

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

Coloured pages/
Pages de couleur

Covers damaged/
Couverture endommagée

Pages damaged/
Pages endommagées

Covers restored and/or laminated/
Couverture restaurée et/ou pelliculée

Pages restored and/or laminated/
Pages restaurées et/ou pelliculées

Cover title missing/
Le titre de couverture manque

Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées

Coloured maps/
Cartes géographiques en couleur

Pages detached/
Pages détachées

Coloured ink (i.e. other than blue or black)/
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)

Showthrough/
Transparence

Coloured plates and/or illustrations/
Planches et/ou illustrations en couleur

Quality of print varies/
Qualité inégale de l'impression

Bound with other material/
Relié avec d'autres documents

Continuous pagination/
Pagination continue

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

Includes index(es)/
Comprend un (des) index

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

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.

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

Additional comments: /
Commentaires supplémentaires:

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

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

REVUE AGRICOLE

MANUFACTURIERE, COMMERCIALE ET DE COLONISATION

ORGANE OFFICIEL DE LA CHAMBRE ET DES SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE

PUBLIE SOUS LA DIRECTION DE

J. PERRAULT,

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

MAI 1866.

SOMMAIRE:—Partie Officielle.—Réélection des membres de la chambre d'agriculture du Bas-Canada—MM. Taché, Archambault, Beaubien, Pomroy—Rapport du Secrétaire de la chambre pour 1865.—L'Enseignement agricole—Résultats obtenus par les sociétés d'agriculture.—L'Exposition provinciale agricole de Montréal de 1865—La nouvelle école d'agriculture de l'Assomption.—**Partie Non-Officielle.**—Création des primes régionales—Les rapports des sociétés d'agriculture pour 1865—Bellevue—Champlain—Richelieu—Rouville—Rimonski—Iberville—Verchères No. 2—Bogot—Chambly—Charlevoix No. 1—Montmagny—St. Maurice—Argenteuil—Portneuf—Liste des prix offerts par la société d'agriculture des Deux-Montagnes—Une nouvelle école d'agriculture à l'Assomption.—**Travaux de la Ferme.**—Travaux du mois de mai—Les labours du printemps—L'épandage des fumiers—Les pâturages—Le hersage des céréales—Le roulage des céréales.—**Animaux de la Ferme.**—Choix des vaches laitières—Nourriture qui convient aux vaches laitières—Manière de traiter les vaches laitières—Précautions pour traire les vaches—L'abeille—Le miel et la cire—Éducation de l'abeille—Enlèvement du miel—Division des essaims—Extraction du miel—Préparation de la cire—**Le Jardin et les Fleurs.**—De la simination des graines.—**Économie Domestique.**—De la crème et du beurre—Manière de faire monter la crème—Manière de battre la crème et de faire du beurre—Beurre sale—Beurre fondu—Coloration du beurre.—**Revue de la Colonisation.**—La pointe menésino—L'île de France—La rivière Claire—La rivière Eleda—Le retour—Conclusions—M. Brassard—Création d'une société de Colonisation à L'Industrie.—**Revue Commerciale.**—Prix courant des denrées de Montréal—Annonces.



SPARGERE COLLECTA.

BUREAUX A L'IMPRIMERIE DE JOHN LOVELL, RUE ST. NICHOLAS,
MONTREAL.

RAPPORT DU SECRÉTAIRE DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DU BAS-CANADA POUR 1865.

MONSIEUR LE MINISTRE,

CONFORMEMENT au désir exprimé dans votre lettre du 8 février dernier, j'ai l'honneur de vous faire rapport :

Que pendant le cours de cette année la chambre d'agriculture du Bas-Canada a toujours eu en vue l'avancement des intérêts agricoles, tels que voulus par la loi d'agriculture. Elle a tenu des assemblées pendant l'année pour prendre en considération les diverses demandes des cultivateurs; elle a passé des résolutions pour favoriser le plus grand nombre, et elle est heureuse de voir que ses efforts ont été couronnés d'un plein succès.

Il est évident qu'une grande réaction se prépare en ce moment parmi les classes agricoles et industrielles. Elles commencent à comprendre la nécessité d'une éducation spéciale qui les mette en état de vulgariser l'intelligence des pratiques agricoles, d'augmenter ainsi les moyens de production et de protéger les intérêts de l'agriculture. Il est certain que nos fils de cultivateurs ne sauraient trouver cette éducation ailleurs que dans des écoles qui s'occuperaient, d'une manière spéciale, à donner à leurs élèves les connaissances de l'application de la science aux diverses opérations pratiques de la culture dans tous ses détails.

C'est surtout dans ce pays que se fait sentir la nécessité d'instruire la classe agricole. Ici, le cultivateur propriétaire du sol ne cultive que par routine, et malheureusement, trop souvent, par le manque de connaissances qu'il pourrait acquérir dans des institutions bien conduites, il perd des avantages qui le mettraient en état de poursuivre ses occupations avec succès. De là, la nécessité de fonder des écoles agricoles et de créer des fermes-modèles. Plus on étudiera la science de l'agriculture, plus on y trouvera des avantages pour le cultivateur, et quelque soit son habileté pratique, l'application de la science le rendra toujours un meilleur cultivateur et le mettra plus en état de recueillir la récompense de ses tra-

voux, récompense que lui assurera une culture éclairée et pratique.

La chambre d'agriculture n'a parfaitement compris l'immense avantage qui découlerait de cette éducation agricole. Voilà pourquoi, à plusieurs reprises, elle dotait certaines institutions de sommes d'argent proportionnées à ses faibles moyens. Voilà comment elle a distribué au delà de \$1000 à Rimouski, Ste. Anne et Ste. Thérèse. Elle a aussi acheté 500 copies d'un livre intitulé : "Eléments de l'Agriculture à l'usage de la jeunesse canadienne" et "Traité d'Agriculture Pratique," publié par M. J. Perrault, 100 copies. Ces livres ont été distribués dans les différents comtés du pays. La chambre d'agriculture reconnaissant la nécessité de l'enseignement agricole, et voulant lui donner l'encouragement qu'il mérite, avait cru ne pouvoir atteindre ce but que par la création de vingt demi-bourses à être distribuées dans chacun de nos districts judiciaires en faveur de vingt jeunes gens qui, chaque année, recevront un cours d'enseignement dans une ou plusieurs écoles agricoles.

Une somme de \$1000 a encore été votée cette année pour la continuation de ces vingt demi-bourses à l'école d'agriculture de Ste. Anne.

Vous comprendrez facilement M. le Ministre, toute la portée et toute l'étendue de cette décision en songeant que grâce à l'action bienfaisante de la chambre d'agriculture, un certain nombre de jeunes gens recevront les moyens d'étudier l'agriculture améliorante, qu'ils répandront plus tard sur tous les points de ce pays, en pratiquant des méthodes perfectionnées qu'ils auront apprises dans nos collèges agricoles.

Cette nécessité a déjà été sentie par plusieurs de nos principaux collèges et notamment par ceux de Ste. Thérèse, l'Assomption et Ste. Anne Lapocatière. La corporation de ce dernier surtout a parfaitement compris la nécessité de placer l'école d'agriculture en dehors de l'enseignement classique. En examinant le prospectus de cette institution on se convaincra facilement des avantages qui découleront naturellement de l'enseignement qu'on y donne. Entr-

autres matières qui y sont enseignées on remarquera les suivantes, savoir : Physiologie agricole, chimie agricole, théorie des assolements, études des sols, instruments aratoires, défrichement des bois et forêts, économie rurale, étude du bétail et cours vétérinaire, éléments de botanique et autres sciences dont vous trouverez de plus amples informations dans un rapport sur l'école d'agriculture de Ste. Anne, publié par le Secrétaire de cette chambre et dont j'ai l'honneur de vous transmettre copie avec le présent rapport.

Je ne puis m'empêcher de vous faire remarquer ici, M. le ministre, l'insuffisance de l'octroi actuel du gouvernement pour l'encouragement des sciences et de l'éducation agricole. Cette allocation, jusqu'à ce jour a toujours été prélevée au moyen d'une retenue de $2\frac{1}{2}$ pour cent sur les sommes appropriées en faveur des sociétés d'agriculture et cette somme n'a presque jamais dépassé \$1200. Aussi la chambre d'agriculture, comprenant que cette branche de l'instruction publique devrait avoir dans le budget de l'état sa place distincte, son chiffre déterminé, avait-elle passé une résolution pour attirer l'attention du gouvernement et du Parlement sur cette importante question.

La chambre d'agriculture espère que tôt ou tard le gouvernement votera un octroi spécial pour l'encouragement et le soutien de l'enseignement agricole dans ce pays. Le cultivateur canadien doué d'intelligence a besoin d'institutions où il pourra puiser l'instruction nécessaire à ses besoins et en travaillant à l'éducation agricole d'une classe qui représente au moins les deux tiers de notre population, on travaillera pour une cause éminemment nationale et patriotique. Je suis heureux de constater ici un fait très significatif et qui prouve combien la population rurale sent la nécessité de l'instruction agricole: c'est que dans les deux comtés de l'Assomption et de Montcalm, on a signé et présenté une pétition à la corporation du collège de l'Assomption pour l'engager à ouvrir une école d'agriculture sur la belle ferme de ce collège. La chose est maintenant sous considération, et la réponse est attendue sous peu. Vous trouverez annexée à la fin de ce rapport une copie de ces résolutions passées dans ces deux comtés.

SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE.

En jetant un coup d'œil rétrospectif sur nos sociétés d'agriculture, on se convaincra facilement du progrès immense qui s'est opé-

ré depuis leur fondation ; ce progrès laisse bien encore quelque chose et même beaucoup à désirer, mais dans un pays nouveau comme celui-ci il faut s'attendre à ce que le progrès soit lent et progressif. Il n'y a pas maintenant de paroisses où on ne trouve des terres cultivées suivant un système raisonné et profitable. La vieille charrue de bois disparaît pour faire place aux charrues de fer et d'acier, et celles-ci même subissent des améliorations notables. Le moulin-à-battre, le rateau, la moissonneuse et la faucheuse font à présent, à un prix réduit, l'ouvrage qui ne se faisait autrefois qu'à force de bras et d'argent : et qui sait ce que l'avenir nous réserve avec la vapeur comme force motrice de machines qui feront l'admiration du monde entier ?

C'est aux concours agricoles que le cultivateur examine pour lui-même les différentes races d'animaux et voit celles qui sont les mieux acclimatées et en même temps les plus profitables; il y étudie les diverses espèces d'instruments et de machines agricoles qui y sont exhibées, puise de nouvelles connaissances sur l'importance de certaines améliorations et retourne chez lui avec le désir de faire aussi bien que son voisin et d'acquiescer quelque animal reproducteur ou quelque instrument perfectionné. C'est aussi aux concours agricoles, que le cultivateur, par l'échange des vues de chacun et en étudiant les comptes-rendus de l'expérience individuelle, puise, sans s'en douter, des connaissances qu'il s'efforcera de mettre en pratique dans ses propres opérations. Tous ces avantages, n'en doutons pas, découlent naturellement et d'une manière particulière de la parfaite organisation de nos sociétés d'agriculture.

Une nouvelle source d'encouragement pour la culture perfectionnée a pris naissance ces années dernières dans la prime offerte par les sociétés d'agriculture, pour les champs les mieux tenus et les mieux cultivés. Ce concours de récoltes sur pied a certainement un but des plus louables et des conséquences très avantageuses. Il force le cultivateur à bien fumer ses terres, à faire un labour régulier et convenable, à extirper et détruire les mauvaises herbes et par là lui assure une récolte riche et abondante. Il serait à désirer que toutes les sociétés d'agriculture adoptassent cette bonne pratique, elles atteindraient par là un des buts les plus utiles à leurs différents membres. Nous devons féliciter les sociétés qui ont compris l'importance de cette mesure et avoir confiance dans l'ave-

nir pour la voir devenir généralement adoptée.

C'est avec plaisir que cette chambre voit que la plupart des sociétés d'agriculture ont fait des efforts pour souscrire une somme toujours suffisante pour toucher tout le montant de l'octroi du gouvernement, et quelques-unes d'entr'elles, dans leur louable émulation, ont souscrit des sommes de \$1000 et de \$1100. De cette manière tout l'octroi du gouvernement est retiré et offert ensuite en primes élevées pour les améliorations de toutes espèces dans le bétail, le produit de la laiterie, et les manufactures domestiques de toutes sortes. J'ai aussi annexé à ce rapport un tableau indiquant le nom des sociétés d'agriculture, et le montant souscrit par chacune d'elles en regard du nom.

EXPOSITION PROVINCIALE, AGRICOLE ET INDUSTRIELLE.

C'est pour la chambre d'agriculture un sujet de vive satisfaction d'avoir à enregistrer un succès sans égal dans l'exposition de nos ressources agricoles et industrielles au grand concours provincial qui a eu lieu à Montréal en septembre dernier. Ce concours avait vraiment un caractère national, tant par le montant des prix offerts, s'élevant à \$12000, que par le choix de la plus belle ville du Canada et la présence des grands éleveurs de l'Ouest. Le dernier concours provincial l'emportait de beaucoup sur les autres, non-seulement par le nombre d'animaux exhibés dans chaque classe, mais encore par la beauté des types, leur variété et leur perfection, et aussi l'utilité pratiquée des instruments et machines agricoles exhibés. Le tableau suivant fera voir le nombre d'entrées dans chaque classe et dira mieux le résultat obtenu.

Especes Chevaline.

Gros trait.	13
Trait léger.	21
Etalon Canadien.	22
Etalon de 3 ans.	10
Poulin de 2 ans.	7
Gros trait.	12
Jument poulinière et son poulin.	30
Trait léger.	18
Jument poulinière et son poulin.	12
Pouliche de 3 ans.	20
Pouliche de 2 ans.	6
Paire de chevaux de trait.	12
Chevaux de carrosses.	6
Chevaux de selle.	1
Pur sang.	1
Etalon de 3 ans.	3
Jument poulinière et poulin.	3
Total.....	193

Especes Bovino.

	Mâles de 4 ans et au-dessus.	Mâles de 3 ans.	Mâles de 2 ans.	Mâles de 1 an.	Mâles de l'année.	Femelles de 4 ans et au-dessus.	Femelles de 3 ans.	Femelles de 2 ans.	Femelles de 1 an.	Femelles de l'année.	Total.
Durhams.....	11	5	3	4	17	17	9	9	5	9	89
Herefords.....	1	1	4	3	3	3	3	3	3	3	27
Devons.....	4	1	3	3	7	12	9	10	8	3	60
Ayrshires.....	6	12	3	10	9	19	9	24	13	9	104
Galloway.....	2	2	1	2	1	3	1	1	13
Races diverses.	9	10	10	14	13	45	20	26	33	17	197
Gras et de travail.....	2	6	4	10	22
Race Hollandaise, sujets..	5	5
Total.....	517										517

Especes Cvino.

	Mâles de 2 ans et au-dessus.	Mâles de 1 an.	Mâles de l'année.	Femelles de 2 ans et plus.	Femelles de 1 an.	Femelles de l'année.	Total.
Leicesters.....	22	15	18	34	24	28	141
Cotswolds.....	6	5	4	18	12	10	55
Races longues diverses...	15	13	19	34	24	40	145
South Downs.....	8	6	7	20	14	14	69
Cheviots.....	8	8	6	18	12	10	62
Merinos et Saxons.....	9	4	6	12	10	8	49
Animaux gras.....	10
Hampshire-downs.....	8
Total.....	539						539

Especes Porcins.

	Mâles de 1 an et plus.	Mâles de l'année.	Femelles de 1 an et plus.	Femelles de l'année.	Total.
Grande Race Yorkshire.....	2	4	4	7	17
" " Berkshire.....	2	4	2	4	12
" " diverses.....	9	10	3	9	31
Petite Race Suffolk.....	2	6	7	6	21
" " Berkshire.....	4	8	4	12	28
" " diverses.....	3	8	6	8	25
Total.....	134				134

Espece Galline.	
Entrées diverses.....	166
Produits.....	469
Récoltes racines.....	307
Laiterie, sucre, etc..	177
Instruments.....	175
Total des entrées...	2687

Vous pourrez voir par ce tableau que l'espèce chevaline était représentée par 193 individus, réunissant toutes les qualités et les aptitudes de cette race, rendant la décision des juges très difficile. Depuis nombre d'années les cultivateurs ont toujours apporté le plus grand soin dans l'élevage de la classe chevaline, et les succès qu'ils ont obtenus, sont en grand partie dus aux prix élevés qu'ils en retiraient en les vendant aux spéculateurs étrangers. C'est ce soin constant, dont le goût nous a été transmis par nos pères, qui a fait du Canada un immense haras d'où sont sortis ces nombreux troupeaux de chevaux qui ont été répandus dans toutes les parties des Etats-Unis et qui ont été payés souvent des prix extravagants par des spéculateurs américains qui savaient en apprécier les rares qualités. La chambre d'agriculture voulant encourager spécialement une race de chevaux qui était devenu parfaitement acclimatée dans ce pays et qui pour cela même était appelée *race canadienne*, avait offert la prime la plus élevée (le prix du Prince de Galles \$60), pour le meilleur étalon de cette race. Malheureusement sur les 22 individus exposés dans cette classe, pas un seul n'a pu réunir ce degré de pureté exigé pour obtenir cette prime. Ce fait démontre la nécessité d'importer des reproducteurs de choix pour renouveler une race, qui, il est pénible de le constater, disparaît rapidement de ce pays.

Dans les espèces bovines et ovines, les progrès ont été encore plus marqués; les cultivateurs semblent avoir compris la nécessité de suivre un système raisonné dans l'élevage du bétail, en étudiant les aptitudes spéciales des diverses races. C'est ainsi qu'ils ont compris que pour la production de la viande et du lait il, fallait choisir des races qui, suivant qu'elles auraient l'une ou l'autre de ces aptitudes, seraient plus profitables. Voilà ce qui explique comment les Durhams et les Ayrshires ont été représentés en plus grand nombre qu'auparavant, preuve irrécusable d'un véritable progrès. Mais une preuve non moins éclatante du succès qu'on pouvait obtenir par un croisement judicieux, nous a été donné dans la classe des animaux de race diverse, (*grade*

cattle). C'est là qu'on a pu voir que par de meilleurs soins, une meilleure alimentation et l'infusion d'un meilleur sang on pouvait obtenir les résultats les plus étonnants; 197 sujets se disputaient les prix dans cette classe et fournissaient au cultivateur intelligent un vaste champ d'études et d'observations.

Dans l'espèce ovine l'amélioration est très sensible et s'explique par les avantages de l'adoption d'une race améliorée. A venir jusqu'à ces années dernières on ne remarquait dans les concours que des individus de menue taille et de la même forme. Il a fallu, pour changer la vieille routine et déraciner les anciens préjugés, que nos cultivateurs vissent par eux-mêmes les immenses avantages qu'ils pouvaient retirer par les croisements avec les reproducteurs de choix, importés d'Angleterre et d'Ecosse. Cette leçon leur fut donnée par les grands éleveurs du Haut-Canada qui leur démontrèrent, preuves en mains, qu'il ne fallait pas reculer devant un sacrifice pécuniaire, pour se procurer des animaux de race, qui, par des soins assidus, leur rendraient en bien peu de temps, et au centuple, l'argent dépensé pour l'achat de ces reproducteurs. Nos cultivateurs ont compris cela de suite et la preuve a été encore plus concluante quand, au lieu de 4 à 5 livres de laines, ils obtenaient 12 à 15 livres par mouton et quand, au lieu de moutons décharnés, ils en avaient pesant 300 à 400 livres. On semble avoir compris la nécessité de donner la préférence à élever les races à laine longue et ceci s'explique par le haut prix obtenu pour les toisons dans ce pays où les étoffes de laine sont en si grande demande; aussi 341 sujets représentaient cette classe et faisaient l'admiration de tous ceux qui ont visité l'exposition.

L'espèce porcine a aussi subi l'influence bienfaisante de cet esprit de progrès qui semble aujourd'hui animer nos cultivateurs; les 134 individus exhibés dans cette classe en ont donné une preuve concluante. Aujourd'hui les différentes races sont assez généralement répandues dans ce pays, et elles sont arrivées à un degré de perfection qui ne laisse pas beaucoup à désirer, les éleveurs ayant compris que dans l'amélioration de la race porcine, la production de la plus grande quantité de bonne viande avec la plus petite quantité de nourriture devait être le but vers lequel ils devaient tendre.

Je pourrais ici parler de l'espèce galline, des produits de la ferme et de la laiterie, et

des instruments aratoires et démontrer qu'ici comme ailleurs, le progrès n'est pas resté en arrière; qu'il me suffise de dire que dans ces différentes classes l'exposition était magnifique et ne laissait rien à désirer.

Pour faire ressortir d'une manière convenable l'immense succès obtenu dans le dernier concours provincial, il faudrait ici faire une longue appréciation des divers types exposés dans les différentes catégories, faire voir les résultats avantageux obtenus par un croisement judicieux et démontrer le progrès dans chaque race en particulier; faire voir le perfectionnement dans les machines agricoles et démontrer la supériorité des nouvelles sur les anciennes en faisant voir le travail comparé des deux; mais cela nous entraînerait dans des discussions qui ne peuvent entrer dans le cadre de ce rapport. Concluons en disant jamais dans les concours précédents, on a vu un ensemble plus parfait dans toutes les catégories, un choix plus beau d'individus remarquables tant par la beauté de leurs formes que par leurs aptitudes spéciales.

C'est avec bonheur que la chambre d'agriculture a vu dans la liste des récompenses décernées, le nom de nos cultivateurs Canadiens-Français y figurer en plus grand nombre que dans les concours précédents, preuve qu'ils ont enfin compris la nécessité et l'avantage de se dépouiller de la vieille routine pour adopter un système de culture raisonnée et améliorante. C'est un sujet de grande satisfaction de voir nos cultivateurs, poussés par une noble émulation, payer de fortes sommes pour des reproducteurs de choix, et se donner par là les moyens de renouveler et d'améliorer leurs troupeaux. Espérons qu'au prochain concours ils seront encore en plus grand nombre et cela nous convaincra pleinement que le pays est entré dans cette voie large du progrès qui fait la prospérité des nations.

La chambre d'agriculture a vu avec plaisir l'initiative prise par le gouvernement d'importer une quantité de graine de lin de Russie; déjà à plusieurs reprises, cette chambre avait voté des sommes pour l'importation de cette graine ainsi que celle de chanvre. Ceux qui ont visité le dernier concours agricole ont été frappés de la beauté des échantillons de chanvre et de lin exhibés par M. Wm. Boa; ces échantillons tant par la longueur, que par la finesse et la force de la fibre ne le cédaient en rien à la filasse importée de Russie. D'après des expériences faites à la corderie de M. Converse à Montréal, il a été prouvé que la

force de résistance de la filasse du chanvre cultivé en Canada, comparée avec celle de Russie était un tiers de plus pour celui du Canada. Ces expériences démontrent évidemment que la culture des plantes textiles peut devenir une source de profits considérables pour nos cultivateurs canadiens, notre sol et notre climat se prêtant si bien aux exigences de ces plantes. M. Boa, cultivateur intelligent de St. Laurent, dans une correspondance publiée dans le "Huntingdon Journal," rend compte de son expérience de l'an dernier dans les termes suivants: "J'estime ma récolte (de lin) de l'an dernier au-dessous de sa valeur, à 10 minots par arpent et 300 lbs. de filasse, et l'étoffe que je ne compte pas. J'ai vendu ma graine de lin \$2 le minot, et ma filasse 15cts. la livre, ce qui m'a fait un total de \$65 par arpent. Je pense que c'est une culture des plus profitables." Espérons que l'exemple de M. Boa sera bientôt suivi par tous nos cultivateurs; car l'expérience des personnes, qui ont étudié la question de la culture du lin, démontre qu'avec un climat comme le nôtre on peut cultiver cette plante et en obtenir des résultats aussi satisfaisants qu'en Irlande, en Belgique et en Russie où l'industrie linière jouit d'une réputation si juste et si bien méritée.

Il est pénible d'avoir à constater que vingt-et-une sociétés d'agriculture seulement ont répondu à l'appel fait par le ministre d'agriculture; mais ce fait s'explique quand on se rappelle que dans les années précédentes, beaucoup de ces sociétés avaient souscrit pour des quantités considérables de graine et qu'elles furent trompées de la manière la plus honteuse; la graine qui leur fut distribuée étant de la qualité la plus inférieure. Espérons que la nouvelle importation donnera assez de satisfaction à la classe agricole pour faire renaître la confiance dans une culture, qui, si elle était bien comprise, deviendrait une source de richesse pour le cultivateur et pour le pays.

Voilà M. le ministre, en peu de mots, le résultat des opérations de la chambre d'agriculture dont tous les efforts tendent à trouver des nouveaux moyens de développer les ressources du pays en dirigeant ses opérations de manière à donner satisfaction à toutes les classes et à tous les intérêts, et à éviter tout sujet de mécontentement. Une nouvelle année de travaux commence, mais le succès du passé est une garantie assurée pour l'avenir, et la chambre


d'agriculture en présence des devoirs importants qui lui seront confiés, est heureux de dire qu'elle ne négligera rien et ne reculera devant aucun sacrifice person-

nel pour faire tout le bien que le pays en attend. Le tout humblement soumis,
GEORGES LECLERE,
Secrétaire de la Chambre d'Agr. du Bas-Canada.

TABEAU INDIQUANT LE NOM DES SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE, LE NOMBRE DE MEMBRE ET LE MONTANT DE LA SOUSCRIPTION DE CHAQUE D'ELLES.

Nos.	Noms des Sociétés.	Souscription		Nombre de Membres	Nos.	Noms des Sociétés.	Souscription		Nombre de Membres
		\$	C.				\$	C.	
1	Argenteuil.....	260	00	99	38	Mégantic, No. 1.....	134	00	74
2	Arthabaska.....	377	00	150	39	Mégantic, No. 2.....	135	50	38
3	Bagot.....	1150	50	40, plus	40	Montmagny.....	255	00	53
4	Beauharnois.....	276	00	220	41	Montmorency.....	354	00	102
5	Beauce.....	152	00	40, plus	42	Montcalm.....	730	00	84
6	Bellechasse.....	270	00	do	43	Mississiquoi.....	257	00	157
7	Berthier.....	304	00	161	44	Montréal.....	250	00	215
8	Bonaventure, No. 1.....	102	60	66	45	Napierville.....	272	00	167
9	Bonaventure, No. 2.....	138	00	58	46	Nicolet, No. 1.....	316	81	161
10	Brome.....	333	00	75	47	Nicolet, No. 2.....	92	50	81
11	Charlevoix, No. 1.....	216	55	144	48	Ottawa, No. 1.....	183	00	58
12	Charlevoix, No. 2.....	237	95	177	49	Ottawa, No. 2.....	116	00	49
13	Chambly.....	369	00	160	50	Pontiac.....	342	00	267
14	Champlain.....	381	00	288	51	Portneuf.....	257	00	267
15	Chateauguay.....	300	00	200	52	Québec (Cité).....	126	00	62
16	Chicoutimi et Saguenay.....	665	00	40, plus	53	Québec (Comté).....	234	31	101
17	Compton.....	270	00	do	54	Richelieu.....	297	00	178
18	Deux-Montagnes.....	273	00	do	55	Richmond.....	354	00	195
19	Dorchester.....	350	00	120	56	Rimouski.....	237	00	40, plus
20	Drummond, No. 1.....				57	Rouville.....	345	00	do
21	Drummond, No. 2.....	134	00	72	58	Shefford.....	279	00	130
22	Gaspé, No. 1.....	167	00	56	59	Sherbrooke.....	134	00	100
23	Gaspé, No. 2.....	190	00	41	60	Soulanges.....	270	00	224
24	Hochelega.....	323	00	215	61	Stanstead.....	278	00	228
25	Huntingdon.....	280	00	260	62	St. Hyacinthe.....	781	00	643
26	Iberville.....	267	00	267	63	St. Jean.....	267	00	40, plus
27	Jacques-Cartier.....	277	00	340	64	St. Maurice.....	273	00	171
28	Joliette.....	376	00	40, plus	65	Terrebonne.....	271	00	40, plus
29	Kamouraska.....	267	00	do	66	Témiscouata.....	277	00	do
30	Laprairie.....	270	00	199	67	Trois-Rivières.....	134	00	70
31	L'Assomption.....	282	00	279	68	Vaudreuil, No. 1.....	160	00	55
32	Laval.....	268	00	90	69	Vaudreuil, No. 2.....	132	60	40
33	Lévis.....	310	00	40, plus	70	Verchères, No. 1.....	594	00	296
34	L'Islet.....	284	00	do	71	Verchères, No. 2.....	497	25	372
35	Lotbinière, No. 1.....	260	00	52	72	Wolfe.....	187	00	150
36	Lotbinière, No. 2.....	226	00	40, plus	73	Yamaska.....	257	00	165
37	Maskinongé.....	305	00	do					

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DU COMTE DE L'ASSOMPTION.

 OPIE des résolutions soumises par l'Honorable P. U. Archambault, au Comité de Régie de la société d'agriculture du comté de l'Assomption et adoptées unanimement par le dit comité dans son assemblée du vingt-quatre février mil huit cent soixante et six, sur motion de M. le Directeur Onuphe Peltier, de l'Épiphanie, secondée par M. le Directeur Honoré Mesnard dit Bon Enfant, de St. Charles de Lachenaie.

Une nouvelle Ecole d'agriculture.

1°. Que le Canada, étant un pays essentiellement agricole et sa richesse et l'aug-

mentation de sa population dépendant en grande partie de l'avancement de l'agriculture, il est du devoir de tout homme public, ami de son pays, de songer à adopter tous les moyens possibles d'y faire progresser l'art de l'agriculture.

2°. Que cette société est d'opinion que le mode le plus propice d'obtenir ce but, est de répandre la science agricole par la création d'écoles d'agriculture du genre de celle maintenant établie à St. Anne de la Pocatière.

3°. Que cette société regrette depuis longtemps le manque d'une école d'agriculture dans le district de Joliette et les districts voisins, et croit que le temps est venu

où les besoins de l'agriculture requièrent impérieusement la fondation d'une telle école.

4°. Que cette société ne voit pas dans les districts ci-haut cités d'endroit plus convenable à l'établissement d'une telle école que le village de l'Assomption, tant sous le rapport du site, que par l'avantage qu'il a de posséder une maison d'éducation qui exploite elle-même une grande et magnifique ferme adjacente au collège et qui pourrait facilement ajouter l'enseignement agricole aux autres branches de leur institution.

5°. Que cette société est même d'opinion pour plusieurs causes, qu'il serait trop long d'énumérer ici, qu'une école d'agriculture bien dirigée deviendrait en peu d'années une source de revenus assez importants pour le collège de l'Assomption, outre l'impulsion efficace qu'elle donnerait à la science agricole.

6°. Qu'en conséquence cette société soumet respectueusement aux Messieurs de la corporation du collège de l'Assomption, ses vœux et le désir qu'elle a de voir établir par le dit collège une école d'agriculture et de vouloir bien porter l'attention la plus émue à sa demande et la prie de se rendre

aux vœux exprimés dans les présentes résolutions.

7°. Que M. le Président de cette société, l'Honorable P. U. Archambault soit chargé de remettre à M. le Supérieur du collège de l'Assomption une copie des dites résolutions.

8°. Qu'une autre copie des dites résolutions soit transmise à M. le Président de la société d'agriculture du comté de Montcalm, en le priant de réunir au plus tôt le comité de régie de la dite société pour adopter les dites résolutions ou d'autres analogues; lesquelles résolutions devront être adressées à l'Honorable P. U. Archambault qui les remettra à M. le Supérieur du collège de l'Assomption.


P. U. ARCHAMBAULT, Président.
ALEX. ARCHAMBAULT, Secrétaire.

ELECTION DES MEMBRES DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE.

PAR les retours des élections des sociétés d'agriculture du Bas-Canada, MM. Beaubien, M.P.P., Pomroy, Taché et Tessier, O.C.L., ont été réélus membres de la Chambre d'Agriculture du Bas-Canada.

PARTIE NON-OFFICIELLE.

LES PRIMES REGIONALES.

 A France, depuis dix ans, a fait des progrès immenses dans sa production agricole, grâce à l'initiative intelligente d'un pouvoir bien conseillé et à l'emploi de tous les moyens d'encouragement suggérés pour l'expérience de notre siècle. Les expositions régionales, nationales et universelles ont largement contribué à répandre sur tout le territoire français les reproducteurs de choix, les instruments perfectionnés, les produits de tous les noms. L'enseignement spécial agricole, donné à la jeunesse instruite représentant la propriété, a répan- du dans chaque département les saines théories. Mais comme couronnement à cet ensemble de moyens puissants ayant pour but la régénération de l'agriculture française, il faut placer la création des primes régionales. Ces primes accordées annuellement au domaine le mieux cultivé dans chacune des huit régions de la France, ont produit des miracles. Dans chaque région, la concurrence entre les propriétaires les plus intelligents, a multiplié sur tous les points les troupeaux de race améliorée de toutes les

espèces, les instruments perfectionnés économi- sant la main-d'œuvre, exécutant les meilleurs travaux. Partout à l'épuisement du sol, par la succession vicieuse des récoltes les plus exigeantes, a succédé les assolements et les rotations les plus recommandables, les fumures maxima, les récoltes sarclées, améliorantes, les gras pâturages, les prairies naturelles et artificielles. En un mot l'ambition créée par les primes régionales a fait plus que des siècles d'enseignements, soit par le journalisme agricole, soit par tous les autres moyens employés jusque là pour éveiller les propriétaires de leur apathie séculaire.

Aujourd'hui le Canada est placé exactement dans la position occupée par la France avant la création des primes régionales. Dans tous nos comtés nous avons des expositions locales, des prix offerts, mais les grands propriétaires ne trouvent pas dans ces luttes de paroisse à paroisse un champ assez vaste pour leur ambition, outre qu'ils ne veulent pas priver les petits cultivateurs des prix offerts. Les grands propriétaires ne sont donc pas intéressés aujourd'hui à l'amélioration de leur domaine, parcequ'il

n'y a pas de concurrence entre eux. Et pourtant qui oserait nier le bien qui résulterait nécessairement pour toute une paroisse, si un grand propriétaire consacrait le surplus de son avoir à l'élevage des meilleurs reproducteurs de toutes les espèces, à l'introduction des instruments perfectionnés, à l'adoption des cultures améliorantes, à la construction de bâtiments de ferme distribués avec intelligence. Mais avec les \$150,000 distribués tous les ans en encouragements donnés à l'agriculture, pas ra cont n'est dépensé pour créer parmi la classe si influente des grands propriétaires, cette concurrence si puissamment productive de grands résultats. Nous avons bien nos expositions locales, régionales et provinciales, nous avons aussi notre enseignement agricole, mais le moment est arrivé de couronner l'édifice par la création des primes régionales. Il est temps que nous constations sur les lieux, les progrès réalisés par nos agriculteurs les plus distingués dans chaque comté, les résultats obtenus par les encouragements donnés jusqu'à ce jour à la production agricole.

Pour cela, que la chambre d'agriculture offre une médaille d'or pour le domaine le mieux cultivé dans chaque district judiciaire, et de suite la concurrence s'établit entre tous les grands propriétaires. L'honneur d'être reconnu et proclamé comme le lauréat du district fera plus que tous les concours. Tous ceux qui prétendront à cette distinction, et ils seront nombreux, s'empresseront de perfectionner leurs troupeaux, d'adopter une rotation, les cultures sarclées améliorantes, de renouveler leur matériel de ferme, d'adopter une meilleure distribution pour leurs bâtiments de ferme, de surveiller l'égoutement de leur domaine, de détruire les mauvaises herbes, soigner les fumiers, etc. Enfin nous ne craignons pas de prédire un élan général d'une extrémité à l'autre du territoire.

Si l'inspecteur, chargé par la chambre d'agriculture de faire rapport sur les titres des concurrents de chaque région, devait visiter les domaines de tous les concurrents, sa tâche serait impraticable. Car le rapport fait à la chambre d'agriculture devrait entrer dans tous les détails des domaines visités. Aussi, pour simplifier les opérations, chaque société d'agriculture comprise dans un district devrait-elle se charger de choisir dans ses limites le cultivateur le plus recommandable comme concurrent à la prime régionale. De cette manière, l'inspecteur de la chambre d'agriculture n'aurait à faire

rapport que sur trois ou quatre domaines dans chaque district, et sur ce rapport la chambre prononcerait en dernier ressort.

La réalisation de ce projet ne souffre donc aucune difficulté en pratique et nous espérons que l'année 1866 verra l'adoption de ce nouveau moyen d'encouragement, ajouté à ceux qui ont été donnés avec tant de succès jusqu'à ce jour à notre production agricole. Nos lecteurs comprendront facilement quelle source féconde en renseignements pratiques sur l'agriculture du pays, serait la publication de ces rapports annuels cueillis sur le domaine le mieux cultivé de chacun de nos comtés. Cette publication fournirait un volume annuel d'un immense intérêt tout rempli d'enseignements sur les plus saines théories et les pratiques les plus recommandables. En même temps que les noms des lauréats seraient dans toutes les bouches et que le tribut d'admiration offert à leurs travaux serait une juste récompense pour leurs efforts pratiques et un encouragement pour les propriétaires désireux d'entrer dans la voie des améliorations agricoles.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DE BELLECHASSE.

LE montant des souscriptions pour l'année 1865 s'est élevé à \$275, et le total de la recette à \$975. La dépense est entièrement couverte par l'exposition annuelle. Nous voyons avec peine le système des gratifications en pleine vigueur, dans le comté de Bellechasse. La gratification n'est autre chose qu'une somme de \$4 donnée aux exposants qui ne remportent pas de prix sous le prétexte unqualifiable que tous les membres doivent avoir une part de l'action gouvernementale. Ce n'est certainement pas avec de pareils moyens que les progrès agricoles d'un comté pourront se faire, et nous espérons que le bureau de direction prendra sur lui de supprimer les gratifications pour l'exposition de 1866.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DU COMTE DE CHAMPLAIN.

LE montant total de la recette est de \$1093, dont \$381 en souscriptions. Les principales dépenses sont : Pour graines fourragères, \$350. Prix à l'exposition annuelle, \$250. Pour les terres les mieux tenues \$120.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DU COMTE DE RICHELIEU.

LE total de la recette est de \$1147, dont \$302 de souscriptions. La dépense comprend \$500 pour graines fourragères, \$470 payées en prix à l'expo-

sition annuelle. Nous remarquons que M. Perrault, le député du comté, a donné en prix au parti de labour deux béliers Cotswold et Leicester d'une valeur de \$100.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DU COMTE DE ROUVILLE.

LE montant total de la recette est de \$1155, dont \$430 en souscriptions. La dépense s'élève à \$1191 dont les principaux items sont comme suit: Graines fourragères \$281, Exposition annuelle \$800.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DU COMTE DE RIMOUSKI.

LE total de la recette s'élève à \$924, dont \$235 en souscriptions. La dépense comprend \$500 pour achat d'animaux améliorés et instruments aratoires. Pour exposition \$250.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DU COMTE D'IBERVILLE.

LE montant total de la recette est de \$970, dont \$267 en souscriptions. La dépense comprend \$814 en prix payés à l'exposition annuelle.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DE VERCHERES, NO. 2.

LE montant de la recette s'élève à \$882, dont \$486 en souscriptions. La dépense comprend pour achat de graines fourragères \$536, et pour prix accordés aux récoltes sur pied \$240. Nous ne saurions trop approuver cette appropriation judicieuse de l'octroi du gouvernement. Encourager la culture des récoltes serclées, fourragères, industrielles, les pâturages, les prairies, c'est adopter le moyen le plus efficace de doubler la production du sol en doublant sa puissance et sa richesse.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DE BAGOT.

LE montant total de la recette est de \$2002 dont 1311 souscripts par 845 membres. Nous remarquons avec plaisir au nombre des souscripteurs, les noms de l'Hon. M. Laframboise, le représentant du comté, dont la souscription annuelle s'élève à \$100. Les dépenses comprennent 1,000 pour graines fourragères; 150 pour lin de Riga; \$33 pour blé de semence, \$300 pour prix accordés aux récoltes sur pied. \$341 pour prix accordés à l'exposition annuelle générale.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DE CHAMBLY.

LE total de la recette est de \$1477; la dépense de \$1106, dont les principaux items sont \$360 pour graines fourra-

gères; \$500 pour exposition annuelle. Nous remarquons avec plaisir que M. De Boucherville, le représentant du comté, a offert en prix au parti de labour une charrue en fer d'un excellent modèle. Cet exemple devrait être plus généralement suivi par nos députés.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DE CHARLEVOIX, NO. 1.

LA société consacre toute sa recette en achat de plâtre et de graines fourragères par autorisation spéciale de la chambre d'agriculture. Peut-être ce système est-il le mieux adapté aux circonstances spéciales de Charlevoix dont les montagnes élevées et peu productives ne permettent pas une culture améliorée telle que nous la voyons dans les terres riches de la vallée du St. Laurent. Nous croyons cependant que la société devrait faire quelques efforts pour adopter d'autres moyens d'encourager l'agriculture progressive de la localité.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE MONTMORENCY.

LA recette s'élève à \$850 dont \$365 en souscriptions. La dépense comprend \$350 en graines fourragères. \$750 en prix accordés à l'exposition annuelle et en dépenses générales.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DE ST. MAURICE.

LA recette s'élève à \$967 dont \$285 en souscriptions. La dépense comprend \$600 pour prix accordés à l'exposition annuelle. \$314 pour achat de graines fourragères.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE D'ARGENTEUIL.

LA recette totale pour l'année 1865 s'élève à \$961, dont 267 pour souscriptions. Les dépenses consiste principalement en \$770 payés en prix à l'exposition annuelle.

RAPPORT DE LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DU COMTE DE PORTNEUF POUR L'ANNÉE 1865.

LA société se compose de deux cent soixante et neuf membres. La balance en main, ce jour, est de douze cent quatre vingt deux piastres, sur laquelle somme il y aura à déduire celle de huit cent sept piastres, allouée pour achat de graines qui seront distribuées, comme à l'ordinaire, aux membres de la société: ainsi qu'une somme de deux cents piastres, qui a été votée par les directeurs pour achat de graine de lin de Russie (Riga), les deux sommes formant un total de mille sept piastres. Sur la balance restant

en main, savoir, sur la somme de deux cent quatre vingt deux piastres, devra être déduite la commission du secrétaire trésorier qui se montera environ à la somme de soixante et dix piastres.

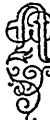
La mort prématurée de M. François Isaie Rinfret, Ecuier, ancien secrétaire-trésorier de la société, vous expliquera pourquoi le rapport est fait par le président.

Quant au résultat de leur gestion, les directeurs sont très satisfaits vu le contentement général des membres et la situation prospère de la société.

J. ELIE THIBAUDEAU.

Pres. S. A. C. P.

LISTE DES PRIX OFFERTS PAR LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DU COMTÉ DES DEUX-MONTAGNES.

 OUS recommandons spécialement aux bureaux de direction des sociétés d'agriculture les dispositions adoptées par le comté des Deux-Montagnes pour la distribution des prix accordés aux expositions annuelles. Les produits sont jugés sur le champ ainsi que nous l'avons recommandé dès longtemps, et nous en félicitons le comté des Deux-Montagnes. Puisse son initiative trouver des imitateurs parmi les hommes intelligents des autres comtés.

Pour la ferme la mieux tenue, de pas moins de 60 arpents, cultivée sur rotation, 9 prix.—Sont exclus de cette classe les personnes qui ont obtenu un premier prix une des années 1863, 1864 et 1855.

Pour 3 arpents de prairie artificielle, mil et trèfle, de 1^{re} coupe, 6 prix.

Pour 3 arpents d'orge, 6 prix.

Pour 3 arpents de seigle, 3 prix.

Pour $\frac{1}{2}$ arpent de lin, 8 prix.

Pour 3 arpents de blé du printemps, 4 prix.

Pour 3 arpents d'avoine, 6 prix.

Pour 3 arpents de pois, 6 prix.

Pour 3 arpents de mélanges, 6 prix.

Pour 1 arpent de blé d'inde, 4 prix.

Pour 1 arpent de fèves à cheval, 6 prix.

Pour 3 arpents de patates, 6 prix.

Pour $\frac{1}{2}$ arpent de carottes, 6 prix.

Pour $\frac{1}{2}$ arpent de betteraves, 6 prix.

Conditions Générales.

Tout compétiteur qui entrera en concurrence pour la ferme la mieux tenue, sera obligé de le faire pour toute l'étendue du terrain cultivé par lui, quand même ce terrain aurait plus de soixante arpents.

Tout compétiteur ayant obtenu un premier prix les années passées dans les classes

ouvertes aux Canadiens-Français seulement, et un premier ou deuxième prix l'année mil huit cent soixante et quatre, pour les bêtes à cornes, sera tenu de rentrer en compétition dans les classes ouvertes à toutes les origines.

Toute personne qui entrera en compétition pour quelques animaux ou articles devra prêter serment, s'il en est requis, que tels animaux ou articles lui appartiennent.

Aucun animal ne pourra être reçu à l'exhibition à moins que le dit animal ne soit la propriété du compétiteur depuis au moins quinze jours avant la dite exhibition; et tous les articles ainsi mis à l'exhibition ne pourront être reçus, s'ils ne sont du produit ou de la fabrique du compétiteur, exceptés dans le courant de l'année dans ce comté.

Les taureaux ne pourront recevoir aucun prix à moins qu'ils n'aient été gardés dans ce comté pour le service au moins quatre mois avant l'exhibition.

Les héliers et les verrats qui recevront un prix devront être gardés dans ce comté, au moins trois mois après l'exhibition, les truies neuf mois: et tout propriétaire de ces animaux donnera caution qu'au cas où il ne se conformerait pas aux présentes conditions, il sera obligé de remettre à demande le montant du prix qu'il aura obtenu.

Les vaches devront avoir eu un veau dans la présente année pour obtenir un prix.

Les vieilles brebis devront avoir nourri un petit pendant l'été 1866 pour l'exhibition générale.

Tout compétiteur qui entrera en compétition pour la ferme la mieux tenue, devra payer deux chelins et six deniers, et celui qui n'entrera que pour des pièces de grains, prairies, plantes légumineuses, devra payer un chelin et trois deniers. Mais si les juges sont obligés de visiter plusieurs fermes appartenant au même concurrent, soit pour pièces de grains, plantes, etc., ou ferme la mieux tenue, le concurrent sera tenu de payer en sus un chelin et trois deniers pour chaque ferme ainsi visitée par les juges. De plus, tout concurrent qui aura intention d'entrer en compétition devra en donner avis au Secrétaire-Trésorier ou à l'un des directeurs de la paroisse où il réside, avant le 10 juillet prochain, et qu'il soit bien entendu que les juges ne visiteront que les terres, fermes, grains et plantes des membres de la société qui auront donné avis, comme il est pourvu plus haut.

Tout exposant qui recevra un ou plusieurs prix au montant de la somme de vingt chelins jusqu'à trente-cinq chelins, laissera dans les mains du Secrétaire, pour la souscription pour l'année prochaine, une somme de cinq chelins, et celui qui recevra au-dessus de trente-cinq chelins laissera, pour le même objet, une somme de quinze pour cent, déduite sur celle qui devra lui être payée.

Tout exposant qui recevra des prix au montant de la somme de trois livres courant ou plus, sera tenu d'avoir, au parti de labour de la dite Société, chevaux et charue, afin de pourvoir, lui ou celui qui le représentera, entrer en compétition au dit parti de labour, dans la classe de l'origine du dit compétiteur, à défaut de quoi il lui sera retenu une somme de dix chelins, [10s.] sur les prix à lui être payés.

Dans le cas où le montant des souscriptions et l'octroi du gouvernement ne seraient pas assez élevés pour rencontrer le montant de la somme établie par ce programme, tant par cent sera retranché sur chaque prix.

Tout exposant qui entrera dans une classe un animal pour un âge moindre que le dit animal aura, sera exclu de cette société et l'avenir, et tous les prix qu'il aura obtenus ne lui seront point payés.

Tout membre de cette société ou quelqu'un de sa famille sur qui il a autorité, qui le jour de l'exposition fera des remarques inconvenantes contre les juges en critiquant, blâmant leurs décisions, ne pourra entrer en compétition, ni obtenir, ni recevoir aucun prix de cette société pour la présente année.

UNE ECOLE D'AGRICULTURE A L'ASSOMPTION.




NOUS ne saurions trop applaudir à l'initiative prise par l'honorable U. Archambault, comme président de la société d'agriculture du comté de l'Assomption. Nous sommes en mesure d'affirmer que déjà le concours du collège de l'Assomption est assuré à la création d'une école d'agriculture. Cette institution qui a rendu de grands services au pays en lui donnant un si grand nombre d'élèves distingués, veut encore ajouter à l'utilité de sa création, en donnant un enseignement agricole complet aux fils de nos cultivateurs.

Nous croyons que dans chaque district judiciaire il pourrait être créé une école d'agriculture en rapport avec les besoins immédiats de la localité. Ce serait probablement le moyen le plus puissant de répandre les connaissances agricoles et pratiques. Nous savons que dans d'autres districts les sociétés de comté s'organisent pour remplir cette lacune regrettable dans l'éducation de nos campagnes et si la chambre d'agriculture prenait l'initiative de ce mouvement en établissant les conditions à remplir pour mériter son encouragement, nous n'hésitons pas à dire qu'avant un an nous aurions douze écoles d'agriculture, ayant chacune un nombre d'élèves suffisant pour justifier leur création. Lorsqu'au moyen de ces écoles l'opinion publique aura compris la nécessité d'un haut enseignement, peut-être obtiendrons-nous de la législature, un octroi suffisant au maintien d'une école spéciale d'agriculture en rapport avec le degré de haut enseignement donné aujourd'hui dans les écoles européennes et des Etats-Unis.

TRAVAUX DE LA FERME.

TRAVAUX DU MOIS DE MAI.

 E mois d'avril, après avoir donné quelques beaux jours, pendant lesquels les terrains légers et bien égoutés ont reçu leur semence, est devenu tout à fait froid. La végétation et les travaux retardés seront donc en mai ce qu'ils auraient dû être en avril. Le cultivateur, se rappelant toujours qu'une semaille hâtive donnera une récolte productive, devra mettre la plus grande activité à compléter ses ensemencements. Les terrains bas, inondés par le débordement du grand fleuve et des rivières gonflées par la fonte des neiges, devraient être labourés avec un

soin particulier si ils ne sont pas consacrés aux herbages. Heureux les cultivateurs prévoyants qui ont utilisé l'automne dernier pour les labours et l'égoutement des terrains. Leurs champs sont maintenant prêts à recevoir la semence et l'action puissante de la gelée, en délitant les molécules terreuses à une profondeur considérable, lui a préparé un lit fécond, parfaitement pulvérisé offrant toutes les conditions nécessaires à une germination prompte d'abord, et à une végétation luxuriante ensuite. Dans notre climat excessif, où la gelée joue un si grand rôle dans la préparation du sol, tous les labours devraient être terminés l'automne. Au printemps suivant, le cultiva-

teur n'aurait qu'à enfouir la semence recouverte par de nombreux hersages. Les récoltes terminées de bonne heure donneraient tout le temps nécessaire aux labours d'automne, et toujours le cultivateur se trouverait ainsi dans les meilleures conditions de culture et de production.

LES LABOURS DE PRINTEMPS.

Si il importe peu que le sol soit humide pour recevoir les labours d'automne, il n'en est plus de même au printemps. Il faut avoir un soin particulier pour les sols argileux, de n'y mettre la charrue que lorsqu'ils sont parfaitement ressuyés. Autrement, la terre se lisse sous le versoir, et le soleil, en la durcissant, la transforme en grosses mottes fort difficiles à pulvériser soit avec la herse, soit avec le rouleau. Or, il faut bien se rappeler que sur un terrain couvert de grosses mottes, la semence mal recouverte germe très-irrégulièrement. Les radicelles des plantes ne pouvant pénétrer les mottes qui les entourent, languissent et meurent. De là, ces récoltes clair semées dont le produit est d'autant plus faible que la préparation au sol pour la semence a été plus négligée.

L'ÉPANDAGE DES FUMIERS.

La pratique de n'épandre les fumiers de l'hiver que pendant l'été sur les pâturages, pour être labourés l'automne, est vicieuse sous tous les rapports, et les sociétés d'agriculture devraient s'efforcer de la décourager par tous les moyens en leur pouvoir. Qu'arrive-t-il en effet par cette pratique? Les engrais accumulés dans la cour de ferme pendant tout l'hiver s'amassent sans soin, reçoivent la neige et la pluie, dont les eaux entraînent avec elles, dans quelques ruisseaux voisins, ou dans le sous-sol où elles s'imbibent, tout ce que le fumier a de principes solubles et par conséquent fertilisants. Car il faut bien se rappeler que les plantes ne s'incorporent les engrais qu'à l'état soluble et que leur donner des pailles, ce n'est pas les nourrir. Il faudra attendre que ces pailles se soient décomposées, que leurs éléments se soient combinés pour faire des sels solubles, avant que les plantes puissent s'en nourrir en se les incorporant. de l'eau qu'elles absorbent par leurs racines. Ainsi les fumiers exposés à toutes les intempéries de l'hiver, du printemps et de l'été subissent un véritable lavage de leurs sucs les plus fertilisants, et le cultivateur dans son ignorance ou son incurie voit sous ses yeux cette déperdition journalière de sa richesse, jusqu'à ce qu'enfin il se décide à enfouir sous un léger labour

les pailles sèches qui restent seules de ce qui pouvait au printemps être utilisé comme un engrais puissant.

Tous les cultivateurs doivent donc se faire une règle de pratique d'enfouir leurs fumiers avec les semences du printemps, soit avec les patates, soit avec les plantes sarclées, fourragères ou autres. Les cours de ferme doivent être propres, après les semences et non pas un cloaque fangeux, ainsi qu'on le voit trop souvent dans nos campagnes. Cette année particulièrement, les cultivateurs doivent être d'une propreté exceptionnelle dans le voisinage de leurs bâtiments de ferme, car autrement, le choléra dont nous sommes menacés, fera payer chèrement toute négligence à ce sujet.

LES PÂTURAGES.

Ceux de nos cultivateurs qui ont adopté la culture des plantes-racines se félicitent aujourd'hui de pouvoir prolonger la stabulation de leurs animaux jusqu'à l'époque où les pâturages ont suffisamment pris de croissance pour donner une nourriture riche et suffisante pendant toute la saison des herbages. Dans notre pays, où l'époque des pâturages commence quelques semaines seulement avant la fauchaison des prairies, nous nous sommes demandé souvent s'il ne serait pas plus économique de supprimer entièrement les pâturages pour les ensemencher, et retarder jusqu'à la fauchaison la mise à l'herbe du bétail. En effet, les regains des prairies sont parfaitement suffisants comme pâturages après la coupe des foins, et il faudrait bien peu de fourrage de plus pour prolonger jusqu'à cette époque la stabulation des animaux aidée par la coupe des trèfles donnés comme fourrages verts, et lorsqu'on réfléchit que souvent la moitié des terres est en pâturage, on peut aisément faire le calcul du surplus de récoltes que donnerait l'adoption de ce système.

Généralement, nos cultivateurs ont le défaut, faute de ressources fourragères, de mettre leurs animaux au pâturage avant que l'herbe ait eu le temps de se développer suffisamment pour assurer sa croissance tout l'été sous la dent du bétail.

LE HERSAGE DES CÉRÉALES.

La pratique de herser les céréales lorsqu'elles ont atteint 4 à 5 pouces de hauteur est particulièrement recommandable pour nos terres argileuses. Il arrive souvent lorsque les céréales ont atteint quelques pouces de hauteur seulement qu'une pluie vient battre le sol pulvérisé par la herse, de sorte que lorsque le soleil du mois de

mai ou juin darde ses rayons, il se forme une croûte plus ou moins épaisse et dure, dans laquelle les jeunes plantes sont ébranlées, et à travers laquelle l'action bienfaisante de l'atmosphère ne peut plus se faire sentir pour l'alimentation des racines. Si cet état de choses continue, la récolte est compromise, mais si le cultivateur donne un vigoureux hersage à son champ, l'action bienfaisante de cette opération est surprenante. A première vue, on pourrait croire que ces jeunes plantes de 4 à 5 pouces vont être complètement arrachées ou déchirées par les dents de la herse scarifiant le sol. Erreur, leurs racines s'étendent déjà profondément et s'attachent au sol avec une tenacité incroyable. Plus elles seront lacérées, meilleur sera le résultat, car la pulvérisation des molécules terreuses sera complète et ensuite les déchirures infligées auront pour effet de concentrer la sève dans le collet de la plante et d'en faire jaillir une foule de tiges nouvelles, en un mot, de faire taller les plants. La conséquence nécessaire de cette pulvérisation et de ce tallage sera une récolte abondante. Aussi engageons-nous nos cultivateurs intelligents à adopter l'opération du hersage, si-non sur toutes leurs cultures céréales, au moins sur quelques champs, et nous ne doutons pas que les résultats obtenus ne leur fassent

une obligation de répéter chaque année cette opération essentielle.

LE ROULAGE DES CÉRÉALES.

Autant le hersage est recommandable pour les terrains argileux formant une croûte autour des jeunes plantes après leur levée, autant le roulage des céréales après leur semis doit être strictement pratiqué sur les terrains légers dont l'extrême pulvérisation en permettant l'évaporation trop grande de l'humidité du sol est nuisible aux plantes. Et encore ce tassage du sol autour des racines des plantes doit-il se faire préférablement avec un rouleau denté. Car le rouleau plat en lissant le terrain, l'empêche d'absorber les rosées bienfaisantes des nuits fraîches et forme une petite croûte dont l'effet est d'empêcher les petites pluies de la pénétrer. Il faut donc rouler les céréales pour obtenir le tallage comme par le hersage, en concentrant la sève dans le collet des plantes, pour tasser le sol et prévenir l'évaporation trop grande. Mais ce roulage doit se faire autant que possible en ne lissant pas la surface du sol, ce qui se réalise facilement par l'emploi du rouleau Croskill préférablement aux autres rouleaux ordinaires, dont l'emploi offre moins d'avantage tout en étant recommandable pourtant lorsqu'on ne peut se procurer l'autre.

ANIMAUX DE LA FERME.

SUR LE CHOIX DES VACHES A LAIT, ET SUR LA MANIÈRE DE LES NOURRIR.

LE choix de bonnes vaches est une chose fort importante : l'expérience a prouvé que parmi ces animaux il y en avait dont le lait avait beaucoup plus de consistance et était d'une qualité bien supérieure à celui des autres, et que cette supériorité de qualité ne dépendait pas de la moindre quantité de lait que pouvaient fournir des vaches d'une grosseur égale. Il faut donc juger la valeur d'une vache à lait par la qualité et la quantité de la crème qu'aura produite son lait dans un espace de temps donné, plutôt que par la quantité du lait lui-même ; et cette quantité et cette qualité de la crème produite varient suivant les individus.

Il faut que celui qui établit une laiterie commence, s'il n'a pas un nombre suffisant de vaches à lait, par en acheter, celui qui se fournira de bestiaux aux marchés aura toujours un mauvais choix : il n'y a qu'un remède à cet inconvénient, c'est de

faire soi-même des élèves. Le meilleur âge d'une vache à lait est de quatre à cinq jusqu'à dix ans, bien que, lorsqu'une vache est vieille, elle donne à la vérité une plus grande quantité de lait, mais il est de qualité inférieure, et la bête coûte plus à nourrir. Lorsqu'on achète des vaches pour en tirer parti de suite pour une laiterie, il faut qu'elles naient pas plus de six ans.

Comme parmi un grand nombre de vaches d'une même espèce, il peut s'en rencontrer une dont le lait soit d'une qualité tout à fait différente de celui des autres, bien qu'à l'œil et au goût il puisse paraître semblable, et comme il est absolument nécessaire de connaître la qualité de lait produite par chaque vache, nous conseillerons d'établir comme règle invariable que, le premier jour de chaque mois au moins, le lait de chaque vache sera trait et conservé à part, afin de mieux connaître, par ce moyen, la quantité que chacune d'elles en donne, aussi bien que sa qualité. Faute de prendre cette précaution, il serait possible que le propriétaire d'une laiterie fit chaque jour,

pendant plusieurs années, une dépense qui ne lui rapporterait rien. Plusieurs autres avantages résulteraient de l'adoption de cette règle : car, non seulement il peut arriver que le lait d'une vache soit en général d'une qualité bien inférieure à celui des autres, et qu'il donne par conséquent un faible produit, ce dont on ne manquerait pas de s'apercevoir ; mais il se pourrait que, par l'effet d'un mal accidentel ou de quelque autre circonstance, le lait d'une vache acquit un mauvais goût, ce qui gênerait tout le lait avec lequel il serait mêlé, occasionnerait par là un dommage que l'on éviterait par la précaution que nous venons d'indiquer : en outre, on échapperait au danger d'attribuer ce dommage à d'autres causes qui ne l'auraient pas produit. Un autre avantage non moins important de cette mesure serait de mettre le propriétaire à même d'acquérir une prompte connaissance pratique de sa laiterie : car il s'apercevra de la sorte de beaucoup de choses, qui autrement lui échapperaient, et qui peuvent influer sur ses bénéfices.

SUR LA NOURRITURE QUI CONVIENT AUX VACHES A LAIT.

La nourriture des vaches influe beaucoup sur la qualité ainsi que sur la quantité de leur lait : aussi le bon choix de leur nourriture est-il un objet de première importance.

Pour que des vaches donnent beaucoup et de bon lait, il faut qu'elles soient en tout temps abondamment nourries ; l'herbe, surtout celle qui pousse spontanément au printemps sur de bonnes prairies naturelles, est reconnue pour être la nourriture la plus convenable à des vaches à lait. Si la température permet de les laisser paître pendant le jour, il faudra les conduire dans de bons pâturages et les y laisser en liberté ; mais si la chaleur était trop forte et qu'elle dût les incommoder et les empêcher de manger, il faudrait dans ce cas les laisser à l'abri, leur donner le temps de ruminer, et les fournir abondamment de vert fraîchement coupé, et leur donner en petite quantité et souvent, afin qu'elles mangent avec plus de plaisir. Quand la chaleur du jour est passée, et quand les vaches peuvent rester dehors sans inconvénient, il faut les reconduire au champ, où on les laissera toute la nuit, pendant le plus chaud de l'été ; mais comme il nuirait excessivement à la qualité et à la quantité du lait de faire faire beaucoup de chemin aux vaches pour aller aux champs et en revenir, les étables doivent

être placées, autant que possible, au milieu des terres de la ferme ; et, comme les vaches paissent plus à loisir et que cela leur profite davantage quand elles sont renfermées dans un certain espace, les pâturages doivent être enclos et bien ombragés.

Pour l'hiver, il faut adopter un système différent ; on peut laisser les vaches à l'étable en leur fournissant une nourriture abondante, ou on peut les tenir chaudement dans des cours bien abritées, garnies de hangars, où elles pourront se repaître sans être exposées à la rigueur du froid. Des vaches tenues chaudement consomment moins et profitent davantage que celles qui sont exposées au froid.

Nous avons dit que la meilleure nourriture pour les vaches, pendant la belle saison, était l'herbe des champs ou des prairies artificielles. On sait que dans ces prairies il croît une grande variété de plantes, dont quelques unes doivent nécessairement être plus favorables aux vaches que les autres ; mais peu d'expériences ont été faites jusqu'ici pour s'assurer de leurs qualités respectives. Cependant, d'après quelques observations que l'auteur de cet ouvrage a été à même de faire, il est fondé à dire que le ray-grass, les pois, les fétuques sont de très-bonnes plantes dans les prairies ; que le ray-grass est presque la seule herbe à la culture particulière de laquelle on ait donné assez d'étendue pour en bien connaître les qualités. Les pois (meadow-grass) sont celles qui entrent pour une plus grande proportion dans la formation des prairies, et par conséquent dans la nourriture des bestiaux ; mais on n'a pas encore trouvé le moyen de séparer la semence de ces diverses plantes, avec assez de facilité pour qu'un fermier puisse les cultiver chacune séparément d'une manière un peu étendue, ou pour qu'il ait osé le faire. On a pu recueillir assez aisément la semence des fétuques, mais on ne les a pas encore cultivées en grand : en sorte que les proportions des plantes différentes, qui déterminent la bonne ou mauvaise prairie, ne sont guère plus connues qu'autrefois. Le grand trèfle est très cultivé pour être coupé, mais non pour être pâturé. Le trèfle blanc ou trèfle de Hollande est cultivé en grand pour être coupé et aussi pour être mangé sur pied ; dans quelques cantons, le trèfle jaune a été employé avec avantage. Le sainfoin est un des meilleurs produits en prairies artificielles ; il augmente la quantité et améliore la qualité du lait des vaches qui s'en nourrissent ; il est depuis longtemps cultivé avec

succès dans les terres calcaires. La luzerne, bien que ce soit une excellente nourriture pour les bestiaux, n'a pas été jusqu'ici très cultivée, à cause des frais de culture. Le plantin à feuilles étroites a quelquefois été mêlé à d'autres pâturages.

Telles sont les principales plantes cultivées en prairies artificielles. L'expérience a prouvé que, données avec discernement, elles étaient toutes une excellente nourriture pour les vaches à lait. On peut aussi, comme ressource, quand on manque de vert, leur faire manger les jeunes pousses du genêt épineux (*common furze*) hachées; cela leur donne beaucoup de lait, et n'y communique aucun goût désagréable. On coupe ordinairement cette plante vers la Saint-Michel, quoiqu'elle puisse rester sur pied sans inconvénient jusqu'à Noël: elle est bonne jusqu'au mois de mars. Les panais, carottes, pommes de terre à l'état de racines, sont aussi une très bonne nourriture d'hiver pour les vaches, et leur donnent d'excellent lait, surtout quand ces légumes sont cuits. On peut ajouter à cela la betterave, ou racine de disette, les choux, les navets et la vesce.

Le bureau d'agriculture a fait connaître au public un exemple frappant du bénéfice que l'on peut retirer de vaches à lait nourries avec soin et économie, par le prix honorable d'une médaille d'argent qu'il a décerné à William Cramp, économiste de la maison de correction de Lews, dans le comté de Sussex, pour prix de ses heureux travaux en ce genre.

D'après les relevés de compte présentés au bureau d'agriculture, il paraît que M. Cramp a retiré du produit d'une seule vache, dans un espace de huit ans (1006 à 1013), un profit net de 301 livres sterling 10 chelins. Le bénéfice par année, l'une portant l'autre, peut être évalué à 37 livres 13 chelins 3 deniers. Sa vache était de race de Sussex; il la tenait à l'étable; elle mangeait au râtelier, et avait un espace d'environ dix perches carrées pour se promener.

La pureté de l'eau que l'on fait boire aux vaches est encore un article essentiel dans leur nourriture: si on ne les en laisse pas manquer, si elles sont tenues proprement, couchées sèchement, elles donnent une plus grande quantité de lait, et font en même temps un bon fumier, qui compensera amplement la peine que l'on prendra de les tenir convenablement. L'auteur de cet ouvrage peut citer un exemple qui confirmera cette assertion. Il a connu un

homme qui est parvenu à une grande fortune, qu'il devait au produit de ses vaches à lait, pour lesquelles il suivait le plan que nous venons d'indiquer. Il prenait surtout un soin particulier qu'elles fussent abondamment fournies de l'eau la plus pure: il ne permettait pas que cette eau fût troublée par aucun autre animal.

MANIERE DE TRAITER LES VACHES A LAIT.

POUR tirer un bénéfice important d'une laiterie, il faut que les vaches soient toujours tenues en parfaite santé et en bon état; car si on les laisse souffrir pendant l'hiver, il est impossible qu'elles donnent beaucoup de lait, même lorsqu'elles reviendraient en bon état, pendant l'été. Il est certain que si une vache est maigre en hiver, quelque soin qu'on en prenne ensuite, quelque nourriture qu'on lui donne, elle ne pourra fournir pendant la saison une quantité de lait comparable à celle qu'elle aurait donnée, si on eût eu soin de la maintenir en bon état durant l'hiver. On doit non seulement fournir constamment aux vaches une nourriture abondante et profitable, mais aussi les tenir sèchement, chaudement et proprement; ce qui est facile en les curant et étrillant bien.

Le propriétaire soigneux de sa laiterie ne se contentera pas d'avoir seulement pour l'hiver une provision de foin ou de foin sec de toute autre espèce; il aura soin, pour conserver ses vaches en bon état, de leur donner, au moment où le vert commence à manquer, moment où elles ont moins de lait; il aura soin, dis-je, de leur donner avec le sec des navets, des carottes, des pommes de terre, des betteraves ou quelque autre substance nourrissante et succulente, et, s'il se peut, il continuera de nourrir ses vaches de même après qu'elles auront vélé; car, bien que les navets et les choux donnent un goût désagréable au lait des vaches dont ils forment la principale nourriture; si elles n'en mangent que ce qui est suffisant pour les maintenir en bon état, ce goût ne sera pas sensible, et lors même qu'il existerait, il serait sans inconvénient si on élève les veaux; si on n'en élevait pas, ce goût existerait même encore sans inconvénient pendant les premières semaines du printemps; parce qu'à cette époque le lait, le beurre et le fromage frais étant rares, on trouvera toujours à les vendre: peut-être sera-ce à un peu meilleur marché; mais cette perte très légère sera plus que compensée par le profit qu'on

tirera de la grande quantité de lait que les vaches donneront pendant tout l'été suivant, et que l'on devra au soin que l'on aura eu de les bien nourrir pendant tout l'hiver. D'après ces considérations, on voit de quelle importance il est pour le propriétaire d'une laiterie d'avoir une ample provision de nourriture plus succulente que le foin seul à donner aux vaches, pour entretenir leur lait en abondance depuis le moment où elles mettent bas, jusqu'à celui où il y a suffisamment de vert.

La meilleure nourriture d'hiver pour les vaches, que l'auteur de cet ouvrage connaît, et la meilleure peut-être que ce climat (l'Angleterre) fournisse, ce sont les jeunes pousses de l'ajonc, ou espèce de genêt (*ulex europæus*), que l'on a soin de faire écraser; car cette pâture non seulement contribue à conserver les vaches en bon état et en parfaite santé, et (comme on l'a déjà dit) leur donne autant de lait que l'herbe fraîche pendant l'été; mais aussi ce lait est d'une qualité si parfaite, que le beurre qu'il produit est aussi bon et d'un goût aussi fin que le meilleur beurre d'été. C'est pour cela que nous recommandons la culture de l'ajonc dans les bons terrains, sachant par expérience que la récolte est d'une bien plus grande valeur que la meilleure récolte de trèfle que l'on puisse faire.

Il faut non-seulement avoir pendant l'hiver, pour les vaches, tous les soins que nous venons de détailler, mais encore que les attentions que l'on a pour elles ne se ralentissent pas pendant l'été. Si on les contraint de retourner dans des pâturages où leurs ordures aient séjourné, elles pourront paraître dans l'abondance, tandis qu'elles souffriront réellement une pénurie qui tarira leur lait. De même, si on laisse trop grandir l'herbe d'un pré, avant de les y mettre, elles en fouleront nécessairement beaucoup: cette herbe contractera bientôt un goût de pourri qui répugne aux vaches; elles mangeront moins et leur lait diminuera. Le même inconvénient aura lieu si on les fait trop sortir: si c'est à la chaleur du jour, cela les incommodera; elles ne pourront manger, parce que les mouches les tourmenteront; si c'est la nuit, et qu'il fasse froid et humide, elles en souffriront. Tous ces inconvénients, si l'on n'y prend garde, nuiront beaucoup au produit d'une laiterie. Il faut donc avoir soin de mettre ses vaches à l'abri dans un endroit où elles soient fraîchement pendant les jours d'été, et garanties de toute gêne: là il faut leur donner continuellement de l'herbe fraîche-

ment coupée, la meilleure possible; la mettre devant elles par petite quantité que l'on renouvelle petit à petit tant qu'elles veulent manger. Ce qu'elles laissent doit être de suite ôté de la mangeoire, afin qu'elles ne souffrent pas dessus, ce qui donne à l'herbe une odeur nauséabonde. Quand les vaches ont bien mangé, il faut les laisser tranquillement ruminer à leur aise.

Une manière plus économique, et conséquemment plus profitable de nourrir les vaches, est de les tenir continuellement dans des étables bien sèches et suffisamment aérées, de les y nourrir de plantes variées, toujours fraîches, propres, et qui aient le moins possible été maniées par les domestiques (car de la pâture fanée déplaît aux vaches): il est bon de leur faire prendre de l'exercice dans une cour sèche, aérée, mais abritée. Si l'on adopte ce système, il faut avoir soin de tenir ses vaches bien propres, en les étrillant et nettoyant le mieux possible: autrement, leurs jambes enfleraient et leur santé en souffrirait nécessairement. Le système de nourrir à l'étable, suggéré d'abord il y a plusieurs années par l'auteur de cet ouvrage, comme le résultat de ses propres expériences, a depuis été adopté et suivi avec beaucoup de succès par un grand nombre de propriétaires de bestiaux, et surtout par J.-C. Curwen, esq. Les bornes de cet ouvrage ne nous permettent pas d'entrer ici dans les détails de la manière dont il a gouverné ses vaches; nous rapporterons seulement quelques uns des résultats qu'il a obtenus. En combinant de la balle de blé bouillie et des tourteaux, résidus des graines dont on a tiré de l'huile, avec différentes sortes de vert, ce propriétaire a trouvé qu'en donnant à une vache ordinaire 2 stones (poids anglais, qui est de 8 livres à Londres, et de 10 livres à Hertford) de nourriture verte, et la même quantité de balle de blé bouillie, avec 2 livres de tourteaux et 8 livres de paille ordinaire, la dépense journalière serait de 5 deniers et demi. Le tourteau produit plus de lait quand on le donne avec de la balle bouillie que quand on le donne sans cela. D'après l'expérience de M. Curwen et de plusieurs autres, il est maintenant hors de doute qu'en nourrissant les vaches à l'étable, on obtient une très-grande économie de terrain; que cette méthode contribue à la propreté, à la santé et au bien-être des vaches, et que le fermier acquiert par là une chose très-importante; c'est un grand accroissement de fumier.

Quelques semaines avant l'époque où les vaches doivent veler, il faut leur dunner, tous les soirs, un peu de foin, ou une plus quantité de vert. Le jour où elles mettent bas, il faut les tenir à l'étable, leur donner de l'eau blanche, et pendant une quinzaine ensuite, il faut mêler au vert qu'on leur donne un peu de foin, de paille hachée ou d'avoine broyée.

Le propriétaire d'une laiterie doit bien se souvenir que la vache est un animal plus délicat qu'on ne pourrait le supposer, et quoiqu'elle puisse supporter sans mourir de grandes variations de température, elle en souffre beaucoup ; l'effet de cette souffrance ne peut être sensible que pour ceux qui, prenant un grand intérêt à leurs troupeaux, les observent avec attention. Une vache, pour jouir pleinement de son existence, ne doit pas éprouver un froid au-dessous de dix degrés centigrades, ni une chaleur au-dessus de quinze degrés ; et il est clair qu'on ne peut parvenir à cela qu'en gardant ces animaux dans des endroits construits exprès.

PRECAUTIONS POUR TRAIRE LES VACHES.

Dans la plupart des cantons de l'Angleterre, il est d'usage de traire les vaches deux fois en vingt-quatre heures, pendant toute l'année ; mais si elles sont bien nourries, on doit les traire pendant l'été au moins trois fois par jour, à des intervalles aussi égaux que possible, c'est-à-dire de très bonne heure, le matin, à midi, et un peu avant la nuit ; car un fait important confirmé par l'expérience de presque toutes les fermières de l'Ecosse, c'est que les vaches, quand on les traite trois fois en vingt quatre heures, donnent plus de lait et d'une qualité aussi bonne, si ce n'est meilleure, que lorsqu'on suit la méthode ordinaire de traire seulement une fois le matin et une fois le soir.

L'importance des produits de la laiterie dépendra cependant en grande partie de l'adresse et de la fidélité de la personne chargée de traire les vaches. C'est pour cela que nous conseillons aux propriétaires de laiteries de ne pas s'en rapporter entièrement à leurs domestiques, mais de voir souvent par eux-mêmes si l'on traite bien les vaches ; car si l'on n'a pas soin de tirer chaque fois tout le lait qu'une vache peut donner, ce que l'on en laisse se trouve réabsorbé, et il ne s'en refait pas plus qu'il n'en faut pour remplacer la quantité qu'on en a tirés. Par exemple, supposons qu'on laisse une demi-pinte de lait dans le pis de la vache, non seulement cette demi-pinte se

trouvera perdue, mais à la traite suivante on tirera une demi-pinte de moins que l'on en aurait tiré si la vache eût été bien traitée la fois précédente ; qu'une autre demi-pinte reste encore à la seconde traite, il en manquera une pinte entière à la troisième, et l'on pourrait continuer ainsi jusqu'à ce que la vache soit tout à fait tarie, et que l'on ne puisse plus tirer une goutte de lait de son pis : au lieu que si l'on traite bien une vache, elle pourra finir par donner plus de lait qu'elle n'en avait fourni d'abord, ou au moins elle continuera à en donner pendant très longtemps, peut-être pendant plusieurs années sans beaucoup de diminution, si elle est bien soignée sous les autres rapports.

Voici encore une raison pour laquelle le propriétaire d'une laiterie doit être très-circospect dans le choix des personnes auxquelles il confie le soin de traire ses vaches, et pour laquelle auss. il doit les surveiller avec vigilance : c'est que la manière dont on traite les vaches influe beaucoup sur la quantité du lait qu'on en peut tirer. Si cette opération est faite rudement, elle devient pénible à la vache ; mais si elle est faite doucement, elle semble au contraire lui faire plaisir ; et, comme cette bête possède la singulière faculté de retenir son lait quand elle le veut, il est très-important pour le propriétaire que les personnes qu'il a pour traire les vaches soient douces et plaisent à ces animaux. L'auteur a vu plusieurs exemples de vaches, qui ne voulaient pas donner une seule goutte de lait quand c'était une fille qui se présentait pour les traire, et qui le laissaient couler en abondance dès qu'une autre s'approchait d'elles ; montrant dans ce dernier cas des marques de satisfaction non équivoques, et, dans l'autre, d'une obstination que rien ne pouvait vaincre. Pour la même raison, quand une vache est très-sensible ou fantasque, il faut la traiter avec la plus grande douceur, et non pas avec dureté ou sévérité. S'il arrive que le pis d'une vache devienne dur et douloureux, il faut le bassiner doucement avec de l'eau tiède, et le caresser avec la main : par ce simple moyen, on remettra la vache en bonne disposition, et elle laissera volontiers couler son lait. Enfin, il arrive quelquefois que les mamelles d'une vache se fendent, et qu'il y vient du mal : comme dans ce cas le lait qu'elles donnent est mauvais et corrompu, il faut bien se garder de le mêler au bon lait. On doit le donner de suite aux cochons, sans même l'entrer dans la laiterie.

L'ABEILLE, LE MIEL ET LA CIRE.



MONSIEUR, le Rédacteur,

Seriez-vous assez bon pour insérer dans votre journal ces quelques observations d'après M. Thos. Valiquet (St. Hilaire) (Ferme aux abeilles).

L'abeille, appelée aussi mouche à miel, est depuis bien longtemps au service de l'homme, à qui elle fournit le miel, aliment sain et rafraîchissant et la cire qui sert à faire des cierges et des bougies.

Sa tête est armée d'une sorte de trombe à l'aide de laquelle elle pompe les sucres des fleurs; ce suc, par un travail de sécrétion propre à l'abeille, construit les petits casiers dans lesquels elle dépose le miel.

L'abeille a pour se défendre un aiguillon caché dans l'abdomen et qui dépose dans la blessure qu'il a fait un venin assez actif: non pas cependant que ce poison puisse causer la mort, mais détermine une douleur très-vive, accompagné d'angoisse et la partie se gonfle fortement.

Le premier soin à prendre lorsqu'on a été piqué par une abeille, est de retirer l'aiguillon s'il est resté dans la plaie, ou tout au moins de le couper avec de petits ciseaux pour réparer la poche membraneuse qui contient le venin et qui pourrait en laisser couler encore dans la piqûre. On lave ensuite avec de l'eau aiguisée de vinaigre, ou dans laquelle on a fait fondre du sel de cuisine. On peut aussi employer à ces lotions l'alcali volatil étendu d'eau, ou des corps gras, comme l'huile d'olive, ou d'amandes douces, etc.

Education de l'abeille.

Les abeilles, soit à l'état libre, soit à l'état de domesticité, vivent en société. On donne à ces réunions d'abeilles le nom d'essaims. La population d'une ruche naturelle ou artificielle, se compose de trois sortes d'individus: des mâles, des femelles et des neutres ou ouvrières. Ce sont ces dernières que nous voyons voler hors de la ruche pour aller chercher le butin parfumé dont elles doivent faire le miel; ce sont elles aussi qui exécutent tous les travaux d'intérieur. Les mâles sont beaucoup moins nombreux, beaucoup plus gros que les abeilles et dépourvus d'aiguillons. Au surplus, ils ne restent pas toujours dans la ruche; au bout d'un mois ou deux de séjour, ils y sont massacrés par les ouvrières, et leurs cadavres sont soigneusement rejetés au dehors. Un essaim ne garde jamais non plus qu'une abeille femelle; s'il y en a plusieurs, elles se battent entre

elles, et la survivante reste reine de l'essaim, ou bien quelquefois, si elles ne sont que deux, elles se partagent, et chacune d'elles emmène avec elle ses partisans.

Les ouvrières construisent avec la cire les cellules à six pans appelées rayons, dans lesquelles la reine va déposer ses œufs; elle en produit par année plusieurs milliers, ce sont aussi elles qui apportent aux larves écloses leur nourriture jusqu'au moment où ces larves devenues à leur tour abeilles, pourront pourvoir à leurs propres besoins.

Le travail de la ruche se fait avec un ordre remarquable. Les abeilles se partagent la besogne par groupes, les unes allant au dehors faire leur provision de sucres, les autres construisant, alignant les cellules, d'autres y distribuant le butin, etc.

Enlèvement du miel.

Lorsqu'on veut enlever d'une ruche les rayons remplis de miel, on a soin pour ne pas s'exposer aux piqûres des abeilles, de se couvrir d'un vêtement en forte toile qui protège les mains et le visage, sans toutefois empêcher de voir et sans gêner notablement les mouvements mais il est plus simple d'enfermer la ruche en présentant à l'ouverture un morceau de chiffon allumé que l'on tient au bout d'un bâton. La fumée refoule les abeilles au sommet, où elles vont se suspendre en grappes autour de leur reine, qu'elles couvrent de leur corps comme pour la protéger. On fait alors pénétrer la fumée dans la ruche; les abeilles enivrées ne peuvent plus s'envoler, elles battent des ailes sans bouger de place, et l'on peut impunément soulever la ruche et s'emparer des rayons.

Division des essaims.

On peut aussi partager les essaims et les répartir dans des ruches différentes. Pour redoubler ainsi un essaim, voici le moyen que l'on emploie de préférence. On laisse sortir une partie de l'essaim, celle qui va au dehors faire la provision de sucres de fleurs, alors on enferme ce qui reste, on emporte à une certaine distance, puis on la renverse sans dessus dessous et on abouche au-dessus une autre ruche en fermant bien la ligne de jonction: on frappe à petits coups sur la ruche inférieure, et les abeilles vont s'accrocher au sommet de la ruche supérieure avec leur reine, dont elles ne se séparent point. On reprend alors la ruche inférieure et on va la reporter à sa première place; elle restera à l'habitation des abeilles sorties, qui y reviennent très-régulièrement. Quant aux autres, elles se mettent immédiatement au travail pour se

faire des rayons et approprier à leurs besoins l'habitation nouvelle.

Si l'on ne prenait pas cette précaution, on risquerait de voir l'essaim se redoubler de lui-même lorsqu'il est devenu trop nombreux, et la bande fugitive s'en aller à de très-grandes distances ou dans des endroits inabordables.

Pour qu'un essaim soit dans de bonnes conditions il ne faut pas lui laisser dépasser le nombre de 20 ou 25,000 abeilles, sa production est alors d'environ 500 grammes de miel par jour.

Extraction du miel.

Pour extraire le miel des rayons, on commence par crêver avec un couteau les collules qui sont formées d'un couvercle de cire, puis on fait égoutter, et on obtient ainsi le miel vierge. On brise ensuite les gâteaux pour en tirer toujours par l'égouttage un second miel plus épais et moins fin de goût. Enfin on comprime les débris à la presse, ce qui donne un miel de qualité inférieure,

avec lequel on fait des sirops, des tisanes purgatives, etc.

Préparation de la cire.

On reprend ensuite la cire, on la fait fondre, puis filtrer à travers une toile, pour la débarrasser des impuretés qu'elle contient, et enfin on la moule en plaques. On a ainsi la cire brute, qui sert à faire des vernis, des encaustiques, à frotter les parquets, etc. Pour lui enlever la couleur jaune, on la débite avec une machine en petits rubans minces qu'on expose au soleil et à l'action de l'air. Par ce procédé, le blanchiment complet exige plusieurs semaines: mais en employant le chlore, d'après les indications du chimiste français Bermollet, et comme on le fait pour les chauvres et les toiles éternies, on donne en quelques instants à la cire une blancheur parfaite. La cire blanche sert au modelage; on en fait des bougies et des cierges qui ont l'inconvénient de brûler très-vite.

A. P. Et. M. D.

LE JARDIN ET LE VERGER.

DE LA SEMINATION DES GRAINES.

QORSQU'UNE graine est confiée à la terre, elle subit certaines altérations chimiques avant de croître et de pouvoir donner naissance à de nouveaux organes. Ces altérations sont dues en général à la chaleur et à l'eau, agissant sans le concours de la lumière. Dans beaucoup de graines, le principe vital est si puissant, qu'il suffit, pour assurer leur prompt germination, de les jeter sur le sol et de les couvrir légèrement de terre; mais, dans d'autres, cette même faculté ne se manifestera que dans des conjonctures très favorables. Il est donc nécessaire d'examiner soigneusement quelles sont les circonstances les plus propices d'où dépende la germination de ces graines.

L'humidité est d'abord nécessaire, mais non en quantité illimitée. Si l'on jette une graine dans une eau exposée à la température convenable, l'acte de la germination aura lieu; mais, si la plante n'est pas aquatique, elle périra bientôt, en raison sans doute, de ce que sa faculté respiratoire est empêchée, de ce qu'elle ne peut décomposer l'eau qu'elle absorbe, et qui s'amasse dans ses cavités, dans lesquelles elle se corrompt. Une certaine quantité d'eau est donc utile, et, soit que la plante soit à l'état de repos ou à l'état de végétation, elle lui est naturellement plus profitable qu'aucune autre;

et l'expérience démontre que cette quantité doit être telle, que les molécules terreuses des alentours puissent la retenir parmi elles par la simple force de l'attraction. On doit ajouter à cela l'avantage qui résulte de ces mélanges de terreau de bruyères, de terre franche et de sable, que les jardiniers préfèrent pour leurs semis. Le terreau de bruyères et le sable tiennent séparées les molécules de la terre franche, qui sans eux s'opposeraient à l'infiltration de l'eau, et celle-ci retient l'humidité avec assez de force pour l'empêcher de s'écouler trop vite à travers les interstices du sable et du terreau de bruyères. Si, lors de l'acte délicat de la germination, les altérations que subit la graine ont lieu sans interruption, la jeune plante se présente dans un état de santé normal; mais si, par des variations irrégulières de chaleur, de lumière et d'humidité, la marche de la germination est tantôt accélérée, tantôt retardée, le fragile appareil dont dépend la vitalité peut se déranger au point de n'être plus capable d'accomplir son office, et alors la graine meurt. Aussi est-ce pour assurer cette invariabilité sous ce rapport que nous employons dans des cas délicats la chaleur certaine d'une couche tiède et ombragée, et que dans tous les autres nous croyons devoir couvrir la graine de terre.

Un jardinier expérimenté peut toujours

estimer à quelle profondeur dans la terre il doit enfoncer la graine; mais il doit toujours avoir présent, à l'esprit que les petites graines, dont les forces végétatives doivent être en proportion de leur volume, ne peuvent supporter qu'une très légère couche de terre, tandis que d'autres, d'un plus gros volume et d'une vigueur plus grande, sont capables, quand une fois leurs facultés vitales sont mises en demeure d'opérer, d'en supporter un poids considérable. Comme néanmoins l'étendue de cette dernière faculté est ordinairement incertaine, le jardinier judicieux aura soin de ne couvrir les graines qu'avec autant de terre qu'il sera nécessaire pour leur donner le degré voulu d'obscurité et d'humidité. De là vient qu'on se contente ordinairement de répandre les petites graines sur la surface du sol, et de les couvrir d'une légère couche de mousse, qu'on peut retirer lorsqu'on juge que le jeune plant a acquis assez de force. Dans quelques cas, on mêle de très petites graines avec du sable avant de les semer.

Cette dernière opération n'est pas seulement faite dans le but de couvrir les graines avec la quantité de terre la plus minime possible, mais bien pour les séparer, et mettre entre elles une distance telle, qu'elles ne puissent pas se gêner lorsqu'elles se développeront. Si, comme d'autres plantes, les jeunes individus nés de graines sont placés si près l'un de l'autre, qu'ils épuisent bientôt le sol de toute matière organique, ou qu'ils s'ombragent les uns les autres, de manière à s'intercepter mutuellement la quantité de lumière qui leur est nécessaire, quelques uns d'entre eux périront pour que le reste puisse vivre. C'est donc un résultat contre lequel, dans le cas des graines rares, il faut se prémunir avec le plus grand soin.

Quant à la température à laquelle doit être soumise une graine afin d'en assurer la germination, elle varie sans doute selon les différentes espèces, et dépend de leurs habitudes particulières et de la température du climat dont elles sont indigènes. Autant qu'il est possible de donner des règles générales sur un tel sujet, on peut statuer que la température terrestre la plus favorable pour la germination est de 50° à 55° pour les graines des pays froids, de 60° à 65° pour les plantes de serre tempérée, et de 70° à 80° pour celles de la zone torride. On ne connaît, en effet, aucune graine qui ait refusé de germer à la température mentionnée en dernier lieu, bien que celles auxquelles une telle chaleur est nécessaire ne

végètent pas, en général, avec l'apparence de la santé à une température plus basse.

Lorsque l'énergie vitale d'une graine est diminuée, elle ne perd pas sa faculté d'absorber l'eau, mais elle est alors moins capable de la décomposer. La conséquence de ce fait est que l'eau introduite dans le système stationne dans les cavités des graines et en amène la putréfaction, que dénote leur pourriture dans la terre. Le moyen de remédier à cet inconvénient est de ne donner à la fois et graduellement à la graine qu'une quantité d'eau assez petite pour que sa faculté d'absorption languissante puisse lui permettre de se l'assimiler, et de n'en augmenter la quantité qu'au fur et à mesure que croît sa puissance végétative affaiblie. L'un des meilleurs moyens de remplir ce but consiste à semer ces graines dans un sol chaud et un peu sec, de garantir pour quelque temps et en quantité suffisante pour la germination l'humidité terrestre et atmosphérique présente dans cette circonstance, de n'arroser que lorsque les graines ont donné des signes visibles de germination, et même alors l'eau doit n'être donnée qu'avec une extrême parcimonie. Avec de telles précautions, l'acide carbonique se forme et se dégage très lentement, les matières contenues dans les graines subissent insensiblement les altérations chimiques nécessaires; chaque instant de respiration, pour ainsi dire, la fortifie, et peu à peu elle est ainsi amenée à s'assimiler de la nourriture en plus grande quantité. M. Knight a dit souvent que ces effets ne se produisaient jamais mieux qu'en enfermant les graines entre deux mottes de terre de prairie, taillées unies et jointes l'une à l'autre par leur côté inférieur; méthode qui toutefois n'est guère applicable qu'à des graines d'un volume considérable.

On a quelquefois eu recours à d'autres expédients avec un peu succès. Lorsque les graines sont enfermées dans un test fort dur, il est ordinairement nécessaire de limer légèrement celui-ci, de manière à permettre à l'embryon de percer ses téguments quand il a commencé à se gonfler. À la vérité, la nature, n'a pas recours à de tels moyens mécaniques, mais on doit se rappeler que les graines de cette sorte tombent par terre aussitôt qu'elles sont mûres, et avant que leur test n'ait atteint cette dureté osseuse que nous leur trouvons quand elles sont devenues sèches.

On s'est souvent bien trouvé de plonger les graines dans de l'eau tiède jusqu'à ce que les signes de la germination se fussent

manifestés, et alors de les placer en terre; mais on ne saurait appliquer ce procédé avec avantage aux graines dont l'état est maladif, et on ne peut guère l'employer que pour les graines saines, dont il avance le moment de la germination. Ce même procédé peut être encore quelquefois avantageux dans les cultures à l'air libre, en y soumettant des graines qui, telles que celles de la betterave, de la carotte et du panais, restent si longtemps, pendant les saisons sèches, sur terre sans germer, et deviennent par là la proie des oiseaux et d'autres animaux.

Dans ces dernières années, on a introduit dans la pratique un singulier moyen de provoquer la germination, celui de faire bouillir les graines. Ce procédé a été pour la première fois, pensons-nous, recommandé par M. Bowie, qui déclare, dans le *Gardener's Magazine* (vol. viii, p. 5, 1832), qu'il a trouvé que les graines de presque toutes les légumineuses germaient plus promptement en versant sur elles une eau chauffée à 200°, ou même au point de l'ébullition de l'échelle de Fahrenheit, et dans

laquelle il les laissait tremper et refroidir pendant vingt-quatre heures. Cet exemple a été suivi depuis par d'autres personnes, et avec un entier succès. Ainsi, il y a quelques années, feu M. Thomas Cary Palmer présenta à la société d'horticulture de Londres de jeunes individus d'*Acacia lophanta* obtenus de graines qui avaient bouilli pendant au moins cinq minutes. Nous pourrions citer encore d'autres faits, dont l'un des plus remarquables est la germination de graines de framboisier retirées d'une bassine de confitures, et qui devaient, par conséquent, avoir été exposées à une température de 230°, point d'ébullition du sirop: il est difficile de concevoir comment il se fait qu'une action si violente puisse être avantageuse à un objet doué de vie, la chose est néanmoins certaine. Comme de tels exemples de succès ne concernent que des graines à test dur, il est possible que le fluide chauffé agisse, en partie, mécaniquement en faisant fendre le test; en partie, comme dissolvant des matières contenues dans la graine; et en partie comme stimulant.

ECONOMIE DOMESTIQUE.

MANIERE DE FAIRE MONTER LA CREME.



PRES qu'on a traité le lait, il faut le passer au tamis en le versant dans les terrines ou autres vases dans lesquels il doit rester pour que la crème monte. Il faut que ces vases soient parfaitement polis, propres et frais; et, quelle qu'en soit d'ailleurs la dimension, ils ne doivent jamais avoir plus de trois pouces de profondeur; car, en exposant à l'air une surface étendue, le lait refroidit plus vite et la crème monte plus promptement que si le lait était dans un vase plus profond et plus étroit. Si le propriétaire de la laiterie adopte la méthode que nous avons recommandée plus haut de séparer le lait en deux parties, et de mettre à part le lait de chaque vache, il sera convenable que ces vases soient de dimension à contenir un gallon et demi ou deux gallons chacun (le gallon est une mesure anglaise qui contient environ cinq litres). Aussitôt que ces vases sont remplis, il faut les mettre doucement à la place où ils doivent rester, ou si, pendant l'été, pour refroidir le lait, on les met dans un endroit plus frais que sur les planches, il faut les transporter avec beau-

coup de précaution, afin de remuer le lait le moins possible.

L'espace de temps à laisser écouler avant de lever la crème dépendra du degré de chaleur et des intentions du propriétaire. A une température modérément chaude, si l'on veut faire du beurre fin, il faut lever la crème au bout de six ou huit heures: pour de bon beurre ordinaire, il faut la laisser douze heures ou plus longtemps; mais si la laiterie est assez considérable pour fournir une quantité suffisante de crème pour faire du beurre extrêmement fin, le reste du lait devant être employé à d'autres usages pendant qu'il est encore doux, il faut en ce cas lever la crème au bout de deux, trois ou quatre heures.

L'heure à laquelle on levera la crème dépendra nécessairement des circonstances dont nous venons de parler, et quoique, d'après le plan sur lequel notre laiterie est bâtie, une température égale doive généralement y régner, cependant il n'est pas inutile d'observer que le meilleur moment pour lever la crème pendant les mois les plus chauds de l'été, c'est le matin avant le lever du soleil, et le soir après son coucher. Pendant l'hiver, l'heure de lever la

crème est entièrement subordonnée aux circonstances.

Pour lever la crème, il faut placer les vases à lait sur la table, séparer la crème des bords des vases auxquels elle tient, par le moyen d'un coateau d'ivoire très mince et fait exprès pour cet usage; on le passe tout autour du vase; puis il faut attirer doucement la crème vers un des côtés du vase par le moyen d'une érémoire faite en buis ou autre bois très dur (pour que l'on ait pu la tailler très mince d'un côté), et l'on enlève alors la crème avec soin, de manière à l'avoir toute sans lait avec elle, s'il est possible. Cette opération demande une dextérité qui ne peut s'acquérir que par l'habitude; mais de la manière dont elle est faite dépend en partie le succès de la laiterie: car si on laisse de la crème, on perdra nécessairement une quantité de beurre proportionnée, et si l'on prend du lait, cela nuira à la qualité du beurre.

Quand la crème est ainsi levée, il faut la mettre de suite dans un vase à part pour la garder, jusqu'à ce qu'on en ait une quantité suffisante pour faire du beurre. Le vase qui convient le mieux pour cet usage est un baril de bois bien fait, d'une grandeur proportionnée à la quantité de crème, ouvert d'un bout, et avec un couvercle qui ferme exactement. Au bas de ce baril, près du fond, il y aura un trou avec un bouchon de liège ou un petit robinet, afin de retirer de temps en temps par là toutes les parties claires et aqueuses qui pourraient se trouver dans la crème, et qui, en séjournant avec elle, nuiraient à la qualité du beurre. Le dedans de cette ouverture devra être garni d'un petit fillet métallique ou d'une gaze qui retienne la crème et qui ne laisse échapper que la partie liquide. Il faut en même temps incliner le baril du côté de cette ouverture, afin que tout ce qu'il contient de séreux puisse s'en échapper.

Ce que nous ne pouvons établir avec précision, c'est le temps qu'il convient de garder la crème, pour qu'elle atteigne le point où elle est propre à faire le meilleur beurre, et combien on peut la garder après ce moment sans qu'elle perde de sa qualité: cela doit, en effet, varier suivant les circonstances; il ne paraît pas que les fermiers aient là dessus de règle uniforme, même ceux qui sont renommés pour faire le meilleur beurre. Il paraît donc que, lorsque la crème est bien conservée, cela est à peu près indifférent. Il suffit de savoir avec certitude que de la crème, qui, en été

est gardée depuis trois ou quatre jours, est parfaite pour faire le beurre. On peut donc dire, en général, que de trois à sept jours est le temps qu'il convient de garder la crème avant de la battre, mais que, si les circonstances l'exigent, on peut se donner plus de latitude à cet égard.

Cependant un fermier qui aurait une assez grande quantité de crème pour que cela valût la peine de battre tous les jours, et si cela était à sa convenance ou dans son intérêt, ne devrait pas être détourné de le faire. Dans ce cas, il faut avoir autant de vases pour conserver la crème que l'on veut la garder de jours: si on veut la garder trois jours, il faudra trois barils; quatre jours, quatre barils, et ainsi de suite. De la sorte, on pourra battre chaque jour la crème qui en aura quatre, ou même davantage si l'on veut.

Il y a des cantons où, pour faire du beurre, on a l'habitude de battre le lait sans en avoir séparé la crème: par ce moyen, on obtient sans doute une quantité plus considérable de beurre; mais il est d'une qualité inférieure. Cependant, avec du soin, surtout si on n'emploie que la portion de lait dernière tirée, on peut obtenir de bon beurre; mais l'opération de le battre sera beaucoup plus laborieuse; et, tant à cause de cet inconvénient que de beaucoup d'autres dans le détail desquels nous entrerions s'il était nécessaire, nous engageons à ne pas adopter cette méthode.

MANIÈRE DE BATTRE LA CRÈME ET DE FAIRE LE BEURRE.

Quand on bat du beurre, la plus grande régularité est nécessaire; car quelques coups trop précipités, ou trop ralentis suffisent pour faire perdre presque tout son prix à du beurre qui, sans cela, eût été de première qualité. Le propriétaire d'une laiterie importante doit donc faire à cela la plus grande attention, et avoir soin de ne confier cette besogne qu'à une personne que s'y entende bien. Il faut qu'elle soit attentive, d'un caractère phlegmatique; elle ne doit permettre à qui que ce soit, surtout aux personnes jeunes, de toucher à la baratte sans la précaution et la circonspection la plus grande. Mais les personnes accoutumées à voir battre de la crème qui n'est pas bien préparée trouveront peut-être que ce serait un bien fort travail pour une seule personne de battre tout le beurre d'une laiterie considérable, mais de fait est que rien n'est plus aisé et moins fatigant que de faire du beurre quand la crème a été bien préparée.

Le meilleur moment pour battre le beurre, pendant la belle saison, est le matin de bonne heure, avant que le soleil ait beaucoup d'action; et, si l'on se sert d'une baratte ordinaire, on peut la plonger d'un pied dans un vase d'eau froide, et l'y laisser pendant tout le temps que l'on bat: cela donnera beaucoup de consistance au beurre. Pendant l'hiver, l'égalité de la température qui doit régner dans une laiterie bien construite, si l'on y veille avec soin, devra rendre extrêmement rare, si jamais elle existe, la nécessité de battre le beurre près du feu; et si quelque circonstance y oblige, il faudra bien faire attention à ne pas placer la baratte assez près du feu pour que le bois s'échauffe, car cela donnerait au beurre un goût de rancé très-désagréable.

Aussitôt que le beurre est fait, il faut l'ôter du lait de beurre et le mettre dans un vase propre. Si ce vase est en bois, il faudra avoir eu la précaution d'en frotter l'intérieur avec du sel commun, pour empêcher que le beurre ne s'y attache. Il faut alors presser le beurre et le travailler avec une cuiller de bois plat, ou une écramoire dont le manche soit court, de manière à faire sortir tout le lait qui pourrait être resté dans les cavités du beurre. Il faut beaucoup de dextérité et de force pour cette manipulation; car, si le lait n'est pas bien extrait, le beurre se gâtera en peu de temps; et si le beurre est trop travaillé, il deviendra mou et huileux, ce qui lui ôte beaucoup de sa qualité. Dans quelques endroits, on a l'habitude, pour dégager le beurre du lait de beurre, de le battre avec deux morceaux de bois plats; ce qui peut être une bonne méthode.

Dans cette opération, quelques personnes versent de l'eau sur le beurre pour le laver: cela est non seulement inutile, puisque le beurre peut être très bien nettoyé sans être lavé, mais est très nuisible et altère la qualité du beurre. Rien n'est aussi préjudiciable dans une laiterie que d'employer l'eau mal à propos, car si on en met dans le lait, ou qu'on s'en serve pour le beurre, c'est toujours au détriment de la qualité de ce dernier.

Quand le beurre est entièrement dégagé du lait de beurre, s'il doit être vendu frais, il faut de suite lui donner la forme préférée au marché où l'on doit l'envoyer. Dans le cas où la chaleur serait très forte, et où cela rendrait le beurre trop mou pour recevoir l'impression du moule, il faudra le mettre par parties dans de petits vases que

l'on mettra dans le bassin d'eau qui est sous la table; il faudra que ces vases soient assez légers pour nager sur l'eau, afin qu'elle ne touche pas au beurre. En peu de temps, le beurre acquerra un degré de fermeté suffisant pour recevoir l'impression des moules, surtout si on met un petit morceau de glace dans le bassin. Quand le beurre est moulé, il faut le placer dans des vases convenables sur le bord du bassin, où il se tiendra frais et ferme jusqu'à ce qu'on l'empaquette pour l'envoyer au marché.

Il y a des circonstances où l'on peut vendre tout ou partie de son beurre frais, mais souvent il faut le saler avant de l'envoyer au marché, et comme cette opération demande autant de soin et d'attention qu'aucune autre de celles que nous avons déjà décrites, nous allons offrir à l'attention du lecteur les observations suivantes sur la manière de saler le beurre.

BEURRE SALÉ.

Les vases de bois sont, en général, ce qu'il y a de plus convenable pour contenir du beurre salé: il faut qu'ils soient bien faits, solidement joints et fortement cerclés; il est même bon de les faire aussi forts que possible, pour qu'ils durent longtemps. Il est si difficile, en effet, de préparer des vases neufs de manière à ce qu'ils ne communiquent pas du goût au beurre, qu'il est préférable d'employer ceux qui ont déjà servis, tant qu'ils sont bons et solides. Il ne faut point employer de cercles de fer, parce que la rouille qui s'y attacherait finirait, avec le temps, par pénétrer le bois, quelque épais qu'il fût, et donnerait au beurre une mauvaise teinte. Il serait cependant convenable qu'il y eût à ces vases deux cercles en fer, l'un tout au haut et l'autre tout au bas, au-dessous du fond, sous lequel on laissera après un certain vide. Il n'y a pas pour ces vases de forme plus convenable que celle d'un baril, si ce n'est peut-être celle d'un cône tronqué, avec la pointe en haut, ce qui empêchera que le beurre ne puisse monter et surnager sur la saumure (quand il sera nécessaire qu'il y en ait); ce qui arrive quelquefois dans un baril. Mais on peut obvier à cet inconvénient en mettant dans le baril, avant de l'emplier, une broche de bois avec une espèce de tête; en sorte que le beurre, bien pressé autour de cette tête, reste fixé à sa place.

Pour pouvoir remettre du beurre dans un vase qui a déjà servi, il suffit de l'échauffer, le rincer et le laisser sécher, comme nous avons dit. Mais la préparation d'un

vase neuf exige bien plus de soin ; il faut le remplir fréquemment d'eau bouillante, l'y laisser refroidir lentement. Quelques personnes pensent qu'il est bon d'y mettre avec l'eau du foïn ou quelque autre herbe douce ; mais, dans tous les cas, de fréquentes injections d'eau bouillante sont indispensables. Il faut beaucoup de temps pour qu'on puisse se servir du vase : le moyen le plus prompt cependant pour le préparer est d'employer de la chaux vive ou de l'eau, dans laquelle on a fait bouillir une grande quantité de sel ; il faut avec cela l'écurer et bien frotter plusieurs fois, le mettre ensuite dans de l'eau froide, où il restera jusqu'à ce qu'on en ait besoin ; il faudra ensuite le frotter enco et le bien rincer à l'eau froide. Une personne qui tient à la réputation de son beurre ne saurait être trop attentive à la propreté et à la bonne préparation de ses vases.

Du beurre qui a été pressé ou battu, et qui est bien dégagé du lait de beurre, est prêt à être salé. Quand le vase a été bien préparé comme nous l'avons dit, et qu'il est à l'intérieur aussi poli et aussi propre que possible, il faut le frotter partout en dedans avec du sel commun, et verser un peu de beurre fondu dans la rainure, entre le fond et les côtés, de manière à remplir celle-ci entièrement : on peut alors mettre le beurre. Une excellente composition pour conserver le beurre est un mélange de nitre et de sucre, de chacun une partie avec deux parties de sel commun, le tout réduit en une poudre très fine. Il faut mettre de cette composition une once par chaque seize onces de beurre aussitôt que celui-ci est dégagé du petit-lait, bien mêler l'un avec l'autre et mettre de suite le beurre dans le quartaut en le pressant fortement, afin qu'il n'y reste ni trou ni aucune cavité dans lesquels l'air puisse séjourner. La surface doit être bien unie, et si l'on n'emploie pas le baril de suite, et qu'il doive se passer un jour ou deux avant qu'on remette de nouveau beurre sur celui-ci, il faut couvrir hermétiquement le vase avec du linge, sur lequel on mettra une feuille de parchemin, avec un morceau de linge fin, trempé dans du beurre fondu, qui joigne exactement les bords du vase tout autour, de manière à empêcher autant que possible l'introduction de l'air. Quand on veut ajouter du beurre, il faut ôter ces couvertures, presser fortement cette seconde couche de beurre sur la première, la bien unir et faire toujours ainsi jusqu'à ce que le vase soit rempli. Quand il est plein, il faut

étendre les deux couvertures avec le plus grand soin, et verser un peu de beurre fondu sur les bords, de manière à clore hermétiquement, afin d'intercepter l'air. On peut mettre un peu de sel sur le tout, et fixer ensuite le couvercle.

Le beurre ainsi préparé a peu de goût pendant une quinzaine de jours ; mais à bout de ce temps, il acquiert un goût excellent et se conserverait dans le climat de l'Angleterre pendant qu'on l'emploie, faute de quelques précautions qu'il est bon d'indiquer. Dès qu'on ouvre un baril de beurre, il faut en lever une couche mince sur toute la surface, surtout près des bords, crainte que l'air n'ait pas été parfaitement intercepté ; on continue à prendre le beurre par couches, en laissant la surface bien unie. Si on doit consommer promptement son baril de beurre, on peut en prendre sans autre précaution que de tenir le beurre soigneusement couvert ; mais si, au contraire, on ne doit employer cette provision que lentement, et si la personne qui s'en sert n'a pas soin de bien recouvrir le beurre chaque fois qu'elle en prend, la partie frappée par l'air sera susceptible de contracter un petit goût de rance. Pour prévenir cet inconvénient, on n'a qu'à verser sur le beurre, dès qu'il est entamé, une forte saumure de sel commun en quantité suffisante pour qu'un œuf puisse y surnager. Il faudra, pour verser cette saumure, attendre qu'elle soit froide, et quoique l'action de l'eau sur le beurre en altère un peu la qualité, cependant c'est un bien moindre mal que le goût de rance, que la saumure empêchera.

BEURRE FONDU.

Du beurre destiné à être exposé à la chaleur d'un climat méridional doit être purifié, en le faisant fondre avant d'être salé. Pour cela, il faut mettre le beurre dans un vase convenable et placer ce vase dans un autre vase où il y ait de l'eau ; il faut faire chauffer cette eau jusqu'à ce que le beurre soit tout à fait fondu, puis le laisser pendant quelque temps dans cet état : alors les parties impures tomberont au fond du vase, et il restera à la superficie une huile transparente et parfaitement pure, qui, en refroidissant, deviendra opaque et sera d'une couleur à peu près semblable à celle du beurre frais, seulement un peu plus pâle, et sera d'une consistance plus ferme.

Dès que ce beurre raffiné prend un peu de consistance, mais avant qu'il ait acquis toute la fermeté qu'il doit avoir, il faut séparer de la lie la partie qui est pure, la

saler et la mettre en pots comme nous avons indiqué pour le beurre non fondu. Ce beurre ainsi préparé se conservera dans les pays chauds beaucoup plus longtemps que du beurre salé sans avoir été fondu, parce que le sel s'y incorpore et y reste mieux. On peut aussi conserver ce beurre sans le saler, en y mêlant une certaine portion de miel fin, à peu près une once par livre de beurre. Il faut les bien mêler, afin qu'ils soient parfaitement incorporés ensemble. Ce mélange a un goût agréable et doux, et se conserve pendant plusieurs années sans devenir rance. Il n'y a pas de doute que du beurre ainsi préparé ne puisse être transporté très loin sans se gâter.

COLORATION DU BEURRE.

Comme le beurre fait pendant l'hiver est moins bon et qu'il est aussi plus pâle que celui que l'on fait pendant l'été, on n'a bonne idée d'un beurre que lorsqu'on lui voit une teinte jaune; ce qui fait que l'on emploie diverses substances pour lui donner cette couleur. Ce que l'on emploie le plus ordinairement, et qui est certainement le plus sain, c'est le jus de carotte ou le jus de fleur de souci, exprimé avec soin et passé dans un linge. Il faut délayer dans un peu de crème une petite quantité de ce jus: l'expérience enseigne en peu de temps la proportion. On ajoute ce mélange au reste de la crème quand on la met dans la baratte. Il faut si peu de l'un ou de l'autre de ces jus pour colorer le beurre, que cela ne peut lui donner aucun goût particulier.

La manière dont on dispose le beurre dans la vallée de Gloucester, pour l'envoyer aux marchés, mérite d'être décrite.

Il est en pains d'une demi-livre, rangés dans des paniers qui sont de forme cubique. Ces paniers ont environ dix-huit pouces sur vingt-quatre, et dix pouces de profondeur; ils ont une anse au milieu et deux couvercles qui tiennent à une traverse sous l'anse. Un panier de cette dimension contient douze pains de beurre rangés trois sur quatre. Quand le beurre est ferme, on met dans chaque panier trois couches de pains de beurre formant dix-huit livres; quand il est mou, on n'en met que deux couches ou douze livres. Il y a des paniers d'une plus grande dimension, qui ont dix-huit pouces sur vingt-trois en dedans, qui contiennent vingt demi-livres de beurre ou dix livres par rang. Ce panier est mis dans une espèce de bissac, à l'autre bout duquel on place ordinairement un plus petit panier ou quelque autre chose pour

servir de contre-poids. On attache ce bissac à la selle, qui est faite exprès pour cela, en plaçant le côté le plus lourd hors montoir: le fermier monte alors sur son cheval, et son poids maintient l'équilibre du panier, qui, suspendu de la sorte, n'éprouve aucune secousse pendant le chemin, et le beurre arrive sans être froissé.

En été, on met toujours le beurre dans des feuilles vertes, et l'on choisit ordinairement pour cela des feuilles d'arroche (*l'atriplex hortensis* de Linnée), que l'on appelle aussi dans quelques provinces feuilles à beurre. On sème annuellement cette plante dans les jardins, pour envelopper le beurre avec ses feuilles, qui sont grandes, fines et d'un vert pâle. A défaut de celles-ci, on se sert de feuilles de vigne ou de*** (*kidney beans*.)

Quand on arrange un panier de beurre, on commence par mettre au fond un linge ployé en deux ou trois. On étend dessus un linge fin et très-clair, que l'on a trempé dans de l'eau froide, et c'est là dessus que l'on place les pains de beurre, avec une grande feuille dessous et une plus petite sur chacun d'eux. Quand la première couche est rangée, on étend du linge dessus, et un second rang est disposé de la même manière. Arrivé au marché, on lève le linge, l'on voit les pains de beurre proprement rangés et en partie couverts par les feuilles: ces feuilles sont à la fois agréables à l'œil et utiles, car on met les pains de beurre dans le panier, et on les en retire sans les toucher et sans que l'empreinte du moule soit effacée.

Dans la plupart des exploitations rurales, la laiterie est encore loin de donner tout le produit dont elle est susceptible, et cela faute des connaissances pour la bien conduire. Le peu de bénéfices qu'elle procure empêche même d'augmenter le nombre des vaches, et prive le cultivateur qui n'élève pas d'autres animaux d'un surcroît de fumier qui serait si utile pour obtenir de plus abondantes récoltes. Cet inconvénient, auquel on ne réfléchit pas assez, est une des causes de la permanence du système des jachères, si préjudiciable encore dans tant de localités.

En effet, si la laiterie rapportait plus que le lait, le beurre et le fromage nécessaires dans l'exploitation, si la vente des produits qu'elle donne pouvait se faire au loin dans les villes, et par ce moyen fournir de l'argent net, le cultivateur ne craindrait plus de faire des avances pour augmenter son bétail, pour le mieux nourrir surtout.

REVUE DE LA COLONISATION.

LA POINTE MENESINO.

SUR le rivage qui fait face à la pointe Menesino, nous trouvâmes une belle terre, franche: pour bois, des cèdres, des bouleaux des aulnes, indices d'un sol fécond. MM. Provost et Lambert y tuent 7 perdrix dans un rayon de 10 à 15 pas, ce qui n'étonnera nullement les chasseurs; car s'ils savent que les perdrix se posent à distance l'une de l'autre, ils savent aussi que lors même qu'il y en aurait dix dans un même arbre, on peut les tuer toutes l'une après l'autre, par autant de coups de fusils, sans que les survivantes ne bougent. Il suffit pour cela de toujours frapper la plus basse. En entendant la décharge de l'arme à feu, celles qui sont perchées plus haut regardent tomber leur sœur, sans paraître se douter que le même sort leur est réservé.

Nous dînons à l'entrée de la rivière Clare, sur l'emplacement d'un Poste de la compagnie de la Baie d'Hudson. Notre diner consiste en deux énormes brochets que M. Lambert vient de pêcher, trois perdrix et nos deux canards tués le matin. Plus d'une fois, dans le cours de cette expédition, il nous est arrivé de faire des fricots où il entrait 6 et 7 sortes de viandes, du lard, du castor, du rat-musqué, de la perdrix, du coq de bruyère et deux ou trois espèces de poissons.

ILE DE FRANCE.

N laissant la rivière Clare derrière nous et continuant à suivre le cours de la Mantawa, nous découvrons une grande île dont l'aspect agréable nous la fait nommer tout d'une voix: "*Île de France.*" Elle nous parut si belle, le ciel était si pur et le courant si doux, que nous nous laissâmes aller à la cotoyer plus qu'il ne fallait. Notre canot glisse plus rapide, la pente de l'eau se roidit peu à peu; il y a déjà plus d'une heure que nous suivons les rivages de cette île, lorsque nous songeons au retour. Mais bast! retourner maintenant autant vaut revenir par l'autre côté. Nous suivons le cours de l'onde qui nous entraîne avec vitesse. Débarqués sur l'île un instant, pour y cueillir des framboises, des cerises, et du pémбина qui y viennent en abondance, nous y remarquons, en plusieurs endroits, des pistes d'ours et d'orignal. Deux grands aigles représentant le drapeau du génie Français, planent en

tournoyant au-dessus de l'île, comme pour justifier le nom que nous venons de lui donner. La nuit nous surprend en route et force nous est de camper avant d'avoir pu croiser au point du départ le sillage de notre canot. Nous estimons que cette île doit mesurer une circonférence d'environ cinq lieues.

Nous avons vite dressé notre tente, allumé le bûcher, mis le pot au feu, matelassé de branches de sapin et de fougère notre couche sur la terre nue.

À la suite d'un léger repas, nous fûmes la pipe, nous causons un peu pour tâter notre guide et sonder son intelligence, puis chacun se roule dans sa couverture pour y chercher le sommeil.

Seul je reste éveillé. Un oiseau de nuit pousse des cris lugubres, en tournant autour de notre feu de bivouac. Augure sinistre, est-ce à moi qu'il en veut! Mais peut-être n'est-ce qu'un gémissement qu'il pousse? Qui sait si nous n'avons pas abattu l'arbre desséché qui portait son nid et si ses plus chères espérances ne se consomment pas dans notre brasier?

LA RIVIERE CLARE.

JE fus debout avec mes compagnons dès l'aube. Nous achevons le tour de l'île et nous remontons la rivière Clare ou du Poste. Nous débarquons dans une petite île presque entièrement couverte de bluets. Ces petites baies s'y trouvent en si grande abondance qu'en moins d'une heure nous en cueilles environ six gallons que nous emportâmes pour les faire cuire au prochain campement. Les Têtes de Boule en font de petits pains qui se durcissent avec le temps, au point qu'il faut employer la hache pour les rompre lorsqu'on veut les rafraîchir. Malheureusement, malgré tout notre bon vouloir, après une cuisson de toute une nuit, nous ne pûmes obtenir ce résultat et nous renoncâmes à confectionner ces pains dont nous aurions été si heureux au retour de faire cadeau à nos amis.

Vers cinq heures de l'après-midi, nous apercevons sur la grève d'un petit flot des pistes d'ours encore tout humides. Il était évident qu'elles avaient été empreintes quelques minutes seulement avant notre passage. Nous nous arrêtâmes pour prêter l'oreille aux bruits de la forêt. Ces lourds animaux en se frayant un passage à travers les taillis font parfois éclater une branche

qui les décele à l'oreille du chasseur ; mais nous n'entendîmes rien.

A la tombée de la nuit, le petit Simon revint, du camp jusque là, pour tendre ses pièges aux rats musqués. Il y attendit environ une heure, l'ours ne parut pas d'avantage.

Cette nuit a été une des plus calmes et des plus étoilées de l'été dernier. Nous étions campés au bord de la rivière Clare adossés à une colline, couverte de pins et de bouleaux. Il était impossible d'avoir un horizon plus rétréci, nous y étions comme enfouis dans les montagnes. Dans ce nid d'ombre et de silence, nos voix éveillaient mille échos. Nous prolongeâmes notre veille plus longtemps que d'ordinaire. Le défaut de distraction extérieure nous repliait sur nous-mêmes, et nous empruntions les uns aux autres des sujets de réflexion que jusque-là nous avions plus souvent puisés dans les beautés de la nature.

Pendant que notre guide amuse mes comparguons en jouant de la flûte et en chantant des cantiques en langue abénaquise, je m'empare d'un tison enflammé et je vais mettre le feu au tronc de deux bouleaux qui dominent notre campement. Lorsque ces arbres sont arrivés à une certaine grosseur, leur fine écorce extérieure se rompt en mains endroits, se recroville, et étant à peu près imperméable le soleil la dessèche à tel point que la moindre étincelle l'enflamme ou plutôt la dévore en un clin-d'œil. Aussi deux tourbillons de feu jaillissent comme par enchantement sous ma main. Nous voilà dans ce raccroc de montagnes comme dans un temple. Le prêtre y est, des hymnes retentissent, la colline est l'autel et ces bouleaux secouant au vent leurs crinières de flammes en sont les cierges majestueux. Je retrouve dans ce petit tableau toute l'idée de notre entreprise.

Nous venons ici chasser les ombres, faire la lumière, nous voulons que des voix intelligentes proclament dans ces parages la grandeur de Dieu et bénissent son nom.

A la suite d'un portage assez considérable, nous tombons dans une petite rivière qui est une branche de la rivière Clare. Toujours usant de notre privilège de nommer les lieux, qui n'ont pas encore été signalés sur la carte, nous lui donnons le nom de "rivière d'Or," parce qu'elle roule sur un lit de mica et de sable doré. Cette rivière est très-embarrassée par des troncs d'arbres, de petites battures et des chaussées de castors. Nous arrivons bientôt à un petit lac qui repose, lui aussi, dans

un lit d'or. J'observe pour la première fois en cet endroit une espèce de fucus qui ressemble, à s'y méprendre, à un gant Alexandre au premier pli. La surface du lac en est en grande partie couverte. Ça et là seulement quelques boutons d'or, fleurs de ces plantés d'eau douce, s'épalaient avec éclat sur la vague endormie.

M. Provost relève avec soin le cours des eaux et dresse la carte de tout le pays que nous parcourons.


Du courage, mes amis, nous crie Simon, voici notre dernier portage avant d'arriver au grand lac où nous camperons ce soir.

Nous allons dresser notre tente sur ses rives à l'entrée d'une petite rivière qui se décharge dans le lac en face d'une montagne aux formes régulières comme celle d'un édifice.

Le lendemain, c'est Dimanche, jour consacré au Seigneur.

Dans l'après-dîner, en canotant près des rivages, je prends 14 énormes brochets : dont l'un pesait au moins dix livres. Simon nous assure que si nos embarcations étaient plus grandes, en pêchant au milieu du lac, nous en prendrions de bien plus gros.

RIVIERE ELEDA.

 Le lundi, nous partîmes de grand matin, MM. Lambert, Provost, et moi, pour remonter la petite rivière qui débouche dans le lac Lambert et à laquelle nous donnâmes le nom de rivière Eleda.

Quoique coulant presque toujours à travers des montagnes, cette rivière est néanmoins peu rapide. Nous n'eûmes qu'un seul portage à faire dans un trajet d'environ cinq lieues. Les eaux sont généralement profondes, ce qui leur donne une teinte sombre. Etroite et réservée en quelques endroits, elle s'élargit soudainement et se forme avec grâce, en lacs d'une étendue assez considérable, généralement bordés de sapins et d'épinettes dont le feuillage sombre et les cimes régulières offrent au regard l'aspect le plus chatoyant. Ces lacs sont presque tous de forme ovale et d'une régularité de lignes vraiment mathématique. En plusieurs endroits, le lit de la rivière est tapissé d'un foin fin presque toujours vert, mais quelquefois blanc et soyeux comme des chevelures d'albinos. Les anses sont couvertes de boutons d'or, tribut que l'humble plante apporte du fond des eaux au soleil qui lui donne la vie. D'espace en espace, on distingue des sentiers de loutre aussi nets que la prunelle de l'œil, qui descendent à la rivière, soit par une

Pierre plate qui ressemble à un perron, soit par une inclinaison unie et bien battue. Animal nomade, la loutre apporte un grand soin à la confection de ses chemins. Comme elle se nourrit surtout de poissons, son voisinage annonce un endroit abondant pour la pêche. Le martin-pêcheur, cette créature vivante, affectionne aussi ces parages. Qui n'a suivi avec intérêt les mouvements de cet oiseau, qui vole par bande, qui suspend tout à coup son vol, s'arrête, palpite des ailes, semblable à une aigrette bleue suspendue au firmament, et qu'un léger vent vient agiter. Oiseau pêcheur, il fait son nid dans la terre, à une certaine profondeur, sur le penchant d'une côte donnant sur l'eau, en sorte que son petit dès qu'il éclot tombe naturellement sur sa proie.

En remontant la rivière, nous nommons successivement le lac André, le lac Napoléon, le lac Caribou, le lac Simon, le lac Chrysalde et le lac Eugénie. C'est de l'entrée de ce dernier lac que nous virons de bord pour retourner sur nos pas; nous sommes à peu près à la hauteur du lac Clare et notre mission est accomplie.


Encore deux jours de marche et nous visitons le camp des Têtes de Boule formé d'une trentaine de familles réunies, où doit bientôt se rendre notre guide.

En revenant de notre excursion, Simon nous fait mettre pied à terre près d'une cabane qu'il s'est construite sur les bords du lac qui porte son nom. Les écorces en étaient un peu disjointes, mais elle était encore logeable.

Nous arrivons au campement à la tombée du jour. L'ombre monte lentement de la base au sommet des montagnes. La rivière saupoudrée d'or par les rayons du soleil couchant, ressemble à une longue avenue aboutissant à cette haute montagne qui domine le lac Lambert. Des épinettes régulièrement rangées tout le long de la grève lui donnent une symétrie qu'elle semble devoir à la main des hommes. — Ça et là s'élèvent des arbres plus forts, des pins gigantesques, comme des statues majestueuses debout sur leur socle. La montagne formée de trois mamelons dont le plus élevé est au centre, se dessine sur l'azur du ciel comme un immense édifice. M. Provost qui est amateur de rapprochements et de contrastes, trouve dans ce tableau une frappante ressemblance avec St. Pierre de Rome. La rivière Eleda en est l'avenue, ces grands arbres sont les statues si nombreuses qui la bordent, le lac

Lambert formera le rond-point et la montagne le temple. La lune qui passe au-dessus en ce moment pourrait en être la coupole. Je m'arrêtais longtemps à admirer les lignes de cette grandiose image du plus bel édifice du monde, répétée dans cette solitude par un caprice de la nature. Le soleil à notre gauche, est descendu jusqu'à la crête des hauteurs voisines. On dirait l'œil de Dieu, regardant par-dessus l'épaule de la terre ce petit chef-d'œuvre de sa création.

LE RETOUR.

 LE 29 août nous levons le camp de grand matin, pour revenir à Mantawa. Les circonstances de notre retour, par différents lacs et par la rivière du Milieu n'offrent rien d'intéressant. Nous revoyons M. Brassard, sept jours après l'avoir quitté.

M. Brassard a mis vingt travailleurs à l'œuvre sur son chemin, près du moulin. Nous allons les voir et les encourager avant de quitter définitivement Mantawa. La ménagère de notre vieil ami met tout ce qu'elle a à notre disposition. Elle nous donne du pain, des patates, des raves de son jardin, et à moi, à moi seul et en secret, un œillet, l'unique œillet de toute la colonie.

Nous nous mettons en route à midi; nous saluons, en passant, les jeunes MM. Brassard et leur aimable sœur. Pitro, qui vivait encore, se refuse à nos adieux.

Au sortir du bois, après deux jours de marche, nous recevons de M. et Mde. Leprohon, jeune personne aimable et jouissant d'une haute éducation, le plus gracieux et le plus généreux accueil.

Pour la première fois depuis près d'un mois, j'entends la voix des petits oiseaux familiers qui vivent autour de nos demeures. Je n'en ai pas rencontré un seul dans les bois. Il n'y a guère là que des oiseaux de proie, qui errent plutôt qu'ils ne chantent, comme l'orfraie, comme le huard. On entend souvent, au milieu de la nuit, deux huards se répondant d'un lac à l'autre, comme des sentinelles qui se renvoient le mot d'ordre. J'entends aussi, pour la première fois, mais moins agréablement, le sinistre croassement de la corneille. Elle annonce l'approche du monde, le séjour de la vie et de la mort. Oiseau de mort, elle suit partout le cortège de l'humanité qui laisse tant de cadavres après lui.

Les hommes que nous rencontrons nous parlent d'affaires, de misères et de malheurs. C'est presque un langage nouveau pour nous.

Nous passons une seconde nuit chez le père de M. Provost et deux jours après, le 4 septembre dernier, j'étais à Montréal.

CONCLUSION.

COMME vous avez pu le voir, j'ai éloigné de ce récit toute la partie pratique et instructive. J'ai essayé plutôt de vous donner une idée des mœurs de notre voyage, en y mêlant quelques descriptions.

M. Provost, dans un rapport officiel adressé au gouvernement, a fourni un compte rendu exact et détaillé de ses observations géologiques, de la stratification des terrains, de la position géographique de cette partie du pays, des hauteurs astronomiques et atmosphériques, des productions du sol et ce que M. Provost écrit, il serait bien téméraire à moi de le retoucher.

Si j'ai peu parlé de nos chasses, de nos pêches, et je n'ai pas fait le croquis des préparatifs du campement, à l'heure où nous dressons notre tente, où nos hommes font du bois pour la nuit, où nous dépouillons le sapin de ses branches pour en faire notre couche, où les ordres se croisent et manquent le plus souvent leur but, comme des traits égarés dans une mêlée, où nos serviteurs se donnent le droit de murmurer parce que nous avons été contents de leur journée, où les lazzis, les gais propos se mêlent à de gros et francs rires, où le foyer s'enflamme, où la marmite bouille, où les estomacs s'ouvrent, où les yeux pétillent, où l'on se tait parce que l'on mange et boit, où l'on fume, enfin où l'on dort paisiblement, c'est que tout cela a été décrit par d'autres avant moi, et spécialement par M. J. Perrault, M.P.P., avec un coloris des plus vrais et des plus animés, dans une expédition du même genre qu'il fit au Saguenay il y a trois ou quatre ans.

M. BRASSARD.

DEPUIS mon retour, j'ai rencontré M. Brassard deux fois. Il m'a appris que son chemin de Mantawa est presque entièrement achevé et qu'un nombre de nouveaux colons doivent s'y rendre au printemps.

La dernière fois que je le vis, dans le courant de janvier, il avait le cœur tout à l'espérance et à la joie. Une dame de St. Henri de Moscouche, qui cache son nom, venait de laisser tomber, comme du ciel, dans sa main, une couple de mille francs pour sa chapelle. Une autre dame d'un beau nom, mais plus remarquable encore par ses œuvres, Mme Masson, l'atten-

daît pour concerter avec lui le plan d'un chemin qui reliait les profondeurs de Terrebbonne à Mantawa, pour ouvrir un désert, une échappée de vue sur Montréal et la civilisation. L'Hon. Édouard Masson, si sincèrement ami de la colonisation, a lui aussi, pris ce projet à cœur. Ses généreux frères le secondent et sa mère met à sa disposition son sentiment des grandes choses, son cœur et ses ressources pécuniaires. Espérons que tout leur réussira. Pour ma part, j'aime toujours à croire au vieux proverbe de la galanterie française. "Ce que femme veut, Dieu le veut."

Mais, nouvelle plus consolante encore pour le cœur du prêtre, Mgr. de Montréal, notre digne évêque, venait de lui promettre de se rendre à Mantawa, lors de sa visite pastorale, l'été prochain.

Quelle fête! Quelle fête! s'écriait le noble vieillard. Mgr. à Mantawa! mais c'est une garantie du succès! c'est tout un avenir! c'est la bénédiction du ciel! c'est le bonheur! Et dans le délire de sa joie, il énumérait devant moi tous les préparatifs qu'il se proposait de faire pour cette solennité.

Oh! si je pouvais avoir un instrument, un *harmonium* ou simplement un *melodeum* pour ma chapelle. J'en ai marchandé un, mais on m'en demande £20 et je suis bien pauvre! Et puis £20, c'est du pain pour bien longtemps à Mantawa.

Je ne voulus pas laisser une si grande joie incomplète et j'engageai ma parole en votre nom que Montréal lui ferait cadeau de cet instrument tant désiré.

Ai-je mal fait? Ai-je trop promis, je vous le demande, Mesdames et Messieurs?

Jusqu'ici je n'ai qu'à vous remercier de votre sympathie et de votre générosité, mais j'espère que vous n'abandonnerez pas votre œuvre en chemin, j'espère que l'on pourra compléter cette faible somme de £20 qui réjouirait tant le cœur de ce noble compatriote, de ce prêtre généreux.

Si j'avais une suggestion à faire en terminant je dirais à la "Société de Colonisation" qui paraît manquer aujourd'hui d'éléments de cohésion: Adoptez la colonie de Mantawa, comme votre enfant. Ce sera pour vous une occasion et un moyen de vous ranimer. Vos affections et vos forces concentrées vers un seul but arriveront à un résultat qui vous donneront un courage nouveau, une satisfaction réelle.

Jusqu'ici vos bienfaits dissimulés sur une trop grande surface ont paru porter peu de fruits et c'est ce qui, sans doute, a décou-

ragé un certain nombre des membres de la Société.

On a vu souvent dans des familles, les liens d'amitié, de sympathie qui s'étaient relâchés, se resserrer d'avantage par la survenance ou par l'adoption d'un enfant. Les affections renaissent et convergeant vers un même point elles s'y rencontrent, s'y mêlent et s'y confondent. Eh bien, adoptez Mantawa et j'ose vous prédire avec assurance, qu'il en sera de même pour la société de Colonisation.

SOCIÉTÉ DE COLONISATION.

NE Société de Colonisation vient de se former en cette ville. Le but de cette association est d'exploiter et de coloniser le township Provost, dans la vallée de la Mantawa.

Le patriotisme qui l'anime, la sagesse qui la guide, et le dévouement qui la vivifie, ne manqueront pas, avec les ressources pécuniaires de ses membres, de la faire prospérer et de porter des fruits abondants.

Nous connaissons les messieurs suivants comme faisant partie de cette généreuse société: M. Chapdelaine, marchand, Gérant; M. A. Magnan, Secrétaire; MM. Geo. Baby, Dr. Boulet, F. B. Godin, P. E. McConville, Elie Côté et M. J. J. Provost, qui a tout le patriotisme de son dévoué frère, Révd. T. Th. Provost, curé de St. Henri de Mascouche, et qui a pris les devants.

Le zèle et les vues patriotiques des membres de cette Société naissante l'accompagnent, et nos vœux sont pour le succès inmanquable de cette entreprise.

Il y a vraiment une réaction dans les idées de la population, qu'elle ne ralentisse pas.

Pouvons-nous en douter quand l'exemple d'hommes aux vues larges, aux principes humanitaires, et au patriotisme éclairé, comme ceux que nous venons de nommer, prennent une si belle initiative.

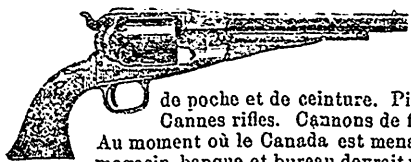
L'exemple est donné; qui aime sa patrie, les suive. — *Gazette de Joliette.*

REVUE COMMERCIALE.

PRIX COURANT DES DENRÉES DE MONTREAL.

		Montréal, 30 Mai.			
		s	D	s	D
FARINE—	De Blé par quin....	16	0	17	0
	d'Avoine ———....	11	0	12	0
	Blé-d'Inde ———....	0	0	0	0
GRAINS—	Blé par minot.....	7	3	7	6
	Pois ———	3	9	4	0
	Orge par 50 lbs....	2	9	3	0
	Avoine par 40 lbs..	1	8	1	10
	Sarrasin par minot..	2	6	3	0
	Lin ——— ..	8	0	9	0
	Mil ——— ..	8	0	9	0
LÉGUMES—	Blé-d'Inde ——— ..	4	0	4	6
	Patates, poche....	2	0	3	0
	Fèves ———	5	0	6	0
LAITERIE—	Oignons par tresse..	0	3	0	4
	Œufs frais par doz.	7	0	8	
	Beurre frais par lb..	1	6	1	8
	Beurre salé ———..	1	4	1	6

		s	D	s	D
DIVERS—	Sucre d'érable par lb.	0	6	0	6
	Miel par lb.	0	6½	0	7
	Saindoux ———	0	10	1	0
	Lard frais par 100 lb.	42	6	45	0
	Bœuf ———	30	0	45	0
VOLAILLES—	Lièvres par couple..	1	0	1	3
	Dindes par couple.	10	0	15	0
	Dindes jeunes ———	8	0	10	0
	Oies ———	7	0	10	0
	Canards ———	3	0	4	0
	Poules ———	3	0	5	0
	Poulets ———	3	0	4	0
GIBIERS—	Canards sauvages..	0	0	0	0
	Pleviers par couple.	0	0	0	0
	Coqs de brayères... 0	0	0	0	0
FRUITS—	Pigeons ——— ...	1	0	1	3
	Perdrix ——— ...	2	6	3	0
	Pommes par quart..	15	0	20	0
	Oranges ——— ...	0	0	0	0
	Citrons ——— ...	0	0	0	0



E. REMINGTON AND SONS,

—Manufacturiers de revolvers, rifles, mousquets et carabines pour l'armée des États-Unis. Revolvers

de poche et de ceinture. Pistolets de tous les modèles. Rifles à plusieurs coups. Canons rifles. Cannons de fusil à plomb et de rifle. Fusils de tous les modèles.

Au moment où le Canada est menacé d'une invasion de maraudeurs, chaque maison, magasin, banque et bureau devrait posséder un "Revolver Remington." Les personnes qui désirent profiter des perfectionnements les plus récents dans la construction des pistolets, ne peuvent avoir rien de mieux que le "Nouveau Revolver Remington." Des circulaires avec gravures et descriptions de nos armes seront adressées sur demande.

E. REMINGTON AND SONS., Illo. N. Y.

MOORE AND NICHOLS, agents,
No. 40, Courtland street New York.

CONSEILLER DES DAMES ET DES DEMOISELLES.

—Paraissant le 1er de chaque mois, en livraisons de 48 pages de texte grand in-8°. Prix de l'abonnement pour l'année pour le Bas-Canada, 25 Francs ou \$5 payable d'avance. Les abonnements partent du 1er novembre et se font pour l'année entière. Le Conseiller des Dames et des Demoiselles sera accompagné, dans le courant de l'année 1865-1866, de 14 gravures de modes colorées : femmes, jeunes filles, enfants, etc., etc. 2 grandes planches de modes, manteaux et confections (hiver et été), petites filles et petits garçons. Tous les patrons des gravures de modes se trouvent sur les planches accompagnant chaque numéro. 2 grands patrons, *grandeur naturelle*, pour confections (hiver et été), sur un grand papier colombier (1 mètre 20 centimètres de hauteur sur 86 de largeur. 7 feuilles (double Jésus jaune), contenant plus de 2,000 dessins de broderies et petits travaux de Dames et de Demoiselles. 6 planches (Jésus jaune), broderies, coins de mouchoirs, cols, chiffres des abonnées, alphabets et petits travaux, etc., etc. 7 patrons (double Jésus), *grandeur naturelle* : corsages de robes et confections, femmes, jeunes filles et enfants. 6 Planches (Jésus.) Patrons, robes de bal, robes de mariées et de première communion, etc. 2 planches spéciales (recto et verso) de patrons et costumes d'enfants, petites filles et petits garçons. 2 grandes planches bleues : Crochets carrés, filets brodés, etc., etc. 1 grande planche de tapisserie noire ; 1 grande planche spéciale de guipures, Point de Venise, etc., etc. 2 planches de tapisserie colorée : Bouquets, pantouffes, bandes, fauteuils, chaises, lambrequins, etc. 10 Albums de Musique magnifiquement édités contenant des études de piano : *valse, quadrilles, polkas, mazurkas, romances, recueil classique, etc., etc.*, par MM. Strauss, Arban, Jonas, Emile Ettling, Ph. Stutz, Demersmann, Decombes, Rousselot, Antonin d'Argenson, Louis Rainaud, etc. etc. 10 planches spéciales (imprimées en bleu) crochets, filets, tricots, guipures, Point de Venise, etc., etc. 4 gravures (double format) de lingerie et chapeaux. 2 gravures spéciales de coiffures en cheveux (Dames et Demoiselles) : 2 planches de garnitures de robes ; 2 planches spéciales de passementerie ; 1 aquarelle, copie du charmant tableau de Metz (une Dame à son clavecin) ; 1 aquarelle (nature morte), délicieux tableau de salle à manger. 1 Sepia. 2 gravures sur acier représentant les embellissements de Paris. 1 charmant calendrier colorié pour 1866. 12 récus illustrés.

Les abonnés du *Courrier du Canada* qui ont payé ou qui paieront leur abonnement d'avance auront le privilège d'avoir un abonnement au *Conseiller des Dames*, pour \$4 au lieu de \$5.

LEGER BROUSSEAU, agent pour le Canada.

Québec, 22 janvier 1866.

ASSURANCE SUR LA VIE.

CONSTITUÉE EN 1825.

COMPAGNIE D'ASSURANCE PROVINCIALE ECOSSAISE.

INCORPORÉE PAR ACTE DU PARLEMENT.

CAPITAL, - - - UN MILLION STERLING,

Place en Canada, \$500,000

BUREAU PRINCIPAL EX CANADA, MONTREAL.

DIRECTEURS :

Honorable JOHN YOUNG, President.

HUGH TAYLOR, Esq., Advocate.

WILLIAM SÂCHE, Esq., Banker.

Hon. CHAS. WILSON, M.L.C.

JAKSON RÂE, Esq., Banker.

Secrétaire.—A. DAVIDSON PARKER.

SYSTEME DES DEMI-PRIMES.—Primes Spéciales Annuelles pour l'assurance de £100, (\$486.67) la mort, ayant pour objet de remplacer les Primes à Demi-Crédit avec Intérêt.

Age.	Cinq Premières Années	Reste de la vie.	Age.	Cinq Premières Années.	Reste de la Vie.	Age.	Cinq Premières Années.	Reste de la Vie.
20	\$ cts. 4 60	\$ cts. 8 80	35	\$ cts. 7 10	\$ cts. 13 53	43	\$ cts. 9 21	\$ cts. 17 38
25	5 29	10 14	36	7 32	14 02	44	9 53	18 01
30	6 13	11 76	37	7 57	14 48	45	9 85	18 69
31	6 31	12 08	38	7 83	14 92	46	10 20	19 57
32	6 49	12 41	39	8 00	15 41	47	10 60	20 31
33	6 67	12 77	40	8 33	15 90	48	11 03	21 17
34	6 88	13 18	41	8 64	16 36	49	11 54	22 08
			42	8 92	16 87	50	12 08	23 16