbeuse, qui fournit un des plus forts assaisonnements, et dont on fait un usage assez général en Canada, tant par goût que par confiance en ses effets salutaires.

#### Culture.

Il produit depuis six jusqu'à quinze gousses, que l'on détache, pour les planter, le printemps, à sept ou huit pouces de distance en tous sens ; toute terre lui est bonne, pourvu qu'elle ne soit pas humide.

On doit biner l'ail lorsque les feuilles sont à moitié de leur grandeur, et lorsqu'elles sont jaunes, on arrache les pieds, on les lie en bottes, avec les feuilles et on les fait sécher au soleil, pendant douze ou quinze jours et ils se conservent ainsi pendant des années.

#### Propriétés.

L'infusion de l'ail est apéritive, diurétique, sudorifique, même anthystérique et par-dessus tout vermifuge.

#### ASPERGE.

 ETTE plante est naturelle à la France, il y en a plusieurs espèces, dont une seule est cultivée pour la nourriture de l'homme, elle a de nombreuses racines cylindriques, fort minces, mais longues de 2 à 3 pieds ; elles sont rangées circulairement, autour d'un tronc cylindrique, un peu charnu que l'on nomme patte, ou griffe. Il en sort annuellement une ou plusieurs tiges, que l'on coupe et mange, sortant de terre, avant qu'elles ne s'élevent trop haut.

#### Culture.

Il faut se procurer de bonnes graines, les semer le printemps, par sillons, sur une planche de terre légère, que l'on fume bien, avec un terreau consommé. On fait les sillons à 4 pouces de distance et un de profondeur, que l'on couvre d'un coup de râteau : il ne faut pas semer trop épais.

La semence faite, il faut avoir soin d'arroser, afin que la terre soit toujours fraîche, biner et sarcler.

L'automne, on coupe les tiges, le printemps suivant, on enlève le pied pour faire une aspergerie, avec une fourche à dents plates ; on le soulève avec attention et on le porte couvert à l'endroit que l'on a dû préparer d'avance.

Cette transplantation doit se faire le printemps, avant la végétation.

Les jardiniers de St. Denis et de Paris forment leurs aspergeries de la manière suivante : ils creusent des fossés larges de 18 pouces sur 3 de profondeur, ils bêchent le fond des fosses et ils y placent les plants en échiquier à 14 pouces de distance les uns des autres ; l'œil de l'asperge doit être recouvert de 3 pouces de fumier consommé On n'en remet que trois ans après.

Cette aspergerie durera 8 à 10 ans. On en fait fait qui durent le double et même le triple de ce temps ; mais elles sont trop dispendieuses pour être conseillées dans les campagnes.

Ces aspergeries n'exigent d'autres soins que d'être tenues propres, bêchées le printemps et l'automne, binées et sarclées une ou deux fois l'été, enfin chargées et fumées tous les trois ans.

On doit couper les asperges, avec adresse, sans blesser le tronc.

#### Propriétés.

On vante les propriétés de l'asperge pour expulser les graviers; on en fait usage dans l'hydropisie et les maladies du foie: elle est mise au nombre des grandes racines apéritives: il est certain qu'elle charge fortement les urines, une heure après qu'on en a mangé, et leur donne une odeur nauséabonde, que l'on corrige en mettant dans les vases quelques gouttes de térébenthine, alors elles exhalent une odeur de violette.

#### BETTERAVE.

**B**A betterave est une plante bien commune et cultivée dans le pays. On distingue la rouge sanguine, qui est la plus estimée, et la blanche disette très-négligée, faute d'en connaître l'usage pour les bestiaux; ces deux espèces seront l'objet de cet article.

La rouge est cultivée depuis fort longtemps dans les jardins potagers, pour la nourriture de l'homme, et la blanche en plein champ, depuis peu d'années, pour la nourriture des animaux on la nomme **RACINE DE DISETTE**, et betterave champêtre.

#### Culture.

Toutes deux demandent une terre légère, profonde et bien ameublie par des labours, ni trop sèche, ni trop humide.

Comme elles sont sensibles aux gelées, on ne doit les semer qu'en mai, lorsqu'elles sont passées.

On en met les graines dans des sillons espacés, dans les jardins, d'un pied et dans les champs d'un pied et demi, pour les sarcler et renchausser à la charrue, par un temps pluvieux, lorsqu'elles ont cinq à six feuilles; après quoi il sera bon de leur donner un ou deux binages pour en favoriser la grosseur, de les éclaircir en ôtant celles qui sont trop proches les unes des autres, et de les replanter, où elles auront manqué.

#### Propriétés et usages.

Les feuilles de betterave se mangent, comme celles des épinards; on peut les couper une couple de fois, avant les gelées, et les donner aux bestiaux qui en sont très-friands.

On mange les betteraves cuites et assaisonnées de diverses manières, surtout en salade, au vinaigre; leur digestion est facile, les cultivateurs devraient en garnir leurs tables; car elles fournissent un antidote contre le lard, dont ils font usage toute l'année.

#### BLÉ-D'INDE.

**B**UTREMENT dit le maïs, il est une plante annuelle de l'Amérique méridionale, cultivée aujourd'hui universellement à cause de sa fécondité et de son excellence comme aliment pour les hommes et les animaux.

La racine est pivotante; sa tige est droite, et s'élève à 5 et 6 pieds et rapporte communément, dans ce pays, 2 et 3 épis. On en connaît deux espèces, l'une précocce, appelée *quarantain*, et l'autre de 3 et 4 mois. Sa couleur varie, il y en a du blanc, du rouge, du jaune et du bleu. Le meilleur est le blanc, par ce qu'il fournit plus de farine.

#### Culture.

Toute terre lui convient, pourvu qu'elle soit profonde, bien travaillée et suffisamment amendée; de même il réussit bien dans celle qui est légère et humide.

On est généralement dans l'usage de donner deux labours, l'automne et le printemps aux terres destinées à recevoir une plantation de blé-d'Inde.

Quoique plusieurs sèment le blé-d'Inde dans de petites fosses, je conseillerai de le semer dans des sillons espacés de deux pieds, afin de le renchausser à la charrue, deux ou trois fois dans le cours de l'été, et aussi de le buter des deux côtés des sillons, pour le soutenir contre les efforts du vent, qui le renverse quand on ne prend point cette précaution.

Avant de semer il sera bon de choisir de la bonne graine, de la faire tremper 24 heures dans de l'eau légèrement salée. Un enfant, en suivant la charrue qui fait le sillon, jette les graines, dans le sillon, à 3 ou 4 pouces de distance et un autre les recouvre, un rateau à la main, d'un pouce de terre bien ravalée.

Le premier renchaussage se fait quand le pied a six pouces de haut, le deuxième quand il a un pied, et le troisième quand il a un pied et demi ou deux pieds, temps auquel la fleur commence à pousser.

On aura soin à chaque renchaussage de le buter, de l'éclaircir, et d'ôter les pousses qui se font au bas des tiges, que l'on donne à manger aux animaux, qui les aiment beaucoup.

La maturité du blé-d'Inde se connaît au dépérissement ou à la dessiccation des feuilles, au déchirement de l'enveloppe de l'épi, 4 mois après les semailles. Alors on cueille les épis en cassant leur pédicule, on les porte dans un endroit abrité, pour les faire sécher. On doit les remuer assez souvent pour que les enveloppes ne moisissent pas. Quand les enveloppes sont bien desséchées, on les ôte en partie et on garde les épis tressés avec leur enveloppe, suspendus aux entrails des greniers.

#### Propriétés et usages.

Avant d'employer le blé-d'Inde on l'égrène, on le pille, on en moule les graines. On sasse pour extraire la farine. Un tiers de cette farine mêlé avec deux tiers de farine de froment fait de bon pain.

On fait avec la farine de blé-d'Inde d'excellente bouillie mêlée avec du lait qui a la propriété de guérir de la phthisie pulmonaire. On lessive la graine et on en fait de la sagamité avec du lait; on la fait cuire avec du lard et on en met dans la soupe; en un mot c'est une excellente nourriture pour les hommes.

On en donne aux chevaux, aux cochons, aux volailles, et aux bêtes à cornes dont la viande en reçoit un bon goût.

#### GAROTTE.

**G**A carotte est une plante pivotante, dont la racine est grosse dans sa partie supérieure et se réduit à rien à son extrémité.

On en cultive trois variétés; la blanche, la jaune orange et la rouge, soit comme légume destiné à la nourriture de l'homme, soit comme plante fourragère destinée aux animaux.

**Culture.**

La carotte demande une terre riche, légère, profonde et bien ameublie ; on ne doit employer pour engrais que des fumiers bien consommés, afin qu'elle n'en receive pas de mauvais goût.

Il y a deux manières de la cultiver ; les jardiniers ont la leur et les cultivateurs une autre.

Les jardiniers qui veulent se procurer de belles carottes, doivent faire choix de belles graines. Ils ne doivent semer soit en sillons, soit à la volée, que lorsque les gelées ne sont plus à craindre, vers le dix de mai, et couvrir avec le rateau.

Le semis fait, on arrose, si la terre est trop sèche : on visite le plant quand il est levé, on le sarcle et on l'éclaircit : on peut repiquer le plant arraché, dans les espaces vides.

Quand la carotte a pris de la force elle étouffe les plantes parasites. Si on a semé par sillons, on bine avec une fourche pour ameublir la superficie de la terre, ce qui ne peut se faire si on a semé à la volée.

Beaucoup de jardiniers coupent les feuilles une ou deux fois, dans la saison, pour en nourrir les animaux, ce qui ne doit se faire et n'est excusable, que dans la rareté du fourrage.

La récolte commence aussitôt que la racine a acquis la grosseur du petit doigt pour en mettre au pot, elle doit finir avant les gelées. On doit se servir d'une fourche à dents plates pour les lever : on trille les petites, que l'on donne aux bestiaux et aux volailles ; les belles sont portées dans les caves : on répand un peu de sable sur la terre, et on y pose un lit de carottes, qu'on rapproche les unes des autres, têtes bèches ; on les couvre ensuite de sable, et on en fait un autre lit par dessus le premier, et ainsi de suite, jusqu'à ce que le tout soit placé.

**Propriétés et usages.**

Peu de racines sont plus saines, plus nourrissantes et d'une digestion plus facile que les carottes ; l'homme et les animaux s'en nourrissent également. Elles entrent dans la composition de la plupart des jus, des potages et des ragouts ; on les emploie aussi seules au beurre roux et à la sauce blanche ; elles sont regardées comme apéritives, carminatives et diurétiques.

La semence est au nombre des quatre semences chaudes mineures ; elle est employée pour provoquer les urines et les graviers ; on fait usage des racines pilées, avec succès, pour retarder les progrès des cancers ; on les confit au sucre en France, et au vinaigre en Egypte.

**CELERI.**

**C**ELERI a une racine pivotante et fibreuse, rousse en dehors et blanche en dedans, dont il sort des feuilles qui s'élèvent de 2 et 3 pieds, et que l'on cultive dans les jardins ; il y en a plusieurs variétés : le long, le court, le branchu et le céleri race.

**Culture.**

La culture du céleri exige des soins ; il aime une terre potagère, meuble, riche et exige de fréquents arrosements.

On doit le semer sur une couche chaude en avril, où on le repique une fois avant que de le mettre en place, dans les premiers jours de juin.

La place pour le recevoir doit consister en deux ou plusieurs fosses, à trois pieds de distance les unes des autres, de huit pouces de profondeur.

On jette à droite et à gauche ; la terre qu'on tire des fosses, on bêche le fond, après y avoir jeté deux ou trois poignées de bon terreiro ; ensuite on y plante les pieds de céleri à 6 ou 7 pouces de distance, et on arrose abondamment.

On met sur les ades des fosses de la laitue, des raves, qu'on a le temps de cueillir avant qu'on ait besoin de la terre de ces ades pour buter le céleri.

Il faut choisir un temps couvert pour faire cette plantation ; il faudra sarcler avant de buter. Ce butage consiste à prendre la terre jetée de chaque côté des fosses, et à la jeter près des pieds du céleri, où on l'affirmit avec le dos de la bêche, en prenant garde de ne pas couvrir le cœur du céleri : cette opération que l'on répète un mois après la première et rarement trois fois, le fait blanchir et met le propriétaire en état de le vendre ou de le manger.

**Propriétés et usages.**

La racine du céleri est une des cinq racines apéritives majeures ; on place la graine parmi les quatre semences chaudes.

On fait usage de cette plante dans les potages, les ragoûts, en pâte et en salade ; sa racine est utile dans des uritières, par des matières pituiteuses ; dans la colique néphrétique, pour les graviers, sans inflammation ; dans l'intempérie froide du foie et de la rate ; dans la jaunisse, par l'obstruction des vaisseaux biliaires.

L'automne on entre ce qui en reste dans la cave, où on le butte avec du sable ; on peut ainsi prolonger son usage, et le printemps on en plante quelques pieds en plein air, pour en avoir de la graine.

**GERFEUIL.**

**G**ERFEUIL a racine pivotante annuelle ; on l'a cultivée de tout temps, dans les jardins ; ses feuilles sont aromatiques et agréables au goût ; on en fait un grand usage dans la cuisine ; on en connaît plusieurs variétés : le commun, le frisé, et le sauvage.

**Culture.**

Leur culture est très-facile ; les uns et les autres demandent une terre bien meuble, ni trop sèche, ni trop humide ; le fumier lui donne un mauvais goût. On le sème clair, dans des sillons peu profonds, afin qu'il lève promptement ; on le met tremper deux ou trois jours dans de l'eau ; on lui donne des sarclages et des arrosements au besoin ; on le coupe à mesure qu'on en a besoin, et on en sème pendant toute la saison, pour s'en procurer du frais.

Comme il est sujet à monter à graine, on le coupe rez de terre, pour l'en empêcher. On en sème vers le quinze août pour en avoir de bon printemps. Il soutient le froid des plus durs hivers. Le cerfeuil sauvage est assez commun dans le pays ; mais comme son parfum est plus fort que celui qu'on cultive communément, bien des personnes ne l'aiment pas.

On le coupe l'été, et on le fait sécher pour le besoin ; on le sale avec d'autres herbes potagères pour l'hiver.

#### Propriétés et usages.

Ses feuilles et sa racine passent pour rafraîchissantes, diurétiques, apéritives et insisives ; elles s'ordonnent dans le scorbut et les maladies de la peau.

#### CHICOREE.

**N** connaît deux espèces de chicorée, la sauvage et la commune : la première pour l'usage des animaux et la médecine, et la deuxième pour la nourriture de l'homme.

La sauvage est une plante vivace, qui rend du lait lorsqu'on l'entame, et s'élève depuis jusqu'à trois pieds ; ses fleurs sont ordinairement bleues ; elle est amère. Ce n'est pas comme plante de jardin que la sauvage est avantageuse, mais comme plante fourragère ; c'est pourquoi je me réserve d'en parler lorsque je traiterai de la grande culture.

#### Culture.

Quant à la chicorée commune, nommée endive, qui est celle que l'on cultive dans les jardins pour le besoin de l'homme, elle a les feuilles profondément découpées et toujours couchées sur le sol ; elle demande une terre légère, très-fumée, et arrosée. Pour en avoir tout l'été, il faut en semer tous les quinze jours ; elle monte à graine bien vite ; il faut la lier ou l'abriter, pour l'en empêcher, et on la mange quand elle est blanchie.

Il ne faut la lier ou l'abriter que lorsqu'elle est bien sèche, et dépourvue de toute humidité.

On peut en conserver tout l'hiver, dans les caves, où elle blanchit, sans ligature, plantée dans du sable de proche en proche.

#### Propriétés et usages.

On mange la chicorée, endive, en salade, à l'huile et au vinaigre.

On fait un fréquent usage des deux dans la médecine, pour rétablir les estomacs souffrants, pour faire écouler la bile et les urines, dans la jaunisse, l'hydropisie, les obstructions, &c. On l'ordonne principalement le printemps et en décoction.

#### CHOUX.

**L**E chou dont les variétés sont très nombreuses, est une plante annuelle, dont on fait un grand usage, pour la nourriture de l'homme et des animaux, et qui sous ce double rapport doit attirer l'attention de tous les cultivateurs, tant dans les jardins que dans les champs ; nous renverrons la culture dans les champs à l'époque où nous traiterons de la grande culture.

#### Culture.

Les choux demandent un bon sol et veulent être soignés convenablement. La graine doit être semée soit en rayons ou à la volée, dans les premiers jours de Mai, sur une planche de terre bien ameublie et fumée, ou encore mieux une couche chaude dans les premiers jours d'avril. On les transplante, quand ils sont assez forts, par un temps pluvieux, sur un carré de terre bien ameublie et fumée, à un et deux pieds de distance les uns des autres et en quinconce sur des lignes droites.

Il faut les sarcler, arroser et buter, deux ou trois fois pendant la saison. On peut, vers la fin de la saison, enlever une couple de feuilles basse des choux et les donner aux animaux.

On coupe les pommes, quand elles sont fermes ; dans les premiers quinze jours de Novembre, on les lève de terre et on les encave, avec le trognon ; on les met debout, les uns contre les autres et on les butte avec du sable. J'ai réussi quelques fois à les garder dans mon jardin pendant l'hiver, en faisant une fosse et en les y plantant à rangs serrés et fortement buttés, quand la neige était tombée avant les fortes gelées ; alors ils étaient exempts de l'odeur de musc qu'ils prennent dans les caves.

Le printemps on plante les trognons, qui donnent des jets que l'on mange dans la soupe, ou avec du lard. On doit laisser pousser quelques beaux jets pour avoir de la graine.

On en cultive ordinairement deux espèces, l'une d'été et l'autre d'hiver : il y en a des blanches, des verts, des rouges, des frisés et des choux fleurs.

#### Propriétés et usages.

Comme ils sont d'une grande ressource, l'hiver et l'été, on ne saurait en prendre trop de soins.

Les choux frais font l'assaisonnement de la soupe chez les cultivateurs et les citadins ; ils corrigent les mauvais effets du lard. Leur usage est toujours sain ; on les mange aussi en salade et à la sauce blanche.

On les marine au sel et au vinaigre.

#### CIBOULETTE.

**L**IBOULETTE, plante bien commune et en usage dans le pays, elle se plante ordinairement en bordure par bouquets, de six pouces en six pouces ; elle fournit tant de repousses qu'on est forcé de la relever tous les deux ou trois ans, pour la diviser et repiquer.

Plus on coupe souvent les feuilles et meilleures elles sont ; il ne faut pas les laisser fleurir.

#### Culture.

Toute terre lui est bonne ; on la met en bordure, sur les plates-bandes des allées.

#### Propriétés et usages.

La ciboulette reveille l'appétit, soit en vert soit dans la soupe, dans les salades, les sauces, les omelettes et sur le poisson. On peut en planter quelques pieds dans les caves, en mettre dans des boîtes près des fenêtres, pour s'en procurer, pendant l'hiver.

#### CIVES.

**L**ES Cives sont de grosses ciboules, ou ciboulettes annuelles ; elles doivent être semées tous les quinze jours, depuis le commencement du printemps jusqu'au premier d'août, pour en avoir de fraîches, pendant toute la saison. Elles passent très bien l'hiver en terre.

#### Culture.

On les sème sur une planche de terre bien ameublie, soit en sillons, soit à la volée ; on ne les enterre que d'un demi-pouce, mais on doit les arroser fréquemment. On les consomme dès qu'elles ont 2 à 4 pouces de hauteur ; on les transplante avant l'hiver pour avoir de la graine.

**Propriétés et usages.**

Elles excitent l'appétit. Ou les mange crues, ou cuites dans la soupe. On en fait un grand usage dans les salaisons d'herbes pour l'hiver.

**CITROUILLES.**

 LLES se cultivent en Canada, où elles sont bien connues, surtout la Citrouille Iroquoise; elle est de la famille des cucurbitacées, qui sont des plantes rampantes et annuelles.

**Culture.**

Elles se produisent de graines que l'on doit semer aussitôt l'apparence du beau temps, dans les premiers jours de Mai, dans une terre bien ameublie et fumée. On donne un sarclage ou deux et on les arrose au besoin; ensuite on les laisse courir tant qu'elles veulent. En général elles n'exigent pas d'autre soin. Si cependant on en veut avoir des belles et à bonne heure, il faut les arrêter, les tailler et les soigner, comme les concombres et les melons, même les élever sur couches, les transplanter et les couvrir avec des cloches et vitraux, dans les commencements.

**Propriétés et usages.**

L'emploi des cucurbitacées est purement alimentaire; les fruits parfumés se mangent crus et les autres cuits.

Les Citrouilles Iroquoises sont excellentes cuites au four ou sous la cendre. On fait des confitures des meilleures, avec de la melasse ou du sucre du pays; on en donne aux animaux cuites ou crûes, ils en sont friands.

**CONCOMBRES.**

 ONCOMBRE, plante bien connue en Canada où elle est cultivée généralement avec succès; c'est une plante rampante, annuelle, qui produit un fruit oblong rafraichissant, que les habitants mangent crû à la croque au sel.

**Culture.**

Sa culture en Canada se réduit à semer la graine en plein air, depuis la mi-mai jusqu'à la St. Antoine, sur un terrain bien ameubli, par fosses de 2 à 3 pieds de distance les unes des autres, où l'on met deux ou trois graines; on sarcle et on arrose au besoin et on les laisse courir librement; malgré ce peu de soin ils produisent abondamment. Ceux qui veulent en avoir de bonne heure doivent les élever sur des couches chaudes dès le mois de Mars, les transplanter dans les premiers jours de Mai, les couvrir avec des cloches, des vitraux ou des branches de sapin, et leur enlever la tête de la tige, pour accélérer les jets latéraux qui donnent des primeurs, quand ils sont arrêtés au troisième nœud.

**Propriétés et usages.**

La graine des concombres est du nombre des semences froides et le fruit est rafraichissant.

On mange le concombre crû ou cuit, tantôt dans une lèche-frite sous un rôt et tantôt en fricassée, à la sauce blanche. Ils sont excellents farcis et cuits dans un roux. On les mange en salade à l'huile et au vinaigre, coupés par tranches; enfin on les confie l'automne au sel ou au vinaigre pour l'usage de la table dans le cours de l'hiver.

**COUCHES CHAUDES.**

 UICONQUE désire tirer tout le parti possible d'un jardin, doit faire des couches chaudes, surtout en Canada, où la belle saison est si courte, et comme cette opération n'est pas connue généralement, je l'indiquerai aussi succinctement que possible, afin que chacun puisse la mettre en pratique et en tirer les avantages qu'elle procure.

On prend du fumier frais de cheval, mêlé avec de la litière, pour faire des couches chaudes; on l'étend avec une fourche de fer; on en fait un lit de cinq pieds de large, sur telle longueur que l'on juge à propos, suivant le besoin qu'on en a; on l'éleve d'au moins trois pieds, par différentes couches et on met par dessus un cadre de madriers de quatre pieds de largeur sur douze de longueur. On établit sur ce cadre, en queue d'aronde, des tringles de trois pieds en trois pieds, pour recevoir des chassis vitrés et bien mastiqués, large de trois pieds et long de quatre, qui doivent glisser entre ces tringles. On doit donner à ces cadres quarante cinq degrés de pente vers le soleil du midi. On couvre le tout de pailles ou de paille pour les mettre jour et nuit à l'abri du froid; on jette par dessus des planches pour empêcher le vent de les enlever; on ôte les couvertures quand il fait soleil et on soulève l'arrière des chassis pour chasser l'humidité et donner de l'air.

Après huit à dix jours, on plante un bois dans la couche, pendant quelques minutes, on se le met sur la joue, et si la chaleur n'est pas trop ardente, on repend sur la couche six pouces d'épaisseur de bonne terre, bien meuble et on la laisse jusqu'à ce qu'elle soit réchauffée au point de pouvoir recevoir la semence, sans risque de la brûler.

Alors on sème les graines de melons, de concombres, de citrouilles, de céleri, de choux, d'oignons, de laitue, de cresson, de sauge, de pimprenelle, de piment &c., que l'on a coutume de transplanter ensuite en plein air.

Le succès de ces couches dépend du soin que l'on prend à les préserver de la gelée; si l'on s'aperçoit que leur chaleur diminue, on coupe l'excédant du fumier autour du cadre, que l'on remplace, avec du fumier chaud, d'abord sur l'arrière, ensuite sur le devant et progressivement à chaque bout, jusqu'à ce que la chaleur soit suffisamment rétablie.

On arrose les pieds des cucurbitacées, avec de l'eau dégoûrdie, mais point les feuilles; pour cela il faut employer le goulon de l'arrosoir seulement; les autres plants s'arrosent comme à l'ordinaire.

Quand la saison est propice, on repique les plants en pleine terre, par un temps couvert, ou pluvieux, pour assurer la reprise; on couvre avec des cloches, des vitraux, ou des branches, que l'on soulève, de temps à autre, pour donner de l'air.

**Couches sourdes.**

Outre ces couches chaudes, on en fait de sourdes, comme suit: on creuse une fosse d'un pied ou d'un pied et demi de profondeur sur quatre pieds de largeur et aussi longue que le besoin le demande; on la remplit de fumier chaud de cheval et on y met par dessus six à

huit pouces de bonne terre, on la couvre de branches de sapin, et aussitôt qu'elle est modérément chaude on pratique le semis. On éclaircit les plants, en temps et en lieu, et on repique en pleine terre ceux qui son de trop.

On arrête les melons et les concombres, lorsqu'ils ont quatre feuilles ou plus, en ôtant avec l'ongle, la tête de la tige, pour leur faire pousser des branches latérales, que l'on attache ensuite sur la terre, avec de petits crochets de bois, de droite et de gauche, au troisième nœud.

On ne doit pas laisser, sur chaque branche plus de deux melons. On enfonce l'extrémité de la branche dans la terre pour aider à nourrir le fruit ; mais on doit laisser dépasser le petit bout pour assurer la reprise et l'empêcher de courir.

On ne lève les melons que lorsqu'ils commencent à se séparer de la tige, ce que l'on découvre facilement en examinant la queue qui se détache naturellement et par l'odeur qu'ils répandent. On doit laisser aux gens opulents des villes l'érection des serres chaudes en pierres, celles j'ai que décrites suffisent pour ceux campagnés.

#### CRESSONS.

 N ne fait usage ici que de deux espèces de cressons, dont l'un est naturel au pays qu'on appelle cresson de fontaine, et l'autre étranger qu'on nomme cresson ainois ou des jardins.

Le premier croit naturellement à l'entour des sources d'eau chaude et on le mange en salade à l'huile et au vinaigre ; on ne se donne pas la peine de le cultiver.

Le second, celui des jardins, se cultive surtout près des villes, où il sert de garnitures dans les salades, auxquelles il donne un goût piquant ; il facilite la digestion.

#### Culture.

On le sème sur des couches chaudes en rayons, et successivement tous les quinze jours pendant l'été, en pleine terre à une exposition fraîche et ombragée, afin d'en avoir continuellement.

Il demande des arrosements fréquents, on le sarcle et on l'éclaircit au besoin ; on doit en réserver quelques pieds pour graines.

#### Propriétés.

Il passe en médecine pour détersif, diurétique, emménagogue, incisif, anti-scorbutique et sternutatoire.

#### ECHALOTTES.

 CHALOTTE, plante bulbeuse, une espèce d'ail que l'on cultive communément dans le pays ; aux environs de Paris on en connaît deux variétés, la grande et la petite.

En Canada il y en a une espèce naturelle au pays et une autre que l'on nomme échalotte anglaise ; toutes deux soutiennent en terre les rigueurs de l'hiver. Cette dernière est hâtive, printanière et plus grosse que les autres.

#### Culture.

La culture des unes et des autres est de la même simplicité.

Aussitôt que la terre est découverte le printemps et assez dégelée pour la bêcher, on dresse des planches de terre bien fumée à une exposition chaude et on y plante de petites bulbes d'échalottes à quatre et six pouces de distance, en lignes droites ; on leur donne un couple de binage et on arrose au besoin.

L'échalotte anglaise se plante à la fin d'Août et au commencement de Septembre, de la même manière, pour en avoir de bonne heure le printemps ; quand elles finissent, les autres commencent de sorte qu'on peut s'en procurer toute la saison.

#### Propriétés et usages.

Le goût en est beaucoup plus doux que celui de l'ail, c'est pourquoi bien des personnes le préfèrent. On en fait un grand usage dans les assaisonnements ; les pauvres la mangent avec leur pain ; elle donne de l'appétit.

#### EPINARD.

 PINARD, plante annuelle que l'on cultive dans les jardins et dont on mange les feuilles ; on peut s'en procurer tout l'été, en semant tous les mois.

#### Culture.

Il lui faut une terre bien ameublie et fumée, un peu fraîche ; on sème la graine en rayons écartés de cinq à six pouces, et on l'enterre à six ou huit lignes ; on doit arroser dans les sécheresses, sarcler et biner au besoin.

On coupe ordinairement les feuilles rez terre et à la poignée, quand on veut les manger ; il vaudrait mieux cueillir une à une celles qui ont acquis tout leur développement.

#### Propriétés et usages.

Ces feuilles sont aqueuses, inodores, d'une saveur particulière, et légèrement amères. On les regarde comme émollientes et détersives ; cuites elles tiennent l'estomac libre. On les cuit et on y met une sauce blanche, avec un peu de sucre, on on les arrose avec du beurre frais.

#### FEVES.

 UOIQUE les fèves soient communes en Canada, il est à désirer qu'elles soient plus généralement cultivées ; car elles sont d'une grande utilité pour les hommes et les animaux ; on en voit peu dans les jardins et point en plein champ.

Ce sont des plantes annuelles pivotantes et fibreuses. Le fruit est une gousse coriace. On en connaît plusieurs variétés et de différentes couleurs ; des blanches, des jaunes, des rouges, même des noires.

#### Culture.

On distingue des fèves ordinaires, la fève de marais, dite gourgane, que l'on devrait cultiver en grand pour les animaux. Toutes demandent un sol substantiel, un peu frais et bien fumé, pas trop ameubli. Elles craignent les gelées du printemps, en sorte qu'on ne doit les semer que vers le dix de mai dans le district de Québec, et par rayons espacés de douze à quinze pouces, et chaque fève de trois à quatre pouces de distance les unes des autres.

Quand elles sont hautes de trois à quatre pouces ou doit les biner et butter, une ou deux fois par un temps humide, après quoi on les laisse tranquilles.

On les mange vertes dans le principe, avec la gousse et mieux quand elles sont mûres ; ce dont on s'aperçoit quand les faves changent de couleur.

On les cueille en arrachant le pied, qu'on laisse étendu sur la terre pendant quelques jours pour achever la dessiccation et la maturité : ensuite on bat au fléau celles qui sont pour être semées.

Comme on peut tirer un double avantage de la fève de marais, parce que non-seulement le fruit mais encore le feuillage sont excellents pour les animaux et qu'elles ont l'avantage de préparer les terres fortes ou argileuses pour les semailles des céréales, on traitera particulièrement de sa culture ici, quoiqu'elle appartienne spécialement à la grande culture, au cas que l'on veuille en faire l'épreuve.

On donne ordinairement deux labours profonds, un l'automne et l'autre le printemps, là où l'on en veut semer.

Le mieux est de les semer dans des sillons espacés de quinze à vingt pouces pour pouvoir les enterrer à la charrue, que ceux enfants suivent, l'un pour y jeter les fèves à trois ou quatre pouces de distance et l'autre pour les couvrir avec un râteau. On les renhausse ensuite une couple de fois pendant la saison avec la charrue.

Quand on n'a en vue que d'en tirer du fourrage, on les coupe la première fois lors de la floraison et une fois ou deux ensuite.

Si c'est pour engrais qu'on en sème, on le fait sur le terrain où l'on a coupé les premières céréales et aussi tard que possible on les enterre par un labour. Sinon on les cueille, comme il est dit ci-dessus pour celles cultivées dans les jardins.

#### \* Propriétés et usages.

Les fèves soit vertes, soit mûres, fournissent une bonne nourriture aux hommes et aux bestiaux.

On en fait de la purée, de la soupe et des fricassées ; les animaux en sont friands. On engraisse avec de la patée de fèves les volailles et les veaux. On fait du café, avec la fève de marais brûlée dans la poêle et moulue ensuite.

#### LAITUE.

ELLE renferme une vingtaine d'espèces, mais on ne fait usage que d'une espèce et de ses variétés, comme aliment.

#### Culture.

C'est une plante annuelle, connue et cultivée en Canada. On la distingue en pommée et non pommée, en verte, en blonde, en romaine et en chicorée.

On choisit un lieu bien abrité par un mur ou des claires faites exprès. La terre où on doit la semer doit être fine, bien terreatée et travaillée ; ainsi préparée, on y jette la graine à la volée ou dans des sillons ; on recouvre avec un râteau ; on doit arroser, sarcler et éclaircir, quand il est nécessaire. On continue à en semer par intervalles, pour en avoir durant l'été.

On peut en semer vers la mi-Août, que l'on entre, avant les gelées, dans les caves, pour en manger l'hiver. Pour en avoir de bon printemps, on en sème sur couche chaude, où on

les repique ainsi qu'en plein air, quand les gelées ne sont plus à craindre.

#### Propriétés et usages.

La Laitue est narcotique ; elle rafraichit l'acrimonie des humeurs.

On la mange ordinairement en salade à l'huile et au vinaigre, ou avec de la crème douce et du vinaigre.

Les cultivateurs doivent en faire un usage fréquent et en donner abondamment à leurs engagés, pendant les chaleurs de la canicule.

#### LENTILLE.

EST une plante légumineuse que l'on doit cultiver pour son fruit, dont les hommes font usage et pour sa feuille que les animaux domestiques recherchent avidement.

#### Culture.

Elle demande une terre légère, et une exposition chaude ; on la sème par rayons écartés de douze à quinze pouces ; aussitôt que les gelées sont passées vers le huit ou dix de mai, dans le district de Québec, le premier binage se donne quand les pieds ont quatre à cinq pouces de hauteur, et le second au commencement de la floraison ; on doit les arroser dans les sécheresses.

Il faut veiller l'époque de leur maturité ; car elles s'égrainent facilement, on connaît leur maturité à la couleur grise ou roussâtre des gosses, ainsi qu'à la chute des feuilles inférieures : alors on arrache les pieds et on les suspend la tête en bas, par petites bottes, pendant deux ou trois jours contre un mur, sur des haies, ou échalats, ou des perches. Il serait mieux de les apporter immédiatement dans les bâtiments, où on les étend et où on les soigne : une dessiccation lente est préférable. Lorsqu'elles sont bien séchées, on les bat avec un fléau. Il convient de les faire tremper et germer avant de les faire moule à demi.

#### Propriétés et usages.

Les Lentilles présentent une nourriture agréable, fricassées au lait comme les fèves, ou en purée ; elles sont d'une facile digestion ; elles se conservent longtemps ; mais quand elles sont vieilles, il faut les passer à l'étau pour les cuire ; elles peuvent entrer dans la composition du pain. On ne les mange jamais en vert.

#### MELON.

MELON, plante annuelle, très recherchée, pour son excellent fruit. Quoique le climat du Canada, particulièrement celui du district de Québec, ne soit guère propre à sa culture, cependant il y est cultivé, et on réussit quelquefois à en avoir de bons en les élevant sur couches chaudes : il n'y a que dans les districts supérieurs, où on peut les avoir en plein air. La culture s'en fait donc de deux manières, l'une en plein air et l'autre sur couche chaude.

#### Culture.

Celle en plein air est fort simple, dans les lieux favorables à cette production. On laboure où l'on bêche, l'automne et le printemps, le terrain destiné pour une melonnière ; on y fait de petites fosses d'un pied carré, à douze,

quinze et vingt pouces de distance les unes des autres, on les remplit de terre franche, mêlée de fumier bien consommé et on en forme des butes : quand les gelées ne sont plus à craindre, on y enfonce six graines de melon à un pouce de profondeur et on arrose, si la terre est sèche ; on les couvre ensuite, avec du fumier long, ou de la paille ou des branches de sapin.

Avant de semer les graines, on doit les faire tremper vingt-quatre heures dans de l'eau, ne faire usage que de celles qui calent et jeter celles qui flottent.

Quand les melons ont quatre feuilles, on les claircit, on ne doit garder sur chaque butte que deux ou trois pieds, les plus beaux ; on ne les taille pas, on se contente, lorsque le fruit commence à nouer, de disposer les branches de manière à les empêcher de se croiser ; on retient ses branches en place avec de petites fourches de bois et quand elles ont depuis deux jusqu'à quatre pieds, on enterre le bout de la branche, en laissant cependant l'extrémité à l'air ; elles prennent racine et nourrissent par ce moyen le maître pied et ses fruits.

Il faut sarcler et biner ces melonnières, arroser les pieds de melons, avec le gouleau de l'arrosoir dans les sécheresses et non pas les feuilles.

On cueille les fruits mûrs le matin ; on coupe la queue à deux ou trois pouces du fruit pour le conserver ; on connaît sa maturité à l'odeur et quand la queue se détache du pied : on doit supprimer les branches lésées.

Comme j'ai déjà traité des couches chaudes et des sourdes, je ne crois pas nécessaire de répéter ici ce que j'en ai dit ; ceux qui voudront en faire pourront y avoir recours.

### NAVET.

**N**AVET, n'est point inconnu dans ce pays, il y est cultivé depuis son établissement soit comme plante potagère soit encore comme plante fourragère destinée à l'alimentation du bétail.

C'est une plante bulbeuse et annuelle, dont il y a une grande variété : il y en a de blancs, de jaunes, de noirs même, que l'on nomme raves noires, d'autres dont le sommet est rougeâtre, quelques-uns dont le sommet est vert, il y a le turnep, le rutabaga, &c., &c.

Tous exigent à peu de chose près, la même culture, soit en grande, moyenne, ou petite culture. Je ne m'occuperai, dans cette première partie, que de la petite culture de cette plante, me réservant de la traiter en grand dans la seconde partie. Une terre légère et fraîche est convenable à toutes les espèces des naveaux.

### Culture.

On les sème généralement à la volée et fort clair, sur planches, c'est pourquoi on doit mêler la graine avec de la terre ou du sable ; on y procède de la manière suivante : on commence par mettre au fond d'un plat, un lit de terre ou de sable qui couvre ce fond, sur lequel on répand une pincée de graines ; on recouvre cette semaille d'un autre lit de terre ou de sable, sur lequel on répand encore une autre pincée de graines et ainsi de suite jusqu'à ce que le plat soit plein ; on mêle le tout, avant que de le jeter sur le terrain et quand l'opération est

finie, on couvre avec le râteau et on arrose, si la terre est sèche.

Cette semence ne doit se faire qu'en Mai, lorsque les gelées ne sont plus à appréhender.

Les soins qu'exigent les naveaux lorsqu'ils ont quatre à cinq feuilles se réduisent à les sarcler, à arracher les pieds qui sont à moins de six pouces les uns des autres et à regarnir par des repicages les places où il en manque ; quinze jours après on doit donner un léger binage, puis un second un mois plus tard.

On peut, sans beaucoup d'inconvénients, après ces binages, enlever tous les quinze jours les deux feuilles inférieures sur chaque pied, et les donner aux animaux.

La récolte des naveaux, pour l'usage journalier, peut commencer dès qu'ils ont atteint la grosseur du doigt ; mais ceux destinés pour l'hiver ne doivent se cueillir qu'après l'arrivée des gelées blanches : alors on les arrache, on les dépouille de leur feuilles ; on les laisse, si le temps est beau, deux ou trois jours, étendus sur la terre, pour laisser évaporer la surabondance de leur eau de végétation ; si le temps est à la pluie, ou à la gelée, on les porte dans les bâtiments.

Pour en garder longtemps l'hiver il faut les stratifier, c'est-à-dire, les couvrir avec du sable, ou de la paille de seigle, dans la cave, ou les mettre sur un terrain sec dans une fosse, de quatre pieds de profondeur, sur la longueur proportionnée à la quantité récoltée, que l'on recouvre en dos d'âne avec la terre de la fosse. Il sera prudent de visiter cette fosse une ou deux fois pendant l'hiver, pour enlever les végétaux attaqués de pourriture ainsi que le sable et la paille qui les couvraient s'ils sont imprégnés de moisissure.

### Propriétés et usages.

Les naveaux sont rafraîchissants et nourrissants pour les hommes et les animaux. On en fait usage dans la soupe : ils sont excellents cuits sous la cendre chaude, aux animaux on en donne crus, coupés par morceaux et mieux encore bouillis et mêlés avec de la goudriole, c'est-à-dire, un mélange d'avoine, de pois, de fèves, de blé-d'inde, de sarrasin, &c. moulus.

### OIGNONS.

**L**ES caractères distinctifs sont une racine bulbeuse, tunique, aplatie, des feuilles cylindriques, fistuleuses, longues de plus d'un pied ; une tige nue, fistuleuse, ramifiée à sa partie inférieure, plus haute que les feuilles ; des fleurs rougeâtres disposées en tête à l'extrémité de la tige. Il y en a des rouges, des pâles, des jaunes et des blancs. Le sol naturel à l'oignon est un sable gras et humine.

### Culture.

L'expérience a prouvé que le fumier donnait un mauvais goût à l'oignon ; il lui faut du terrain de jardin bien consommé. Quoique l'oignon croisse à la surface du sol, il sera bon de lui donner un ou deux labours, soit à la charrue soit à la bêche, de pulvériser la terre avec la plus scrupuleuse exactitude. On doit le semer sur couches chaudes en mars ou avril et le repiquer en plein air, dans les premiers jours de mai.

Si on le sème l'automne, que ce soit avant le quinze d'août, dans une bonne exposition et abritée; et encore faudra-t-il le couvrir de paille longue, ou de paillassons pour le garantir des gelées pendant l'hiver; préférez l'oignon blanc, il craint moins le froid et l'humidité. On repique les oignons à huit ou dix pouces de distance de tous côtés; on arrose, on sarcle, on bine au besoin. Le changement de couleur dans les feuilles est le signe de l'approche de la maturité; quand la maturité est complète, on doit lever les oignons d'un coup de bêche; on les laisse étendus sur place pour achever leur dessiccation, après quoi on coupe les racines et on les tresse avec leurs feuilles; on les suspend, dans un lieu sec, et à l'abri des gelées; on doit les visiter souvent et détacher ceux qui menacent de se gâter.

#### Propriétés et usages.

L'oignon entre dans une grande quantité de sauces et fait le fond de plusieurs mets; quelques personnes le mangent cru avec du pain. C'est un aliment très-sain que les cultivateurs devraient donner à leurs engagés pendant les chaleurs de l'été et les travaux de la récolte; ils prévendraient par ce moyen beaucoup de maladie. On confit les petits oignons au vinaigre, ils contribuent à donner de l'appétit.

Le jus de l'oignon est regardé comme un puissant diurétique et cuit sous la cendre, l'oignon est un excellent maturatif des abcès.

#### OSEILLE.

SEILLE des prés et des jardins: elle a les racines vivaces, épaisses, solides, brunes en dehors et jaunes en dedans, les tiges droites, cannelées, rameuses, galabres, hautes d'un à deux pieds, les feuilles alternes, les fleurs verdâtres ramassées en épis au sommet.

#### Culture.

Toute terre convient à l'oseille, pourvu qu'elle ne soit pas excessivement sèche, ou trop marécageux; mais elle réussit mieux dans celle qui est légère, substantielle et profonde; on la multiplie par semis de ses graines, et par l'éclat de ses vieux pieds; on la place en bordure autour des carrés; on doit la cueillir en prenant les feuilles extérieures de chaque bouquet au lieu de couper le pied rez terre.

#### Propriétés et usages.

L'oseille est recommandée pour son acidité, on emploie les feuilles pour détacher le linge et blanchir les dents, en les frottant avec. Elle est rafraichissante et purgative. Un cultivateur qui met de l'importance à la conservation de ses bestiaux doit la cultiver dans son jardin pour leur en donner l'été, temps où elle leur est le plus utile. Elle fait un bon mets cuit et frittassé, mangée avec des œufs durs coupés en deux et plantés dessus. Il est à désirer qu'on en fasse une plus grande consommation dans les familles, à cause de ses salutaires effets.

Les bonnes ménagères en conservent pour l'hiver, elles la cueillent l'automne, l'épluchent, la lavent, la hachent et la font cuire, soit seule, soit mêlée avec de la poirée, de l'arroche, ou avec quelque autre plante fade, pour en diminuer l'acidité, et la conservent dans des pots

de grès recouverts de saindoux, ou de beurre, pour l'usage de la famille; on peut même se contenter de la saler.

#### PANAIS.

ULTIVEE, à la racine fusiforme, les tiges creuses, cylindriques, cannelées, rameuses à leur sommet, hautes de deux à trois pieds, les feuilles alternes, les fleurs petites, jaunes et les graines larges de deux à trois lignes. Sa racine sert de nourriture aux hommes et aux animaux.

#### Culture.

C'est sur un labour profond qu'on doit en semer la graine, soit à la volée, soit en rayons, à demeure. Il faut semer très-clair et le plus également possible, à une exposition chaude, dans les premiers jours de mai et d'août. Le plan levé on l'éclaircit, le sarcle et arrose au besoin; on arrache les pieds qui montent à graine et on les donne aux bestiaux.

Les panais se cueillent l'automne pour en faire usage et on les couvre de sable.

On laisse les petits en place, où on les retrouve le printemps grossis, malgré les rigueurs de l'hiver. Sa culture en grand étant fort recommandée, on l'enseignera dans la seconde partie de cet ouvrage.

#### Propriétés et usages.

La racine du panais à une saveur aromatique et sucrée: elle est diurétique et carminative; on l'ordonne aux éthiques et aux pulmonaires.

Tous les animaux et surtout les cochons la mangent avec plaisir; elle donne aux vaches beaucoup de lait et d'une excellente qualité. On en fait un grand usage dans les potages et les étuvés auxquels elle donne un excellent goût. On la mange bouillie, à l'huile et au vinaigre, ou à la sauce blanche. Elle passe pour nourrissante et échauffante.

#### PATATE.

OMMEE aussi comme de terre, elle est une de ces plantes qui par leur importance sont cultivées dans toutes les parties du monde; elle fournit un aliment agréable, sain et abondant, tant pour l'usage des hommes que pour celui des animaux, aussi est-elle recommandée dans la grande et la petite culture.

La patate fournit plusieurs variétés que l'on distingue par les couleurs, rouge, blanche et jaune auxquelles je me bornerai.

La rouge est la plus précocée, la blanche la plus grosse et la jaune la plus farineuse et la plus sucrée.

#### Culture.

Un sol très-léger est celui qui convient le mieux à la patate; on laboure l'automne et le printemps suivant on fait des sillons à la charrue dans les premiers jours de mai, on y jette du terreau bien consommé, un enfant suit et jette, sur ce terreau, des morceaux de patates, coupés huit ou dix jours d'avance, à six pouces de distance les uns des autres et un autre enfant les couvrira de terre bien pulvérisée avec un râteau.

Aussitôt qu'elles sont levées et ont acquis trois ou quatre pouces de hauteur, on les renchasse à la charrue, ou à la pioche; des en-

fants arrachent les mauvaises herbes et perfectionnent le renchaussage avec un rateau en écrasant les mottes; on répète ce travail au moins deux fois pendant la saison.

La floraison de la patate annonce l'époque où on commence à la cueillir: on découvre le pied avec une bêche, on en retire les plus grosses patates et on recouvre les pieds avec précaution pour faciliter l'accroissement des petites jusqu'à ce qu'on les récolte dans les premiers jours de novembre; avant de les encaver il faut les laisser essuyer sur le champ, si le temps le permet.

#### Propriétés et usages.

La patate est nourrissante, saine et de facile digestion; elle se mange cuite à l'eau et encore mieux à la vapeur; les enfants l'aiment beaucoup coupée par morceaux et rotie sur le poêle; on la met en pâté, avec de la morue et l'oignon; on en mêle avec de la farine pour faire du pain; en un mot on la met à toutes sauces et elle plait sous quelque forme qu'on veuille l'apprêter.

#### PERSIL.

**P**ERSIL, plante bien connue et généralement cultivée en Canada; on en voit dans tous les jardins des villes et des campagnes. Il y en a deux variétés, l'une le persil fin, et l'autre le frisé; la première a les folioles des feuilles et linéaires, la deuxième les a larges et crispées.

#### Culture.

Toutes sortes de terre conviennent au persil, quoique par sa nature il en demande une fraîche et légère.

Il faut bêcher profondément la planche où on veut en semer et y mettre du terreau bien consommé; on fait cette semence en tout temps pendant la belle saison, soit à la volée, soit en rayons; on ne le couvre que d'un demi-pouce de terre bien ratelée.

La graine ne lève qu'au bout de quarante jours, à moins qu'on ne la fasse germer dans de l'eau tiède; une fois levé, le persil demande à être sarclé et arrosé dans le besoin.

On peut commencer à en faire usage aussitôt qu'il a cinq à six feuilles; il vaut mieux employer l'ongle pour détacher les feuilles que de les couper avec un couteau; en coupant les tiges avant la floraison on prolonge l'existence du pied pendant deux et trois ans.

Pour en avoir l'hiver, on le sale avec les herbes potagères, ou on en fait sécher les feuilles que l'on met dans de l'eau tiède tremper quelques instants, avant de s'en servir.

#### Propriétés et usages.

On fait grand cas de la racine de persil en médecine, ainsi que de ses feuilles et graines; on les regarde comme apéritives, résolutives, diaphorétiques, diurétiques et vulnéraires.

Le persil est d'un grand usage dans la cuisine; il n'y a pas de sauces, de salades, de mets, à la préparation desquels il ne serve: c'est le persil d'entre les mains d'un cuisinier, c'est presque le mettre dans l'impossibilité d'exercer son métier avec succès.

En général les cultivateurs ont le tort de se priver d'une foule de condiments dont les propriétés sont salutaires et qui en même temps relèvent le goût des mets les plus simples en les rendant beaucoup plus acceptables.

#### PIMENT.

**P**LANTE annuelle, il a les racines fibreuses, les tiges striées, rameuses; les feuilles alternes, longuement pétiolées, entières, lancéolées, luisantes et d'un vert noirâtre; les fleurs blanchâtres, longuement pédonculées, solitaires; les fruits rouges, ovales, allongés, à pédoncules recourbés vers la terre.

#### Culture.

On doit semer la graine sur couche-chaude, en mars ou avril et lorsque les pieds ont trois ou quatre pouces de hauteur, on le repique vers le quinze de mai, en plein air, à douze ou dix-huit pouces de distance les uns des autres, sur une planche de terre bien ameublie et abondamment fumée, à une exposition chaude; ou leur donne deux binages dans le cours de l'été.

#### Propriétés et usages.

On cueille les fruits verts aussitôt qu'ils ont acquis une certaine grosseur pour les confire au vinaigre seul, ou avec des cornichons, des capres &c., on enfile les rouges l'automne, on les fait sécher, et on s'en sert au lieu de poivre, soit coupés par morceaux, soit monlus.

#### PIMPRENELLE.

**P**IMPRENELLE commune, elle a la graine vivace, une tige cylindrique, anguleuse, rameuse; les feuilles alternes, pétiolées, ailées, composées de quinze à dix-sept folioles, pétiolées opposées, coudiformes, dentées; les fleurs, rougeâtres disposées en têtes ovales au sommet des tiges et des rameaux.

#### Culture.

On la cultive dans les jardins pour assaisonner les salades. On en fait des bordures parce qu'elle pivote et soutient les terres des plates-bandes. On la sème rarement sur planche, parce que sa consommation pour la table est peu considérable; cependant on la cultive en grand dans certains pays pour fourrage. Les feuilles sont meilleures quand on coupe les pieds souvent. On la multiplie par le déchirement des pieds.

#### Propriétés et usages.

Cette plante est aromatique, désertive, vulnéraire et apéritive; on s'en sert en infusion et en décoction; la plante pilée s'applique sur les plaies récentes; réduite en poudre sèche, elle arrête, dit-on, les progrès des ulcères chancreux.

L'expérience prouve que ses feuilles échauffent et fortifient l'estomac, qu'elles sont utiles dans la diarrhée par faiblesse d'estomac et des intestins; sa racine est préférable dans ces maladies.

#### POIS.

**P**E genre de plantes renferme quatre à cinq espèces, dont une et ses variétés méritent la plus sérieuse attention, en raison de leur importance pour la nourriture des hommes et des animaux.

Le pois cultivé a les racines annuelles, grêles, fibreuses, pivotantes; les tiges herbacées, fistuleuses, angulaires; les feuilles alternes, pétiolées, ailées, à deux folioles ovales, opposées, entières, sessiles, à pétioles cylindriques terminées par un vrillo à

trois filets ; les fleurs grandes portées plusieurs ensemble sur de longs pédoncules axillaires ; les fruits de deux à trois pouces de long sur six à huit lignes de large.

On les divise en pois en parchemin, dont la gousse est coriace et ne peut se manger, et en pois sans parchemin dont la gousse est tendre et mangeable. Ils se subdivisent encore en pois nains et en pois ramés, ainsi qu'en pois hâtifs et tardifs, dont la culture est différente. Les pois hâtifs se sèment, sur couches sourdes en pleine terre et sous chasis, ou abrités de branches de sapins, aussitôt que la terre est déjauverte, pour fournir au luxe des geus riches.

#### Culture.

Toute espèce de terre convient aux pois ; mais les hâtifs prospèrent mieux dans une terre légère et sablonneuse, il leur faut des labours profonds et fréquents, des transports de terre, du terreau bien consommé, des débris de végétaux, des immondices de rue longtemps exposées à l'air. La semence des premiers doit se faire, soit en touffes, soit en rangées pres d'un mur exposé au midi et à l'abri des vents d'Est ; ils lèvent au bout de quinze jours ; il faut les abriter tant que l'on craint les gelées et ne les découvrir qu'après qu'elles sont passées ; on les bine et on renchausse les pieds quinze jours après ; on les pince à la troisième ou quatrième fleur pour arrêter la montée, augmenter la grosseur des fruits et avancer la maturité ; après quoi on sarcele et on renchausse ; la récolte ne tarde pas à récompenser les soins qu'on s'est donné, si le temps est favorable.

La culture des pois hâtifs près des villes populeuses étant d'un grand profit, j'indiquerai la manière de procéder.

Ceux qui ont des terrains sablonneux, près de ces villes, doivent aussitôt qu'ils sont découverts le printemps faire des sillons à la charrue peu profonds, se faire suivre par deux enfants, dont l'un y jette des pois à environ trois ou quatre pouces de distance les uns des autres, et l'autre les recouvre légèrement de terre avec un râteau, parce que s'ils sont trop enfouis ils pourrissent. On étend ensuite sur le semis force boue des rues, ramassée de l'automne précédent ; on bine et renchausse les pieds soit à la charrue, soit à la pioche, deux ou trois fois pendant la saison. La culture des pois ramés diffère de celle des primeurs, en ce qu'ils demandent une terre moins légère et des arrosements moins fréquents, et qu'on ne les bine et renchausse qu'une fois et qu'on se dispense de les arrêter.

La culture des pois en grand dans les champs sera traitée dans la seconde partie de cet ouvrage.

#### Propriétés et usages.

Les pois verts sont un aliment agréable et sain, vieux, ils augmentent en qualité nutritive, mais deviennent de difficile digestion à moins qu'on ne leur enlève leur enveloppe, en les faisant passer à un moulin fait exprès, ou qu'on ne les mange en purée.

Les habitants des villes et des campagnes ici, en font une grande consommation pour eux et leurs animaux qui en sont friands.

Les habitants des campagnes finissent l'en-

grais des cochons avec des pois, pour affermir, disent-ils, le lard.

#### RAIFORT.

**R**AIFORT cultivé il a des racines annuelles, charnues, longues et arrondies ; les tiges cylindriques, rameuses, hautes de deux à trois pieds ; les feuilles alternes, hérissées de poils rudes ; les fleurs blanches et violettes, disposées en grappes. On en connaît un grand nombre de variétés qui se divisent en longues, en rondes et en grosses. Dans les premières sont comprises les petites raves rouges, saumonées et blanches ; dans les secondes les radis blancs, rouges et noirs. sont inclus ; parmi les troisièmes on compte le rose, le gris et le gros raifort blanc.

#### Culture.

Les raiforts proprement dits, qu'on ne mange qu'à la fin de l'automne ou en hiver, ne se sement que vers le milieu de l'été, en pleine terre et à toute exposition, sur un sol léger, profond et bien préparé : ils demandent des arrosements abondants ; ils peuvent se garder longtemps, dans des endroits secs, et dans des caves l'hiver, en les couvrant de sable.

#### Propriétés et usages.

Ils passent pour apéritifs et antiscorbutiques ; on les mange crus à la croque au sel, ou ratisés avec le bouilli pour donner de l'appétit.

#### RAVES.

**R**AVES se reconnaissent à leurs feuilles alternes, les unes radicales, pétiolées, lyrées, légèrement hérissées, les autres amplicaulales, lancéolées, entières, et à leurs fileurs jaunes disposées en panicules terminales, il y en a de longues, d'autres rondes ; elles sont ordinairement de couleur rouge ou blanche ; les noires sont regardées comme des raiforts.

La récolte, pour l'usage journalier, commence aussitôt qu'elles ont atteint la grosseur du doigt, les plus tardives se recueillent avant les gelées, et après avoir coupé les feuilles et les avoir fait sécher sur la terre, on les encave et stratifie avec du sable, ou de la paille de seigle, pour la consommation, durant l'hiver.

#### Propriété et usage.

Les raves ne se mangent qu'à la croque au sel ; elles donnent de l'appétit. Les noires se rôtissent et se mangent ordinairement avec les viandes.

#### SALSIFIS.

**S**ALSIFIS a la racine fusiforme, bisannuelle, souvent fort longue et de la grosseur du pouce, la tige fistuleuse, rameuse, haute de deux à trois pieds, les feuilles alternes, lancéolées, amplicaulales, très-glabres, très-vertes, celles du collet de la racine très-rapprochées et souvent fort longues ; les fleurs d'un bleu pourpre, solitaires à l'extrémité des rameaux.

#### Culture.

Le salsifis exige une terre très-légère et profonde, un peu fraîche, parfaitement labourée, amendée d'un terreau bien consommé.

On le sème en rangées écartées de huit à

dix pouces, lorsque la belle saison est déclaré, entre le dix et le quinze de mai; le plant levé on l'éclaircit, en laissant deux pouces de distance entre les pieds; on les bine deux ou trois fois pendant l'été et on arrose pendant les sécheresses.

Sa récolte et sa préservation s'opèrent de la même manière et dans le même temps que les autres plantes pivotantes, dont a déjà parlé.

#### Propriété et usage.

La racine du salsifis est un aliment sain et nourrissant, et de facile digestion; on le mange ordinairement bouilli dans l'eau, à la sauce blanche, ou à l'huile et au vinaigre; on en fait aussi des baignets.

#### SARIETTE.

ARIETTE des jardins elle a la racine annuelle et pivotante; sa tige velue, rougeâtre, noueuse, à quatre angles obtus, et très-rameuse, haute de huit à dix pouces; les feuilles opposées, sessiles, lancéolées, linéaires, un peu velues, les fleurs rougeâtres, germinées sur de petites axillaires.

#### Culture.

La culture de cette plante est très-facile, puisqu'il ne s'agit que d'en répandre la graine sur un bout de planche de terre bêchée et ensuite râtelée; elle ne craint ni le chaud ni le froid; mais périt par excès d'humidité.

#### Propriété et usage.

Toutes ses parties ont une odeur et une saveur aromatiques, fortes et cependant agréables.

La sariette fortifie l'estomac, ranime les forces vitales et chauffe beaucoup; on l'emploie pour relever la fadeur des salades, elle est excellente avec les petits pois verts à la sauce blanche. On en conserve les feuilles desséchées pour l'hiver, que l'on fait revenir dans de l'eau tiède, avant de les employer

#### SAUGE.

ELLE contient plus de 100 espèces, mais je ne parlerai que de l'*officinale*, que l'on cultive dans les jardins; cette plante est vivace; elle a les tiges ligneuses, quadrangulaires, rameuses, velues, hautes d'un à deux pieds; les feuilles légèrement pétioles, ovales, lancéolées, crénelées, épaisses, blancheâtres; les fleurs bleues ou purpurines avec un calice mucroné.

#### Culture.

Tout terrain lui convient, pourvu qu'il ne soit pas aquatique; mais elle se plaît mieux dans celui qui est sec, pierreux et exposé au soleil du midi.

Elle forme des touffes agréables; on la plante au milieu d'une platte-bande, ou en bordure; on la multiplie par graines ou par la séparation des vieux pieds.

#### Propriétés et usages.

Les feuilles de la sauge ont une odeur agréable et une saveur âcre; elles contiennent beaucoup d'huile essentielle; on en fait fréquemment usage en médecine pour ranimer les forces vitales et exciter les sueurs; on les prend en infusion, comme du thé et elle est à la fois agréable au goût, bienfaisante, et fort estimée dans le pays.

#### SCORSONERE.

CORSONERE ou *salsifis noir*, est une plante vivace, qui a une racine charnue, d'environ un pouce de grosseur et d'un pied de longueur; une tige haute quelquefois de deux pieds, fistuleuse, rameuse, cannelée, velue; les feuilles alternes, ovales, velues, les racines très-rapprochées; les fleurs jaunes, solitaires à l'extrémité des rameaux.

#### Culture.

On en sème la graine en mai pour en manger la racine l'automne et en août pour en avoir le printemps suivant.

Il faut à la scorsonère une terre légère, un peu humide, profondément bêchée et amendée, avec du terreau bien pourri; on la sème en rayons écartés de huit à dix pouces; elle est longtemps à lever, si on ne la fait pas tremper dans de l'eau tiède, et elle demande des arrosements.

Lorsque le plant a trois ou quatre feuilles, on l'éclaircit de manière à laisser deux pouces de distance entre chaque pied; on bine trois ou quatre fois durant l'été.

Elle se cueille et préserve comme les autres plantes pivotantes: elle peut rester en place l'hiver, si on a la précaution de la couvrir l'automne avec des branches de sapin.

#### Propriété et usage.

La racine de la scorsonère est un aliment agréable, sain et nourrissant, elle se cuit et se mange comme le salsifis et a les mêmes vertus.

#### TOPINAMBOUR.

OPINAMBOUR plante vivace, tubéreuse, peu connue en Canada où elle mérite d'être cultivée en raison des avantages qu'elle procure et de ses qualités, puisqu'elle brave les gelées du plus rude hiver et procure de bon printemps une nourriture saine aux hommes et aux animaux.

#### Culture.

Elle se cultive comme la patate, et comme elle on la coupe par morceaux que l'on met dans des sillons faits à la charrue, ou à la pioche; on laisse la même distance entre les sillons et les pieds du topinambour que pour les patates; on fait pareillement suivre la charrue par deux petits garçons, dont l'un jette les morceaux et l'autre les couvre avec un râteau, en pulvérisant la terre.

Quant le plant a six pouces de hauteur, on le renchausse soit à la charrue, soit à la pioche; on le bine, on le sarcle et on l'éclaircit de manière qu'il reste un espace de neuf à dix pouces entre chaque pied.

On en cueille une partie l'automne pour le besoin et on laisse le reste en terre jusqu'au printemps suivant, où il est d'une grande utilité pour les hommes et les bestiaux.

#### Propriétés et usages.

Le topinambour est un des plus robustes végétaux; il ne craint ni la gelée, ni la sécheresse, ni la chaleur; il s'accommode du meilleur comme du plus mauvais sol; on ne connaît pas d'insecte qui lui nuise, ni de maladie qui ralentisse sa végétation: il est donc précieux sous ces rapports et mérite que sa culture soit plus étendue dans le pays qu'elle ne l'est; si on

ajoute à cela qu'il assure dans les disettes une subsistance pour l'homme et le bétail, que ses tiges peuvent servir d'échalats, à chauffer le four, faire bouillir la marmite, on doit s'attendre que les cultivateurs éclairés adopteront sa culture.

On fait bouillir le topinambour dans l'eau, avec un peu de sel pour l'usage des hommes et des animaux; sa tige desséchée au soleil est mise en bottes; se conserve dans les bâtiments et sert à nourrir les moutons, ou à faire du feu.

#### RESUME DES CULTURES SPECIALES.

**E**ELLE est la totalité des végétaux les plus communs et les plus utiles, dont j'ai cru devoir recommander la culture par les élèves des écoles élémentaires dans les campagnes, pour en répandre la connaissance d'un bout du pays à l'autre, par leur entremise, lorsqu'ils deviendront pères de famille. La description que je donne de chacune pour les faire connaître, les procédés pour les cultiver, l'usage que l'on doit en faire sont décrits dans des termes si simples, que je me flatte qu'ils seront entendus de tout le monde et que leur culture sera adoptée à cause des moyens de subsistance qu'ils procurent et des remèdes faciles et peu dispendieux qu'ils offrent pour la préservation de la santé et la guérison des maladies, auxquelles les cultivateurs sont le plus ordinairement sujets.

Plantes de couches chaudes ordinaires.

Sept ou huit jours ou plus, après la construction des couches chaudes, on enfonce la main dans le terreau et si on peut en supporter la chaleur on limite et on sème le plus ordinairement les plantes suivantes pour repiquer en place le printemps. — Céleri. — Chicorée. — Choux. — Citrouille. — Concombre. — Laitues. — Melons. — Oignons. — Poireaux. — Raves. — Tabac. — Piment. — Absinthe. — Ache. — Ail. — Angélique. — Anis. — Arroche ou belle-dame. — Artichaux. — Asperges. — Basilic. — Baume. — Bette. — Betterave. — Blé-d'inde. — Bourache. — Buglose. — Capucine. — Cardon. — Carotte. — Céleri. — Cerfeuil. — Champignon. — Chicorée. — Choux. — Ciboule. — Citrouille. — Cive. — Cockeria. — Concombre. — Corne de cerf. — Cresson. — Echalotte. — Epinards. — Fenail. — Fèves. — Haricote. — Hysope. — Laitues. — Savande. — Lentille. — Mâche ou poule grasse marjolaine. — Mélipse ou Citrouille. — Melon. — Mille. — Moutarde. — Navet. — Oignon. — Oseille. — Panais. — Persil. — Piment. — Pimprenelle. — Poireau. — Pois. — Pommes de terres ou patates. — Pourpier. — Radis. — Raves. — Raifort. — Reglisse. — Roquette. — Rue. — Salsifis. — Sariette. — Sauge. — Soleil. — Tabac. — Aryn. — Tomate. — Violettes.

Les mêmes plantes que ci-contre peuvent se semer l'été, mais particulièrement les suivantes pour en avoir toujours de nouvelles. — Cerfeuil. — Chicorée. — Choux d'hiver. — Ciboule. — Cive. — Cornichons. — Epinard. — Fèves. — Haricots. — Laitue. — Mâche. — Navet, le 18 juillet. — Pois. — Pourpier. — Radis. — Raves. — Raifort. —

Plantes qui se transplantent.

Les plantes suivantes se transplantent. — Absinthe. — Ache. — Artichaut. — Asperges. — Basilic. — Bourache. — Buglose. — Capucine. — Cardons. — Céleri. — Chicorée. — Choux. — Ciboule. — Citrouilles. — Cive. — Concombre. — Fraisier. — Hysape. — Laitue. — Marjolaine. —

Melon. — Oignon. — Oseille. — Piment. — Pimprenelle. — Poireau. — Radis. — Raves. — Raifort. — Reglisse. — Rue. — Sauge. — Tabac.

Plantes dont les racines ou les feuilles se taillent.

On peut couper une partie des feuilles et des racines des plantes suivantes en les transplantant. — Artichaut. — Céleri. — Ciboule. — Cive. — Oignon. — Poireau, etc.

Mais on ne doit que rafraîchir les racines des suivantes, sans toucher aux feuilles. — Basilic. — Bonne-dame. — Bourache. — Buglose. — Capucine. — Chicorée. — Citrouille. — Concombre. — Choux. — Fraisier. — Laitue. — Marjolaine. — Melon. — Oseille. — Pourpier. — Radis. — Raves. — Sariette. — Violette.

Il ne me reste qu'à former un calendrier des travaux à exécuter chaque mois de l'année et à suggérer la manière dont on doit en faire usage pour y parvenir sans trouble et sans dépense.

#### JANVIER.

**C**OMME on ne peut jardiner durant ce mois, la terre en Canada étant couverte de neige et souvent gelée à plusieurs pieds de profondeur, il faudra commencer à dresser et corroyer les bois que l'on a tirés de la forêt le mois précédent; les faire sécher en les exposant à l'entour et au-dessus du poêle, jusqu'à ce qu'ils soient en état d'être travaillés.

Le cultivateur fera les instruments de jardinage, dont on a coutume de faire usage dans le pays, comme des brouettes, des boyards et des hottes; des échelles, des râtaux, des fourches, des manches de haches, de pioches, de bêches, des cribles pour sasser la terre, des vans pour nettoyer les graines, et des claies et des paillassons pour couvrir les plants; enfin il ébranchera et affilera les rames pour les pois et les fèves; fera des plantoirs, des rouleaux pour enrouler des cordeaux et des paniers d'osier ou de saule.

On ne sème rien l'hiver, à moins qu'on ait une serre-chaude dans laquelle on sème de salades et leurs garnitures comme des Laitues. — Cressons. — Raves. — Pourpier. — Chicorée. — Cardons. — Cerfeuil. — Mâche. — Poireaux. — Oignons.

#### FEVRIER.

**O**N ne peut encore jardiner pendant ce mois pour les mêmes causes; en sorte que l'on continuera les ouvrages non finis le mois précédent; on examinera les chassis des couches, les vitraux, on remplacera les vitres cassées et on mastiquera les nouvelles et anciennes vitres, si besoin est.

Sur la fin du mois, le cultivateur aura soin de se précautionner de fumier de cheval chaud, de le faire transporter près du lieu où il se propose d'ériger les couches et de le faire mettre en tas pour conserver sa chaleur.

Dans le voisinage immédiat des villes il peut être avantageuse de commerce pendant ce mois la construction des couches chaudes en suivant les instructions qui dit été données dans ce volume.

En février, on fait les mêmes semis qu'en janvier, et outre ceux des Epinards. — Persils. — Echalottes. — Ail. — Concombres. — Celeri. — Choux. — Capucine. — Basilic.

## MARS.

**D**N Canada le climat est si dur, et particulièrement dans le district de Québec, qu'on ne jouit des fruits du jardinage que dans l'automne, à moins que l'on n'élève des plants, sur couches chaudes, pour les repiquer en mai, en pleine terre, et à avancer par ce moyen la jouissance.

Il faudra donc vers le quinze de Mars pelleter et charroyer la neige amoncelée sur le terrain destiné à établir les couches, aussitôt la neige enlevée, on fera les Couches Chaudes.

En mars, on fait les mêmes semis qu'en février, et en outre ceux des Melons.—Carottes.—Choux.—Citrouilles.—Champignon.

## AVRIL.

**R**AREMENT dans le district de Québec, on fait les semis, repiquage et dans les jardins, pendant ce mois ; si on en fait il faut avoir grand soin de les abriter, soit avec des vitraux, paillassons, ou des branches de sapin : mais cela ne peut pas empêcher qu'on ne doive nettoyer avec les rateaux, les parties de terre découvertes, débarrasser des neiges celles qui ne le sont pas tout à fait, soit en pelletant, soit en les enlevant avec des berlines. Il faut faire des rigoles pour égoutter les eaux, redresser les arbustes, couper net les branches cassées par le poids de la neige et des glaçons. Il faut encore bêcher, faire des fosses pour les couches chaudes et sourdes, aussitôt que possible, réparer les clôtures, les haies et surtout veiller attentivement les couches chaudes faites dans le mois dernier, les semer, si elles ne l'ont pas été ; si elles l'ont été et que les plants soient levés, il faut les éclaircir, les aérer en entre-ouvrant les chassis, si le soleil donne dessus ; les refermer aussitôt que le soleil est dépassé et les abriter soigneusement pour la nuit.

## MAI.

**E**n n'est réellement que dans ce mois qu'on commence et qu'on finit en Canada, les semences et plantations dans les jardins surtout dans le bas du fleuve ; c'est pour quoi on ne doit pas perdre un moment ; car la belle saison est aussi courte qu'elle est tardive. On doit donc s'empressez, pour y parvenir, de labourer, bêcher, piocher, rateler, dresser les plates-bandes et les planches des quarrés, dès que la terre est assez dégelée pour cela ; tenir tout prêt pour les semis et les repiquages, que l'on doit faire entre le dix et le 20 du mois ; et comme les écoles fourniront un nombre considérable d'élèves pour exécuter ces différents travaux, on peut espérer les voir terminer dans cet espace de temps. Ce sera au maître à distribuer la besogne aux élèves, d'après la force et la capacité de chacun, d'être lui-même à leur tête, de les surveiller et de les encourager.

Dans la saison des travaux, les exercices de l'école seront suspendus, et les heures fixées pour les classes seront employées à ces travaux.

Le cultivateur en ayant recours à ce qui dit sur chaque plante qu'il fera semer et repiquer, trouvera prescrite la manière de procéder pour chacune, et devra l'observer strictement. On doit, dans les premiers jours de ce

mois, tailler les arbres et arbustes que l'on peut avoir, réparer les haies et les clôtures, afin d'éviter les dommages que les animaux peuvent occasionner, si elles ne sont pas en bon état.

Plantes qui ne se repiquent pas.

Les plantes suivantes se sèment en place et ne se repiquent pas.—Ail.—Angélique.—Anius.—Arrocher.—Asperge.—Baume.—Bette.—Beterave.—Blé-d'Inde.—Carotte.—Cerfeuil.—Champignon.—Cresson.—Echalotte.—Épinard.—Fenail.—Fèves.—Haricot.—Lavante.—Lentille.—Mâche.—Milisse.—Moutarde.—Navet.—Panais.—Persil.—Pois.—Pomme de terre.—Pourpier.—Roquette.—Salséfi.—Sarricette.—Tomate.

## JUIN.

**D**N continue, durant ce mois, à repiquer le reste des plants élevés sur les couches chaudes et on sème de nouveau des raves, des cives, des laitues, des garnitures de salades, du cresson, de la moutarde, de la pimprenelle et des épinards ; même des pois et des fèves pour manger en vert. Pendant un temps pluvieux, ou peu après ou sarcler, on éclaircit, on bine, on butte les pois, les fèves, le blé-d'Inde, les topinambours, et autres plantes. On rame les pois, les fèves, on échenille les arbres et arbustes, enfin on pourvoit à tout. Si on est proche d'une ville, ou village populeux, on envoie porter aux marchés, dans les paniers par les plus sages élèves, les produits du jardin, pour les y vendre et l'argent est remis aux syndics.

## JUILLET.

**D**ANS les premiers jours de ce mois, on fauche le foin des allées du jardin, on le fane, et on engrange.

On peut, dans les premiers jours de ce mois, semer des navets et des graines de concombres pour cornichons ; aussi des chicous, de la chicorée et des petites fournitures de salades.

Les sarclages, les binages et les buttages se renouvellent.

On cueille, on arrose matin et soir pendant tout le mois, à moins qu'il ne survienne de la pluie.

On porte les produits aux marchés. On continue à t'nir tout en bon état.

## AOÛT.

**D**N sème, dans les premiers jours de ce mois, des raves, des radis, des navets pour l'hiver, comme il est consoigné à chacun de ces articles ; ensuite des panais, des scorsonères, des carottes, des poireaux et des cives, qu'on laisse en place jusqu'au printemps suivant. Ils y passent l'hiver et même grossissent, si, comme je l'ai recommandé, on les abrite à l'approche de la neige. On continue la cueillette et vente. Vers le quinze du mois on met en place les oignons de narcisses, de jonquilles, de tulipes, &c. ; on sème des graines de pieds d'aloëtte, de parots, de coquelicots, d'immortelles, de barbeaux, et d'autres fleurs en état de supporter la rigueur de l'hiver.

Ces semis doivent se pratiquer sur une terre bien ameublie et fraîche. Des arrosages fréquents sont nécessaires pour assurer une prompt germination.

## SEPTEMBRE.

**N** plante les fraisières, si on ne l'a pas fait le mois précédent.

On fait les marcottes d'oignons, dans les premiers jours de ce mois, et on les met dans des pots pour les conserver l'hiver. On commence à rentrer les plantes qui doivent passer l'hiver à l'abri.

On doit labourer, bêcher, ou piocher les carrés et planches à fure et mesure qu'on les récolte.

On doit semer en septembre, le Cerfeuil.—Chicorée.—Cresson.—Laitue romaine.—Navet.—Oignons.—Poireaux.—Radis.—Rai fort.—Raves.

On doit aussi replanter des Ails.—Carottes.—Echalottes.—Oignons.—Patates.—Poireaux.

## OCTOBRE.

**LES** premiers jours de ce mois, dans le district de Québec, on doit s'empresser d'enlever et mettre à l'abri, dans les hangars, caves, caveaux et fosses, les fruits du jardinage, se précautionner de branches de sapin pour couvrir les plants qui peuvent résister dehors à la rigueur de l'hiver; parce qu'elles retiennent les premières neiges qui tombent, et préservent les plantes des fortes gelées.

On ramasse les rames qui ont servi aux pois et aux fèves; on met des tuteurs aux jeunes arbres et arbrisseaux, et on les y attache avec des liens de paille; on nettoie, ou serre les instruments aratoires, on met tout à l'abri, et comme on dit, en hivernement.

On fait les mêmes semis qu'en septembre, il faut les couvrir à l'approche des gelées fortes de paille longue ou de litière sèche qu'on leve peu à peu au printemps. Le reste de l'automne on ne sème plus rien, mais on prépare la terre pour le printemps suivant en labourant, fossorant et fumant.

## NOVEMBRE.

**N** doit commencer, dans ce mois, à visiter les légumes dans les caves et caveaux; on doit ôter ceux qui sont pourris, ainsi que ceux qui menacent de l'être dans peu; on change la paille si elle est humide, et on bouche les soupiraux, à moins que la chaleur ne soit trop grande.

## DECEMBRE.

**P**ENDANT ce mois, par un beau temps, le cultivateur aura soin d'aller dans la forêt, pour y couper les bois propres à faire les instruments usités pour les jardins, ainsi qu'à les réparer; des rames pour les pois et fèves, des manches de haches, de pelles, de pioches, de rateaux; du bois pour les brouettes, les berlines, les boyards, les vans, les échelles et les sabots; d'autres bois enûé pour les hottes, les paniers et les claies.

La maître doit avoir une attention particulière à tenir ses élèves constamment sur le qui vive, leur procurer journellement, au moins très souvent, de l'ouvrage, tantôt hors de la maison, tantôt dedans, le printemps et l'été dans le jardin, l'automne et l'hiver dans la forêt, ou l'atelier, tant pour la conservation de leur santé que pour l'intérêt de l'établissement; il fera scier le bois, le fendre et entrer, ouvrir les

chemins d'hiver, et charroyer les neiges, faire et réparer les outils du jardinage dans l'atelier, balayer l'école, épouster les bancs; enfin tenir tout en état.

## REGLEMENTS GENERAUX.\*

## Admission.

**T**OUS garçons, depuis l'âge de six ans jusqu'à douze, seront admis dans les écoles élémentaires des campagnes, sur un mandat d'un des syndics, qui mentionnera le nom et surnom de l'enfant, son âge, le temps qu'il doit faire et le prix que ses parens doivent payer annuellement, afin que le maître l'inscrive dans le livre qu'il doit tenir des élèves qui lui sont confiés.

## Appel.

L'appel des élèves se fera matin et soir, et leur présence, ou absence, sera notée.

## Heures D'Ecole.

L'Ecole commencera le matin, à neuf heures, et finira à midi.

Elle s'ouvrira, l'après midi, à deux heures, et finira à cinq heures, le printemps et l'été et à quatre heures l'automne et l'hiver à moins que les élèves ne soient employés à quelques travaux.

## Diner.

Il sera permis aux enfants qui auront apporté leur dîner de le manger dans la salle de récréation.

## Prieres.

La prière se fera le matin, en français, avant l'ouverture de l'école, ou le commencement du travail, et l'après-midi, en latin, aussitôt l'école ou le travail finis.

## Catechisme.

Tous les samedis, l'après midi, on fera le catéchisme, au lieu de l'école; à moins que les travaux du dehors ne pressent.

## Dimanches.

Tous les élèves seront tenus d'assister aux offices de l'église paroissiale et au catéchisme. Il serait à désirer qu'il leur fût désigné un endroit particulier, où ils se tiendraient, et où le maître veillerait à leur bon comportement.

## Confession.

Le maître dispensera les élèves de venir à l'école le jour qui sera fixé pour la confession, à moins que monsieur le curé n'ordonne qu'elle aura lieu à l'école même.

## Communion.

Ils seront aussi exempts d'y venir: lors des exercices pour la première communion.

## Certificat.

Tout élève qui aura fait le cours entier d'éducation élémentaire, mentionné dans ce traité, aura droit d'avoir du maître un certificat, qui le constatera, et certifiera en même temps s'il a été fait avec diligence et succès, et si l'élève a été docile et honnête.

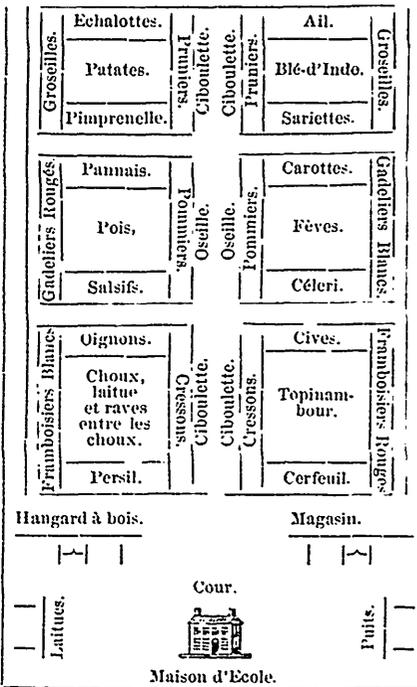
## Cours d'Education.

Le cours d'éducation élémentaire dans les campagnes sera conforme, soit à celui des garçons, soit à celui des filles dans les écoles établies dans le fauxbourg St. Louis par M. Perrault.

\* Bien que ces réglemens n'aient plus leur actualité nous ne croyons pas devoir les omettre, afin de montrer quel était le but de la publication du Traité d'Agriculture pratique par M. Ferrault.

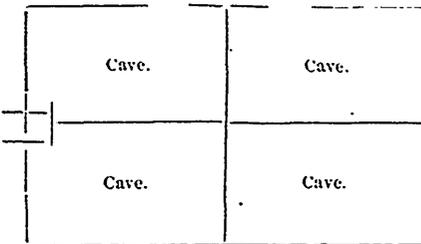
1ère PLANCHE

Représentant la distribution d'un terrain d'un arpent de large sur deux de long, avec une maison d'école élémentaire de campagne, ses dépendances et un jardin potager.



2ème PLANCHE.

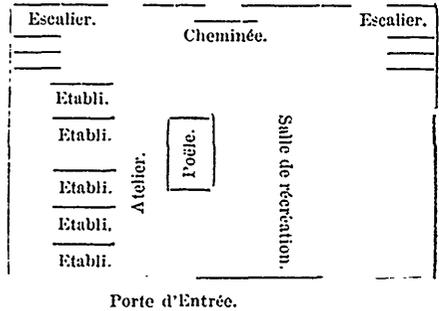
Fondation d'une école élémentaire de campagne, de trente pieds carrés.



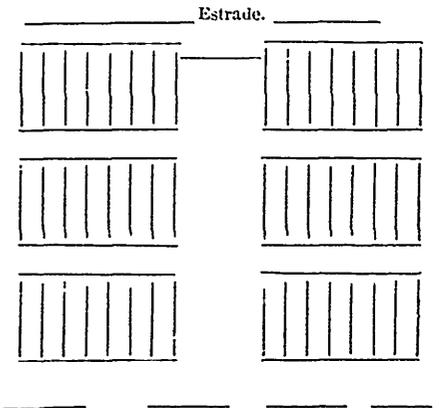
5ème PLANCHE.

Intérieur d'une école élémentaire de campagne, de trente pieds carrés. No. 1 contient dans le bas à gauche, en entrant, cinq établis pour y faire travailler les élèves et le reste pour une salle de récréation. No. 2 contient deux galeries, entre lesquelles il y a une ouverture de six pieds, formant un second étage pour la salle d'étude, où sont placés six rangs de bancs et pupitres sur six de hauteur, qui peuvent contenir chacun sept enfants, en tout 252 écoliers.

No. 1.



No. 2.



BIBLIOTHEQUE DU CULTIVATEUR.

**D**OUS ce titre nous commençons avec ce numéro de la "Revue" la publication d'une série de petits volumes dont la collection formera la Bibliothèque du Cultivateur. Notre premier volume comprend le "Traité d'Agriculture Pratique," par J. F. Perrault, qu'une longue expérience de la culture dans notre pays, avec nos circonstances spéciales de climat, recommande tout particulièrement. Ce traité se divise en trois parties, comprenant, 1° la culture potagère; 2° la culture des fleurs; 3° la grande et la moyenne cultures. Nous avons conservé autant que possible les expressions mêmes employées par l'auteur; mais nous avons ajouté quelquefois à la matière, en nous servant souvent de ses manuscrites inédits. La culture des fleurs que nous donnerons dans le numéro de février est entièrement inédite et son addition complètera le traité d'Agriculture. La bibliothèque agricole que nous commençons comptera 25 à 30 volumes de 200 à 300 pages chacun.

## LE MATERIEL ET LES CONSTRUCTIONS.

## FRUITIER PORTATIF.

 L ne se trouve presque aucune maison de ferme où l'on rencontre un local que l'on puisse consacrer à la conservation des fruits pour la provision de l'hiver, et qui soit propre à cet usage; et dans la construction ordinaire des habitations rurales, il devient presque toujours impossible de mettre cette provision à l'abri des dégâts des rats et des souris.

## Construction.

On fait construire en planches de sapin, de huit à dix lignes d'épaisseur, des caisses de trois pouces seulement de hauteur et de deux pieds de longueur sur quinze pouces environ de largeur, le tout pris en dedans : toutes ces caisses doivent être de dimensions bien égales, de manière à s'ajuster exactement les unes sur les autres; elles n'ont pas de couvercles, et le fond est formé de planches de quatre à six lignes d'épaisseur, solidement fixées par des pointes sur le bord inférieur des planches qui forment les parois de caisses. Au milieu de chacun des quatre côtés de la caisse, on fixe par des clous, près des bords supérieurs, des morceaux de bois ou tasseaux de trois ou quatre pouces de longueur sur deux pouces de largeur et cinq ou six lignes d'épaisseur. Ces morceaux sont appliqués, par une de leurs faces larges, sur les faces extérieures de la caisse, et en sorte qu'un de leurs bords, sur toute la longueur du tasseau, dépasse en hauteur, de trois ou quatre lignes, le bord supérieur de la caisse. Ces tasseaux ont deux destinations : d'abord, ils aident au manientement des caisses, en servant de poignées par lesquelles on saisit facilement des deux mains les petits côtés d'une caisse; ensuite, ils servent d'arrêt pour tenir exactement les caisses dans leur position, lorsqu'on les empile les unes sur les autres : à cet effet, ces tasseaux doivent être un peu délardés ou amincis en dedans, dans la partie qui dépasse la hauteur de la caisse, de manière que la caisse supérieure puisse recouvrir bien exactement celle qui est au-dessous, sans être serrée par le bord des tasseaux.

## Manipulation.

On conçoit facilement, d'après cette description, que, chaque caisse étant remplie d'un lit de poires, de pommes, de raisins, etc., elles s'empilent les unes sur les autres, chacune servant de couvercle à la précédente

dent; et la caisse supérieure est seule fermée, soit par un caisse vide soit par un plate-forme mobile en planches, de même dimensions que les caisses. On peut empiler ainsi quinze caisses ou même davantage, et chaque pile présente l'apparence d'un coffre entièrement inaccessible aux animaux rongeurs, et que l'on peut loger dans un local destiné à tout autre usage, dans lequel il n'occupe presque pas d'espace.

J'ai indiqué la hauteur de trois pouces pour les caisses, parce que c'est celle qui convient pour des poires ou des pommes d'un gros volume; mais, pour des fruits plus petits, on peut faire des caisses de deux pouces et demi ou même deux pouces de profondeur, et l'on peut placer dans la même pile des caisses de profondeur différente, pourvu qu'elles aient toutes les mêmes dimensions en longueur et en largeur. On pourrait aussi donner à toutes les caisses plus de longueur ou plus de largeur que je ne l'ai indiqué; mais je pense que l'on trouvera toujours plus commode de ne pas dépasser les proportions dans lesquelles chaque caisse peut être maniée sans effort par une seule personne. Dans les dimensions que j'ai proposées, chaque caisse peut contenir cent poires de beurré ou de bon-chrétien d'une belle grosseur, ou plus du double des petites espèces; en sorte qu'une pile de quinze caisses, qui n'occupe qu'une hauteur de quatre pieds au plus, contiendra un approvisionnement de deux mille à deux mille cinq cents poires ou pommes d'espèces diverses.

## Conservatoires des fruits.

Les fruits se conservent parfaitement dans ces caisses, et cette bonne conservation est vraisemblablement due à la stagnation complète de l'air dans cet appareil. On s'efforce d'obtenir autant qu'on le peut cette condition dans les fruitiers ordinaires, parce qu'on a reconnu que c'est elle qui contribue le plus à la conservation des fruits; mais, quelque soin que l'on prenne, il est impossible de l'atteindre dans le local le mieux clot, avec la perfection qu'on l'obtient sans aucun soin dans les caisses. On sent, toutefois, qu'il est encore plus indispensable ici que dans toute autre disposition, de ne serrer les fruits dans les caisses, que lorsqu'ils sont entièrement exempts d'humidité, puisqu'il ne peut plus s'y opérer d'évaporation.

**Avantages du system propose.**

Les principaux avantages que l'on trouvera dans l'emploi du fruitier portatif consistent non seulement dans la possibilité de loger une grande quantité de fruits dans un très-petit espace, et de les tenir parfaitement à l'abri des animaux malfaisants, mais aussi dans la facilité avec laquelle se fait le service, pour soigner et trier les fruits en enlevant ceux qui viendraient à se gâter, ou dont on a besoin pour la consommation journalière; en effet, la caisse supérieure de la pile étant découverte, on examine tous les fruits avec bien plus de facilité qu'on ne peut le faire entre les tablettes d'un fruitier ordinaire. On enlève ensuite cette caisse, et on la pose à terre à côté de la pile, afin de procéder à la même opération dans la seconde caisse qui se trouve découverte, et toutes les caisses viennent successivement se placer ainsi l'une sur l'autre, en formant une nouvelle pile dans un ordre inverse de celui de la première. Si l'on place plusieurs piles à côté des autres, une seule place vide suffit pour permettre d'opérer le remaniement de toutes, parce que le déplacement de la première laisse un nouveau vide où vient se placer la seconde, et ainsi de suite.

Les fruits renfermés dans ces piles sont beaucoup mieux garantis de la gelée que lorsqu'ils sont à découvert sur des tablettes; et, à moins que le local où on les conserve ne soit exposé à de très-fortes gelées, il sera facile d'en préserver les fruits, en revêtant les piles de plusieurs doubles de couvertures, de vieux matelas ou de tout ce qui serait propre à cet usage; mais, si la gelée devenait trop intense, on pourrait facilement transporter toute la provision de fruits dans un autre local, sans les endommager et sans embarras, puisqu'il ne s'agirait que de former ailleurs une pile avec les caisses, dont le transport peut s'opérer en très-peu de temps sans déranger les fruits. Chaque caisse, dans les dimensions que je viens d'indiquer, coûtera de 10 à 15 cents, selon que le prix du bois sera plus ou moins élevé dans la localité, et que la construction sera plus ou moins soignée.

**NOUVELLE PLANTE TEXTILE.**

On parle beaucoup dans les centres manufacturiers de France de la découverte d'une plante destinée à détrôner le roi coton; c'est le gézon de Chine, ou l'ortie blanche qu'on peut cultiver à peu de frais dans toutes les parties de la France. Les expériences qu'on a faites depuis un an ou

plus, sous la direction d'un comité nommé par la chambre de commerce de Rouen, ont prouvé que cette plante bruts employée dans les différents tissus, présente sous les rapports les mêmes avantages que le coton. Le ministre de l'inférieur fournit des graines venant de Chine aux agriculteurs, et cette spéculation va prendre des proportions considérables.

**LA CHARRUE A DEUX VERSOIRS OU BUTTOIR.**

**B**ET instrument porte deux versoirs qui peuvent s'approcher ou s'écarter à volonté, selon l'exigence des cas; il jette donc à droite et à gauche la terre soulevée par le soc. On l'emploie, soit pour curer, après les semailles, les raies qui séparent les billons, soit pour faire des rigoles transversales nécessaires pour l'écoulement des eaux, toutes les fois que la pente du terrain n'est pas uniforme dans le sens des billons.

Le même instrument sert aussi à butter les pommes de terre, le maïs ou autres récoltes qui peuvent en avoir besoin. Comme il convient ordinairement d'opérer le buttage en deux fois, à huit ou quinze jours d'intervalle, on écarte davantage les versoirs pour la première fois, en ne faisant prendre au soc que 3 à 4 pouces de profondeur, et, pour la seconde opération, on resserre un peu les versoirs, ce qui permet de prendre 2 ou 3 pouces de profondeur de plus.

Le *rabot de raies* est une sorte de châsis ou d'assemblage en bois, destiné, ainsi que son nom l'indique, à aplanir les arêtes que la charrue à deux versoirs laisse toujours après elle, en rejetant la terre des deux côtés de la raie. Cet effet est produit par les deux grands côtés de l'instrument, qui se prolongent en s'écartant en lignes courbes, et glissent sur les ados en les aplanissant. Ces deux grands côtés ou *ailes* sont réunis et consolidés par plusieurs traverses dont celle qui forme la partie antérieure de l'instrument est armée de deux crochets, d'où partent deux chaînes qui réunissent le rabot au buttoir, en s'attachant à deux autres crochets placés en dedans de la partie postérieure des versoirs. Après avoir attaché le rabot, le laboureur qui conduit le buttoir marche entre les deux ailes, en tenant, comme à l'ordinaire, les mancherons du buttoir. C'est surtout au travail des raies qui séparent les billons ou planches que cet instrument est applicable après la se maille.