

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

Nouvelle Série

Vol.

XIV.

L'AGRICULTEUR

—+Ci-devant+—

JOURNAL OFFICIEL

DE LA

CHAMBRE D'AGRICULTURE

DU

BAS-CANADA

Oct.-Nov. 1861. Nos. 2.-3.

~~~~~  
Le Sol, c'est la Patrie ; améliorer  
l'un c'est servir l'autre.  
~~~~~

MONTREAL

Imprimé et Publié par de MONTIGNY & Cie., 18, Rue St. Gabriel.

—
ABONNEMENT
UN DOLLAR PAR ANNEE, PAYABLE D'AVANCE.

AVIS.

☛ Toute lettre concernant l'abonnement ou les annonces doit être adressée à DEMONTIGNY & CIE., (affranchie.)

☛ Annonces 10 cents par lignes, publiée dans les deux langues. Adresses d'affaires, \$5 par an.

☛ Abonnement UN DOLLAR par an, payable d'avance. Tout abonnement doit dater du 1er Septembre.

☛ On ne souscrit pas pour moins d'un an.—Pour discontinuer d'être souscripteur il faut donner un mois d'avis avant l'échéance.

PRIX DU MARCHÉ DE MONTRÉAL.

FARINE.

	\$ c.	\$ c.
Farine par quintal.....	2 60	à 2 70
Farine d'avoine do.....	1 65	à 1 70
Blé-d'Inde do.....	1 50	à 1 55

GRAINS.

Blé, par minot.....	0 00	à 0 00
Orge, do.....	0 50	à 0 55
Pois, do.....	0 70	à 0 75
Avoine, do.....	0 33	à 0 35
Sarasin, do.....	0 30	à 0 36
Blé d'Inde do.....	0 50	à 0 60
Seigle, do.....	0 00	à 0 00
Lin, do.....	0 00	à 0 00
Mil, do.....	0 00	à 0 00

VOLAILLES ET GIBIER.

Dindes vieux, par couple....	1 50	à 1 60
Do jeunes do.....	0 00	à 0 00
Oies do.....	0 90	à 1 00
Canards do.....	0 46	à 0 50
Do sauvages do.....	0 46	à 0 50
Volailles do.....	0 46	à 0 50
Poulets do.....	0 30	à 0 35
Pigeons sauvages par doz....	0 90	à 1 00
Perdrix do.....	0 90	à 1 00
Lièvres do.....	0 00	à 0 00

VIANDES.

Bœuf par livre.....	0 7	à 0 8
---------------------	-----	-------

VIANDES (Suite)

	\$ c.	\$ c.
Lard do.....	0 09	à 0 12
Mouton par quartier.....	0 68	à 0 12
veau do.....	0 40	à 0 80
Bœuf par 100 livres.....	4 00	à 6 00
Lard frais, do.....	6 50	à 7 00

PRODUITS DE LAITERIE.

Beurre frais par livre.....	0 20	à 0 22
Beurre salé do.....	0 12	à 0 14
Fromage do.....	0 00	à 0 00

VÉGÉTAUX.

Fèves Amé par minot.....	0 00	à 0 00
Fèves Can. do.....	1 50	à 1 50
Patates par poche.....	0 65	à 0 70
Navets do.....	0 00	à 0 00
Oignons par tresse.....	0 60	à 0 60

SUCRE ET MIEL.

Sucre d'éralle par livre.....	0 99	à 0 10
Miel do.....	0 00	à 0 00

DIVERS.

Sauzeux.....	0 14	à 0 14
Œufs frais par douzaine....	0 12	à 0 12
Pile, par livre.....	0 00	à 0 00
Morue fraîche par livre....	0 67	à 0 67
Pommes par quart.....	3 00	à 5 50
Oranges par boîte.....	0 60	à 0 60

CHRONIQUE AGRICOLE--OCTOBRE 1861.

SOMMAIRE—L'Exposition de la Société Agricole et Horticole de Montréal—La Chambre d'Agriculture du Haut-Canada ;—Ses démarches au sujet de la grande exposition de Londres ;—Fondation par elle d'une Ecole Vétérinaire.—Parallèle ; — La Chambre du Bas-Canada ;—Grief contre celle-ci de la Société du Comté de Champlain.

Nous apprenons qu'il ne reste que très-peu de place à notre disposition pour cette chronique ; force nous est donc de renvoyer au prochain numéro plusieurs sujets que nous nous proposons de traiter dans celui-ci, notamment la question du Crédit Foncier. Nous ne réservons que les quelques matières mentionnées au sommaire ; et encore n'en parlerons-nous que brièvement.

La Société Agricole et Horticole de Montréal (*Montreal Agricultural and Horticultural Society*.) a tenu les 18 et 19 septembre, dans le Palais de Cristal, une exposition remarquable et variée de fleurs, arbustes, fruits, légumes, racines, oiseaux et volailles.

Plusieurs personnes considèrent cette exposition comme étant la plus belle de toutes celles que la Société a tenues jusqu'à présent. Nous pensons qu'elle aurait pu l'être encore davantage si la somme affectée aux récompenses eût été moins éparpillée en de petits prix, qui ont sans doute le mérite de donner presque à chacun une fiche de consolation, mais qui ont aussi pour résultat d'offrir peu d'appât, peu d'attrait à l'horticulteur éloigné ; lequel, dans quelque cas avantageux qu'il se place, n'a guère à envisager qu'un supplément de dépenses.

D'un autre côté, il nous semble qu'il eût été très utile de mettre sur chaque article une note aussi sommaire que possible, donnant quelques indications sur sa nature, même le nom seul. Pour des visiteurs pressés le renvoi au catalogue est une cause d'embarras et de retard. L'un, d'ailleurs, n'empêcherait pas l'autre, et le catalogue donnant des renseignements plus étendus conviendrait aux personnes qui disposent entièrement de leur temps.

Toutefois, ces observations qui ne touchent qu'à des points de détail très secondaires, n'affectent nullement l'ensemble de l'exposition ; tous les objets qui y ont été placés, à quelque ordre ou quelque genre qu'ils appartiennent, nous ont paru vraiment beaux, et leur ordonnancement plein de goût.

En voyant tous ces produits ainsi groupés, et qui tous, en définitive sont des produits de la nature, si ingénieuse ou intelligente que soit la main qui les a cultivés, qui les a prémunis des rigueurs du climat, nous nous sommes plu à reconnaître que l'Europe, sous plusieurs rapports, spécialement sur les fruits, les légumes et les volailles, n'offrait rien de sensiblement supérieur.

Et alors, une fois de plus, nous avons regretté que le Canada ne dût briller que par une complète abstention à la prochaine exposition internationale de Londres. Mais à quoi bon ces regrets, puisqu'ils s'éteignent dans le vide, quel que soit le mérite des avantages qu'on signale pour en justifier l'expression.

Cependant, nous avons appris avec plaisir que la Chambre d'Agriculture du Haut-Canada ne renonçait pas à tout espoir. Dans sa séance du 15 août, elle a décidé qu'un mémoire serait adressé par son président au gouvernement pour insister de nouveau sur la convenance d'une participation de la Province à l'exhibition en question, et sur l'urgence des mesures à prendre à cet égard.

Le même document nous apporte la nouvelle d'une autre importante résolution de la même Chambre, dont l'agriculture, dans cette partie du pays, ne tardera pas à sentir la bienfaisante influence. Il s'agit de la fondation d'une école vétérinaire. La Chambre du Haut-Canada ne s'est pas arrêtée devant l'abstention du Gouvernement ; elle a pris l'initiative, et elle pourvoit elle-même aux moyens d'action. Elle a traité avec un professeur qu'elle a fait venir d'Ecosse, et qui sera incessamment installé dans son emploi, si même il ne l'est déjà.

Ainsi, au milieu des soins que lui donne son exposition annuelle, et sur le champ d'opération, elle trouve lieu d'exercer son activité et sa sollicitude pour les plus graves intérêts de l'agriculture.

Lorsqu'il arrive ici, de signaler quelques points d'infériorité en agriculture ou colonisation par rapport au Haut-Canada, on s'en prend trop exclusivement, il nous semble, à des causes qui peuvent être légitimes, au fond, mais qui assurément ne sont pas isolées. Le zèle ou l'indolence des établissements spéciaux qui ont mission de stimuler l'ardeur et le progrès, ne sont pas sans influence non plus sur les résultats heureux ou stériles des deux objets que nous venons de mentionner.

Il suffit pour s'en convaincre de mettre en regard l'une de l'autre les deux Chambres d'Agriculture du Canada. Quels sont par exemple les travaux de celle du Bas que l'on puisse mettre en ligne de comparaison avec ceux dont nous venons de parler ? A part ses séances d'installation, qui datent de loin, qu'a-t-elle produit ? On nous a dit qu'elle s'était réunie vers la fin d'août ; a-t-elle rien publié de ses délibérations ? Est-ce donc qu'elle juge que ces délibérations ne méritent pas l'attention publique ?

Les faits qu'on ignore sont des faits négatifs, on ne peut en parler.

Mais voici un grief de la Société d'Agriculture du Comté de Champlain qui nous paraît digne de remarque :

Nous avons plusieurs fois mentionné, dans ce recueil, les avantages d'un enseignement élémentaire de l'agriculture dans les écoles primaires, et plusieurs fois aussi nous avons cité les exemples qui témoignent d'une application de ce genre d'enseignement en Europe, même dans les pays où sont le plus répandues les écoles spéciales d'Agriculture, comme en France et en Belgique. Nous ne pourrions que nous répéter si nous nous étendions sur les mérites d'un tel système, dont l'introduction ici, avons nous dit, ne saurait produire qu'un excellent effet.

La Société d'Agriculture du Comté de Champlain a eu la même pensée. Dans une pétition qu'elle a adressée dès le 19 mars dernier à la Chambre d'Agriculture, elle a exposé ses motifs.

Mais, la Chambre d'Agriculture n'ayant pas eu le loisir encore probablement d'examiner cette pétition, et, dans tous les cas, n'ayant répondu jusqu'à présent que par un solennel silence, la Société d'Agriculture du Comté de Champlain a

ré sa pétition à la publicité pour que le public soit à même de juger, a-t-elle dit, si les exposés de la requête sont bien fondés.

Nous la reproduisons telle que nous la trouvons dans le *Canadien*.

“ Les soussignés, président et secrétaire-trésorier de la Société d'Agriculture du comté de Champlain, ont l'honneur de vous soumettre copie de certaines résolutions adoptées par la dite société dans son assemblée du 2 du courant et de vous représenter respectueusement :

“ Que les neuf dixièmes de la population du Bas-Canada se dévouent à la tâche rude et difficile de la culture des champs, et que toute amélioration faite au système de culture suivi dans cette province est un grand soulagement apporté au sort, de la classe nombreuse des agriculteurs.

“ Que malgré tous les progrès que nous avons faits depuis quelques années, il faut reconnaître que l'agriculture est encore arriérée dans le Bas-Canada, et que loin d'être en état de suffire à la subistance de toutes les classes de la population du pays, elle ne suffit même pas à ceux qui s'y livrent exclusivement.

“ Qu'un des moyens les plus efficaces pour changer cet état de chose est, dans l'opinion de la Société d'Agriculture du Comté de Champlain, et particulièrement des soussignés, la publication d'un petit traité d'agriculture rédigé dans un style clair et précis, débarrassé de toute idée spéculative et de tout terme scientifique, se bornant à exposer le principe élémentaire de l'agriculture, et à enseigner au cultivateur en termes vulgaires et à la portée de ses connaissances les moyens d'améliorer son sol par l'application des engrais et par un système de rotation des semences, comme aussi à augmenter et améliorer son bétail, et cela avec le seul capital que représentent son travail et celui de sa famille. Ce traité devait être répandu à profusion parmi les cultivateurs de la province afin que chaque habitant puisse en avoir un exemplaire, et par conséquent en pouvoir prendre facilement connaissance : et dans le but d'en disséminer les connaissances d'une manière plus efficace on devrait en faire un livre d'école dans les campagnes, afin de donner aux enfants des cultivateurs le goût de l'agriculture.

“ Les soussignés croient devoir suggérer aussi qu'il serait très avantageux pour les sociétés d'agriculture que l'octroi de la législature leur fut distribué pas plus tard que le mois de juillet de chaque année, surtout lorsque l'argent doit être employé à l'achat d'animaux.

“ En terminant, les soussignés se flattent que votre chambre prendra en considération la présente requête et les résolutions ci-jointes, et que vous prendrez tous les moyens qui sont à votre disposition pour les mettre à effet.

FERD. FILTEAU,
Président.

ROB. TRUDEL,
Sec.-Trés.

“ Ste.-Geneviève de Batiscan, 19 mars 1861. ”

Après cela, que dire ? Nous abandonnons les commentaires au jugement de nos lecteurs.

Nous ne pouvons que nous demander quel est le but du cours d'agriculture que l'on fait suivre aux élèves des écoles normales, si en définitive ces élèves, qui sont destinés à diriger les écoles primaires, ne doivent pas faire profiter leurs futurs écoliers des connaissances qu'ils en tirent ?

L'Ordre a publié dans son numéro du 23 septembre la lettre suivante :

MM. les rédacteurs.

La rapidité avec laquelle se sont multipliées, depuis quelques années, les grandes voies de communication, a porté en peu de temps un rude coup à notre production agricole. Nos marchés sont aujourd'hui littéralement encombrés par les produits étrangers. Les prix et la qualité nous font une concurrence redoutable. Nous n'avons alors d'autre alternative que celle-ci : ou végéter misérablement ou créer des denrées qui puissent trouver sur les marchés étrangers une rémunération satisfaisante pour nos travaux.

Entrons dans quelques détails.

Les patates, que nous avons vendues jusqu'à cinq et six chelins le minot et demi arrivent maintenant de toutes parts, par bateaux à vapeur et par chemin de fer, et ne valent la plupart du temps que deux chelins et demi. J'ai vu vendre une bergère entièrement chargée de patates superbes, venant de Gaspé, au prix de deux chelins et trois deniers.

Tout le monde sait quel parcours peut faire le foin mis en presse.

Il y a quelques années, l'orge canadienne s'exportait aux États-Unis à des prix satisfaisants ; mais aujourd'hui les cultivateurs de l'Ouest se sont emparés du marché de New-York, et rarement nous pouvons obtenir 3s. 9d.

Les animaux gras venant de l'Ouest et qui, grâce au climat de ces contrées, coûtent que peu de chose aux éleveurs, viennent vendre ici à raison de quatre cinq piastres le cent. Or, est-il un cultivateur en Bas-Canada qui puisse à tel prix bénéficier sur cette industrie ?

Le beurre frais vient aujourd'hui en tinettes des dernières limites du Haut-Canada, pays où les herbages sont meilleurs que les nôtres et d'une bien plus longue durée.

Si nous pouvions produire le blé, comme nous sommes assez rapprochés des marchés européens, nous n'aurions rien à craindre de la concurrence ; mais devons-nous espérer que la mouche disparaisse ou plutôt cesse ses ravages instantanément ?

Nous devons donc chercher dans d'autres produits la rémunération de nos peines et de nos travaux, et surtout dans les produits d'exportation facile. Si nous sommes assez heureux pour arriver à ce résultat, nous n'aurons qu'à nous féliciter de nos grandes voies de communication qui auront apporté la vie à bon marché vers nos grands centres de population, sans nuire à notre agriculture.

Eh bien ! je crois que le chanvre est un de ces produits appelés à relever nos affaires.

Plusieurs expériences m'ont suffisamment prouvé que le sol et le climat du Bas-Canada sont très favorables à la végétation de cette plante si utile.

M. Convers, dont la corderie est bien connue dans le pays et qui chaque année importe une grande quantité de chanvre, m'a certifié que mon chanvre surpassait en qualité et en longueur celui du Kentuckie et ne le cédait en rien à celui de Russie.

Quant au rendement je suis convaincu que nulle plante n'est plus profitable. J'ai obtenu par arpent plus de quinze cent livres de filasse qui, à raison de sept sous la livre donnerait un produit brut par arpent de 50 par cent.

De plus il n'est pas de cultivateur qui ne dépense chaque année une somme assez ronde pour les cordes d'usage indispensable, et encore souvent par économie se prive-t-il de ce qui lui serait nécessaire.

En effet, il est d'intérêt général que nous cherchions à balancer au moins à dépasser le chiffre de nos importations par celui de nos exportations, autrement le pays sera toujours dans une grande gêne financière.

L'introduction d'une plante utile dans un pays peut enrichir les habitants et améliorer l'état social.

Avant que Parmentier n'eût apporté la patate en Europe, les populations étaient souvent exposées à des famines affreuses qui les décimaient ; aujourd'hui grâce à ce précieux tubercule, bien que ces populations soient plus denses qu'autrefois, la famine n'est plus possible.

Pour nous, il ne s'agit pas d'entreprendre la culture d'une plante inconnue, nous n'avons qu'à faire ce qui se fait ailleurs depuis des siècles. Nous n'avons qu'à imiter nos pères, les Bretons. A propos de la Bretagne, voici un fait qui prouve ce que j'avance.

Cette province de la France n'est séparée de la Vendée que par une rivière, la Loire. En Vendée le cultivateur se livre depuis bien longtemps à la culture d'une variété de choux branchu très-bon pour l'engraissement des bêtes à cornes. Engraissant beaucoup, le fermier Vendéen fait beaucoup de fumier, et comme beaucoup de fumier c'est beaucoup de blé, en Vendée le peuple est riche.

De l'autre côté de la rivière, le Breton jusqu'en 1820, s'obstinait à ne pas planter de choux, par conséquent il n'engraissait pas d'animaux, ne faisait pas de fumier et ne vivait que de galettes de sarrasin.

Cependant quelques riches propriétaires intelligents et pleins de patriotisme s'imposèrent la rude tâche de vaincre l'opiniâtreté bretonne, et ils réussirent à force de persévérance à voir la Bretagne, du moins la partie riveraine de la Loire, couverte d'immenses champs de choux, et aujourd'hui la campagne d'Angers, de Château Gontier, de Nante, &c., ne le cède en rien pour la richesse aux belles campagnes vendéennes.

Le choux a fait la fortune du Breton, comme la patate a enrichi le monde entier.

Suivons donc ce bon exemple : cotisons nous et sortons de la position difficile où nous nous trouvons.

La cotisation est de quatre piastres, moyennant cette somme, chaque associé reçoit un minot de graine et une direction imprimée pour le guider dans sa culture.

Une partie de l'argent sera employée à la confection d'un moulin à bréguer dont le modèle sera répandu par tout le pays ; ce moulin peut-être construit à peu de frais et peut marcher au moyen d'un moteur quelconque, celui d'un moulin à battre, par exemple.

M. Le Cavalier, notaire à St. Laurent près de Montréal, secrétaire-trésorier de la société d'agriculture du comté de Jacques Cartier, est aussi le secrétaire-trésorier de notre société. C'est donc à lui que les souscriptions sont adressées. Nous nous proposons de faire incorporer notre société, sous le titre de *Société d'Acclimatation du Bas-Canada*.

J'ai l'honneur, Messieurs, etc.,

F. M. F. OSSAYE.

Si on ne lisait la fin de cette lettre, on s'en expliquerait difficilement le commencement.

L'opinion par laquelle M. Ossaye entre en matière est nouvelle ; nous ne dirons pas qu'elle est unique, parce qu'après tout on ne peut juger de rien ; mais nous avons bien la ferme conviction qu'elle n'est pas celle du plus grand nombre.

On a partout et toujours considéré les grandes voies de communication comme le puissant élément de prospérité. C'est à elle que sont dûs incontestablement les développements du commerce et de l'industrie, conséquemment de l'agriculture. Il n'y a qu'à regarder pour voir.

Les patates, dit M. Ossaye, se vendaient, avant l'établissement de ces grandes voies de communication, beaucoup plus cher qu'aujourd'hui ; c'est possible ; nous ne croyons pas cependant que celles dont nos marchés sont approvisionnés viennent ni d'Amérique ni des extrêmes limites du Haut-Canada. La culture de ce tubercule est plus étendue et l'on en vend davantage : voilà la cause et la compensation d'un plus bas prix.

Il en est de même du foin ; il en est de même de l'avoine, et nous pourrions dire de l'orge, pour cette année du moins ; car si le prix de l'orge est bas, c'est particulièrement dans les troubles d'Amérique qu'il convient d'en rechercher les causes ; ces troubles, en paralysant le commerce, entravent l'exportation.

En tous cas, ce dernier grief de M. Ossaye va droit, il nous semble, contre sa proposition que les grandes voies de communication sont pernicieuses à la production agricole. En effet, supprimez ces voies, et dites-nous comment l'orge de nos pays ira alimenter les marchés de New-York.

Supprimez ces voies, et combien d'autres produits de nos cultivateurs deviendront sans valeur ?

Le beurre en tinette se vendait 10 sous, précédemment ; les œufs 7 ou 8 sous ; les dindes 30 et 40 sous la pièce ; l'avoine de 20 à 30 sous.

Aujourd'hui, malgré la concurrence de l'Ouest, le beurre ne se vend pas moins de 15 à 16 sous ; les œufs autant ; les dindes de 7 à 8 sh. par couple.

Aussi, quelle n'est pas l'immense différence entre la consommation actuelle de ces produits et la consommation d'autrefois ? C'est par milliers de quarts, par exemple, qu'il faut compter la quantité d'œufs qui, annuellement, est livrée de nos marchés de Montréal au seul commerce des Etats-Unis.

Quant à la viande, on n'élève pas en Canada pour satisfaire aux besoins de la population. Donc, où en serait-on si, faute de voies de communication, on ne pouvait y suppléer par les produits de l'Ouest ? Ce n'est guère que le porc, en petite quantité, que les cultivateurs canadiens amènent au marché : or, cet article se vend invariablement plus cher que celui de l'Ouest ; l'excédent de prix est souvent de deux piastres.

Nous croyons que la cause du chanvre peut avantageusement se plaider sans invoquer les moyens auxquels a recours M. Ossaye. Nous sommes comme lui d'avis que la culture de cette plante mérite considération ; et nous rappellerons à nos lecteurs que nous avons soumis cet objet à leur attention dans l'un de nos derniers numéros.

Quoique nous soyons à court d'espace, nous ne quitterons pas notre plume, cependant, sans témoigner nos remerciements au *Courrier de St Hyacinthe* pour son bienveillant article qu'il a eu l'aimable attention de publier au sujet de notre recueil.

TRAVAUX DES CHAMPS.

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

Au moment où l'on arrache le lin, les graines sont encore vertes et tendres dans les capsules ; lorsqu'elles sont bien sèches, ce qui arrive ordinairement au bout de huit ou dix jours, on les sépare, soit en battant, la tête de chaque poignée sur un billot avec un morceau de bois un peu pesant, soit en le faisant passer entre les dents d'un peigne de bois. La première méthode est beaucoup préférable pour les variétés de lin dont les capsules ne s'ouvrent pas facilement, parce que le peigne détache un grand nombre de capsules entières, qui prennent ensuite beaucoup de travail pour les séparer des graines et les briser.

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

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

RÉCOLTER LE CHANVRE.—Dans quelques pays, on arrache, ou l'on coupe à la faucille, le chanvre mâle et femelle avant la maturité des graines, et aussitôt que les fleurs mâles ont répandu leur poussière fécondante ; et l'on sacrifie ainsi la graine pour obtenir une filasse de meilleure qualité. Dans d'autres, on les recueille aussi ensemble, mais seulement après la maturité des graines ; la filasse est alors d'une qualité bien inférieure. Enfin, dans beaucoup de cotons, on arrache au brin le chanvre mâle (appelé fort improprement femelle), aussitôt que la floraison est passée, et on laisse sur pied la femelle jusqu'à la maturité des graines. Aucune de ces méthodes présente des avantages et des inconvénients : on doit se diriger selon le but principal qu'on a en vue, soit pour recueillir la graine, soit pour obtenir une filasse de bonne qualité. Par la dernière des méthodes que j'ai indiquées, on ne sacrifie les qualités de la filasse que sur une moitié de la récolte, et on obtient peut-être une plus grande quantité de graines que si l'on eût laissé tous les brans sur pieds, mais aussi elle exige beaucoup de main-d'œuvre. Elle convient spécialement aux personnes qui ne cultivent qu'une petite quantité de chanvre, et qui exécutent les travaux elles-mêmes.

Au reste, dans les cantons où l'on attend le mieux la culture du chanvre, on emploie comme semence que la graine que l'on a récoltée sur des pieds spécialement destinés à cet ouvrage, et que l'on cultive isolément dans les champs de pommes de terre et de maïs. Les pieds ainsi isolés produisent une grande quantité de graine, et celle-ci est d'une meilleure qualité, pour la reproduction, que celle qui a été produite par des plantes serrées entre elles, comme cela est nécessaire pour obtenir de belle filasse. A cette effet, on répand, à la volée, quelques grains de chanvre sur les terrains qui viennent d'être plantés de pommes de terre ou de maïs, et l'on détruit encore, par la suite, les plantes trop nombreuses, de manière à en laisser qu'un très-petit nombre qui ne nuisent pas essentiellement à la récolte principale, au moyen de ce procédé, on peut couper et arracher ensemble le chanvre mâle et femelle avant la formation des semences, dans les terrains destinés à la production de la filasse ; celle-ci est alors d'excellente qualité, et la dépense de main-d'œuvre qu'exige cette culture est beaucoup diminuée. Le sol est aussi

beaucoup moins épuisé, et le champ est prêt bien plus tôt pour recevoir un autre ensemencement, dans le cas où l'on voudrait cultiver sur ce terrain autre chose que du chanvre.

ROUISSAGE DU LIN ET DU CHANVRE.—Les fibres qui forment la filasse qu'on extrait du lin et du chanvre sont contenues dans l'écorce de ces plantes où elles sont agglutinées par une matière gommeuse et résineuse, dont il faut les débarrasser non-seulement pour pouvoir les extraire, mais pour qu'elles acquièrent la souplesse nécessaire aux usages auxquels on les destine.

Le moyen qu'on emploie généralement pour séparer la filasse de cette substance gomme-résineuse est la décomposition par une espèce de fermentation putride : c'est là le but du *rouissage*.

Dans quelques cantons, le rouissage s'exécute, pour le lin principalement, en l'étendant sur un pré, où on le retourne fréquemment, jusqu'à ce que les pluies, les rosées, et les autres influences atmosphériques aient achevé la déposition putride de la substance gomme-résineuse, et que les fibres se détachent facilement.

De quelque manière qu'on exécute le rouissage, le soin le plus important doit être que la fermentation putride marche également dans toutes les tiges, et qu'elle soit arrêtée au moment où la matière gomme-résineuse est entièrement décomposée ; car, si on ne l'arrête pas à ce point, la fermentation s'exerce sur les fibres elles-mêmes, ce qui affaiblit beaucoup.

Lorsque les plantes ont été placées sous l'eau, on doit surveiller l'opération pour s'assurer que la fermentation s'établit bien également dans toute la masse, et, dans le cas contraire, la démonter pour la reconstruire de nouveau en plaçant les bottes. On extrait de temps en temps un échantillon de l'intérieur de la masse pour connaître l'instant où le rouissage est terminé, et alors on ne perd pas de temps pour retirer le tout de l'eau, et étendre les poignées sur un pré, ou mieux encore, les placer debout en les écartant par le pied, afin de les faire sécher promptement.

Pour le lin roui sur le pré, on doit avoir le plus grand soin d'étendre les tiges en couches minces et d'une épaisseur bien égale ; on doit les retourner au moins deux fois pendant la durée de l'opération, et l'on doit se hâter de le faire aussitôt qu'on s'aperçoit que l'herbe, par sa croissance, s'entrelace dans les tiges du lin ; ce qui arrive assez fréquemment dans les temps pluvieux : dans cette opération on met les plus grands soins à ne pas entremêler les tiges et à conserver la plus grande égalité dans les couches. Sans cela, une partie des tiges sont rouies avant les autres, et pendant qu'on est forcé d'attendre que le rouissage de celle-ci soit terminé, les premières s'affaiblissent et ne donnent plus que des étoupes au peignage.

Le rouissage sur le pré mériterait peut-être la préférence sur le rouissage à l'eau, si sa réussite ne dépendait en grande partie des circonstances atmosphériques lorsqu'il pleut par intervalles, ou même qu'il fait tous les jours d'abondantes rosées. Le rouissage marche bien, et l'on obtient de la filasse de très-belle qualité si l'opération est bien conduite ; mais, par des temps très secs, il est impossible d'obtenir de belle filasse par ce procédé. Le rouissage à l'eau est donc plus sûr, mais il exige d'être exécuté par des ouvriers très-exercés.

RÉCOLTER LES FÉVEROLES.—La récolte des féveroles se fait rarement avant le mois de septembre ; il est bon de les couper avant la maturité complète des semences, parce que la paille est ainsi de meilleure qualité pour le bétail. C'est une opération fort importante dans la culture de la féverole ; car cette paille, lorsqu'elle est bien récoltée, forme un excellent fourrage pour les chevaux, les vaches et les moutons. Lorsque la récolte est épaisse, le bétail mange presque toutes les tiges : si elle était plus claire, il laisse les plus fortes, et n'y trouve pas moins une nourriture abondante, et peu inférieure en qualité au foin des prairies naturelles.

Les tiges des fèves ont besoin de rester assez longtemps sur la terre pour se dessécher complètement : lorsqu'on veut faire succéder du blé à cette récolte. Il est bon, lorsqu'on le peut, de transporter les fèves, aussitôt qu'elles sont coupées, sur un champ ou sur un pré voisin, afin de pouvoir labourer tout de suite le terrain.

Les féveroles forment une excellente nourriture pour tous les bestiaux ; mais, dans la plupart des cas, on ne doit les faire consommer qu'après les avoir détremées dans l'eau, ou les avoir concassées. Ainsi administrées, elles augmentent beaucoup le lait des vaches et engraisent parfaitement le bétail à corne. Elles sont bonnes aussi pour l'engraissement des cochons, quoique inférieure, sous ce rapport, aux pois et au maïs. Pour les bêtes à laine, c'est une des meilleures provendes qu'on puisse leur donner pendant l'hiver. Elles remplacent parfaitement bien l'avoine pour les chevaux, en les faisant concasser et les mêlant avec de la paille hachée. Les féveroles ont une faculté nutritive à peu près double de celles de l'avoine, c'est-à-dire qu'un minot peut remplacer presque deux minots d'avoine.

RÉCOLTER LA GRAINE DE TRÈFLE.— C'est toujours sur une seconde coupe de trèfle qu'on récolte la graine. Il est bon de faire la première coupe de bonne heure dans la saison, afin que la graine n'arrive pas trop tard à maturité. Lorsqu'on s'aperçoit que la plupart des têtes sont mûres, on fauche, et si le temps est beau, on laisse le trèfle se sécher en andains, en les retournant une fois. Dans les temps pluvieux, il est bon de lier le trèfle en petites bottes, qu'on dresse pour les faire sécher. Au reste, la dessiccation est bien plus prompte alors, que quand on le fauche lorsqu'il est en fleur. Dans plusieurs cantons de la Flandre, il est d'usage de cueillir les têtes à la main, pour les transporter dans des sacs à la maison : c'est, du moins, un moyen de sauver la récolte dans une raison très-peu favorable. On fauche ensuite les tiges.

Lorsqu'on entre les têtes avec les tiges, on bat aussitôt le tout au fléau, pour séparer les têtes, dont on extrait ensuite la graine à loisir. Cette dernière opération est la plus difficile de toutes, et ne s'exécute que lorsque les têtes ont été complètement desséchées, soit par l'exposition à un grand soleil sur des draps, soit pendant les fortes gelées de l'hiver, soit en les mettant dans un four modérément chauffé. Cette dernière méthode, usitée dans quelques cantons, est fort dangereuse, parce que, si le degré de chaleur est un peu trop considérable, les graines ou, au moins, une bonne partie d'entre elles perdent leur faculté germinative. Avec un peu d'habitude, on distingue assez facilement la graine séchée au jour, à sa nuance terne et tirant un peu sur le brun.

Lorsque les têtes ont été parfaitement desséchées par l'un ou par l'autre de ces procédés, on peut faire sortir la graine en les battant au fléau ; mais c'est une opération longue et coûteuse. Lorsqu'on en a une grande quantité, on emploie pour cela, soit un moulin à bocard, soit une meule de pierre verticale, comme celle dont se servent les huiliers pour écraser les graines oléagineuses. La graine de trèfle est tant fort dure et très-glissante, ne s'écrase pas, et les capsules se réduisent en poussière.

Au reste, quoi que soit le mode que l'on emploie pour cette opération, sa facilité dépend entièrement de la dessiccation de la graine ; lorsqu'elle a été exposée au soleil brûlant, en couche très-minces, pendant plusieurs heures, on en est avantagé dans une heure de travail, soit au fléau, soit de toute autre manière. La traite encore toute chaude, que dans six heures, lorsqu'elle n'est que modérément desséchée.

RÉCOLTER LE SARRASIN.—Le sarrasin, dont les fleurs croissent longtemps et successivement, ne mûrit pas non plus tout d'un coup, et on doit saisir, pour le couper, l'époque où la plus grande

partie de ses fleurs se développent pendant que ses graines, à la fois. On ne recueille qu'une grande partie de ses graines sont

à
trait
manière, si
pas complète

mûres. Si l'on attendait trop longtemps, on en perdrait une grande quantité parce que les graines tombent très-facilement.

La dessiccation des tiges est fort difficile, et l'on est presque toujours forcé de procéder au battage, lorsque les plantes sont à moitié sèches, et alors on ne peut conserver la paille. On étend le grain en couches très-minces sur des greniers, afin d'en achever la dessiccation. Le battage du sarrasin se fait très-bien à la machine à battre.

On doit éviter de donner la paille de sarrasin aux bêtes à laine, même comme litière, attendu qu'elle leur cause fréquemment une maladie qui se manifeste par une enflure subite de toutes les parties de la tête.

SEMER LE FROMENT (*triticum hibernum*). — C'est ordinairement pendant le mois de septembre que l'on commence les semailles du froment : et quelques fois plus tard. Il arrive, dans certaines années, que les semailles tardives réussissent mieux que les autres ; mais cela est fort rare, et, en général, les premières semailles sont plus productives. On ne peut excepter de cette règle que les succès que dans les sols médiocres ; mais dans ces derniers, on doit faire d'avance toutes ses dispositions pour que le terrain soit prêt de bonne heure à recevoir la semaille, et pour que l'opération marche lestement pendant que le temps est au beau.

Le froment exige un sol qui ait un peu de consistance : sa réussite est plus assurée et son produit plus considérable dans les terres argileuses ; cependant il y a peu de sol qu'on ne puisse rendre propre à sa culture, en y cultivant auparavant, pendant plusieurs années, des prairies artificielles, qui, par l'humus qu'elles laissent dans le terrain, lui donnent un certain degré de consistance.

Dans l'ancien système de culture, c'est toujours sur la jachère qu'on sème le blé, et après trois labours au moins ; dans les terres fortes et argileuses, on ne peut, sans négligence, dispenser de donner à la jachère ce nombre de labours, dont on peut toutefois en remplacer un par le travail du scarificateur, de l'extirpateur ou de la rite. Depuis qu'on a admis dans la grande culture une plus grande variété de récoltes, on a trouvé que, dans beaucoup de cas, il est plus économique de semer le blé, soit sur le trèfle rompu et sur un seul labour, soit après une récolte de fèves sarrées, qui n'exige aussi qu'un labour, soit après du maïs, du sarrasin, etc. Lorsqu'on sème sur un trèfle, il est entendu que le trèfle n'était pas infesté de chiendent ou d'autres plantes à racines vivaces. C'est pour cela que, dans un bon système de culture, le trèfle ne doit subsister qu'un an, car, à la seconde année ordinairement le trèfle s'éclaircit, et le chiendent ou les autres plantes à racines vivaces s'emparent du terrain.

On obtient de beau blé après des pommes de terre ou des betteraves, pourvu que la récolte ait pu être enlevée de bonne heure, et l'infériorité que l'on a souvent remarquée dans la récolte de blé placée ainsi, vient du retard qu'éprouve ordinairement la semaille après les récoltes de racines.

Dans ces systèmes de culture, le terrain n'est pas fumé immédiatement pour le blé ; mais lorsqu'il succède à des fèves, des vesces, des pommes de terre, etc., le sol doit avoir été fumé pour ces récoltes. Si le trèfle a été semé dans une céréale succédant immédiatement à une récolte sarclée et fumée, on peut presque toujours être assuré d'une belle récolte de blé. Dans ces deux cas, ce n'est rarement à craindre un excès de richesses dans le sol, qui donne au blé une disposition à verser ; mais, lorsqu'on sème sur une jachère fumée, il y aurait beaucoup d'inconvénient à donner une trop grande quantité de fumier ; l'excès en ce genre peut être aussi nuisible que le défaut contraire.

Pour la semaille du blé, on ne doit pas chercher à pulvériser complètement la surface du sol, comme on le fait pour les semailles du printemps : il est avantageux au contraire, que la surface soit couverte de mottes, pourvu toutefois qu'il y ait

sez de terre meuble pour couvrir les grains et assurer leur germination. Les mottes qui se trouvent sur la surface sont utiles sous plusieurs rapports : elles empêchent que la neige ne soit enlevée en totalité par les vents, de la partie supérieure des sillons, et l'on remarque fréquemment, par cette raison, que les champs dont la surface était couverte de mottes : d'ailleurs, ces mottes, en se fondant par l'effet des gelées, procurent une espèce de buttage aux plantes, surtout si l'on a soin de faciliter cette opération par un hersage donné au printemps.

Aussitôt qu'une pièce est semée en blé, en doit relever exactement les sillons ou raies d'écoulements ; c'est une opération extrêmement essentielle, surtout dans les sols argileux et sujets à retenir l'eau.

L'utilité du changement de semence pour le blé est une question qui est loin d'être résolue. Des cultivateurs très-expérimentés, qui sont dans l'usage de semer toujours le blé de leur propre récolte, mais en apportant un grand soin à choisir le plus beau et le plus net, regardent comme un pur préjugé les avantages qu'on prétend trouver à changer de semence, et ils appuient leur opinion sur une longue expérience et sur la beauté des récoltes qu'ils obtiennent. L'opinion contraire est plus généralement répandue ; mais il n'est pas à ma connaissance qu'elle ait jamais été appuyée sur des faits positifs. Il y a deux circonstances qui peuvent exercer une influence évidente sur les résultats des changements de semence : d'abord, lorsqu'un cultivateur cherche ses semences hors de chez lui, il choisit toujours ce qu'il y a de plus beau ; tandis que dans le cas contraire, il ne peut semer que ce qu'il a, et se trouve, par conséquent, beaucoup plus limité dans son choix : ensuite, chaque espèce de sol favorisant particulièrement la croissance de certaines mauvaises herbes, il est sûr, que les graines qui peuvent se trouver mêlées dans le blé doivent moins prospérer, lorsqu'on le sème dans un sol différent de celui dans lequel il a crû. Je suis porté à penser que c'est principalement à ces deux causes qu'on doit attribuer les avantages qu'on a trouvés à changer la semence. Dans ce cas, il n'y aurait aucun avantage à la changer, pour le cultivateur qui aurait chez lui du blé bien nourri et exempt de mauvaises semences.

Mon expérience est parfaitement favorable à cette dernière opinion ; et je suis convaincu qu'il n'y a d'avantage à aller chercher ailleurs sa semence de froment que lors qu'on n'a dans sa propre récolte que du grain de qualité inférieure. Pendant les vingt ans de mon bail de Roville, j'ai pris constamment mes semences de froment dans ma propre récolte. Non-seulement je n'ai jamais observé de dégénération, mais la qualité des produits s'est beaucoup améliorée, ce qui est dû, au reste, aux soins de la culture. Je n'ai jamais vu non plus qu'il y ait aucun avantage à prendre des grains récoltés dans un sol de nature différente de celui où on les sème, pourvu que le grain soit net de semences de mauvaises herbes.

On cultive plusieurs variétés de froment, avec ou sans barbes, à tiges pleines ou creuses, et à grains de diverses nuances. Il n'y a pas de raison de croire que l'une de ces variétés soit, d'une manière générale et pour toutes les localités, préférable aux autres. Il ne faut pas non plus que chaque cultivateur regarde comme certain que celle que l'on cultive dans son canton est celle qui y convient le mieux. Ce n'est que par des assais faits en petit, sur les variétés auxquelles on donne la préférence dans d'autres cantons, qu'il pourra connaître les avantages que chacune d'elles présente. Ces assais sont peu coûteux et n'exigent qu'un peu de soin. Leurs résultats peuvent être très-importants ; car, sans augmentation de frais, il est souvent possible d'augmenter assez considérablement les récoltes, en adoptant une variété de blé qui convient mieux au sol. On comprend facilement, en effet, qu'en conseillant tout à l'heure d'employer sa propre semence, lorsqu'elle est de belle qualité, je n'ai pas voulu parler des changements de semence qui ont pour but la culture de variétés différentes.

La distinction la plus importante pour la culture est, au reste, celle des *blés fins* des *gros blés* ou *blés barbés* : ces derniers peuvent donner de riches produits

dans des sols où la culture des blés fins ne pourrait réussir, c'est-à-dire dans les terrains bas, un peu humides, ou sur des prés rompus ; là, la rouille ou d'autres maladies réduiraient très-souvent presque à rien les récoltes des blés fins, tandis que des gros blés y résistent beaucoup mieux ; mais ces derniers sont d'une qualité très-inférieure pour la vente.

La quantité de semence qu'on doit employer dans les semailles à la volée dépend essentiellement de l'époque à laquelle la semaille s'opère : pour les semailles tardives, on doit augmenter la quantité de semence, parce que la plante aura moins de temps pour taller ; ainsi on ajoutera un huitième ou même un quart à la quantité moyenne de deux minots par arpent lorsque la semaille sera très-retardée, et l'on pourra diminuer cette quantité dans la même proportion pour les semailles très-hâtives.

Le blé demande d'être recouvert d'un pouce de terre au moins ; deux pouces même valent mieux dans la plupart des terrains, et si le sol est sablonneux et léger, trois pouces ne sont pas trop. Lorsque le dernier labour a été donné trois semaines ou un mois avant la semaille, circonstance la plus favorable, dans beaucoup de terrains, à la réussite du froment, on enterre la semence par un trait de sacrificateur, d'extirpateur ou de rite que l'on fait quelquefois suivre de la herse. Sur un labour frais, on se contente ordinairement d'enterrer la semence par un hersage ; mais la maille est bien plus égale lorsqu'on herse le terrain avant de répandre la semence, que l'on recouvre ensuite avec l'extirpateur, comme je viens de le dire. On enterre quelque fois la semence par un labour superficiel, ce qu'on appelle semer *sous raies*. Cette pratique convient aux sols légers : mais elle présente le très-grand inconvénient de forcer le cultivateur de labourer, pendant la durée des semailles, toute l'étendue des terres ensemencées ; tandis que, lorsque les terres ont été préparées à l'avance, et qu'on couvre la semence avec la herse ou le sacrificateur, on peut, avec le même nombre d'attelages, opérer la semaille dans une journée, sur une surface de terre quatre ou cinq fois plus considérable, ce qui permet bien mieux de mettre à profit les temps les plus favorables à la semaille.

SEMER LE SEIGLE—(*scalle cercale*).—Le seigle peut se semer plus tôt que le froment ; et c'est ordinairement par ce grain que l'on commence la semaille des céréales d'automne ; et l'on considère les semailles hâtives comme une condition indispensable de la réussite de cette récolte.

C'est surtout dans les sols trop légers ou trop peu fertiles pour le blé, que l'on cultive le seigle ? dans des bonnes terres à blé, on ne sème ordinairement du seigle que pour sa paille, qui sert à faire des liens pour les gerbes de blé, pour empailler les chaises, pour faire des paillassons, et pour quelques autres usages. On prépare ordinairement la terre par deux ou trois labours, et l'on sème à la volée, $1\frac{1}{2}$ à 3 minots par arpent, de la même manière que j'ai indiqué pour le froment.

Le seigle présente une ressource précieuse pour la nourriture des bestiaux au vert, parce que c'est le premier fourrage qu'on peut faucher au printemps, et, comme la terre se trouve débarrassée de très-bonne heure, cette récolte ne coûte que la semence qu'on y emploie ; cependant les sols riches peuvent seuls fournir une bonne coupe à la faux : et cette ressource dure peu, parce que les tiges deviennent bientôt trop dures.

On cultive dans quelques cantons, sous le nom de *seigle de la Saint-Jean*, une variété qu'on sème dans le mois de juin, pour la couper en fourrage vert à l'automne, ou la faire pâturer pendant l'hiver ; ensuite on la laisse monter à graine, et on obtient les bonnes récoltes. Il est probable que le seigle commun pourrait être traité de même.

Dans de bons sols, de consistance moyenne, on trouverait souvent plus d'avantage à cultiver le seigle qu'on ne le croit communément ; les récoltes du seigle y sont plus considérables que celles du blé : dans beaucoup de cantons, la paille de seigle

a une valeur qui rend cette récolte importante, et le seigle en produit beaucoup plus que le froment. Au reste, l'avantage dépend toujours du prix relatif des deux espèces de grains dans la localité.

J. PERRAULT.

NOTES DE MÉDECINE VÉTÉRINAIRE.

NÉPHRITE.

La Néphrite est une inflammation des reins. Cette maladie est plus commune sur les ruminants. Elle est *aigüe* ou *chronique*. Les causes déterminantes de la *néphrite aigüe* sont directs ou indirectes. Les coups sur la région lombaire, les secousses violentes, les efforts, sont des causes directes, ainsi que les discrétives âcres et irritants, tel que le nitrate de potasse à haute dose, l'essence de térébenthine, les cantarides. Les bêtes à cornes contractent la néphrite par un régime existant, et surtout par l'usage des gousses de genis, des jeunes pousses d'arbres résineux. Le trop long séjour de l'urine dans la vessie, les calculs rénaux sont aussi des causes de néphrite. On voit cette affection survenir sympathiquement par la suppression de la transpiration cutanée, etc.

L'invasion est tantôt lente, tantôt subite. Des coliques violentes se montrent chez le cheval, la sécrétion urinaire est diminuée ou même supprimée; le malade se campe fréquemment pour uriner, et ne rejette qu'une petite quantité d'urine trouble, huileuse et quelquefois sanguinolente, la région lombaire est douloureuse quand on la presse avec les doigts.

Dans le début, il convient de mettre en usage les antiphlogistiques comme la saignée, les boissons mucilagineuses de graines de lin, les lavements.

Les symptômes de la *néphrite* chronique sont plus obscurs. On a considéré cet état comme incurable: c'est principalement par un régime de rafraîchissement qu'on peut y remédier. On administre aux ruminants, plusieurs fois par jour, la décoction d'oseille; on leur donne des plantes fraîches acidurées; on a le soin de les tenir dans des étables où l'air se renouvelle facilement.

—Les nouvelles que nous avons données dans notre précédent numéro concernant les récoltes se confirment. On paraît être généralement satisfait en Canada, malgré les craintes et les charmes auxquelles avaient donné lieu le contre-temps survenu au commencement de l'année. On l'est peut être davantage encore dans les États du nord, dont les journaux sont unanimes à cet égard. Mais on l'est assurément peu en Angleterre et en France; quoique les récoltes n'y soient pas entièrement faites. "On voit déjà, dit un journal de Paris, qu'elles laisseront un certain déficit. Pour en être convaincu, il faut de consulter les mercuriales des marchés; c'est là qu'on peut se renseigner beaucoup mieux que dans les rapport des journaux et même dans les documents officiels, et quand on voit le prix de l'hectolitre de froment à 44 et 46 fr. (environ \$3 par minot) on peut être sûr qu'il y a un déficit dans la production."

L'AYRSHIRE.

Parmi les races bovines étrangères qui sont le plus propre à produire un résultat avantageux par croisement avec la race canadienne, on doit citer celle d'ayrshire, dont les qualités sont du reste justement appréciées aujourd'hui par les meilleurs cultivateurs. Cette race, très estimée en Ecosse pour la laiterie et l'engraissement, est généralement d'une belle taille et d'une grandeur moyenne. Elle a été améliorée dans sa taille, sa forme et ses qualités uniquement par un choix judicieux, dans la reproduction, et pour la nourriture et les soins pendant une longue série d'années.



Le poids des vaches laitières d'ayrshire varie de 280 à 560 selon la qualité ou l'abondance de la nourriture. Le produit de ces vaches en beurre, dans une année, est, dit-on, de la moitié de leur poids (c'est-à-dire des quatre quartiers); pour cela, le pâturage doit être bon, et la vache bien entretenue durant toute la saison.

De judicieux et habiles cultivateurs préfèrent la race ayrshire à d'autres races.

plus grandes de bestiaux anglais ; et c'est à juste raison, car mieux que celle-ci, par sa rusticité et son origine, elle convient à notre climat rigoureux ; elle y est en quelque sorte prédisposée ; et elle perd peu de ses avantages, si l'on s'attache surtout à lui conserver une alimentation en rapport à celle qui leur est propre et qui lui est donnée dans les lieux d'où elle sort.

En Ecosse, le jeune veau est promptement sevré, puis mis au pâturage ; et plus tard il reçoit à l'étable une ration exclusive de foin. L'animal forcé de consommer une nourriture peu riche en principes nutritifs, absorbe une ration plus considérable qui a pour effet de détendre les parois abdominales. Les organes de la respiration resteront alors peu développés, la poitrine plus tard sera rétrécie et



présentera un des caractères saillants de la conformation laitière, dont le second est le développement de l'abdomen. En un mot, la vache laitière ne doit pas avoir comme l'autre une poitrine large et saillante ; il est avantageux au contraire que les quartiers de devant soient légers, et ceux de derrière d'une construction relativement plus pesante, plus large et plus profonde.

LA CULTURE ET LE FUMIER COMME AGENTS DE FERTILISATION.

M. Henry Tanner, professeur d'agriculture au collège de la Reine, à Birmingham, Angleterre, a publié dans un récent numéro du *Journal of Agricultural and Transactions of the Highland Agricultural Society of Scotland*, une étude très remarquable et pleine de détails, sous le titre que nous venons de traduire : *La Culture et le Fumier comme Agents de Fertilisation*.

Ce titre est une indication significative du grand changement qui s'est opéré ces dernières années sous l'influence des recherches de la chimie-agricole, appliquée aux causes de la fertilité du sol. Tous ceux qui ont écrit dans cet esprit ont particulièrement insisté sur la nécessité de rendre au sol, par le moyen du fumier tous les éléments qui en ont été tirés par les récoltes. " Il n'y a point de jeune organe végétal qui ne soit azoté, dit Payen, et c'est cette matière qui en est le principe essentiellement organisateur. Cela nous indique qu'il faut rendre à la terre ce que les plantes y puisent, et que la fumure rationnelle et admise aujourd'hui est pour ainsi dire, l'incorporation de l'azote dans le sol." La plupart se livrant à des calculs établissant avec la certitude que donnent des études et des expériences répétées, qu'une récolte de blé de 25 boisseaux par acre, extrait du sol, grain et paille, 175 livres de matières ou substances minérales ; et que le déplacement de cette grande quantité de matières, consistant en potasse, soude, chaux, magnésie, phosphore, soufre, chlore et fer,—substances qui ne peuvent être obtenus de l'atmosphère,—doit nécessairement et rapidement appauvrir le sol.

Ce raisonnement a pour lui l'autorité des faits ; il est indiscutable. " Pauvre Richard, dit Franklin, toujours tirer de la farine du sac et n'y jamais rien mettre, bientôt se montre le fond." Mais il y a, dit de son côté M. Tanner, deux considérations qui sont généralement méprisées.

1o. Des 175 livres de matières minérales prises du sol par une récolte de blé 150 livres sont dans la paille et employées sur la ferme dans les circonstances ordinaires. Le grain seul est perdu et il n'en contient que 25 livres, 20 sont dans le son, la farine n'en contenant pas plus de 5.

2o. Il y a dans le sol, ordinairement, par couches et dans d'inertes conditions une grande quantité de principes fertilisants. On conçoit qu'ils sont sans valeur aussi longtemps qu'ils demeurent dans cet état latent et insoluble ; les plantes ne peuvent se les simuler. Labourer profondément et pulvériser le sol, faire écouler les eaux stagnantes, laisser la terre exposée à la chaleur, la lumière et l'air, et chaque année une portion de ces matières jusque-là inertes et insolubles, sera décomposée et désagrégée, et deviendra active et soluble. De là la valeur d'une jachère d'été.

Il ne faudrait pas, cependant, prendre trop à la lettre cette opinion de M. Tanner qui est juste au fond, mais demande des soins intelligents dans la pratique.

Ainsi, dans les terrains où la couche d'humus offre une épaisseur d'un pied et demi à deux pieds, on fera avantageusement, après avoir fatigué la surface, par la

culture, jusqu'à une profondeur de moitié environ, un défonçage dans toute la profondeur de la couche d'humus, ramenant en-dessus ce qui était en-dessous. On se procure de la sorte un sol vierge et neuf, qui produit à son tour.

Mais ce ne serait pas sans inconvénient que l'on appliquerait d'un coup la même méthode dans les terrains où la couche supérieure est peu épaisse, quoique le sous-sol soit de nature à devenir productif par son mélange avec la terre végétale. Dans ce cas on doit chercher à approfondir peu à peu le labour pour ajouter à l'épaisseur de la couche arable, et donner ainsi plus de puissance à la végétation ; mais il faut se garder de se hâter dans cette entreprise : on ne doit agir qu'avec ménagement et n'ajouter à chaque labour qu'une imperceptible épaisseur ; autrement, ramenant trop promptement à la surface du sol une trop grande quantité du sous-sol inerte, on rend la terre infertile pendant plusieurs années.

Quoiqu'il en soit, l'allégation de M. Tanner prouve que ce fait est maintenant apprécié des écrivains sur la chimie agricole, lesquels ont paru précédemment n'en tenir aucun compte, tandis que la pratique des bons cultivateurs a été toujours en parfaite harmonie avec lui.

LA PRÉCOCITÉ CHEZ LES ANIMAUX DESTINÉS A L'ENGRAISSEMENT.

Considéré comme industrie agricole, l'engraissement est une opération qui intéresse au plus haut degré l'hygiène publique et l'agriculture. Fait dans des conditions convenables, et d'une manière économique, il concourt, par l'obligation où se trouve généralement les engraisseurs de choisir des cultures appropriées, au perfectionnement de l'industrie agricole ; il fait livrer à la consommation des produits de bonne qualité et augmenter la quantité et la valeur des principaux engrais.

On parvient à engraisser les bestiaux en augmentant leur appétit, en les excitant à manger et en leur prodiguant une nourriture succulente et substantielle ; on les maintient enfin dans un état de tranquillité favorable aux fonctions de la vie.

Pour aiguïser l'appétit des animaux, on leur distribue alternativement, et à des intervalles rapprochés, les denrées qui flattent le plus leur goût ; on les fait boire trois ou quatre fois par jour ; on leur lave de temps en temps la langue avec du vinaigre et du sel, et on leur jette dans la gorge une petite poignée de sel. C'est ainsi qu'on les détermine à manger sans même avoir faim, au-delà de ce qui est nécessaire à leur existence.

On varie les substances données au bétail pour l'engraisser, de manière à empêcher le dégoût, et on les distribue par petites quantités souvent répétées.

On doit restreindre les matières nutritives à ce que l'on possède de plus substantiel et l'on obtiendra des progrès plus rapides. Cependant, on proportionnera les rations de manière à éviter l'inconvénient des indigestions, mais on les augmentera graduellement.

Les huit premiers jours, soir et matin, on prend un seau d'eau chauffée au soleil, et on y jette deux picotins de farine d'orge, et on la laisse reposer jusqu'à ce que le plus gros de cette farine, si elle n'a point été blutée, soit descendu au fond de l'eau ; on la donne à boire aux bestiaux dans une auge, et on réserve le marc restant pour le leur donner au retour du pâturage. On peut mêler des pommes de terre avec la farine de froment en petite quantité ; cela est d'économie, et les engraisse bien. En hiver, on leur fait également boire, durant huit jours, matin et soir, de l'eau tiède, contenant une poignée de farine d'orge ; on maintient les étables bien chaudes, et on n'épargne pas le bon foin ou les autres fourrages secs ; le soir on leur fait avaler des pelotes de farine de seigle, d'orge ou d'avoine, mêlées ou séparées, qu'on aura pétries avec de l'eau douce, en y mêlant un peu de sel. Ces nourritures substantielles étant seules convenables, on ne donne ni paille ni orge à manger, mais au moyen d'un picotin et demi de son sec, délivré soir et matin, et d'une écuelle de seigle, on obtient en trois mois de temps des bœufs en état.

Quand l'engraissement est parvenue à son point, il ne faut pas chercher à le pousser plus loin. On juge que l'engraissement est achevé à la disparition des saillies, soit musculaires, soit osseuses du corps, à la rondeur du ventre, à la lenteur des mouvements de l'animal, à son insensibilité même.

Les bœufs dont les excréments sont liquides, sont moins favorables à l'engraissement ; ceux qui marquent de la docilité, un grand appétit, de la vivacité, et dont la peau est tendre et non collée sur les côtes, sont des sujets à préférer.

L'âge avancé d'un animal ne fait point obstacle à l'engraissement, si toutefois l'animal se trouve en bon état de santé. Au contraire, la graisse est plus nette et plus compacte.

Mais convient-il de ne pas s'attacher à des animaux trop jeunes, alors même qu'ils appartiennent à des races essentiellement précoces ?

Cette question est controversée ; nous rapporterons une lettre écrite sur ce sujet et qui, discutant le pour et le contre, a été adressée au rédacteur de la *Revue d'Economie Rurale*.

MONSIEUR,—

“ Comme votre prédécesseur M. Valserras, vous déclarez la guerre au bétail précoce, en l'accusant de coûter trop cher et de ne pas fournir de bonne viande.

En combattant l'année dernière cette thèse de votre honorable devancier à la *Revue*, j'ai essayé de démontrer par des faits qu'elle était tant soit peu rétrograde ; mais, au lieu de discuter mes arguments et mes preuves, vous vous bornez l'un et l'autre à la reproduction d'une opinion qui, pour prévaloir et faire reculer les éleveurs lancés dans la voie du progrès, pour établir l'humanité des résultats avantageux acquis, aurait besoin, ce me semble, de s'appuyer sur quelque chose de plus décisif qu'une simple affirmation.

La question est fort intéressante, puisqu'elle a tout à la fois pour objet l'alimentation publique et la prospérité agricole, et qu'à ce double titre le Gouvernement croit devoir lui consacrer la plus grande partie de ses encouragements. Elle mérite donc d'être approfondie, et c'est par cette raison que je vous prie, Monsieur, de placer la défense à côté de l'attaque, pour mettre vos lecteurs en situation de juger en plus parfaite connaissance de cause.

Ici vous mettez en jeu deux intérêts distincts : celui du consommateur et celui de l'éleveur.

D'après la statistique, il se consomme en France environ 40 livres de viande par tête et par an. Comparativement à d'autres, c'est bien peu. Aussi l'économie politique réclame-t-elle à cor et à cri une augmentation dans la production.

Mais comment cette augmentation doit-elle se réaliser ?

D'après vous, Monsieur, l'éleveur doit s'attacher " de préférence à propager le plus possible le bœuf propre au travail, s'il veut obtenir la viande dans les meilleures conditions de prix et même, le plus souvent, de qualité, car, vous posez en principe " qu'on ne peut sérieusement penser qu'il soit possible d'avoir de la bonne viande en abattant de trop jeunes animaux."

Cette dernière proposition ne serait peut-être pas entièrement dénuée de fondement si elle s'appliquait à des animaux abattus avant d'être parvenus à leur maturité ; mais tout fondement lui échappe, à mon avis, dès qu'elle s'applique à des races de nature essentiellement précoce, puisque l'expérience prouve qu'un Durham de deux ans, bien soigné, est tout aussi mûr, tout aussi bon, tout aussi sain et tout aussi nutritif que la plupart de nos bœufs indigènes âgés de six ans et plus. A cet égard, nous pouvons sans danger, je crois, nous en rapporter à nos voisins, d'outre-Manche, qui sont, sans conteste, nos maîtres en économie agricole, ce dont, bon gré mal gré, il faut bien que notre orgueil national prenne son parti.

Mais si vous avez, Monsieur, plus de confiance au goût français qu'au goût anglais, je puis vous offrir d'autres preuves qui ne sont pas sans valeur, puisqu'elles sont fournies par les expériences de dégustation comparative qui suivent ordinairement les concours de Poissy.

En 1856, un jury fort compétent a donné le No. 1 à un bœuf Choletais-Nantais, d'un âge mûr, qui a obtenu un maximum de 100 points, et le No. 2, avec 99 p. 98 c., à un Durham-Manceau précoce. L'infériorité de ce dernier était donc de deux millièmes, mais il avait une supériorité très grande sur plusieurs autres races indigènes.

Plus tard, le bœuf Ayr-Durham-Breton, de 23 mois, appartenant à M. Lambizat, et qui a été si fort critiqué l'année dernière par M. Valserrès, n'a-t-il pas eu le 1er prix à Nantes, le 1er prix à Poissy, le No. 1 devant la commission de rendement, le No. 1 à Pétal, et le No. 1 à la dégustation, avec 100 points, alors que le Choletais n'en obtenait plus, comparativement, que 93 ?

Si, Monsieur, vous ne trouvez pas ces preuves décisives, veuillez nous en opposer de contraires qui le soient davantage, et, en mon particulier, je m'y soumettraï : car vous ne pouvez disconvenir qu'en semblable matière une simple affirmation qui ne repose sur aucun fait ne saurait faire loi.

Examinons maintenant la question sous un autre rapport qui intéresse autant le producteur que le consommateur.

Est-il possible d'augmenter indéfiniment en France le nombre des bœufs de travail ?

La culture en manque-t-elle pour ses besoins ?

Si elle n'en manque pas, à quoi lui serviront ceux qu'elle ajoutera à son effectif actuel ?

À produire de la viande, direz-vous.

Mais quel sera le prix de cette viande, s'il faut nourrir les animaux pendant six ans et plus sans trouver dans leur travail la compensation d'une partie de leur dépense ?

Poser ces questions c'est les résoudre, ce me semble.

Sous tous ces rapports, l'élevage des animaux précoces est donc infiniment préférable à celui des animaux tardifs, puisqu'en supposant toutes choses égales, un bœuf susceptible d'atteindre sa perfection en deux ans ne consommera que le tiers

des aliments absorbés par celui auquel six années seront nécessaires pour parvenir au même point.

N'est-ce pas le cas de parodier ici un hémistiche célèbre :

..... Aux bêtes bien nées,
La valeur n'attend pas le nombre des années.

Le propre des races précoces étant de s'assimiler avec fruit, beaucoup plus promptement, la nourriture qu'elles consomment, et de la convertir plus intégralement en chair, en graisse, etc., que ne le font les races tardives, c'est là ce qui leur assure à tout jamais une incontestable supériorité sur ces dernières au point de vue économique.

Si donc vous voulez augmenter la consommation de la viande en France, vous n'y parviendrez qu'en favorisant la propagation du bétail précoce, puisque celui de travail est forcément limité à un nombre qui, dans l'état actuel de la culture, ne peut être dépassé sans préjudice. Aussi doit-on admettre que le Gouvernement, en entrant résolument dans cette voie, savait parfaitement ce qu'il faisait, et que si un certain nombre d'éleveurs a répondu à son appel et persiste à suivre la route indiquée, c'est que vraisemblablement il y trouve amplement son compte. On en voit une preuve des plus satisfaisantes et des plus concluantes dans la prospérité notoire de la Mayenne, due, bien certainement, autant à son bétail précoce qu'à l'emploi de la chaux.

Mais vous voulez, Monsieur, prouver par des chiffres qui, souffrez que je le dise, sont un peu arbitraires, que la viande d'un bœuf précoce est du double plus coûteuse que celle d'un animal de même espèce qui a passé une partie de sa vie à travailler.

Permettez-moi de vous faire observer que quand de semblables calculs ne s'appuient pas sur une comptabilité régulière, ils sont peu susceptibles de faire preuve par eux-mêmes, puisque chacun peut vous opposer des chiffres différents avec autant d'autorité.

Ainsi, vous posez en fait que les bœufs précoces primés au dernier concours de Poissy au profit de M. de Torcy, de M. de Falloux et de M. Tallandeu, ont dû coûter en moyenne 400 fr. chacun par an, quoiqu'ils fussent d'un poids bien différent, tandis que le bœuf indigène de M. Chambaudet, d'un poids plus considérable encore, n'aurait dépensé que la moitié de cette somme au plus. Il serait difficile d'établir préremptoirement la raison de cette différence : car jusqu'ici on a pensé, en se bâsant sur l'expérience, que quelle que soit la race, il faut pour nourrir 200 liv. de poids vivant, à très peu de chose près, la même quantité de foin sec ou l'équivalent en autres substances.

En tout cas, on ne peut guère contester, ce me semble, que pendant la croissance, la première année de l'élevage coûte moins que la deuxième, celle-ci que la troisième, et ainsi de suite jusqu'au développement complet. On pourrait même ajouter que plus l'opération d'engraissement avance, plus la dépense augmente, en ce sens que l'assimilation devient moindre et que ce sont toujours les derniers kilogrammes de graisse qui sont les plus difficiles à obtenir.

Quoi qu'il en soit, en partant de votre chiffre de 1,600 fr. pour la dépense totale du bœuf de 4 ans et de 1980 liv. de M. de Torcy, si l'on admet hypothétiquement la gradation suivante : 1^{re} année, 250 fr. ; 2^e, 350 fr. ; 3^e, 450 fr. ; 4^e et dernière, 550 fr. = 1,600 fr., il est évident que le bœuf de deux ans et de 1130 liv. de M. Tallandeu n'aura dû coûter que 600 fr. et non 800 fr., et qu'avec la somme employée par M. de Torcy pour produire en quatre ans 1980 liv. de viande, M. Tallandeu aurait pu en produire 3,000 en deux ans, et, en renouvelant son opération, 6,000 en 4 ans. Mais admettons, pour ne pas disputer, que M. Tallandeu, comme vous le prétendez, ait dépensé 800 fr. pour ses 1,130 liv., il

n'en demeurerait pas moins vrai qu'avec 1,600 fr. il aurait encore pu produire en quatre ans 4,520 livres de viande, au lieu des 1,980 liv. de M. de Torcy.

Vous voyez, Monsieur, que ce qu'il vous plaît d'appeler une mauvaise plaisanterie n'est déjà pas si dénué de sens et de raison. J'ai l'honneur de connaître personnellement M. Tallandeu, et je puis vous affirmer qu'il sait aussi bien calculer que qui que ce soit et qu'il n'est point homme à faire la guerre à ses dépens.

Tel est donc le principal avantage de la précocité, avantage immense au point de vue de l'économie politique, puisqu'avec la même quantité de fourrages elle peut permettre de doubler et même de tripler la production de la viande. L'éleveur y trouvera-t-il son compte ? Je pense qu'à cet égard nous pouvons nous en rapporter à ceux qui, entrés dans cette voie, y persévèrent. Quant à la qualité de la viande, je ne puis que me référer à ce que j'en ai dit plus haut.

L'année dernière, M. Valserras trouvait que le prix absolu de la viande nette du bœuf de M. Lambezat devait ressortir à 1 fr. la livre. Cette année, vous avancez, Monsieur, que chez MM. de Torcy, de Falloux et Tallandeu, ce prix doit s'élever de 22 à 24 sous. Mais vous faites abstraction complète des autres produits qui viennent en atténuation de ces chiffres. Outre la viande nette il y a du cuir, du suif, des abats, qui ne sont pas précisément sans valeur. Il y a surtout du fumier qui mérite, je pense, surtout dans l'intérêt de la culture, d'être pris en considération. Faites donc état de toutes ces choses, et vous reconnaîtrez bientôt que la spéculation peut n'être pas aussi mauvaise que vous le supposez.

Permettez-moi encore, Monsieur, de n'être point de votre avis quant à votre demande de délivrer le plus souvent la coupe d'honneur aux races françaises. A cet égard il faut distinguer toutefois.

En principe, les encouragements doivent être accordés de préférence aux résultats réalisant un progrès, une amélioration.

Tant qu'il ne s'agira que de l'engraissement de nos races indigènes de travail, il n'y aura là ni progrès, ni amélioration bien sensibles : car on ne fera que ce qui s'est fait de tout temps, que ce qui est en quelque sorte une nécessité de position. Lorsqu'un bœuf est réformé, il faut bien l'engraisser pour en tirer un parti convenable à la boucherie. C'est là, du reste, en de certaines contrées, l'objet d'une industrie spéciale. La coupe ne produira donc rien de plus ni rien de moins, sous ce rapport, que ce qui résulte de la nature même des choses. Tout au plus fera-t-elle arriver au concours de Poissy un petit nombre de bœufs gras français de plus que de coutume, ce qui n'ajoutera pas grand'chose à l'approvisionnement des villes, car ils eussent été vraisemblablement engraisés quand même. De simples primes me paraissent donc suffisantes pour stimuler cette industrie.

Que si, au contraire, il se présente quelques nouveaux Collings, quelques nouveaux Backwell, qui améliorent l'une ou l'autre de nos races indigènes, en diminuant leur charpente osseuse, en augmentant leur précocité et leur aptitude à prendre la graisse, oh ! alors ils auront d'incontestables droits à des récompenses nationales. Mais tant que des faits semblables ou analogues resteront sans accomplissement, la préférence, à mon sens, appartiendra de droit aux propagateurs de races étrangères, pures ou croisées, qui satisferont le mieux au problème économique de l'augmentation dans la production de la viande.

Encore un mot. J'ai qualifié de tant soit peu rétrograde la tendance de quelques écrivains à proscrire les races précoces. Je me suis fondé pour cela sur ce qu'il est impossible de les remplacer avantageusement par des animaux de travail qui resteraient sans emploi sous ce rapport, et que par conséquent cette proscription aurait pour conséquence inévitable une réduction dans la consommation.

Il se peut, Monsieur, que toutes ces raisons n'ébranlent pas vos convictions ; mais votre impartialité et votre zèle pour nos intérêts agricoles me sont un sûr

garant que vous n'hésitez point à mettre vos lecteurs en position de prononcer entre vous et moi.

Veuillez, en attendant, agréer mes très humbles civilités."

J. C. CRUSSARD,

Directeur de la Ferme-Ecole de Trécesson, Président du Comice Agricole de Floërmel, (France).

LE BŒUF DE TRAVAIL.

L'article que nous publions dans ce même numéro au sujet de l'engraissement des bêtes à cornes, commande en quelque sorte celui-ci qui a pour objet de donner quelques détails sur le bœuf de travail, détails que nous empruntons aux écrivains les plus compétents, si l'opinion professée par MM. Valserrès et de Lavallette, et qu'ils paraissent maintenir malgré la controverse, dans l'intérêt des éleveurs aussi bien que dans celui de la santé publique, a quelque raison de prévaloir, nos détails ne seront pas sans valeur ; ils ne seront pas absolument sans curiosité non plus ne dût-il en ressortir que ce fait qu'en France on se sert encore du bœuf de préférence au cheval comme agent du travail dans plusieurs contrées.

Toutefois, nous devons dire que l'on ne saurait inférer de cet article que nous partageons nous-même l'opinion des deux économistes que nous venons de nommer.

Leur adversaire place la question dans des conditions exceptionnelles, où il a incontestablement raison. Il y a longtemps déjà que Payen a résolu cette question dans le même sens.

En définitive, à quelque opinion qu'on s'arrête, il est un fait sur lequel tout le monde sera d'accord, c'est que le bœuf peut être considéré comme l'animal le plus utile à l'agriculture. On l'emploie au labourage des terres, et quoique pour le travail on se sert de chevaux dans le centre et le nord de la France, les labours dans le midi sont mieux faits par les bœufs qui y sont généralement employés.

On l'attèle aussi à la charrue, et l'on s'en sert beaucoup dans le Morvan et les régions voisines pour la vidange des bois, travail pour lequel il convient mieux que le cheval, ne se rebutant jamais.

Dans ces divers cas, comparé au cheval, il présente l'avantage de coûter moins cher d'achat, de nourriture, de harnais, d'avoir des allures plus uniformes, d'offrir plus de résistance, de courir moins de chances de perte, car il est exposé à moins de maladies, de pouvoir toujours être vendu pour la boucherie, et enfin de donner un fumier plus abondant et de meilleure qualité.

On dresse le bœuf au travail à l'âge de trois ans. Pour cela, on l'accoutume peu à peu à porter le joug ou le collier, puis on l'accouple avec un bœuf de sa taille et déjà formé, le traitant avec douceur, lui donnant d'abord des fardeaux légers et augmentant progressivement leur pesanteur. Pour le rendre plus propre au travail, il convient, en le dressant, de l'accoupler tantôt avec un bœuf tantôt avec un autre, et de le mettre soit à droite, soit à gauche, afin que ne prenant

l'habitude de ne pas être toujours du même côté, et associé au même animal, il puisse être plus facilement utilisé au besoin.

La douceur et les bons traitements sont généralement le moyen le plus sûr de dresser un bœuf ; mais lorsqu'il s'agit d'un animal dont le caractère est difficile et méchant, on emploie pour le réduire la patience et le jeûne ; on le laisse attelé ou attaché 24 ou 36 heures à une charette pesamment chargée ou à un arbre ; s'il se jette à terre, on lui passe des entraves, et on le force d'y rester sans manger jusqu'à ce qu'il s'adoucisse.

On attèle les bœufs avec un joug ou avec un collier ; le premier usage est plus suivi que le second, et cependant il semble moins bon sous plus d'un rapport ; d'abord le tirage du poitrail gêne moins la marche de l'animal, tandis que l'immobilité qu'impose le joug, ralentit son allure et peut devenir aussi un obstacle au développement de sa taille et de sa vigueur. L'usage des fers est indispensable dans les contrées montagneuses et pierreuses.

LA POULE COCHINCHINOISE, ET PARTICULIÈREMENT DE LA PRODUCTION DES ŒUFS.

On sait que la production des œufs chez les poules n'a pas besoin de la coopération du mâle ; ils naissent naturellement de cette grappe que l'on appelle l'ovaire ; ils grossissent successivement et se détachent de cette grappe quand ils ont acquis leur développement. Ainsi, les pauvres gens qui veulent avoir des œufs sans avoir un coq à nourrir, peuvent le regarder comme un luxe superflu.

La ponte des poules commence en février et se prolonge jusqu'au moment où elles commencent à couver. Les unes sont plus fécondes et donnent un œuf tous les jours ; plus ordinairement elles en donnent un tous les deux jours ; la plupart n'en donnent que tous les trois jours. Après quelque temps d'interruption, la ponte recommence vers la fin de l'été ; mais elle réussit moins bien et n'a que peu de durée ; et si l'on veut la pousser jusque dans l'hiver, il faut avoir recours à une chaleur artificielle, comme le voisinage d'un four, l'intérieur d'une étable ou d'une écurie, et administrer en même temps une nourriture échauffante ; le chenevis, le sarrasin, l'avoine, un peu de pâtée chaude. Dans les petits ménages, la ménagère place les niches de ses poules sur le massif du four, et elle prolonge ainsi leur fécondité.

Beaucoup de ménagères s'imaginent qu'en mirant les œufs à l'éclat d'une lumière, elles peuvent distinguer le germe, et par conséquent reconnaître les œufs fécondés et ceux qui ne le sont pas ; c'est une erreur ; ce qu'elles prennent pour le germe n'est autre chose que le vide occasionné dans l'intérieur de l'œuf par l'évaporation de l'humidité ; il est bon cependant de ne mettre les œufs sous la couveuse qu'après les avoir ainsi mirés à la lueur d'une chandelle, afin de reconnaître ceux qui sont vides et ceux qui sont pleins, et de n'employer que ces derniers. C'est encore une erreur de croire que pendant le temps de l'incubation, il peut être

utile de retourner les œufs pour qu'ils participent mieux à la chaleur maternelle. Il faut s'abandonner uniquement aux soins de la couveuse que la nature a suffisamment instruite. Près d'elle, on place du grain et de l'eau, et on la laisse elle-même quitter son nid pour prendre sa boisson et sa nourriture ; elle saura bien retourner sur ses œufs avant qu'ils ne soient refroidis.



Il ne faut pas, comme font encore quelques ménagères, prendre les œufs, les plonger dans de l'eau froide ou dans de l'eau chaude, sous prétexte d'attendrir la coquille et de rendre l'éclosion plus facile. Ce ne sont là que des préjugés auxquels on dérange le plus souvent le travail de la nature, et qui font périr plus de poulets qu'ils n'en font vivre.

Il existe plusieurs variétés de poules ; mais l'espèce *cochininoise*, qui est maintenant répandue sur une assez grande échelle, même en Canada, où on la désigne

signe sous le nom de *Shanghai*, a sur les autres des qualités avantageuses sous plusieurs rapports. Elle est haute de taille, son corps est volumineux ; elle a le port droit, le cou long, la tête petite, le regard doux ; elle a la crête petite, son plumage est roussâtre ; ses ailes sont très courtes et elle est presque sans queue. Cette poule est très bonne pondeuse, elle aime beaucoup à couvrir, souvent même on lui fait faire trois couvées successives. Elle a pour ses poussins une vigilance, une sollicitude qui la font regarder comme une bonne mère. Elle se nourrit facilement, n'est ni gourmande, ni vorace. Ses œufs sont très gros. Elle pond toute l'année.

Le coq n'a pas la tubercule ni l'allure fière et arrogante du coq ordinaire. D'un autre côté il est avéré que cette poule donne une chair tendre et succulente, et qu'elle peut facilement s'engraisser ; que pour l'élever, la propager et la multiplier, il n'y a aucun soin recherché à prendre, aucune perte de temps, ni forte dépense à faire.

Par tous ces avantages, cette poule se recommande à l'attention de tous ceux qui veulent se livrer à l'élevage des volailles.

PHÉNOMÈNES DE LA FERMENTATION.

Ces phénomènes ont un caractère de relation avec divers sujets de la ferme ; si à ce titre il n'est pas indifférent d'en connaître l'action et les effets, soit qu'on veuille les provoquer, soit qu'on veuille au contraire les empêcher ; car ils sont souvent aussi nuisibles qu'utiles. Ce mot de fermentation revient assez fréquemment aussi dans les recueils d'agriculture maintenant, pour que parmi nos lecteurs il s'en trouve qui accueilleront avec plaisir quelques notions explicatives à cet égard.

Les anciens philosophes et les chimistes du moyen âge reconnurent que les matières végétales privées de la vie éprouvaient des altérations spontanées qui changeaient leur nature, et que les nouveaux produits étaient différents suivant la nature même de ces végétaux ; ils donnèrent à ces altérations le nom de *fermentation*. Ce mouvement n'est pas toujours spontané ; il est des cas où il est provoqué par l'addition de l'agent fermentissable ou *ferment* ; mais cette addition a plutôt pour objet de hâter ou avancer la fermentation qui finirait toujours par avoir lieu sans elle, attendu que toutes les plantes en contiennent généralement le principe, en plus ou moins forte proportion et qu'il ne manque jamais d'agir dès qu'il est placé dans les circonstances qui le favorisent. Ces circonstances sont les suivantes :

1o La présence de l'air atmosphérique ou de l'oxygène. Cette condition est d'une nécessité absolue lorsque la fermentation est spontanée ; lorsqu'elle est provoquée par l'addition d'un ferment, la condition est moins indispensable, et il est même des cas où elle est inutile ;

2o Un certain degré d'humidité ; les matières entièrement sèches ou celles qui sont trop étendus d'eau, ne peuvent entrer en fermentation ;

30 Une température de 77 à 86 degrés Fahrenheit (25 à 30 centigrades). Un froid intense ou une chaleur trop élevée arrêtent également la fermentation.

Pendant la fermentation, soit spontanée, soit artificielle, la température s'élève parmi les substances en travail, les matières changent de caractère, des gaz se dégagent, des produits divers prennent naissance. Les effets de la fermentation sont nécessairement variables suivant la nature des substances organiques ; mais tous les jours ils ont pour résultat de provoquer la formation de produits dont la composition est inévitablement moins complexe que celle des matières d'où ils proviennent. Voilà les noms différents données à la fermentation et que nous allons indiquer.

Fermentation alcoolique. On l'appelle aussi *fermentation vineuse* quand s'agit de la fabrication du vin.

Il est un fait bien démontré, c'est que les substances sucrées, dissoutes dans l'eau, unies au ferment qu'elles contiennent naturellement ou qui leur est ajouté, se convertissent bientôt en alcool lorsqu'elles sont exposées à la température que nous venons de mentionner ; la liqueur se trouble, il se produit du gaz acide carbonique, qui entraîne avec lui des parties de ferment, lesquelles viennent nager à la surface sous forme d'une écume qui retombe au fond de la liqueur pour être de nouveau entraînée par le gaz. Ce mouvement tumultueux diminue dans un temps plus ou moins long ; la liqueur s'éclaircit peu à peu, prend une odeur et un goût vineux, s'il s'agit de vin, ou de houblon s'il s'agit de bière, etc. ; et lorsque le dégagement des bulles de gaz acide carbonique cesse et que le liquide est devenu clair et d'un poids spécifique moindre que celui de l'eau, on reconnaît que la plus grande partie du sucre est convertie en alcool.

Ces résultats sont identiques pour tous les liquides sucrés qu'on retire de la part des fruits et des racines sucrées comme le raisin, les poires, les pommes, la betterave, etc. ; et aussi pour le suc qu'on extrait des grains qui ont subi la germination.

La liqueur passe à l'acidité si la fermentation est trop prolongée.

Fermentation acide. Nous venons de dire que la fermentation alcoolique prolongée conduit à la fermentation acide. Mais lorsque la première est arrêtée et qu'on l'ont veut avancer et faciliter la seconde, il est essentiel de soumettre la liqueur à l'action de l'air et d'un ferment (livûre de bière ou *yeast*). Les phénomènes de la précédente fermentation se reproduisent dans celle-ci ; il y a production et dégagement de gaz acide carbonique ; la liqueur s'éclaircit ensuite, perd sa première odeur et sa première saveur, pour acquérir le goût acide et l'odeur qui est particulière à l'acide acétique ou vinaigre. On regarde alors le vinaigre comme formé lorsque la transformation est complète.

Mais les principes de ferment ne sont pas toujours détruits par le passage de la liqueur aux effets des deux fermentations précédentes, et le manque de soins peut déterminer le développement d'une troisième fermentation, qui est la fermentation putride.

Fermentation putride. On conçoit que lorsqu'il s'agit d'un liquide que l'on veut qui arrive à ce degré de fermentation ou de décomposition, il n'y a plus rien à en faire, sinon du fumier si les matières solides y sont conservés.

On peut considérer comme un commencement de décomposition putride la fermentation qu'on fait subir à certains fourrages, notamment au trèfle, pour lui conserver plus de saveur que n'en conserve celui qu'on obtient par la méthode ordinaire de récolter le fourrage.

Appliquée dans d'autres circonstances la fermentation a d'autres effets ou résultats que nous ajouterons à ces précédentes remarques.

Fermentation saccharine. Ce sont les principes neutres végétaux, tels que l'amidon, se changeant en sucre sous l'action de divers agents, notamment l'acide sulfurique. Cette conversion de l'amidon en sucre, qu'on désigne sous les noms de *sucre et de sirop de feuille, glucose ou dextrine*, s'opérait autrefois en faisant bouillir 100 parties d'amidon, 400 parties d'eau de rivière et 2 parties d'acide sulfurique. Le mélange prenait d'abord un aspect gélatineux et devenait par la suite plus fluide ; on continue de le faire bouillir pendant 24 à 30 heures. On saturait par de la craie l'acide sulfurique, et la liqueur concentrée en consistance de sirop, cristallisait en masse mamelonnée tout à fait identique au sucre de raisin.

Aujourd'hui les procédés de fabrication, sans être compliqués, sont plus étendus, et ils ne se rattachent pas d'une manière assez intime à l'objet de cet article pour que nous nous arrêtions à leur détail.

Fermentation lactique. C'est la conversion du sucre et des autres principes organiques en acide lactique, sous l'influence de l'air et d'un ferment. Elle a lieu dans le petit lait et dans les sucres naturels des plantes ou dans leur décoction.

Fermentation panair. Elle se développe dans la pâte formée avec la farine des céréales, mélangée au *levain*. Le mélange s'échauffe, se gonfle ; il se développe du gaz acide carbonique qui, renfermé dans la pâte et retenu par le gluten qui s'oppose à sa sortie, y forme des petites cavités qu'on remarque en grand nombre quand le pain est bien fait, et qu'on ne retrouve pas dans celui qui a été fait sans levain.

ÉCONOMIE DOMESTIQUE.

CONSERVATION DE SUBSTANCES VÉGÉTALES.

HARICOTS VERTS (FÈVES).

Choisissez les haricots bien verts, d'une moyenne grosseur, épluchez-les soigneusement, faites-les blanchir en les y jetant dans l'eau bouillante, laissez-les égoutter, et lorsqu'ils seront presque secs, mettez-les dans un pot contenant une dissolution de sel de cuisine ; retirez-les le lendemain, et mettez-les dans un nouveau pot contenant deux tiers d'eau et un tiers de vinaigre, avec une poignée de sel pour chaque litre, couvrez le liquide avec de l'huile, ou mieux avec du beurre frais. Quand on veut manger de ces haricots, on les laisse tremper quelques heures dans l'eau avant de les faire cuire.

CHOUX.

On nettoie bien toutes les feuilles, on les coupe en long par tranches de la largeur de la paisscur du doigt, et on leur fait jeter un bouillon dans l'eau avec un peu de sel ; on les retire du feu et on les fait égoutter. Quand ils sont ressuyés on les étend sur des dais au soleil, et, deux jours après, on les passe au four à une chaleur modérée ; on les y remet deux ou trois fois s'il en est besoin, jusqu'à ce qu'ils soient bien secs ; on les renferme ensuite dans des sacs de papier. Quand on veut s'en servir, on les fait revenir en les trempant dans l'eau tiède.

MANIÈRE DE PRÉPARER LE RIZ POUR EN AVOIR TOUJOURS DE TOUT PRÊT À EMPLOYER, SOIT DANS LE BOUILLON GRAS, SOIT DANS LE LAIT.

Mettez du riz dans un sac de toile que vous coudrez ensuite ; faites-le cuire et cuire dans l'eau ; laissez-le égoutter pendant 4 ou 5 heures ; puis, ouvrez le sac et étendez le riz sur une nappe blanche pour le faire sécher. Lorsqu'il est bien sec, retirez-le et serrez-le ; il se conservera longtemps. Pour en user au moment, il suffit de faire chauffer le bouillon ou le lait, et d'en mettre dedans que l'on jugera à propos, en couvrant l'écuelle ou le pot pendant 8 minutes.

VIN DE PORTE D'ÉGALE VALEUR QUE CELUI DU COMMERCE.

Prendre des mûres de ronces bien mûres, presser le jus, le laisser fermenter 24 heures dans un vase peu couvert, écumer à mesure que l'écume vient à la surface. Ensuite à chaque gallon de jus ajouter un pot d'eau et 3 livres de sucre ; laisser le tout dans un vaisseau ouvert pendant 24 heures, écumer et couler, et ensuite le mettre dans un barril, où il restera 8 ou 9 mois ; alors il sera soutiré et mis en bouteille, bien bouché. Il profite en vieillissant.

BIÈRE ÉCONOMIQUE.

Depuis plusieurs années déjà on prépare avec les glands une boisson, une sorte de bière, qui est légèrement gazeuse, très agréable au goût, éminemment tonique et fébrifuge et qui peut devenir une précieuse ressource pour beaucoup de personnes. Voici le procédé de fabrication que recommande dans les *Annales agricoles* M. Richon, garde général des forêts.

“ Pour un tonneau de 200 litres (50 gallons), on fait macérer dans l'eau pendant douze ou quinze jours, quinze décalitres (37½ gallons) de glands parfaitement mûrs, sains, pesants, aussi peu germés que possible et bien nettoyés. On change ensuite la nouvelle l'eau tous les trois ou quatre jours. On introduit ensuite les glands seuls dans la futaille, et on y ajoute 400 grammes (8 à 9 onces) de houblon et y remplit d'eau. La bonde doit être ouverte, mais non bouchée hermétiquement à cause de la fermentation qui s'opère. Quinze ou vingt jours après la fermentation du tonneau, la bière est bonne à boire. Au fur et mesure qu'on la tire, on y ajoute place par une égale quantité d'eau. Un tonneau de 200 litres (50 gallons) suffit pendant plus de huit mois à la consommation de quatre ou cinq personnes.

“ Le prix de revient est minime, car les glands et le houblon sont à bon marché presque partout, et dans beaucoup de localités ils ne coûtent que peu de chose de les récolter.

PETITE CHRONIQUE AGRICOLE.

—Un mémoire lu dernièrement à l'académie des sciences par le docteur Buisson (en France) fait connaître que l'empoisonnement par le phosphore des allumettes chimiques, aussi fréquent dans les campagnes, se combat avec avantage en administrant la magnésie avec du bioxide d'hydrogène ou de l'eau oxigénée. Avis à nos docteurs.

—On conteste à Parmentier la gloire d'avoir introduit la pomme de terre en France, où, dit-on, elle était cultivée un siècle et demie avant lui. Mais on lui concède d'avoir vaincu le préjugé qui, jusque là, faisait considérer ce tubercule comme étant tout au plus bon pour le cochon, et avait porté les parlements de Besançon et de Bourgogne à déclarer par arrêts qu'il n'était autre chose qu'une plante pernicieuse donnant la lèpre ou au moins la fièvre.

Cela n'est pas invraisemblable. Les préjugés ont une puissance d'action qu'il n'est pas toujours facile de vaincre. C'est ainsi, nous pensons, qu'avant qu'on ne se décide à boire un bouillon ou manger un rôti de cheval, le couteau du boucher découpera encore bien des morceaux de bœuf, malgré les efforts courageux des amateurs du noble animal. Pendant longtemps en France on ne voulut pas manger de mouton, et il y a encore des peuples qui en nourrissent leurs chiens. Chaque nation a ses préjugés, le Russe a horreur du pigeon, l'Indien du bœuf et du lapin, le Mulsulman et le Juif du porc. Le préjugé étend son empire sur tous l'univers; chaque peuple rit des préjugés des autres et n'en conserve pas moins les siens.

—Dans les quatre premiers mois de l'année courante, l'Angleterre n'a pas dépensé moins de 2 millions de livres sterling pour blé, farine et autres grains; le chiffre pour l'époque correspondant de l'année dernière n'était que de 5 millions de livres sterling. Cependant, quoique la majeure partie de ces importations ait été payée en numéraire et que des sommes considérables aient été, à la même époque, envoyées dans l'Inde, la réserve de numéraire actuellement entre les mains de la Banque d'Angleterre est égal à celle du mois de janvier 1861. Sur les grains importés dans la Grande-Bretagne pendant les quatre derniers mois, 7 p. 0/0 viennent de France et 30 p. 0/0. des Etats-Unis.

—Voici deux faits à ajouter à ceux bien connus et très communs en Angleterre, que les capitaux ont appris par expérience que l'agriculteur offre un placement aussi fructueux et plus sûr que l'industrie.

Un fermier de Norfolk déclarait récemment avoir dépensé depuis 25 ans 1,750,000 fr. en tourteaux et 1,250,000 fr. en engrais artificiels sur un domaine de 100 arpents composé d'un sol pauvre et léger: il se félicitait hautement de son opération.

Un négociant anglais qui a fait fortune en Australie, a acheté, il y a quelques années, pour la somme de 3,500,000 fr. un domaine de 3,200 arpents affirmé seulement alors 22 fr. 10 c. par arpent. Après y avoir dépensé en 3 ans 1,350,000 fr. en drainages, en arrachement de ronces, en labour profond avec des machines à vapeur, en construction de hangars et de routes, le nouveau propriétaire a déjà loué le fermage; par conséquent il retire déjà 46 p. 0/0 de son argent au lieu de 29 seulement qu'il eût retiré s'il eût suivi la routine ordinaire.

—Les plantations de café à Rio-Janeiro sont menacées d'une destruction totale par un insecte microscopique, en déposant ses œufs sur les feuilles, occasionne le

dépérissement des plus beaux caféiers. Cette maladie paraît vouloir s'étendre la Guyane et au Venezuela. Le gouvernement a chargé une commission d'étudier la maladie et d'y porter remède.

—Voici maintenant, le temps de détruire la nouvelle génération d'insectes nuisibles qui se préparent pour l'armée prochaine. En jetant un coup d'œil sur les cultures et les arbres, on les trouvera parsemés de petites boules cotonneuses qui sont fixées. Ces cocons blancs sont remplis d'œufs qui doivent fournir des myriades de vers ; plus on pourra détruire présentement de ces œufs, moins les insectes nuisibles qui en proviendront seront nombreux l'année prochaine.

NOUVEL INSECTE DESTRUCTEUR.—Un autre fléau sous la forme d'un insecte fait son apparition dans le district de Québec. Un fermier de l'ancienne Lorette nous informe que l'avoine a été attaquée par une petite mouche noire qui, augmentant de dimension à mesure que le grain mûrit, tombe après sa complète maturité. L'insecte n'attaque pas le centre (kernel) du grain, mais il s'attache à la base et cause ainsi de considérables dommages.

VARIÉTÉS.

UNE VISITE DANS UNE PLANTATION DES ÉTATS DU SUD.

Le Dr. Russell, correspondant du *Times* de Londres, très connu par ses lettres spirituelles et sardoniques sur la bataille de Bull Run, a visité récemment une plantation à sucre appartenant à M. Roman, ex-gouverneur de la Louisiane. Nous traduisons, pour l'instruction et le plaisir de nos lecteurs, le compte-rendu qu'il a fait et que le journal précité a publié.

“ Le Gouverneur m'a invité, dit-il, à visiter le quartier des nègres : “ Allez, vous voudrez, faites comme il vous plaira, ne vous abstenes d'aucune question. n'y a rien de ce que vous désirez apprendre qu'on veuille vous cacher.” Comme nous venions de passer la maison, deux ou trois jeunes femmes nous croisèrent ; elles étaient habillées de blanc, avec des œillets à la ceinture ; elles n'avaient pas de crinolines, mais leurs coiffures n'étaient pas non plus de celles qu'on appelle *gale* ; elles étaient faites de mouchoirs d'une gaie couleur. Ces femmes étaient des esclaves qui revenaient d'une danse à la sucrerie ; elles étaient attachées au service intérieur de la maison, et cela explique la recherche coquette quoique simple de leurs vêtements, contrastant avec ceux de leurs compagnes employées au travail des champs. En approchant d'une haute palissade située derrière la maison, les râclements d'un violon se firent entendre. C'était un Dimanche, et M. Roman m'informa que tous ces jours-là il permettait à ses nègres de danser. Les planteurs qui ne sont pas catholiques usent rarement d'une pareille indulgence, mais à part que leurs nègres ne travaillent pas non plus le Dimanche, ceux-ci ont de plus la liberté de s'amuser tout l'après-midi du samedi. Une petite porte nous donna accès dans l'enceinte de la palissade : un enclos quadrangulaire et une double ligne de caseron, huttes, pour l'habitation des nègres, s'offrirent devant nous.

La partie libre du terrain était couverte comme d'une litière de diverses choses, dans lesquelles fouillaient des porcs et des poules. Des chiens, petits et malingres s'enfuirent de tous côtés ; tandis que des mules, au nombre de trente ou quarante, fatiguées de travail au soleil, continuèrent à s'ébattre dans un étang profond, jouissant aussi de leur jour de repos. Les huttes des nègres appartenant au service personnel de la maison étaient séparées de celles des nègres engagés au travail des champs par une palissade ou clôture en bois ; néanmoins, elles ne différaient nullement les unes des autres, ni par la forme ni par les dimensions de leur construction ; elles consistaient généralement en deux chambres à coucher. L'extérieur blanchit à la chaux, leur donnaient une apparence de propreté ; mais, à l'intérieur, elles étaient sombres et malpropres ; sans vitres aux croisées ; beaucoup de mouches ; des étoffes pendues à des clous ; de la vaisselle cassée ; une couple d'ustensiles de cuisine ; un bois de lit de grossière charpente ; une cheminée dans laquelle, si intense que fut la chaleur, une buche se convertissait en cendres. Dans l'obscurité, l'occupant, homme ou femme, est maladroit, timide, silencieux devant des étrangers. Bien entendu qu'il n'y avait aucun livre, les esclaves ne sachant pas lire. Tous me parurent pénétrés, du reste, d'un respect profond pour leur maître. Nous remarquâmes un homme et une femme d'un âge très avancé ; ce sont les chenilles ou vers rongeurs du lieu, sommeillant incessamment en avant-goût de l'éternité, et n'ayant plus d'humain que l'amour du porc et de la mélasse. Deux nègres torturaient avec énergie les cordes de leurs violons au-devant de l'une des cases ; un groupe de petits enfants les écoutaient, ainsi que quelques grandes personnes, dont plusieurs étaient venu des plantations voisines. Les enfants sont généralement habillés d'un petit sac ou fourreau en gros calicot, lequel satisferait raisonnablement à son but s'il était plus propre. La plupart de ces petits êtres me parurent pourvus d'un large estomac, bien nourris, et non moins heureux que les enfants nés libres, quoiqu'étant d'une autre valeur à un point de vue particulier : à cet égard, il est vrai, ils ne courent que les dangers communs à la jeunesse ; ce n'est qu'en approchant de neuf à dix ans qu'ils commencent à se coter ; alors ils montent à £100 et plus, même quand le marché est bas et la monnaie rare.

Les femmes n'étaient pas très favorisées de la beauté, excepté une fille jaune, dont l'enfant était tout à fait blanc, avec de beaux cheveux et des yeux intelligents. Les hommes étaient déguisés dans des vêtements d'une coupe aussi unique qu'étrange ; leurs chapeaux, leurs souliers, leurs habits étaient si étonnamment faits que personne n'aurait pu dire qu'ils étaient vraisemblables. Toutes les figures exprimaient une gravité qui doit être l'indice d'un contentement serein et d'un parfait confort, puisque ceux qui connaissent mieux ces êtres assurent qu'ils sont la plus heureuse race du monde. Ce fait, néanmoins, me frappe de plus en plus ; et comme je l'étudiai dans toutes les parties du Sud, j'ai l'opinion qu'il est le signe caractéristique d'un profond découragement, non chez tous, mais parmi le plus grand nombre. Permettez à un physionomiste d'aller et venir. Ici, d'abondantes marques témoignaient que les esclaves étaient bien traités, qu'ils avaient de bons vêtements dans leur genre, une bonne nourriture, et un maître incapable de commettre à dessein une injustice envers eux, j'en suis sûr.

Les alentours des huttes n'étaient pas propres, et l'enclos était parsemé de graines dont les poules, qui sont les profits ou les économies des esclaves, étaient en pleine possession. Les nègres élèvent des oiseaux domestiques de toutes sortes, et ils vendent œufs et poules à leurs maîtres. Ils emploient l'argent qu'ils en retirent à acheter du tabac, de la mélasse, des étoffes et de la farine ; mais ils ne peuvent avoir de whisky, leur grand délice.

Soixante ou quatre-vingts individus logeaient dans cette partie de la propriété. Le silence qui y régna, aussitôt que les violons eurent cessé, fut profond. Avant de quitter le quartier, j'allai visiter l'hôpital, qui est sous la surveillance et les soins d'une vieille négresse. Les chambres nues contenaient plusieurs lits de bourre sur un support grossier. Il y avait cinq malades, dont trois femmes. Ils étaient nonchalamment assis sur leurs lits, regardant dans l'espace : ni livres pour se distraire, ni conversation, rien que leurs stupides pensées, si même ils en avaient !

Il m'a souvent été dit que personne n'usait de mauvais traitements envers une créature valant de 3 à 400 liv., sans cependant que cela fût une règle universelle. Dans ce cas, l'esclave serait plus fortuné que son compagnon de servitude, le cheval.

Si la culture du sucre de canne, du coton et du maïs était le grand but de la mission de l'homme sur la terre, et si tous les maîtres ressemblaient au gouverneur Roman, l'esclave serait appuyé, soutenu, défendu comme une institution naturelle et utile. Le sucre et le coton sera assurément deux opérations ou entreprises importantes dans cette partie du nouveau monde : le vieux a assez d'autres ressources sans celle-là.

Le lendemain, de bonne heure, le Gouverneur vint me prendre pour faire une promenade dans sa plantation. Il y avait trois escouades de travailleurs dans les champs. Un des hommes était employé, avec vingt mules et charrues, à courir à travers les sillons, entre les cannes, coupant et écartant toutes les mauvaises herbes, ennemies de la végétation. Les mules sont d'un bon caractère, d'une belle et grosse espèce ; elles entendent et exécutent leur travail aussi bien que leurs conducteurs, qui sont ordinairement les plus intelligents ouvriers de la plantation. L'inspecteur, créole clairvoyant, monté sur un maigre poney, le fouet à la main, surveillait le travail ; et, après avoir donné quelques instructions, et fait un salut au Gouverneur, il s'en alla dans une autre partie de la ferme. Les nègres, quand nous leur parlâmes, nous saluèrent et vinrent, très empressés, nous secouer les mains,—civilité qui ne peut être refusée. A l'exception des cris qu'ils poussaient pour activer leurs mules, les nègres étaient très silencieux dans leur travail. Dans un autre endroit, quarante hommes étaient occupés à houer ou sarcler le maïs,—travail assez doux. Ailleurs, la troisième escouade, composée de trente-six ou trente-sept femmes, effectuaient la même opération dans une plantation de cannes. Leurs vêtements me parurent lourds pour le climat, leurs bas épais, leurs souliers forts et mal faits. Des chapeaux en grosse paille et des mouchoirs en coton clair protégeaient leurs têtes contre les ardeurs du soleil. Le silence auquel j'ai déjà fait allusion, régnait dans ces deux derniers ateliers comme dans le premier,—pas un son n'en sortait, hormis le bruit des charrues et de

bois sur les mottes de terre sèches et dures. Derrière chaque rang de travailleurs, un noir surveillait ; il suivait avec un gros fouet de courroie sur les épaules. Si "Alcibiade" ou "Pompey" étaient appelés, ils accouraient en tendant la main et demandaient : "Comment vous portez-vous ?" puis ils retournaient dans leurs rangs. Mais les femmes restaient prudes ; elles regardaient rarement les visiteurs. Celles d'entr'elles qui sont mères, laissent leurs enfants en garde aux vieilles, qui ont pour cela permission de rester dans leurs cases et de donner aux enfants la nourriture dont ils ont besoin.

Tous les planteurs aux environs ont semé cette année une quantité inusitée de maïs, afin de pourvoir à la nourriture des nègres, et de prévenir la disette dans l'intérieur, pour le cas où la guerre et le blocus continueraient. L'absurde supposition que le blocus pour préjudicier à leurs approvisionnements, est le thème favori de discoureurs du Nord. Le Sud trouve, cependant, que c'est un moyen de guerre qui n'est pas sans valeur.

Le soir, à notre retour, un grand feu fut allumé sur la digue afin d'attirer l'attention du bateaux à vapeur, qui stationnait près de la rive opposée du fleuve, à 14 milles au-dessus. Je remarquai qu'il y avait autour de nous des patrouilles régulières et des gardiens de nuit, qui observaient les levées et les nègres ; des chiens en certain nombre étaient aussi en surveillance ; mais je fus rassuré à leur égard par un gentilhomme, qui m'avait écrit une lettre au sujet de Montgomery, et qui m'apprit que ces chiens ne faisaient aucun mal aux nègres, qu'ils étaient uniquement dressés à atteindre et ramener ces derniers, quand ils fuyaient, comme un rattrapeur bien rompu retrouve et rapporte un canard sauvage.

Le jour suivant, je quittai la maison hospitalière du Gouverneur Roman, plein d'estime pour le caractère personnel de ce gentilhomme et de souhaits pour son bonheur et sa prospérité ; mais non assurément convaincu, en aucun degré, que, même avec ses soins et sa bienveillance, l'institution domestique de l'esclavage peut être tolérable ou susceptible d'être défendue, s'il est une fois concédé que le nègre est un être humain, doué d'une âme et des sentiments d'un homme."

Nous ajouterons à ces détails un renseignement très bref, qui intéressera peut-être d'autant plus nos lecteurs que la Louisiane, à laquelle il se rapporte, est, comme le Bas-Canada, peuplée particulièrement de descendants de français, lesquels ont aussi conservé, comme les Canadiens, les mœurs, les lois, la langue et la religion de leurs ancêtres. Puis, il s'agit d'un principe d'humanité introduit dans les lois qui régissent l'esclavage dans cet état, et c'est une double cause de glorieuse sympathie, attendu qu'il n'existe pas dans les autres états à esclaves, colonisés par d'autres nations.

On a souvent répété, surtout au commencement de la guerre actuelle des Américains, et comme la plus haute marque de répulsion contre l'esclavage, que les maîtres sont en possession et usent sans pitié du droit de vendre leurs esclaves indistinctement, le mari d'un côté, la femme de l'autre, et les enfants par ci, par là.

C'est une erreur en ce qui concerne la Louisiane. Si l'exception est unique, encore convient-il de la signaler.

En Louisiane, l'art, 67 du code noir (on appelle ainsi le code concernant les esclaves), dispose très expressément que "le mari ne peut pas être vendu sans la femme, ni les parents sans les enfants."

HORTICULTURE.

DE LA TAILLE DES ARBRES.

On taille les arbres pour leur donner une forme déterminée. Suivant que nous voulons qu'ils tapissent nos murailles, ornent nos plates-bandes, ombragent nos vergers, nous en formons des *espaliers*, *contre-espaliers*, *buissons*, *pyramides*, *quenouilles* et des *pleins-vents* ; une taille bien faite a encore pour résultat d'augmenter le volume des fruits et, quelquefois, leur sauver.

Pour tailler avec discernement, il faut faire attention que la *sève ascendante* tend toujours à se porter *verticalement* aux extrémités des branches ; elle y flue d'autant plus fort, que ces branches sont plus droites ; elle néglige conséquemment les autres branches, qui souvent languissent et se dessèchent.

Pour empêcher le bas des branches principales de se dégarnir des branches secondaires, et celles-ci de leurs rameaux, on force par la taille la *sève ascendante* à se distribuer proportionnellement entre toutes les branches utiles.

La *sève ascendante* portant des racines aux branches donne aux plantes leur force en bois *quand cette sève domine*. Les arbres fruitiers ne donnent des fleurs et des fruits qu'autant que *sève descendante* est en équilibre de force avec la première. Les feuilles aspireront la nourriture aérienne de la *sève descendante* ; celle-ci fait développer les branches en boutons à fruits, *bourses lambourdes*, qui donnent des fruits nombreux et parfaits.

On taille à la fois 1o pour la juste répartition de la *sève ascendante*, entre les branches, d'après leur force respective ; 2o pour la même distribution de la *sève descendante*, afin de mettre ces branches à fruits. On supprime donc celles trop serrées qui surchargent l'arbre, lui interceptent la circulation intérieure de l'air, d'où résulte une infertilité plus ou moins complète. 3o On combine enfin l'exacte répartition des deux sèves avec le genre de la taille.

Un arbre qui a donné beaucoup de fruits se repose quelque-fois un ou deux ans. Si l'inexpérience de la taille le contraint à donner des fruits au delà de ses forces, l'arbre peut périr, et il en est de même quand un arbre est affaibli par toute autre cause. Dans ces deux cas, on concentre davantage la *sève ascendante* ; on taille les branches plus court ; on supprime toutes celles enfin dont l'arbre peut se passer ; on prive les autres de tout ou partie de leurs fleurs, selon les forces du sujet.

On taille depuis la chute des feuilles jusqu'à la fleur. Mais il est plus sûr de tailler après les grands froids, en commençant par les vieux arbres, afin qu'ils perdent moins de sève ; on opère dans l'ordre suivant : pommiers, poiriers, pruniers, abricotiers et pêchers.

TAILLE FRANÇAISE DES ARBRES EN ESPALIERS.

L'espalier est un arbre planté près d'un mur, et taillé de manière à ce qu'il en tapisse une certaine étendue.

Ce n'est donc autre chose qu'un arbre taillé en évantail. Suivant que cet évantail sera disposé avec goût, qu'il ne présentera pas de lacunes ou de vides, que les branches en seront réparties sans être croisées ni trop pressées les unes sur les autres, l'espalier sera parfaitement taillé.

La taille qui fait le plus d'honneur au jardinier est celle du pêcher, que, sous tous les rapports, nous regardons comme la richesse et l'ornement des murs les mieux exposés de nos jardins.—Suite au prochain numéro.



CONSEILS

ARX

SECRÉTAIRES-TRÉSORIERES

DES

SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE.

Nous croyons rendre service aux Secrétaires-Trésoriers des Sociétés d'Agriculture en leur recommandant de faire exécuter toutes leurs impressions au No. 18, Rue St. Gabriel, vu que ces Messieurs font ces ouvrages depuis plusieurs années et ils sont par conséquent parfaitement au fait de tout ce qui concerne les Sociétés d'Agriculture.

Leurs Prix sont très modérés.

S'adresser à

DE MONTIGNY & CIE.,

18, Rue St. Gabriel, Montréal.

CARTE.

EN Témoignant à ses amis et au public sa reconnaissance pour les faveurs continues qu'il en a reçues,

W. R. HIBBARD

croit devoir leur annoncer qu'il a contracté, pour la saison prochaine, des arrangements qui le mettront en mesure de les pourvoir de toutes choses nécessaires dans le Commerce des LAMPES, appropriées au temps et à la saison.

La meilleure HUILE de CHARBON justement manufacturée sera mise en vente à un prix très-bas, et une seconde série d'Huiles de bonnes qualités sera vendue à meilleur marché que jamais.

Comme par le passé, il ne sera pas fait aucune autre présentation que celle qui sera reconnue par expérience.

Dépot de Lampes et d'Huile,

161, RUE St. PAUL,

Coin de la Rue St. Jean-Baptiste.

Octobre 1861.

2-8

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE

No. 2, du Comte de

NICOLET.

L'Exhibition annuelle de la Société d'Agriculture du Comté de Nicolet, No. 2, aura lieu au Village de

STE. MONIQUE

Le troisième jour du mois d'Octobre prochain à 11 heures, A. M.

Par ordre,

P. MILOT,

Sec.-Trés.

S. A. C. N. No. 2

Octobre 1861.

2-1

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
Du Comté de
DORCHESTER.

Il y aura une EXPOSITION de Produits
d'Agriculture, de Manufactures Domestiques
et d'Animaux, qui aura lieu en la Paroisse

St. ANSELME,
près de l'Eglise,

Le 9me jour d'Octobre 1861,

à NEUF heures de matin.

Par ordre,

F. F. BUTEAU,

Sect.-Trés.

Septembre 1861.

2—2

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
Du Comté de
L'ISLET.

Une EXPOSITION de cette Société sera
tenue à

St. JEAN PORT JOLY,
Le 24 Octobre 1861

Par ordre,

P. G. VERRAULT,

Sect.-Trés.

Août 1861.

1—2

Société d'Agriculture
DU COMTÉ DE
MONTMORENCY.

L'EXPOSITION Annuelle de la Société
d'Agriculture du Comté de MONTMORENCY
aura lieu au

CHATEAU RICHER,
Mardi, le 15 Octobre 1861,
à NEUF heures de l'avant-midi, sur le terrain
de M. JOSEPH CLOUTHIER.

Par ordre,

O. GRAVEL,

Sect.-Trés.

Août 1861.

12—2 Août 1861

AVIS PUBLIC.

Société d'Agriculture No. 2
DU COMTÉ DE
BONAVENTURE.

Avis est par le présent donné que la So-
ciété d'Agriculture No. 2, du Comté de Bo-
naventure tiendra son EXPOSITION d'AU-
TOMNE d'Animaux, d'Agriculture, Produits
de Laiterie et de Labour, dans le Township
de MARISE, le PREMIER, et dans le Town-
ship de MANN, le SECOND MERCREDI

D'OCTOBRE 1861,
et l'EXPOSITION d'HIVER de Grains, Grai-
nes et Manufactures Domestiques à CARLE-
TON, dans le Township de Carleton, le SE-
COND, et à CROSS POINT, Township de
Mann, le TROISIEME MERCREDI de

Février Prochain.

Par ordre,

MANN & MEAGHER,

Sect.-Trés.

Carleton, Août 1861.

1—1

Société d'Agriculture
DU COMTÉ DE
QUÉBEC.

L'EXPOSITION Agricole de la Société
d'Agriculture du Comté de Québec, pour l'an-
née 1861 aura lieu à Stc. FOYE,

Le Quinze Octobre prochain

à NEUF heures A M.

Le Concours de LABOURAGE, aura lieu
le 7 du même mois, à l'ANCIENNE LOU-
TE, à 9 heures A. M.

Par ordre,

J. B. DELAGE,

Sect.-Trés.

S. A. C.

11—

**Société d'Agriculture No. 1
DU COMTÉ**

D'OTTAWA

L'EXPOSITION Annuelle de la Société d'Agriculture No. 1, du Comté d'Ottawa sera tenue au

VILLAGE D'AYLMER,
Jedi, le 3 Octobre 1861,
à DIX heures A. M.

Par ordre,
CHARLES SYMMES

Sec.-Trés.

Août 1861.

1—2

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE

Du Comté de

L'ASSOMPTION

L'EXPOSITION Annuelle de la Société d'Agriculture du Comté de l'Assomption aura lieu,

Jedi, le Trois d'Octobre 1861,
à DIX heures de l'avant-midi, à
St. ROCH DE L'ACHIGAN,
Près de l'Eglise.

Par ordre,
ALEX. ARCHAMBAULT.

Sect.-Trés.
S. A. C. L.

Août 1861.

1—2

Société d'Agriculture

DU COMTÉ DE

MASKINONGÉ

L'EXPOSITION Annuelle d'Animaux, Végétaux et effets de Manufactures sera tenue à

LA RIVIÈRE-DU-LOUP,
Le 3 OCTOBRE 1861,
à DIX heures A. M.

L'Exposition d'Hiver aura lieu le 14 Janvier 1862, sur le Marché de la Rivière-du-Loup.

Par ordre,
G. E. MAYRAND,

Sect.-Trés.

août 1861.

1—2

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE

No. 2

Du Comté de

GASPÉ.

Une EXPOSITION de Chevaux, Vaches, Moutons, Végétaux et de Produits de Laiterie, etc., sera tenue à

Gaspé Basin,
Le Second Mardi d'Octobre 1861
à DIX heures A. M.

Par ordre,
JOSEPH EDEN,

Sect.-Trés.

août 1861.

1—2

Société d'Agriculture

DU COMTÉ DE

MONTCALM.

L'EXPOSITION Annuelle de la Société d'Agriculture du Comté de MONTCALM, sera tenue en la Paroisse de

St. ALEXIS,
sur la Propriété de Mr. MAXIME DUFORT,
ou aux environs,
Mercredi, le 2 Octobre prochain
à DIX heures du matin.

Par ordre,
A. H. DE CAUSSIN,

Sect.-Trés.

août 1861.

12—2

Société d'Agriculture

DU COMTÉ DE

WOLFE,

L'EXPOSITION Annuelle de la Société d'Agriculture du Comté de Wolfe sera tenue à
CORNER A DUDSWELL,

MERCREDI,
Le 2ème Jour d'Octobre 1861.

Par ordre,
ALLEN LATHROP,

Sect.-Trés.

août 1861.

1—2

Société d'Agriculture
DU COMTÉ DE
PONTIAC.

L'EXPOSITION Annuelle de cette Société
se tiendra à

CLARENDON CENTRE

Vendredi, le 4me Jour d'Octobre
à 10 heures, A. M.

Par ordre,

G. M. JUDGSON,

Sect.-Trés.

Août 1861.

12—2

Société d'Agriculture No. 1
DU COMTE DE
NICOLET.

AVIS PUBLIC est par les présentes donné
que l'EXHIBITION de la Société d'Agriculture
No. 1 du Comté de Nicolet, aura lieu au
Village de la Paroisse de

BECANCOUR,
Mardi, le 8 Octobre prochain,
à DIX heures A. M.

Par ordre,

J. JUTAS,

Sect.-Trés.

Août 1861.

1—2

Société d'Agriculture
DU COMTÉ DE
BAGOT.

L'EXPOSITION Annuelle de cette Société
aura lieu au

VILLAGE DE STE. ROSALIE

MERCREDI,
Le 2ème Jour d'Octobre 1861,
à DIX heures A. M.

Par ordre,

P. S. GENDRON,

Sect.-Trés.

Août 1861.

1—1

Société d'Agriculture No. 2
DU COMTÉ
D'OTTAWA

AVIS.

L'EXPOSITION Annuelle de la "Société
d'Agriculture Numéro Deux du Comté d'Ot-
tawa" se tiendra dans

LE VILLAGE DE THURSO,

MERCREDI,

Le 2ème Jour d'Octobre 1861,
à DIX heures A. M.

Par ordre,

ABEL WATERS,

Sect.-Trés.

Août 1861.

1—2

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
De la Division Electorale de
TROIS-RIVIÈRES

L'EXPOSITION AGRICOLE de la Société
d'Agriculture de Trois-Rivières se tiendra à

Trois-Rivières,
sur le Marché à Foin,

Mardi, le 22 Octobre 1861,
à NEUF heures de l'avant-midi.

Par ordre,

ELZEARD AUBRY,

Sect.-Trés.

Août 1861.

1—2

Société d'Agriculture
DU COMTÉ DE
RICHMOND.

L'EXPOSITION Annuelle de la Société
d'Agriculture du Comté de Richmond se
tiendra à

MELBOURNE, UPPER VILLAGE,

Mercredi, le 2 Octobre 1861.

Par ordre,

JOHN MAIN,

Sect.-Trés.

Août 1861.

1—1

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
Du Comté de
ST. MAURICE

L'EXPOSITION Annuelle de cette Société
sera tenue, au

VILLAGE DE YAMACHICHE,

Le 8 Octobre 1861,

à DIX heures A. M.

Par ordre,

F. E. MILOT,

S. T. S. A. Co. St. H.

Août 1861.

1—2

Société d'Agriculture
DU COMTÉ DE
TEMISCOUATA

L'EXPOSITION Annuelle de la Société
d'Agriculture du Comté de Témiscouata aura
lieu aux

TROIS-PISTOLES,

Près de l'Eglise,

Vendredi, le DIX Octobre 1861,

à DIX heures A. M.

Par ordre,

L. N. GAUVREAU,

Sect.-Trés.

août 1861.

1—2

Société d'Agriculture
DU COMTÉ DE
ST. HYACINTHE.

AVIS est donné que l'exposition des Pro-
duits Agricoles, des Animaux, etc., aura lieu
le HUIT Octobre prochain,
à DIX heures A. M., sur la place du Marché
Public, à

ST. HYACINTHE,

Par ordre,

A. H. DESILETS,

Sect.-Trés.

août 1861.

1—2

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
Du Comté de
RICHELIEU.

LA Société d'Agriculture du Comté de
Richelieu, tiendra son EXPOSITION Annuelle
en la Paroisse de

Ste. VICTOIRE,

sur la Place Publique,

Mercredi, le 9 d'Octobre 1861,

à DIX heures A. M.

Par ordre.

J. G. CREBASSA,

Sect.-Trés.

août 1861.

1—2

AGRICULTURAL SOCIETY
Of the County of
DORCHESTER.

An EXHIBITION of Agricultural Produc-
tions, Domestic Manufactures and Animals,
will be held in the Parish of

St. ANSELME,

near the Church, on

The 9th day of October 1861,

at NINE O'Clock, A. M.

By order,

F. F. BUTEAU,

Sect.-Trés.

September 1861.

2—2

AGRICULTURAL SOCIETY
No. 2 of the County of
NICOLET.

The Annual Exhibition of the Agricultural Society of the County of Nicolet No. 2, will be held at the Village of

STE. MONIQUE

The 3rd day of October next at 10 o'clock, A. M. By order,

P. MILOT,
Séc.-Trea.,
A. S. C. N. No. 2.

Octobre 1861.

2-1

Agricultural Society
OF THE COUNTY OF
RICHMOND.

THE Annual EXHIBITION of the Agricultural Society of the County of Richmond, will be held at

MELBOURNE, UPPER VILLAGE,
On Wednesday, the 2nd October 1861

By order,

JOHN MAIN,
Sec.-Treas.

August 1861.

1-2

Agricultural Society
OF THE COUNTY OF
MONTMORENCY.

THE Annual EXHIBITION of the Agricultural Society of the County of MONTMORENCY will be held at

CHATEAU RICHER,
On Tuesday, 15th October 1861

at NINE O'Clock A. M., on Mr. JOSEPH CLOUTIER'S Land.

By order,

O. GRAVEL,
Sec.-Treas.

August 1861.

12-2

Agricultural Society
OF THE COUNTY OF
MONTCALM.

THE Annual EXHIBITION of the Agricultural Society of the County of MONTCALM, will be held at the Parish of

St. ALEXIS,

on the Property of Mr. MAXIME DUFORT or adjacent Lands, on

Wednesday, the 2nd October next,
at TEN O'Clock A. M.

By order,

A. H. DE CAUSEIN,
Sec.-Treas.

August 1861.

12-1

AGRICULTURAL SOCIETY
Of the County of
RICHELIEU.

THE Agricultural Society of the County of Richelieu, will be held in the Parish of

Ste. VICTOIRE,

At the Public Place,

On Wednesday,
The 9th October 1861,

at TEN O'Clock A. M.

By order,

J. G. CREBASSA,
Sec.-Treas.

August 1861.

1-

Agricultural Society
OF THE COUNTY OF
PONTIAC.

THE Annual EXHIBITION of this Society
will be held at

CLARENDON CENTRE
On Friday, the 4th October 1861,
at 10 O'Clock, A. M.

By order,

G. M. JUDGSON,
Sec.-Treas.

August 1861.

12—2

AGRICULTURAL SOCIETY
No. 2
Of the County of
G A S P E.

A SHOW of Horses, Cattle, Sheep, Vegetables, and the Produce of the Dairy, &c., will be held at

Gaspé Basin,
On the Second Tuesday of October 1861,
at TEN O'Clock A. M.

By order,

JOSEPH EDEN,
Sec.-Treas.

August 1861.

1—2

AGRICULTURAL SOCIETY
Of the County of
M A S K I N O N G É

The Annual EXHIBITION of Animals, Agricultural Productions and Domestic Manufactures will be held at

RIVIÈRE-DU-LOUP,
On the 8th October 1861
at TEN O'Clock A. M.

The Winter Exhibition will be held on the 14th January 1862, at the Rivière-du-Loup Market.

By order,

G. E. MAYRAND,
Sec.-Treas.

August 1861.

1—2

Agricultural Society
OF THE COUNTY OF
QUEBEC.

THE Agricultural EXHIBITION of the Agricultural Society of the County of Quebec for the year 1861, will be held at Ste. FOYE,

On the 15th October 1861

at NINE O'Clock A. M.

The PLOUGHING MATCH will take place on the 7th of the same month, at L'ANCIENNE LORETTE.

By order,

J. B. DELAGE,
Sec.-Treas.

A. S. C. Q

August 1861.

12—2

AGRICULTURAL SOCIETY
Of the Electoral Division of

THREE-RIVERS

THE Annual EXHIBITION of Agricultural Society of Three-Rivers will be held at

Three-Rivers,

at the Hay Market,

On the 22nd October 1861,

at NINE O'Clock A. M.

By order,

ELZEARD AUBRY,

Sec.-Treas.

August 1861.

1—2

Agricultural Society
OF THE COUNTY OF
BAGOT.

The Annual EXHIBITION of this Society will be held in the

VILLAGE OF STE. ROSALIE

ON WEDNESDAY,
The 2nd Day of October 1861,
at TEN O'Clock A. M.

By order,

P. S. GENDRON,
Sec.-Treas.
A. S. C. B.

August 1861.

1-2

Agricultural Society
OF THE COUNTY OF
WOLFE.

The Wolfe County Agricultural Society will hold their Annual EXHIBITION at the

CORNER IN DUDSWELL,

ON WEDNESDAY,
The 2nd Day of October 1861,

By order,

ALLEN LATHROP,
Sec.-Treas.

August 1861.

1-2

Agricultural Society
No. 2.
OF THE COUNTY OF

OTTAWA.

NOTICE.

The Annual EXHIBITION of the "County of Ottawa Agricultural Society Number Two," will be held in the

VILLAGE OF THURSO,

On WEDNESDAY,
The Second day of October,
at 10 O'Clock A. M.

By order,

ABEL WATERS,
Sec.-Treas.

August 1861.

1-2

Agricultural Society
OF THE COUNTY OF
TEMISCOUATA

The Annual EXHIBITION of the County of Temiscouata Agricultural Society will be held at

TROIS-PISTOLES,

Near the Church, on

Thursday, the 10th October,
at 10 O'Clock A. M.

By order,

L. N. GAUVREAU,
Sec.-Treas.

August 1861.

1-2

Agricultural Society
OF THE COUNTY OF
ST. HYACINTHE.

NOTICE is given that the EXHIBITION of the Agricultural Produce, Cattle, &c., will take place, on the

Eighth Day of October next,
at TEN O'Clock A. M., on the Hay Market Place,

AT ST. HYACINTHE.

By order,

A. H. DESILETS,
Sec.-Treas.

August 1861.

1-2

AGRICULTURAL SOCIETY
Of the County of
L'ISLET.

An EXHIBITION of this Society will be held at

ST. JEAN PORT JOLI,
On the 24th October 1861.

By order,

P. G. VERREAU,
Sec.-Treas.

August 1861.

1-2

Agricultural Society No. 1
OF THE COUNTY OF

NICOLET.

PUBLIC NOTICE is hereby given that the EXHIBITION of the Agricultural Society No. 1 of the County of Nicolet, will take place and be held in the Village of the Parish of

BECANCOUR,
On Tuesday, the 8th October

at TEN O'Clock A. M.

By order

J. JUTRAS,
Sec.-Treas.

August 1861.

1—2

AGRICULTURAL SOCIETY
Of the County of

L'ASSOMPTION

THE Annual EXHIBITION of the Agricultural Society of the County of L'Assomption, will be held on

Thursday, 3rd of October 1861

TEN O'Clock A. M.

By order,

ALEX. ARCHAMBAULT,
Sec.-Treas.

A. S. C. L.

August 1861.

1—2

Agricultural Society No. 1
OF THE COUNTY OF

OTTAWA

THE Annual EXHIBITION of the Agricultural Society of the County of Ottawa No. 2, will be held at the

VILLAGE OF AYLMEER,

on Thursday, the 3rd October

TEN O'Clock A. M.

By order,

CHARLES SYMMES,
Sec.-Treas.

October 1861.

1—2

AGRICULTURAL SOCIETY
Of the County of

ST. MAURICE

THE Annual EXHIBITION of this Society will be held at the

VILLAGE OF YAMACHICHE,

On the 8th October 1861,

at TEN O'Clock A. M.

By order,

F. E. MILOT,
Sec.-Trés.

September 1861.

1—1

PUBLIC NOTICE.

Agricultural Society No. 2
Of the County of

BONAVENTURE.

NOTICE is hereby given that the Agricultural Society No. 2 of the County of Bonaventure will hold their FALL SHOW, Cattle, Agricultural, Dairy Produce and Ploughing, at the Township of MARISE, on the FIRST, and at the Township of MANN, on the

Second Wednesday of October next,

and the WINTER SHOW of Grain, Seeds and Domestic Manufactures, at CARLETON, Township of Carleton on the SECOND, and at CROSS POINT, Township of MANN, on the FIRST WEDNESDAY of

FEBRUARY NEXT,

By order,

MANN & MEAGHER,

Sec.-Treas.

Carleton, August 1861.

1—1

AUX AGRICULTEURS.

Tous ceux qui s'abonneront au Journal *L'Agriculteur*, publication indispensable aux cultivateurs qui désirent le progrès, pour eux et pour le pays, recevront gratuitement un Volume de 432 pages, soit en français, soit en anglais, comme Prime; et ceux qui nous fourniront deux abonnements payant, recevront trois copies du même Journal et (Franc de Port).

Toutes personnes qui veulent s'abonner soit personnellement ou par lettres *affranchies*

DE MONTIGNY & CIE.,
18, Rue St. Gabriel,

Montréal.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE **No. 1**
 Du Comté de
VAUDREUIL.

L'EXPOSITION Annuelle d'Animaux, de
 Produits d'Agriculture et de Manufactures
 Domestiques, aura lieu à

VAUDREUIL,
Le 9 Octobre 1861,

à DIX heures, A. M.

Par ordre,

ED. LEFAIVRE,
 Sect.-Trés.

septembre 1861.

2-2

AGRICULTURAL SOCIETY
No. 1
 Of the County of
VAUDREUIL.

THE Annual EXHIBITION of Animals
 Agricultural Productions, and Domestic Ma
 nufactures, will be held at

VAUDREUIL,
 On the 9th October 1861

at TEN O'Clock, A. M.

By order,

ED. LEFAIVRE,
 Sec.-Treas.

September 1861.

2-

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE **No. 1**
 Du Comté de
GASPÉ.

Une EXPOSITION d'Animaux, etc., aura
 lieu à

L'ANSE à BEAUFILS,
 sur la Ferme de M. TUZO,
Mardi, le 29 d'Octobre 1861.

Par ordre,

O. T. CONNICK,
 Sect.-Trés.

S. A. No. 1, C. G.

Septembre 1861.

2-2

AGRICULTURAL SOCIETY
No. 1
 Of the County of
GASPÉ.

A SHOW of Cattle, &c., will be held

L'ANSE à BEAUFILS,
 at M. TUZO'S Farm, on
Tuesday, 29th October 1861.

By order,

O. T. CONNICK,
 Sec.-Treas.

A. S. No. 1, C.

September 1861.

2-

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE **No. 1**
 Du Comté de
MEGANTIC.

L'EXPOSITION Annuelle de ce Comté,
 sera tenue au

CENTRE D'INVERNESS
Le 10 d'Octobre 1861.

Par ordre,

DUNCAN MCGILLIVREY,
 Sect.-Trés.

Septembre 1861.

2-2

AGRICULTURAL SOCIETY
No. 1
 Of the County of
MEGANTIC.

THE Annual EXHIBITION of this Com
 will be held at the

CENTRE OF INVERNESS
On the 10th of October 1861.

By order,

DUNCAN MCGILLIVREY,
 Sec.-Treas.

September 1861.

2-

La Compagnie

DE

L'ASSURANCE MUTUELLE

Contre le Feu du

Comté de Montréal.

AVIS AUX CULTIVATEURS.

LA COMPAGNIE de L'ASSURANCE MUTUELLE contre le feu du COMTE DE MONTREAL, continue d'assurer les PROPRIETES des CULTIVATEURS et autres propriétés bâties, à une piastre par cent louis, pour trois ans ; avec un billet de prime de vingt piastres pour chaque cent louis d'assurés, pour être retiré suivant les pertes et dépenses de la Compagnie.

Elle n'assure pas dans les villes et les villages.

Le montant assuré maintenant excède deux millions de piastres,

2,000,000 DOLLARS.

S'adresser au Bureau, No. 1, Rue St. Sacrement.

P. L. LETOURNEUX,
Secrétaire-Trésorier.

Montréal, Mars 1859

PICault's MEDICAL HALL,
42, NOTRE-DAME STREET,
MONTREAL.

The most approved Medicines for the diseases of Horses and Cattle will always be found at the above address.

— ALSO : —

Consultations and treatment of all diseases by Drs. Picault, father and son. Drugs of all sorts, French Patent Medicines, &c.

September 1858-59-60.

1—86

The Gardener's Monthly,
AND HORTICULTURAL ADVERTISER.

A MONTHLY PERIODICAL devoted to the Dissemination of Practical and Reliable Information on the Culture of Fruits, Flowers, Culinary Vegetables, and Ornamental Trees and Shrubs; on the Management of Hot and Greenhouses, Vinerias, Orchard and Forcing Houses, and on the Culture of Exotic Fruits and Flowers; and Landscape-Gardening, Rural Architecture, and Rustic Adornments. And to furnishing the Latest Discoveries, Improvements, and Inventions of a Horticultural character in the kindred Arts and Sciences, such as Botany, Entomology, Chemistry, Mechanics, &c. And, also, to afford an Effective and Economical Advertising Medium to Nurserymen, Florists, &c.

EDITED BY THOMAS NEEHAN,

Formerly Head Gardener to Caleb Cope, Esquire, a Springbrook, and at the Bartram Botanic Garden, near Philadelphia; Graduate of the Royal Botanic Garden, Kew, London, Eng.; Member of the Academy of Natural Sciences. Author of "The American Hand-Book of Ornamental Trees, &c." Assisted by an able Corps of American and Foreign Correspondents.

It is published on the first of every month, at the Office, No. 23, NORTH SIXTH STREET, Philadelphia, where all Business communications should be addressed

TERMS OF SUBSCRIPTION.

One Copy for one year, payable in advance..	\$1.00
Two Copies " " " " " " " " " " 1.75
Five " " " " " " " " " " 4.00
Ten " " " " " " " " " " 7.00
Fifteen " " " " " " " " " " 10.00
Twenty " " " " " " " " " " 12.00

The THIRD VOLUME commences on the first of January, 1861.

Sample copies furnished gratis on application.

COMPAGNIE

DE

L'ASSURANCE MUTUELLE

CONTRE LE FEU

DE LA

CITÉ DE MONTRÉAL.

AVIS est donné par les présentes, que l'assemblée ANNUELLE de cette compagnie pour L'ELECTION des DIRECTEURS, et L'EXAMEN des affaires de la dite Compagnie, aura lieu LUNDI, le QUATORZIEME JOUR D'OCTOBRE prochain, 1861, à QUATRE HEURES, P. M., au Bureau de la dite Compagnie, No. 1, Rue St. Sacrement, Montréal, suivant la loi.

Les membres sont invités à y assister.

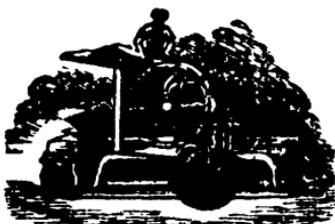
P. S. LETOURNEUX,
Secrétaire.

26 sept.

Imprimerie à Vapeur DE MONTIGNY & C^{IE}

Editeurs de "l'Agriculteur", et Imprimeurs pour les principaux Etablissements d'Education. Ils se chargent aussi de l'impression de Livres, et d'Ouvrages de Commande de toute espèce.

11, Rue Ste. Thérèse, Bureau, 18, Rue St. Gabriel,
MONTRAL.



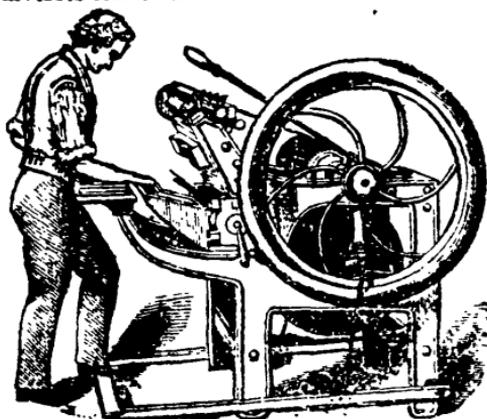
Les Propriétaires de l'Imprimerie ci-dessus, après avoir fait choix des meilleurs ouvriers, ont complètement renouvelé tous les départements de leurs Ateliers et facilité de beaucoup l'impression d'ouvrages unis et de goût, par l'addition de



Types, Bordures et Ornements

du style le plus beau et le plus élégant qui soit sorti des principales fonderies.

Les Editeurs de Livres, Marchands, Hommes d'Affaire et le Public en général, sont invités à venir examiner leur vaste assortiment de TYPES NOUVEAUX, du plus beau modèle, formant ensemble la plus grande et la plus riche collection de Caractères d'Imprimerie du Canada, toutes les nouveautés y sont ajoutées à mesure qu'elles sortent de diverses fonderies.



Plusieurs Presses à Cartes et pour Petits Ouvrages, ont été montées, à l'aide desquelles ils peuvent exécuter avec rapidité toutes commandes dont ils seront honorés, et à des prix si réduits qu'ils rencontreront l'approbation générale.

Impressions d'Ornements

en Or et Couleurs de Fantaisie, faites de manière à ne pouvoir être surpassées.

Police d'Assurance, Traités sur Banque, Dossiers, Fiches, Billets de Concert, Cartes, Menus de Diners, Programmes, cards, Pamphlet, Blancs Légaux, Certificats de Marchandises, Blancs d'Accords, Constitution et Règlements, Billets de Circulaires, Reçus, Etiquettes, Affiches Catalogues, et imprimés sous le plus bref délai et aux PLUS BAS PRIX.

Cartes de toutes les variétés, grandeurs et couleurs unies et de Fantaisie
Grandes Pancartes pour les Marchands de Campagne, imprimées en couleurs de fantaisie ou unies.

Les ordres de la Campagne par la Maille ou autrement, recevront l'attention la plus immédiate.

Les soussignés sont toujours prêts à exécuter tout ouvrage de commande en langue française et anglaise.

Comme ils ne se servent que de Presses à vapeur, ils sont en mesure de remplir toutes Commandes dont on voudra bien les honorer sous le plus bref délai et à des prix modérés.

De Montigny & Cie.

