

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

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

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

LA SEMAINE AGRICOLE

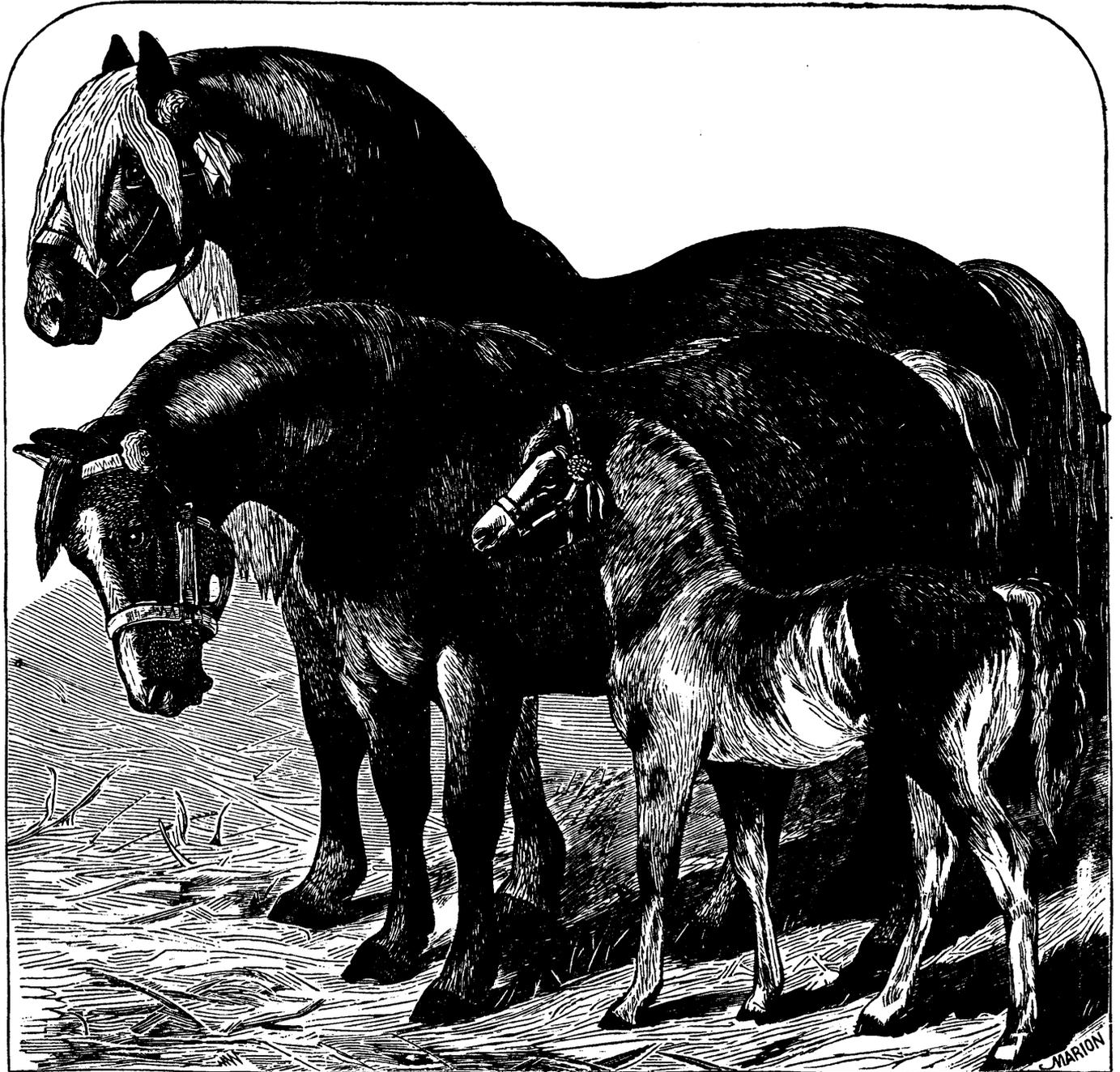
ORGANE DE LA CAMPAGNE.

CULTIVATEURS, CORRESPONDEZ AVEC NOUS :

1ÈRE ANNÉE VOL. II.

MONTREAL, JEUDI, 22 SEPTEMBRE 1870.

No. 20



SUFFOLKS PRIMÉS.

Cette magnifique gravure a été faite par notre propre Artiste JULES MARION, Ecr. Ceux qui auraient des gravures à faire feront bien de s'adresser à notre bureau ; les prix sont excessivement réduits.

Culture du Houblon.

Nos remerciements à Mr. Labonté pour l'excellent travail suivant, le plus complet qui ait été publié sur ce sujet dans cette province :

La fleur du houblon est nécessaire aux boulangers dans la préparation du pain, et aux brasseurs dans la préparation de la bière. Le pain est d'une nécessité si importante au soutien du corps qu'on le regarde comme indispensable. La bière est moins nécessaire ; mais comme son usage est moins dommageable à l'intelligence humaine que le whiskey, on en est arrivé à dire que s'il faut quelquefois réjouir le cœur de l'homme, mieux vaut le faire avec la bière qu'avec les autres boissons alcooliques. Dans plusieurs cas, on considère la bière comme un breuvage fortifiant et utile.

Il y a plusieurs espèces de houblon. Les variétés introduites en Canada étant presque les mêmes, on traitera de la culture, comme s'il n'y avait qu'une seule variété. Si, plus tard, on introduit de nouvelles variétés, il faudra dans le temps faire les changements nécessaires à la culture des variétés nouvelles.

Du sol convenable au houblon.

Le sol d'une houblonnière doit être facile à travailler. Il doit être assez riche pour produire une bonne récolte de céréales. S'il n'est pas assez riche, il faut l'enrichir par des engrais. Un sol très argileux ne convient pas, quoiqu'il soit riche, il tient trop l'humidité. Un sol très sableux, ne convient pas plus, il est trop léger. Il faut donc choisir un sol moyen, tenant le milieu entre la glaise et le sable. L'eau ne devant jamais séjourner dans la houblonnière, il faut que le local choisi, soit situé de manière à ne jamais être couvert d'eau stagnante.

Il faut éviter de choisir un lieu où l'air ne circule pas librement, l'air est absolument nécessaire à la culture. La houblonnière ne peut recevoir aucun animal, il faut éviter d'y introduire le passage pour les animaux ; à moins de le clôturer préalablement.

De la plantation du houblon.

On plante le houblon le printemps. Il faut le faire dès que le sol peut être travaillé. Le houblon est une plante dioécious, c'est-à-dire mâle ou femelle. Une tige mâle donne des étamines ou poussière génératrice ; une tige femelle donne des graines fécondées par la poussière génératrice. Une tige mâle suffit pour féconder plus de soixante tiges femelles. Il faut donc avant de planter le houblon avoir des plans, dont les plans mâles sont séparés des plans femelles. Autrement, on serait exposé à avoir une croissance de houblon peu profitable.

Il n'y a que les tiges femelles qui donnent des fleurs utiles au commerce.

Le sol étant préparé par un bon labour, suivi d'un hersage bien fait, on tire des sillons à la charrue. Les sillons doivent être de sept pieds au moins les uns des autres. Si le sol était très riche il faudrait mettre environ huit pieds. Les sillons doivent être faits en longueur et en largeur. Ils doivent être parfaitement droits.

Les sillons en se croisant forment un faible amoncellement de terre. C'est là qu'il faut placer le houblon.

On se procure le plan du houblon en achetant de ceux qui ont déjà une houblonnière qui a donné une récolte, afin d'être certain du plan, et ne pas être exposé à refaire le travail. Cette répétition du travail est une perte pour le cultivateur sans compter le retard dans la récolte à venir.

Chaque plan doit avoir au moins deux bons germes. On casse une tige de houblon en haut et en bas de la naissance de deux feuilles au moins. C'est ce que l'on appelle germe. Il faut casser la tige sans l'éfilander. Si la tige ne casse pas bien on la coupe au couteau.

Il faut de deux à trois minots de germes pour planter un arpent carré de terre. Le prix du plan varie comme tous les autres produits, suivant la qualité et la rareté. Il vaut mieux payer un peu plus cher et avoir de bon plan.

On prépare les buttes de la houblonnière à la croisée des sillons. La terre doit être bien pulvérisée. On dépose le plan à environ quatre pouces en terre. On le recouvre de terre bien ameublie. Il faut trois germes au moins par butte. Si le plan était un peu vieux on pourrait en mettre cinq. Le travail fini on marque la butte avec un bois planté droit afin de faire les rangs droits en tout sens.

Culture du Houblon.

Les germes dans les buttes doivent être placés de trois à cinq pouces l'un de l'autre. La butte ne demande pas une grande élévation, environ six pouces en hauteur, le diamètre est d'environ trois pieds. On doit être très-exact dans la rectitude des rangs.

La huitième butte est plantée de germes de houblon mâle. La culture du houblon mâle est la même que celle du houblon femelle ou à fleur.

On peut, la première année, faire un sillon entre les sillons du houblon ; dans ce sillon on peut planter des patates. Si on le fait ce doit être dans l'intention de fumer fortement le sillon contenant les patates.

La houblonnière doit être sarclée parfaitement. On ne doit jamais y voir d'herbe. L'herbe entretient l'humidité, cette dernière est nuisible au houblon.

Les germes du houblon ne lèvent

pas tous ensemble. Les uns apparaissent après quelques jours ; les autres sont des semaines avant de se monter. Il en arrive même au milieu de l'été.

Si les germes sont frais, sains, et bons, ils lèvent presque toujours au bout de quelques jours. Ce jeune houblon hâtif donnera des fleurs dès la première année. Pour avoir des fleurs il faut que les tiges qui, en s'allongeant, prennent le nom de ceps, soient soutenues par des gaules.

Les gaules ou supports des ceps sont ordinairement d'épinette. Elles ont de douze à quinze pieds de longueur. Le bas de la gaule doit être affilé pointu avant de commencer ce travail. La première année une seule gaule suffit pour une butte. Pour poser la gaule on commence par introduire un pique quelconque de la grosseur de la gaule ou à peu près. Ce pique est presque toujours en fer. On le nomme vulgairement pince. On introduit le pique de quinze à dix-huit pouces dans le sol au moyen d'une masse. On retire l'instrument avec précaution pour ne pas faire de tort aux racines du houblon, ensuite on introduit la gaule dans le trou fait par l'instrument. On appuie fortement afin de lui donner de la solidité. Il est important de bien planter la gaule, le vent la fatigue beaucoup lorsque le houblon est arrivé au haut, et qu'il a fait le touffu où se trouve les fleurs.

Une houblonnière où le travail est bien fait pourra donner jusqu'à quatre cents livre de fleur à l'arpent dès la première année. En prenant le prix moyen de vingt-cinq centins la livre, on arrive à cent piastres à l'arpent.

Pour cueillir la fleur du houblon, il ne faut pas attendre que la graine soit parfaitement mure. Lorsque les premières fleurs donnent des graines assez fermes sous la pression et que de rouges qu'elles sont, elles commencent à brunir, il est temps de faire la cueillette.

Récolte de la fleur ou cueillette.

On doit avant le temps de la cueillette avoir fait faire une ou plusieurs grandes boîtes. Elles doivent être aussi légères que possible eu égard à la solidité. La dimension varie. Ordinairement on leur donne six pieds de longueur, quatre de hauteur et deux et demi à trois pieds de largeur.

On préfère la main d'œuvre donnée par les femmes ou les filles. Le salaire de la journée de travail est moins élevé que le salaire des hommes. Les femmes font autant d'ouvrage que des hommes, et leur travail est ordinairement plus propre. Il ne faut pas oublier qu'on cueille les fleurs du houblon et non les feuilles.

Les caisses ou boîtes rendues sur le terrain, la main d'œuvre prête, un homme pourvu d'un couteau bien tranchant coupe le cep à quelques

pieds du sol, puis épaulant la gaule de manière à ne pas déranger les racines du houblon dans la butte, il enlève la gaule. Il va déposer la gaule sur la boîte, de manière que le gros bout de la gaule demeure sur le sol et que le gros de la touffe du houblon soit sur le bord, ou très près du bord de la boîte. Deux travailleurs se placent chaque côté de la touffe et commencent le travail. Pour enlever les boîtes il est bon de clouer sur les côtés et vers le milieu de la hauteur, une tringle qui dépasse la boîte d'environ deux pieds et demi.

Les deux tringles forment deux bras au moyen desquels on enlève la boîte. La boîte pleine doit être immédiatement portée au chauffoir.

Chauffoir.

Celui qui veut produire du houblon ne peut éviter la dépense d'un local appelé chauffoir. Les Anglais ayant les premiers, fait ce local, l'ont appelé d'après la langue anglaise KILN ; la prononciation française a retranché la lettre n, ce local est connu aujourd'hui sous le nom de KIL. Il est bon de remarquer qu'une fois ce local construit, il servira à sécher le lin avant de le broyer. Ce séchage ne peut entrer en comparaison de celui qu'on fait au dessus du feu. Le danger du feu au milieu de matières si inflammables est évité ; l'éloignement de la fumée laisse la filasse plus soyeuse et plus blanche. Quand on arrivera à cultiver le chanvre, alors ce local sera tout prêt pour le sécher avant le broyage. On peut encore user de ce local comme chambre de service, remède efficace dans beaucoup de maladies.

Je donne ici la description exacte du chauffoir de la brasserie de St. Hilaire. C'est dans ce local que ces intelligents brasseurs séchent la fleur du houblon qu'ils recueillent chaque année pour l'usage de leur brasserie. Cette année ils en ont séché environ quatre mille livres de première qualité. Leurs procédés de construction et de séchage ne sont pas autres que très pratiques.

Le local a seize pieds en longueur et en largeur. La hauteur des poteaux est de douze pieds, comme les poteaux ordinaires des granges. Ils sont surmontés de quatre sablières ordinaires. Le tout recouvert d'une bonne couverture en planches recouverte en bardeaux. Il y a une cheminée en brique d'environ six pieds de longueur, dont moitié en dessus et en dessous de la couverture ; elle est appuyée par des étais posés sur la sablière. Un ventilateur est placé au milieu de la couverture, il donne passage à la vapeur qui s'élève durant l'asséchage.

Les poteaux sont appuyés sur des pièces de bois posées sur le sol. A huit pieds de hauteur, on place une filière pour recevoir une poutre intérieure, laquelle est placée au milieu du local.

Pour un chauffoir convenable à la fleur du houblon, au lin, au chanvre &c., il n'est plus nécessaire de suivre les procédés ordinaires pour sécher l'orge de la brasserie ; on peut simplifier le travail. On pose sur les filières et la poutre intérieure des pièces de bois connues vulgairement sous le nom de SCANTLINGS. On forme ainsi un plancher. Les SCANTLINGS posés en longueur et en largeur forment un plancher moitié bois moitié vide, sur lequel un homme peut marcher facilement. Un tapis de bonne toile recouvre le plancher. Ce tapis doit être bien ajusté sur le bois.

On lambrisse en planches embouvetées, on met une couche de mortier à la chaux depuis le plancher jusqu'au haut, c'est-à-dire, quatre pieds de hauteur.

On met un poêle au milieu du local. Le tuyau peut passer au milieu du plancher au moyen d'une feuille de tôle trouée au milieu. Un coude conduit le tuyau à la cheminée.

La boîte contenant les fleurs de houblon rendues au chauffoir, on étend les fleurs sur la toile formant le plancher du local. On en peut mettre un pied d'épaisseur. On fait un bon feu dans le poêle. On ferme les ouvertures pour ne pas perdre de chaleur. On pourrait placer près du sol un ventilateur de chaque côté du local afin de faire monter la chaleur au plancher de séchage.

Le feu doit être entretenu soigneusement dans le poêle afin d'obtenir une forte chaleur dans le séchoir. On doit s'efforcer d'obtenir 180 degrés. Au moyen d'une pelle on tourne la fleur sur le tapis tous les deux heures. Ordinairement il faut douze heures pour bien sécher la fleur.

On reconnaît que les fleurs sont assez sèches lorsque, au lieu de plier, elles cassent, lorsqu'on les froisse dans les mains.

Lorsque le degré de siccité est obtenu, on ouvre la porte, qu'on a tenue fermée dans le chauffoir pour conserver la chaleur après y avoir mis les fleurs vertes. Lorsque l'air froid a rendu la chose possible, on entre dans le chauffoir et au moyen de pelles on enlève les fleurs. On les dépose dans un lieu où il n'y a pas d'humidité. Les fleurs demeurent là amoncelées pour attendre l'emballage. Il ne faut pas attendre plus de cinq semaines pour emballer les fleurs.

Je trouve sur un journal anglais des Etats-Unis, un nouveau mode pour planchier le chauffoir. Je ne l'ai jamais vu en opération, mais comme il paraît être une amélioration, en voici la traduction libre :

« Le meilleur chauffoir que j'aie vu est celui de M. E. France. Au lieu de poser des *scantlings* sur lesquels on met le tapis, il a posé des fils de fer semblables à ceux employés pour le télégraphe. Ces

« fils sont posés à trois pouces l'un de l'autre. Ils sont maintenus par les extrémités, qui traversent les sablières au moyen d'écrous. Ils sont croisés comme les *scantlings*. Il y a une seconde sablière à deux pieds et demi au dessus de celle retenant les fils de fer. Sur cette seconde sablière il y a deux madriers assez forts pour porter un homme. Ces madriers sont posés libres sur les sablières, afin de pouvoir les faire mouvoir au besoin des travailleurs. Le tapis posé sur les fils de fer n'est pas fixe comme sur le bois. Il est bien étendu seulement. Lorsque les fleurs du houblon sont sèches, des hommes appuyés sur les madriers roulent le tapis, sur lequel sont les fleurs. Ils emportent le tout en moins de cinq minutes. Plus la porte par laquelle on introduit la fleur est large, mieux va l'opération. Immédiatement après la sortie du tapis contenant la fleur, on ferme la porte. La fleur de houblon déposée dans la salle d'emballage, on pose de nouveau le tapis sur les fils de fer. Par ce procédé on ne perd presque pas de chaleur et on arrête pas le feu entre les dépôts. »

Dans tous les cas, le ventilateur doit être construit de façon que la pluie ne nuise aucunement à l'action du séchage.

La fleur du houblon enlevée et mise en sûreté, il faut débarrasser les gaules, supports de ceps, les amonceler debout en les appuyant les unes sur les autres. Elles demeurent là tout l'hiver.

Aussitôt que les ceps sont assez secs pour brûler on les amoncelle hors de la houblonnière pour les brûler. On détruit ainsi beaucoup d'œufs d'ennemis du houblon, lesquels sans cela écloreraient l'été suivant et endommageraient une seconde récolte. La houblonnière parfaitement nettoyée, il n'y a plus rien à y faire jusqu'aux derniers beaux jours. Ce temps arrivé, on répand trois ou quatre pelletées de fumier sur chaque butte afin de préserver les racines des premiers froids de l'automne et des derniers froids du printemps. Il ne faut pas oublier que l'eau ne doit jamais demeurer dans la houblonnière et que les animaux n'y peuvent aller.

Seconde année.

Lorsque la terre est assez sèche aux premiers beaux jours du printemps, on visite les buttes pour détruire les vers vivant des racines du houblon. Ce travail est minutieux. On remue la terre de chaque butte en prenant garde de briser les tiges qui apparaissent déjà. Le principal ennemi est un ver blanc à tête brune et dure, il est replié sur lui-même en fer à cheval. Il est tué en l'écrasant sur un corps dur. Les autres vers sont aussi tués. On mêle de la chaux éteinte avec de

la cendre lessivée, on fait un mélange le plus également possible, on met environ une chopine de ce mélange sur chaque butte. Ce mélange est un bon engrais, de plus il détruit les ennemis du houblon.

La visite faite, l'engrais déposé, on recouvre la butte d'environ deux pouces de terre bien pulvérisée. Si le fumier mis pour préserver les buttes l'automne et le printemps ne suffit pas pour rendre le sol très riche, c'est le moment d'en mettre; mais alors il doit être réduit en terreau. On le recouvre de terre meuble.

On peut labourer entre les rangs, ou passer un instrument nommé extirpateur (*grubber*), mais il faut être attentif pour ne pas détruire les racines du houblon. Il faut aussi conserver le niveau des buttes qui doivent exhausser d'environ six pouces le sol environnant.

La visite des buttes finie, le fumier bien mêlé au sol des buttes, il faut planter les gaules. Ce travail se fait la seconde année comme la première; mais les buttes étant plus enracinées de houblon peuvent recevoir deux gaules, plusieurs même peuvent en avoir trois. Une bonne butte, bien enracinée de houblon peut recevoir trois gaules. Il est aisé de connaître le nombre de gaules à planter dans une butte, par le nombre de ceps qui se lèvent pour s'enrouler autour des gaules, il faut deux bons ceps vigoureux pour chaque gaule. Si on ne voit que quatre bons ceps, deux gaules suffisent; mais si on en voit six, il faut trois gaules. On ne met pas plus de trois gaules dans une butte; un plus grand nombre produirait trop d'ombre, le houblon a besoin d'air et de soleil l'humidité lui est dommageable.

La première année, les gaules sont plantées perpendiculairement, c'est à dire droites. Lorsque quatre ou six ceps viennent bien, on place les gaules obliquement; elles doivent s'éloigner graduellement en montant. L'angle formé du bas au haut de chaque gaule doit être d'environ quatre vingt degrés; c'est-à-dire d'environ douze à dix-huit pouces.

Le houblon ne fait pas de fleur au bas de la gaule. Il s'enroule jusqu'au haut de la gaule; là il forme une touffe plus ou moins grosse, selon la richesse du sol. C'est dans ce touffu que se font les fleurs. Si les gaules étaient plantées perpendiculairement, les touffes seraient pressées l'une contre l'autre, elles s'enchevêtreraient, le soleil et l'air manqueraient aux fleurs de l'intérieure. En éloignant les gaules en haut, chaque touffe se forme seule. L'air circule librement, l'action du soleil ne rencontre pas d'obstacle pour murir les fleurs.

Lorsque les jeunes ceps sont parvenus à la longueur de quinze à vingt pouces, il arrive à quelque ceps de

s'enrouler seuls autour de la gaule; mais le plus grand nombre ne le fait pas. Il en est qui s'étendent sur le sol. Un homme muni d'un peloton de laine provenant du tricot de vieux bas, ou d'écorce de bois blanc bien assouplie en la faisant bouillir, prend deux ceps, il les enroule autour d'une gaule, les y attache assez solidement pour que les ceps tiennent, sans cependant les serrer très fort. Il faut être bien attentif afin de ne pas casser la tête du cep. Si, accidentellement, la tête d'un cep casse, il faut couper ce cep près du sol avec un couteau, et non l'arracher, en l'arrachant on nuit considérablement aux racines de la butte. On prend un autre cep, car il en faut deux pour une gaule.

Ce travail doit être fait au milieu d'un beau jour, et à l'ardeur du soleil. Alors les ceps sont beaucoup plus souples, on a plus d'aise à faire l'ouvrage, les ceps cassés sont très-rare, s'il y a de l'attention. Il faut toujours tourner la tête du cep du côté du soleil, si l'on veut qu'il s'enroule bien.

Lorsque les ceps sont tous enroulés il ne faut pas laisser au bas les ceps retardataires qui veulent croître inutilement. On les enterre pour que leur pourriture en fasse de l'engrais. Les ceps qui poussent loin de la butte peuvent être enlevés pour former de nouvelles buttes. Ils sont toujours très nombreux tout l'été.

Quand la touffe est faite au haut de la gaule, on retranche les feuilles du bas à hauteur d'homme, en les retranchant, il ne faut pas effilander les ceps.

S'il arrive que le vent fasse glisser la touffe en bas de la gaule, il faut la remonter doucement afin de ne pas briser les ceps et l'attacher assez solidement pour qu'elle tiennent au haut de la gaule.

Les vents impétueux renversent souvent les gaules dans le cours de l'été, il faut les relever adroitement, les replanter sans tarder; ce travail demande une main exercée, pour replacer la gaule sans endommager les ceps. Pour cueillir les fleurs, la seconde année, on opère comme pour la première année. La propreté de la houblonnière, l'enlèvement des vieux ceps, l'entassement des gaules, l'éloignement des animaux, l'écoulement de l'eau, l'emploi du fumier l'automne, est un travail annuel.

On préconise beaucoup une nouvelle manière de supports pour les ceps du houblon. L'essai en a été fait dans la houblonnière de St. Hilaire, elle n'a pas été trouvée bonne.

Voici comment plusieurs cultivateurs mettent en pratique le nouveau mode.

On achète des supports en bois scié de huit pieds de long sur un pouce et un quart en largeur et en épaisseur. On les *coal-tare* sans les planer. Leur rudesse est utile pour

soutenir les ceps de houblon. On les met pointus comme les gaules; mais on ne met enterre qu'un pied de la longueur de manière que les poteaux ont sept pieds de haut sur le sol.

On met quatre ceps à chaque poteau. Le travail au départ de la croissance du houblon est le même que celui fait pour les gaules.

A l'extrême hauteur du poteau on attache une corde de la grosseur de trois fils à coudre ordinaire. Cette corde doit être enduite de *coal-tare*. Tous les poteaux doivent avoir à leur extrémité, soit une incision faite à l'égoïne, soit un trou fait à la vrille. Le fil est attaché au premier poteau, de là il suit tous les poteaux en longueur d'un rang. L'attache se fait aux deux extrémités du rang. La corde posée sur tous les poteaux en longueur est ensuite posée sur tous les rangs de poteaux en largeur.

Lorsque les ceps dépassent le poteau de un à deux pieds on les dirige sur les cordes en longueur et en largeur. Ce travail est fait par un temps chaud et au soleil, pour ne pas casser les têtes des ceps. Si les ceps perdent l'enroulage sur la corde on la leur fait reprendre facilement, en les renvoyant sur la corde. Lorsque le touffu du cep est formé il demeure sans difficultés suspendu à la corde.

L'essai de ce mode fait à St. Hilaire a été abandonné eu égard à la difficulté de la cueillette des fleurs du houblon. Cependant ce mode est préconisé par les producteurs de houblon du comté d'Oswego, Etat de New-York.

On doit observer que les ceps de houblon mâle doivent avoir pour support des gaules ordinaires. Ils ne doivent pas être dirigés sur la corde, mais ils doivent suivre les gaules jusqu'au haut.

La cueillette de la fleur de houblon cultivé sur les cordes diffère un peu de celle faite sur les gaules. Chaque cueilleur est muni d'un panier fait de branches de saule. Ces paniers contiennent environ trois minots. On ne coupe pas les ceps au bas. On n'arrache pas les supports. Chaque cueilleur muni d'un panier se place sous une touffe de houblon, il en cueille toutes les fleurs. Lorsque le panier est rempli, il le vide dans la grande boîte commune, placée à proximité.

C'est un moyen facile au producteur pour connaître les meilleurs cueilleurs, ainsi que les plus propres. Il ne faut pas oublier que ce sont les fleurs et non les feuilles du houblon que l'on cueille. Ce soin est très important si l'on veut présenter un produit de première qualité.

Dans les deux modes, si les cueilleurs, trouvent un ou plusieurs ceps dont les fleurs sont de mauvaise qualité, ils ne doivent pas mêler les bon-

nes fleurs aux mauvaises ; ce serait le moyen de gâter les bonnes fleurs.

Les cueilleurs ont une forte tendance à laisser beaucoup de feuilles dans les fleurs. Le propriétaire doit veiller attentivement, afin de faire ôter les feuilles s'il veut avoir un produit de première qualité.

Emballage.

La fleur du houblon sortie du chauf-foir est déposée dans un local sans humidité. Elle demeure là pas moins de quatre semaines, et pas plus de six semaines. Dans les deux dernières semaines on procède à l'emballage ; si le temps est alors humide, le houblon se presse mieux. On donne aux balles environ six pieds de longueur, 18 pouces de largeur, la hauteur est très-variables, elle dépend du plus ou moins de presse que l'on donne. La toile d'emballage doit avoir environ 5 pieds de largeur, on la coupe par la longueur de $7\frac{1}{2}$ pieds.

On prend quatre pièces de bois de pas moins de huit pouces carrés. On en forme un cadre formant un carré long. La hauteur des deux poteaux qui seront debout dans l'action du pressage est indéfinie ; mais il faut qu'elle domine la boîte du pressoir de quelques pouces.

La largeur intérieure des deux pièces des traverses doit avoir six pieds quatre pouces, plus la longueur qu'il faut pour mortiser solidement les traverses dans les montants. La pièce supérieure doit être percée de deux trous, afin d'y introduire les vis de pression. Ces deux trous sont à deux pieds des bouts et de deux pieds entre eux.

L'épaisseur du bois de la boîte du pressoir ne doit pas être moindre de deux pouces. Le fond du pressoir à six pieds de longueur sur trois de largeur. Le bois doit être lié très-solidement. On fait un autre carré long sur le fond avec des tringles d'un pouce carré afin d'empêcher les côtés de boîte de s'éloigner en dehors. Les deux bouts et les deux côtés du pressoir sont de même bois que le fond. La hauteur est de quatre pieds. Les côtés et les bouts ne sont point cloués l'un à l'autre, ni sur le fond. On les monte à peu-près comme les quatre plaques d'un poêle.

Lorsque les quatre côtés sont posés, on les tient en place au moyen de deux bons sergents ordinaires, comme ceux dont se servent les menuisiers.

On introduit les fleurs du houblon avec précaution, afin de ne pas les casser ou les réduire en poussière.

Lorsqu'on a environ un pied d'épaisseur de fleurs dans la boîte, un homme entre dans la boîte, il foule les fleurs bien également, d'un bout à l'autre ; faisant une attention particulière pour fouler bien également, et surtout dans les coins de la boîte.

Lorsque le houblon est à la hauteur

des côtés de la boîte étant le mieux foulé possible, on place le couvercle sur la boîte. La grandeur du couvercle doit être de bois aussi fort que le fond et les côtés. Il doit être de la grandeur de l'intérieur de la boîte de manière à s'emboîter très justement.

Avant de monter les côtés de la boîte au pressoir, on étend bien uniformément une partie de la toile, de sorte que les côtés et les bouts puissent joindre l'autre partie qui est mise sur le houblon immédiatement sous le couvercle. Les côtés et les bouts de cette dernière partie sont renversés sur le couvercle. Rien ne doit les retenir dans l'action du pressage ; car on coud la toile avant de lever les vis de pression.

On met une pièce de bois sur le couvercle, les blocs des vis sont sous la traverse supérieure du carré long préparé en premier lieu. Le tout doit être bien aplomb.

Deux hommes au moyen de barres font tourner les vis ; la pression s'opère d'abord facilement. Si les vis ne sont pas assez longues, après avoir pressé de toute leur longueur, on les relève pour introduire une autre pièce de bois sur celle qui est déjà sur le couvercle.

Les derniers tours des vis de pression demandent beaucoup d'efforts de la part des hommes qui tournent les vis.

La pression finie ; la hauteur du houblon est d'environ vingt pouces, rarement moins, quelquefois un peu plus. Alors, sans déranger les vis, on ôte les sergents, on enlève les quatre côtés de la boîte du pressoir. Le houblon forme un carré long, qui ne se dérange point. On coud solidement les côtés et les bouts de la toile. Il faut un peu d'habileté pour faire les plis des coins : sans habileté les coins de la balle ont une mauvaise mine.

La toile bien cousue, on enlève les vis et le couvercle. On a une balle d'environ deux cents livres de houblon prêt à être livré au commerce. On place les balles de houblon debout, dans la salle ou était le houblon en fleur. On les met à quelques pouces les unes des autres, afin que l'air circule entre les balles pour empêcher l'humidité.

Un arpent de terre cultivée en houblon bien travaillé, donne ordinairement mille livres de fleur de houblon.

Le prix moyen de la fleur de houblon est de 20 à 25 centins la livre (1).

Deux hommes et un cheval avec les instruments nécessaires peuvent faire le travail de quatre arpents, moins le travail de la ceuille.

Une lettre d'avis annonçait ce qui suit en 1867.

"Nouveau plan pour cultiver le houblon.

"Patenté le 19 Novembre 1867, par C. T. Bush.

"Aux cultivateurs de houblon.

"Le soussigné appelle l'attention sur l'amélioration qu'il a faite aux supports des ceps de houblon ; et pour laquelle il a pris une patente.

"Un seul poteau est planté au milieu de la butte. On l'introduit très solidement en terre. Il doit avoir cinq pieds de hauteur hors de terre. Sur le haut du poteau, on met un chapeau en fonte. Ce chapeau pèse environ une livre, il est troué de manière à recevoir quatre gaules de huit pieds de hauteur. Les gaules vont en évasant dans leur hauteur. On enroule quatre ceps après le poteau. A la hauteur du poteau on enroule un cep sur chaque gaule. Les gaules sont faciles à obtenir, vu leur peu de longueur, elles sont à bas prix. Au moment de la ceuille, on coupe le cep à la hauteur du chapeau, mis sur le poteau. On enlève la gaule où l'on veut. Les ceps ne glissent jamais, il est donc inutile de les attacher sur les gaules. Par ce moyen on évite l'humidité, la moisissure, et les ennemis engendrés par ces deux causes. Le houblon croît naturellement. L'air et le soleil ne sont pas interceptés.

"CLARK T. BUSH.

"Schoharie, Schoharie Comte, Etat de New-York."

A la suite de cet avis on trouve cinq lettres de recommandation du nouveau mode.

La première dit : "Le nouveau mode donne 13 $\frac{3}{4}$ lbs de fleurs vertes. L'ancien a donné 8 lbs même culture, même sol."

La deuxième dit : "J'ai obtenu 1/3 de plus."

La troisième et la cinquième préconisent le nouveau mode en termes chaleureux.

La quatrième dit : "J'ai obtenu $\frac{1}{4}$ de plus."

Je n'ai pas vu ce nouveau mode en opération. Il demande considération. On l'éprouvera à St. Hilaire, l'été prochain.

J. E. LABONTÉ.

St. Hilaire.

(1) Nous croyons devoir mettre nos lecteurs sur leurs gardes quant à ces résultats. S'ils sont assurés pour les hommes habiles, ils ne le sont pas autant pour les commençants qui évidemment n'acquerront d'expérience qu'à leur dépens. De plus le prix du houblon varie énormément.—[Réd. S. A.]

Les semis clairs.

L'invention d'un semoir économique qui semble très-bien adapté à notre pays et dont nous donnons la gravure, donne une nouvelle actualité à l'article qui suit :

Longtemps les agriculteurs ont eu la réputation d'être rebelles aux innovations, surtout à celles qui entraînent

quelques nouvelles dépenses. De nos jours, cela a quelque peu changé, et maintenant on comprend et l'on met en pratique, aux champs comme ailleurs, cette maxime que le secret du succès est souvent moins dans la science de l'épargne que dans l'art de dépenser à propos. Il est permis de croire cependant qu'un procédé de culture qui, sans occasionner aucune dépense nouvelle, promet de réaliser dès l'abord une notable économie, a chance d'être accueilli par les cultivateurs avec une faveur toute spéciale.

Ce n'est pas seulement une réduction dans les frais de production, mais encore un accroissement dans la récolte qu'on peut attendre de la pratique des semis clairs. Toutefois, il faut bien se garder, ici comme partout, de vouloir aller trop vite; ce serait, dans certains cas, courir au-devant des déceptions; aussi, messieurs, votre section, tout en engageant les agriculteurs à essayer de réduire la quantité de grains qu'ils sèment par arpent, désire qu'il soit entendu que c'est seulement à ceux dont les terres sont déjà parvenues à un certain degré de fertilité qu'elle conseille d'adopter ce système; et encore se garderait-elle bien de les engager à le pousser d'emblée jusqu'à ses dernières limites.

En Angleterre, les semis clairs sont depuis quelques années entrés dans la pratique de la grande culture, et quelques chiffres relevés dans les publications les plus sérieuses et les plus autorisées de la Grande-Bretagne feront voir quel est, chez les fermiers avancés de ce pays, le rapport du produit à la semence.

Chez l'un, 64 pintes et demie ont rendu 40 minots, tandis qu'à côté, sur une surface égale, 2 minots et demi en produisaient 33 et demi. Chez un autre fermier, père d'Omskirk, dans le comté de Lancastre, 21 pintes et demie de semence ont donné à la récolte 38 minots passés. Enfin, M. Mechi, l'apôtre des semis clairs en Angleterre, a constaté un rendement de 49 minots de grain et 6,520 lbs de paille obtenus avec 21 pintes et demie de semence.

Mais pourquoi chercher des exemples à l'étranger, quand on peut en trouver en France d'aussi frappants et de plus faciles à vérifier? Tous les ans, un membre de cette Société, M. Desprez, de Chapelle (Nord), est arrivé à faire 100 minots de blé à raison de 50 pintes de semence à l'arpent, et ses rendements atteignent 47 minots. De plus, en France comme en Angleterre, on a constaté que les blés pèsent plus que les autres à volume égal.

Certes, ce sont là des résultats frappants, qui, au premier abord, semblent de nature à éveiller la méfiance; mais, en examinant la question de plus près, on verra que la perfection relative du travail exécuté par les semis suffit presque à elle seule pour

en donner l'explication. En effet, tandis qu'avec le semis à la volée la moitié de la semence est perdue, ici, uniformément déposés à la profondeur la plus convenable, les grains germent tous, et, grâce à leur écartement, chaque talle de blé croît et s'étend à l'aise, utilisant tous les sucs nutritifs qui se trouvent à sa portée. Et qu'on ne craigne pas qu'il reste des vides dans le champ: 50 pintes par arpent, également distribués, donnent encore, selon la grosseur du blé, de 50 à 100 grains par 3 pieds carrés (10,000 à 20,000 par pinte).

En outre, la circulation de l'air entre les lignes donne à la paille une force et une rigidité qui rendent dans les blés ainsi semés la verse très-rare, et la possibilité de faire passer entre les rangs un instrument propre à détruire les mauvaises herbes permet de tenir la terre dans un état de propreté qui profite à la récolte de blé et à toutes les récoltes suivantes. Il n'est pas d'agriculteur qui n'apprécie hautement ce dernier avantage qui assimilerait, dans une certaine mesure, le blé à une récolte sarclée.

Voilà donc, messieurs, un procédé de culture qui réalise à la fois économie dans les frais de production, accroissement dans la quantité et de la qualité de la récolte, et amélioration de l'état des terres. Votre première section croirait manquer à son devoir en ne le signalant pas à l'attention des agriculteurs pour leur en conseiller l'étude, persuadée que l'expérience seule doit juger et décider s'il convient ou non de l'adopter dans l'exploitation. La section d'agriculture a donc l'honneur de soumettre à votre approbation la résolution suivante:

“ La Société invite tous les agriculteurs à faire des expériences multipliées pour arriver à employer le moins de semences possible. Elle ne saurait fixer la limite extrême, qui peut descendre, dans les terres bien cultivées, jusqu'à 50 pintes par arpent. Elle persiste à penser, comme elle l'a dit l'an dernier, qu'il y a lieu d'employer le semoir plutôt que la volée, afin de répartir plus également la semence et de mieux l'enterrer.”

Henry VILMORIN.

—Revue d'Economie rurale.

Il n'y a si bon cheval qui ne bronche.
Qui panse son cheval par procureur est digne d'aller à pied.
Bride et éperon font le cheval bon.
Changer son cheval borgne contre un aveugle.
A bon cheval bon gué.
A cheval coureur, ni à l'homme joueur,
Ne dura on :ques guère l'honneur.
A jeune homme bon cheval, à jeune cheval vieil homme.
Chevaux, chiens, oiseaux et serveurs
Gâtent, mangent et écorchent les seigneurs
Quand le chat est hors de la maison,
Souris et rat ont leur saison.
Qui vit comme chat et chien
N'a jamais repos ni bien.

La Semaine Agricole.

MONTRÉAL, 22 SEPT. 1870.

Liste des prix.

Nous regrettons de ne pouvoir donner, cette semaine, à nos lecteurs, la liste des prix accordés pendant l'Exposition Provinciale, parce que nous nous apercevons que celle qui a été publiée dans la *Minerve* et qui était préparée en même temps pour la *Semaine Agricole*, est loin d'être complète, quoiqu'elle ait été copiée dans les livres fournis par M. le Secrétaire du Conseil d'Agriculture. Afin d'éviter toute nouvelle méprise, nous attendrons qu'une copie officielle de cette liste nous soit transmise par M. le Secrétaire lui-même.

Les mouches et le bétail.

Dans la partie ouest de la Province d'Ontario les cultivateurs ont eu à se plaindre grandement des mouches vertes qui tourmentaient les bestiaux, au point de causer des enflures dangereuses et parfois fatales. On a même été jusqu'à craindre une épizootie et le ministre d'agriculture a cru devoir demander à ce sujet l'avis des meilleurs vétérinaires de la Province. La réponse donnée montre qu'il n'y a pas de danger sérieux, et il recommande dans les cas plus sévères d'humecter la peau de l'animal avec un mélange composé de teinture de Benzine et d'huiles de goudron et d'olive, appliqué une fois par jour et de soigner à l'étable les animaux malades.

Ces mouches, qui ressemblent beaucoup à celles des maisons, si ce n'est qu'elles sont plus vertes et qu'elles piquent davantage, fatiguent beaucoup les chevaux. Les charretiers s'en débarrassent au moyen de nets ou de morceaux de toile légère dont ils recouvrent le corps de leurs chevaux par-dessus le harnais. Nous recommandons beaucoup ce procédé à tous ceux qui sont soigneux de leurs animaux.

Exposition Provinciale, Agricole et Industrielle.

Le rapport qui suit n'est que le préliminaire d'un travail sur l'Exposition que nous entendons faire après notre retour de celles de New-York et de Toronto. Nous espérons ainsi pouvoir comparer ces deux concours et donner à nos lecteurs un compte-rendu aussi détaillé que possible.

L'exposition a commencé mardi sur les vastes terrains du parc agricole. La température était chaude et les nuages de poussière qui enveloppaient les rues, n'ont pas empêché les amateurs et les curieux d'affluer en grand nombre dans l'enceinte consacrée à l'exposition. On remarquait parmi les milliers de personnes distinguées qui sont allées à l'exposition, Sir G. E. Cartier. Les Hons. MM. Chauveau, Ouimet, Archambault, Beaubien et De Boucherville et nos agronomes les plus en renom du pays. Le conseil agricole était au complet et ses membres se sont multipliés pour être à la hauteur de la tâche qui leur incombait. Le département de l'agriculture était au complet, car outre M. le commissaire, il y avait M. Siméon Lesage, assistant-commissaire et M. G. E. D. Lionais, secr. du département.

La bâtisse temporaire que l'on avait érigée au centre du parc était consacrée au département du commerce et de l'industrie et sur son toit flottaient les couleurs anglaises et françaises. Une autre construction servait tout près aux grains et légumes et sous d'autres abris on avait donné place à des centaines de représentants des espèces porcine, ovine et des gallinacés. A l'entour de l'enclos on avait placé à la droite les bêtes à cornes, et à gauche les chevaux, qui y étaient en grand nombre. Le hennissement des chevaux marié au beuglement des bestiaux, au bêlement des brebis et au chant bruyant des coqs non gaulois produisait un concert qui aurait désespéré le tympan le moins acariâtre.

L'ouverture de la troisième journée d'exposition a été signalée par l'arrivée de Son Excellence le Gouverneur-Général, Sir John Young, accompagné d'une suite brillante de personnages distingués.

On fit parader et défiler devant Son Excellence tous les animaux exposés, classe par classe et Son Excellence se retira assez tard après avoir accordé la plus grande attention à tout ce qui sollicitait l'examen.

LES CHEVAUX.

Parlons d'abord des magnifiques chevaux, que tant de personnes admirent et dont la provenance semble avoir remplacé entièrement nos espèces indigènes.

Les chevaux pur sang sont supérieurs à tout ce qui avait été exhibé jusqu'à ce jour dans cette province, tant pour la qualité que pour le nombre. *Wagram*, magnifique étalon de course au clocher, *Irish Hunter*, semblait le préféré par la plupart des connaisseurs. Ce cheval est remarquable pour sa force et son agilité et a déjà produit de magnifiques chevaux

de voiture et de course. M. Ogilvie de Montréal, exhibait un coursier splendide, plus élégant que *Wagram* et d'une robe brun foncé très recherchée; ce cheval serait préféré par les Dames et par les amateurs, mais il ne montre pas toute la force et la vigueur du premier.

On admirait encore un bon cheval blond provenant du vieux *Glencoe* et qui est parti de la Nouvelle-Ecosse pour se mesurer avec ses rivaux de la Province de Québec. Malgré sa beauté et son mérite nous ne serions pas surpris de le voir placé au troisième rang seulement. Le magnifique cheval *Thunder* qui a surpassé tous ses concurrents dans les courses de quatre milles était aussi très beau à voir.

On admirait encore le vieux *Niagara* et plusieurs autres chevaux d'une grande valeur.

Les juments pur sang, qui sont au nombre de trois seulement, appartiennent toutes à M. Sheldon, employé au Grand Tronc. Ces trois juments sont exhibées avec leurs poulins et sont toutes trois de première qualité.

Les chevaux de trait léger sont très nombreux et sont magnifiques à voir. Un cheval brun, venant d'Ontario, était fort admiré parmi tous ses compétiteurs qui entouraient les juges.

Nous y voyons aussi des croisés de toutes les races, dont plusieurs ressemblent à nos excellents chevaux canadiens d'autrefois, mais plus gros. Les amateurs qui visiteront l'exposition feront bien d'examiner cette classe.

Les Percherons et les Clydes sont en grand nombre. Les premiers surtout sont certainement les plus beaux du genre en Amérique. Il est certain qu'ils sont appelés à rendre de grands services à l'agriculture et que leurs produits sont très recherchés non-seulement ici, mais encore plus aux Etats-Unis. Les Clydes sont de première qualité et méritent d'attirer l'attention de tous les amis des chevaux de traits pesants.

Les Suffolks ne sont pas en grand nombre, mais nous en avons vu un surtout bien remarquable pour ses énormes proportions et pour la beauté de ses formes. Cette race n'est pas très connue dans cette province, mais elle peut y rendre des services véritables.

Notre gravure en tête du journal en donne une idée parfaite.

L'encouragement tout spécial aux chevaux canadiens par le Conseil Agricole, a eu le bon effet de réunir tous les chevaux du pays qui peuvent être placés dans cette classe. Quoique les entrées soient nombreuses, il faut avouer qu'à notre avis, les véritables chevaux canadiens le sent moins. Cependant, nous laissons au juge la décision de cette question importante. Nous mentionnerons seulement le beau cheval *Lion du Canada*, appartenant à la Société d'Hochelega, un *Bayard*, appartenant à M. Hickson, du Grand Tronc, un poulain de trois ans, exhibé par M. Lussier, de Varennes, et quelques autres encore qui sont excellents sous tous les rapports.

BÊTES A CORNES.

Nous avons parlé des chevaux exposés, occupons-nous maintenant d'une manière succincte des espèces bovine, ovine, porcine et des gallinacés. Les trois races n'étaient pas représentées par des échantillons aussi nombreux

qu'on s'y attendait. Il y avait plusieurs beaux types des *cowle-cornes* ou Durham, cette race célèbre qui est la première comme bœuf de boucherie. Quelques uns étaient d'une taille superbe et comme disait Virgile, *corpora magno boum*. Les Durham sont en plus grande faveur auprès des éleveurs haut-canadiens que parmi nos agronomes, vu que dans cette province on élève surtout pour la boucherie. En Bas-Canada, les Ayrshires qui ont presque toutes les qualités des Durham et sont une race laitière, sont préférés. Cependant nos principaux éleveurs tels que M. Cochrane, de Compton, et M. Adolphe Ste. Marie, de La Prairie, ont de fort beaux représentants de Durham dans leurs étables, mais ils les vendent principalement aux Etats-Unis où le Durham finira par supplanter les races locales.

M. Cochrane n'exposait pas autant d'animaux que d'ordinaire. Cependant, plusieurs ont été primés. Le magnifique taureau dont l'hon. M. Dunkin est le propriétaire, âgé de trois ans, a été primé. Notre intelligent éleveur, M. Adolphe Ste. Marie, suivait de près M. Cochrane; c'est un compliment qui a sa valeur. D'autres de nos compatriotes ont obtenu aussi des récompenses pour leurs Durhams.

Il y avait beaucoup de Ayrshires; cette excellente race était très bien représentée; on sait qu'il a été démontré par l'examen anatomique de ses organes que cette race possède la meilleure machine organisée pour la production du lait et du bœuf, à l'exception peut-être des vaches Canadiennes. La race Alderney était représentée par 26 têtes choisies dans les étables renommées du Prince Albert et des Isles Jersey, elles étaient exhibées par M. Sheldon Stephens, de Lachine.

[Nous parlerons plus tard de ces excellentes vaches.—[*Réd. S. A.*]

Les Herefords, les Devons et les Galloways n'étaient pas nombreux, et si nous devons juger de l'avantage de ces races pour notre province, par les échantillons qui étaient exhibés, nous doutons fort de l'à-propos de les primer aussi fortement qu'elles l'étaient.

Les croisés étaient peu nombreux. Le premier prix a été donné à une vache qui nous a paru un Durham pur sang. Son propriétaire, M. Gray, de Québec, exhibait d'ailleurs plusieurs autres vaches évidemment des mêmes familles parmi les Durhams purs. Si nous ne nous trompons pas on aurait cherché à frauder et ces malhonnêtetés devraient être punies. Les vaches du pays, dites vaches canadiennes n'étaient aucunement représentées. Nous le regrettons d'autant plus qu'elles sont sans aucun doute celles qui offrent le plus de profit à la masse des cultivateurs. Il n'y avait qu'une seule paire de bœuf de travail.

RACE PORCINE.

Nous avons remarqué que la corporation du collège St. Laurent avait remporté deux prix pour les animaux de la race Galloway qu'elle exposait, lesquels ont été élevés sur la magnifique ferme de cette institution.

Nous espérons que ce compartiment sera encore plus complet une autre année. Il est fort important en ce qu'il nous indique les efforts que l'on fait pour améliorer nos races

locales par leur croisement avec les magnifiques types qui nous viennent d'Angleterre et que nos agronomes réussissent à naturaliser.

La race porcine était assez bien représentée. Les *berkshire* y dominaient. On remarquait des *Prince of Wales (own breed)* importés dernièrement par M. Sheldon Stephens, de Lachine. Ces magnifiques animaux sont plus petits que les *Suffolks*, mais sont bien faits et semblent posséder une grande aptitude pour l'engraissement. Comme on peut le voir par notre liste des prix, nos compatriotes ont beaucoup de leurs porcs primés. Le porc entre pour une part considérable dans notre alimentation et l'élevage de ces animaux devient de plus en plus rémunérateur. Il sera d'autant plus productif que les cultivateurs se procureront des races les plus propres à la boucherie.

Celles qui semblent être préférées aujourd'hui, sont les *Suffolks* et les *Berkshires*.

MOUTONS,

Les plus beaux moutons qui aient été exhibés sont les *Leicesters* et les *Costwolds*. Il y en avait plusieurs qui feraient probablement honneur aux bergeries des agronomes européens, et plusieurs échantillons étaient fort remarquables. Ce n'est pas à tort qu'on a appelé les moutons le second capital de l'agriculture et ils méritent l'attention et les soins du cultivateur tant pour leur laine que pour leur viande. La plupart des prix qui ont été décernés ont été remportés par des canadiens qui ont rivalisé avec succès contre M. Cochrane. Leurs noms sont consignés dans notre liste des récompenses.

GALLINACÉS.

Le compartiment destiné aux gallinacés est très intéressant à étudier. Cette famille nombreuse pourrait être plus largement représentée, mais elle n'en mérite pas moins l'attention. Les poules de toutes espèces s'y trouvent en grand nombre ainsi que des oies, dindons, paons, etc. M. J. Perreault, de Varennes, a obtenu plusieurs prix pour ses importations récentes de volailles *Houdan* et *Crève-cœurs*, ses oies de Toulouse et ses canards de Rouen. M. A. McGibbon, exposait aussi beaucoup dans cette classe.

GRAINS ET LÉGUMES.

Ce département n'est peut-être pas aussi complet que dans les années plus favorables aux récoltes, quoiqu'il en soit l'immense abri destiné à ces produits ainsi qu'à ceux de la laiterie n'était pas assez grande pour contenir tous les articles exhibés et qui nous ont paru d'excellente qualité. Les blés, orges, avoines et autres grains sont très fournis et d'une couleur magnifique. La production des graines de mil prend évidemment un très grand développement et nous avons admiré surtout celles qui ont été exposées par M. Benoit, M. P. pour Chambly. Ce Monsieur exhibait aussi une gerbe de foin avec sa graine ainsi qu'une charge de foin entière qui ont été fort admirés.

Les patates *Early Rose*, *Gleason*, *Early Goodrich* et *Harrison* sont en grande quantité; elles appartiennent à de nouvelles variétés qui vont évidemment remplacer sur nos marchés les anciennes espèces.

Le beurre, comme d'habitude faisait la désolation des juges. Comme il paraissait tout de première qualité il pouvait bien se faire que les prix auraient été donnés un peu au hasard.

Le blé d'inde tant blanc que jaune est le plus beau que nous ayons encore vu. On y voit plusieurs épis qui mesurent près de vingt pouces.

Les citrouilles sont énormes. M. Massue, membre du Conseil Agricole, exhibait d'excellent tabac, cultivé à Varennes. Les feuilles sont moins remarquables par leur grandeur que pour leur uniformité et pour la manière habile avec laquelle on les a préparées.

MACHINES ARATOIRES ET AUTRES.

Une visite à ce département est vraiment pleine d'intérêt. Car, on sait combien de notre temps les machines sont appelées à opérer de merveilles et ouvrir de nouveaux horizons à l'agriculture et à l'industrie.

Il serait fastidieux de s'étendre sur les résultats produits par ces puissants aides de l'homme qui décuplent ou centuplent son action. Mais il est certain que, les bras nous manquant de plus en plus, les cultivateurs canadiens seront forcés de recourir aux machines perfectionnées pour suppléer au défaut de la main-d'œuvre. De fait, les instruments agricoles se répandent de plus en plus dans les campagnes et il n'est rien comme les expositions pour les faire connaître et donner aux cultivateurs l'idée de leur incontestable utilité.

A notre avis une des machines exposées d'invention les plus récentes et qui méritent le plus d'être signalées est le *chariot épierreur*, tel que l'appelle son inventeur M. Joseph Filion, de St. Eustache. Ce chariot repose sur quatre fortes roues; il se compose de pièces de bois qui se dressent en chèvrière. Sur le premier essieu s'appuie une roue en fonte dentée et autour de laquelle s'enroule une chaîne qui se meut au haut de la charpente autour d'une espèce de cabestan en fonte. Cette chaîne retient deux crocs en fer d'une grande force qui s'accrochent autour de pierres d'une énorme pesanteur et il suffit qu'un homme tourne la manivelle, qui fait mouvoir la susdite roue en fonte pour que la roche soit enlevée des endroits les plus difficiles.

M. Filion en a fait l'expérience devant nous et il a facilement enlevé ainsi une pierre dont le poids de résistance n'était pas moins de 18 à 20,000 livres. L'expérience s'est faite devant un grand nombre de spectateurs qui en ont été parfaitement satisfaits. Cette machine vaut \$160. Elle fonctionne depuis un an et elle est en grande demande dans les paroisses voisines de St. Eustache pour l'épierrage. Notre graveur remplace très-bien une description plus détaillée. M. Filion ne peut suffire à en fabriquer pour la demande. Pourquoi nos sociétés d'agriculture n'en feraient-elles pas l'acquisition pour ensuite la louer aux cultivateurs, qui ne peuvent se procurer cet utile instrument? M. Perreault de Varennes exhibait aussi un excellent épierreur.

Nous avons aussi remarqué avec plaisir une autre machine, qui décèle l'esprit inventeur de notre classe agricole. C'est un semoir et une herse combinés pour lesquels MM. Vessot,

de Joliette, ont obtenu une patente, il y a moins d'un an. A mesure que la herse fouille la terre, le grain s'échappe d'un réservoir par des tuyaux parfaitement flexibles et s'enfuit dans la terre sillonnée. C'est encore un de ces instruments qui ont pour but d'économiser le temps et que nous avons beaucoup entendu louer. Cet appareil peut se mouvoir par un ou deux chevaux. Son prix varie de \$72 à \$100. Nous en donnerons une gravure prochainement.

Parmi les machines exposées en plus grand nombre, il y avait les *moissonneuses*, ces outils libérateurs qui épargent au cultivateur le plus pénible de ses travaux et contribuent tant à diminuer les travaux de la saison. Les habitants devraient, de fait, s'efforcer de se procurer ces instruments; car, comme dit un agronome distingué, qu'est-ce qu'un déboursé assez élevé en comparaison des craintes, des lenteurs, des embarras et des dépenses qu'entraînera la moisson? Que la moissonneuse soit partout en opération et c'est le coup de grâce donné aux primitives faux et faucilles. Ça arrivera un jour où l'autre, car le mouvement est donné par toute la province.

Les charrues en bois et en fer étaient au nombre d'une trentaine. On sait qu'il n'est guère possible de faire une charrue qui réponde à toutes les conditions, mais on les perfectionne de plus en plus et le public n'a qu'à gagner en voyant les plus récentes améliorations de cet utile instrument. On n'en est pas encore rendu à la charrue à la vapeur, mais nous espérons que nous l'aurons quelque un de ces jours et dans des conditions assez économiques pour que l'usage en soit généralisé. Parmi les charrues, nous avons noté la charrue à deux raies exposée par M. Jeffrey, de la Petite Côte. Cette machine, dont on a obtenu les meilleurs résultats en Angleterre, ne fait que d'être introduite dans le pays. L'appareil est composé de trois roues qui servent à guider la machine, laquelle n'exige qu'un seul homme et trois chevaux et trace deux raies en même temps. Elle a été mise incessamment en opération sur la ferme de M. Beaubien avec un plein succès. Elle est si bien construite que les essais ont prouvé qu'elle ne tire guère plus qu'une charrue simple, quoiqu'elle fasse trois fois plus d'ouvrage.

Il y avait plusieurs scarificateurs, deux fouilleuses, des bineuses en grand nombre, trois faneuses, quatre cribles, des machines à battre, grand nombre de rateaux en fer ou en bois, des faneuses, et beaucoup d'autres instruments.

M. William Evans, le grènetier si bien connu de cette ville, exposait le plus grand nombre de machines, ainsi que M. Mood, fabricant de Terrebonne, et dont l'établissement prend rapidement des proportions. Nous les félicitons de leurs efforts. C'est un exemple qui suscitera des imitateurs. Il y a dans le pays un grand nombre de fabricants qui auraient gagné de toutes les manières s'ils faisaient exhiber leurs instruments.

Les américains dont les machines à moissonner — qui sont de leur invention — sont entre autres si répandues dans la province, ex-

posaient beaucoup d'instruments aratoires. C'est dans ce compartiment qu'ils méritent la meilleure note.

Tous les connaisseurs semblaient s'accorder sur l'inutilité d'une braye importée depuis plusieurs années et qui a figuré dans les trois dernières expositions où elle a obtenu un premier prix faute de concurrents dans cette classe.

On semblait beaucoup regretter qu'il n'y eût pas un essai d'instruments aratoires. Sans cet essai le travail des juges devient très difficile puisqu'il leur faut presque toujours juger d'après l'apparence, pour le plus grand nombre d'instruments, surtout pour les nouvelles inventions, toujours très-nombreuses dans les expositions et qui y cherchent trop souvent un certificat de mérite qu'elles obtiendraient assez rarement dans un concours pratique. A ce sujet nous avons entendu faire la remarque qu'il serait préférable de ne point offrir de prix tant qu'il n'y aurait pas d'essai. Quant aux exposants, si leurs instruments sont bons ils seront toujours assez pressés de les exhiber dans l'espérance d'y trouver des acheteurs.

M. Gilbert exposait un engin complet d'un steamer à hélice, il donnait en miniature une bonne idée de ces puissantes machines qui font mouvoir nos lourds paquebots transatlantiques.

M. L. Couadeau exhibait un charmant kiosque pour un jardin parfaitement travaillé en fils de fer. Ce monsieur est membre de l'Académie Nationale des Beaux-Arts de Paris et il a obtenu plusieurs médailles aux concours industriels de Paris. Les kiosques sont en grand usage dans les jardins européens et M. Couadeau ne désespère pas d'habituer nos riches propriétaires à se munir de ces élégants pavillons.

DEPARTEMENT DE L'INDUSTRIE.

Ferronneries.

En entrant par la porte sud du Département industriel on trouve d'abord la section des appareils de chauffage et de la quincaillerie. Ce sont MM. Ives et Allan qui se présentent les premiers. La fonte employée est naturellement de première qualité, et les poêles à fourneaux, de cuisine, de salon et de passage y sont également représentés. Comme poêles de cuisine, l'*Abyssinian*, l'*Alexandria*, l'*Independant*, le *Diamond Rock* et le *Sovereign* attirent une égale attention. Le *Parlors* et le *Quebec* sont deux bijoux de poêles. L'*Alexandria* a son fourneau en arrière; il a peut-être le défaut d'être un peu loin du feu; l'*Independant* lui ressemble considérablement; le *Diamond Rock* a l'avantage d'être excessivement large. Le *Sovereign* est probablement le plus parfait. On dit cependant beaucoup de bien du *Parlors*, dont la température du fourneau est fort bien régularisée.

C'est le vice général des poêles de cuisine de gêner les pâtisseries, qui sont toujours la grande difficulté. La distribution des courants de chaleur est ordinairement mal conçue. Les issues latérales font perdre une partie de la chaleur. Celui qui nous a paru donner le plus de garanties est le *Stewart* de M. Crevier. On a certainement amélioré les voies qui distribuent la chaleur. Le fourneau se trouve enveloppé dans une couche uniforme de chaleur,

qui exige moins d'intensité. Il doit y avoir une réduction considérable de dépenses.

M. Prowse a également des poêles recommandables. et l'on voit que sa fonderie n'a pas dégénéré depuis 1868, où il a obtenu sept médailles. Son *British Crown* est superbe.

M. Clendenning a une collection superbe. Comme poêles à fourneaux il a le *Prince of Wales* et le *Prince of Stoves*. Le *Prince of Wales* ouvre son fourneau des deux côtés. La fonte est d'un grain qui la recommande et le travail d'ornementation accuse beaucoup de goût.

Il est singulier qu'il n'y a pas eu un poêle à fourneau double d'exposé.

Il n'y a plus que deux poêles à charbon en vogue: le *Morning Star* et l'*Oriental*. M. Prowse a des *Morning Star*. MM. Crevier et Clendenning, l'*Oriental*. Nous pensons que l'*Oriental* mérite de l'emporter. Il a moins de fonte et plus de tole de Russie. Or, les pores de la fonte laissent beaucoup plus de passage au gaz que la tole. L'emploi de l'*Oriental* est donc plus salubre que l'autre. Du reste, la différence n'est pas sensible. Ce sont tous deux de magnifiques poêles, qui se régularisent facilement.

M. Prowse a une excellente fournaise à la vapeur et à l'air chaud. Sa « caronation » est pour le bois.

M. Crevier a aussi des fournaises à bois et des fournaises à charbon. Son système de tuyaux est fort bien imaginé. Sa tire ne passe pas par ces tuyaux, en sorte que le charbon ne peut les encrasser. Le charbon mou comme le charbon dur y font également bien. Le charbon de la Nouvelle Ecosse qui a la réputation de salir beaucoup plus que les autres espèces peut y être employé sans crainte. M. Crevier met l'air grandement à contribution dans son chauffage. La tire passe dans le vide entre les différents tubes et les réchauffe tous. Ces tubes sont ouverts par le bas. L'air extérieur s'y engouffre. Il se réchauffe en passant dans les régions de la chaleur et il se distribue ensuite dans les conduits.

M. Prowse a une table de cuisine d'un goût tout nouveau. On lève un couvercle et la planche à la pâte se découvre: en dessous se trouve le tiroir pour la farine. Au couvercle adhèrent différents compartiments mobiles pour les essences et les instruments de pâtisseries, coupe-pâtes, etc.

M. Crevier a une glacière dont le fonds est tout nouveau. Les eaux de la glace s'écoulent dans ce fonds qui est double. Un robinet se trouve en avant et l'on en retire l'eau à loisir. En arrière, il y a un orifice suffisant pour qu'il soit possible de nettoyer ce réservoir.

M. Clendenning a des morceaux de décors en fonte superbe. Ses porte-chapeaux sont comparables aux plus beaux morceaux en bois précieux.

DIVERS.

Viennent après cela les attelages. M. P. Coughlin, de Prescott, en expose deux de \$500 chacun. La naissance des mors de bride est en or et le restant en argent. Toutes les boucles sont aussi en or galvanisé.

M. Léon Lartie, de Montréal, a un harnais pour voiture légère excessivement élégant.

M. Henry expose des harnais simples et doubles qui se recommandent à tous les visiteurs.

A côté se trouve la poterie. MM. Coghey, Dalbec et Cie., de Québec, sont les seuls exposants. Leurs crachoirs sont comparables à tout ce qu'il y a d'importé. Quelques morceaux imitent fort bien la porcelaine.

M. Louis Jobin expose une statue en bois très bien exécutée.

Le département du marbre est magnifique. M. James Harris, M. Mills, d'Ottawa, M. Forsyth, de Montréal, rivalisent d'art. Ce sont les devants de cheminée qui dominent. M. Harris a un devant de cheminée en marbre d'un noir d'ébène, sur lequel se détachent d'éclatantes incrustations de diverses nuances, depuis l'écarlate au plus beau bleu.

M. Mills en a plusieurs en mosaïque. Tantôt un beau marbre viné forme marqueterie sur un fonds plus sombre; tantôt c'est du vert dans du violet. Un dessus de table représente un jeu de dames.

M. Forsyth vise à un genre plus difficile: la statuaire, dans laquelle il réussit parfaitement. Les deux figures qu'il expose sont admirablement ciselées. Il y a de la grâce dans la pose et les ondulations. Seulement le marbre n'est pas assez blanc. L'une d'elle surtout en marbre gris paraît affreusement barbouillée.

M. Napoléon Rhéaume de la rue St. Laurent expose les meilleurs miroirs. M. Hilton en a un qui est peut-être plus élégant par sa bordure de velours rouge; mais qui ne paraît pas aussi riche. Il est d'ailleurs beaucoup plus petit que ceux de M. Rhéaume. Il y en a deux, l'un pour trémeau, l'autre pour cheminée. Celui de cheminée ne vaut pas moins de \$150. Les sculptures du cadre et l'épaisse dorure méritent une mention.

M. Rhéaume montre une combinaison de miroirs de toilette de son invention. Cette combinaison est très ingénieuse, chacun des miroirs tient à un bras mobile. Et la glace est placée dans un double cadre dont l'un est mobile verticalement et l'autre horizontalement. De la sorte, on peut faire prendre au miroir toutes les inclinaisons et les directions possibles. C'est un système réflecteur parfait. Ce miroir mire à la fois la face et le dos, les pieds et la tête.

Poussez un pied à gauche de l'autre côté de la porte. Dans le premier coin, vous apercevrez un vieillard aux cheveux blancs sans prétention, qui exhibe des violons. Il y a quelques altos et une basse. Ce vieillard est le fabricant de ces instruments; car comme son voisin qu'il expose aussi un violon, c'est un génie. Le premier est M. Martel, de l'Assomption, grand-père de M. Oscar Martel, qui vient de remporter le premier prix au conservatoire de Bruxelles. Ces violons sont modelés sur le stradivarius. M. Martel a choisi pour sa confection du bois qui est probablement coupé depuis cent ans.

Son voisin est M. Lavallée, père de M. Calixte Lavallée. Son violon est modelé sur le crémorne, quoiqu'il ne soit pas aussi élevé, Il

occupe le milieu entre les deux genres, car le Stradivérius est un peu trop plat.

Ces différents violons rendent des sons merveilleux. Les artistes sont très froids des violons de M. Martel; ils disent aussi le plus grand bien de ceux de M. Lavallée.

VOITURES.

Cette section n'est pas très nombreuse, mais elle est bien remplie. On regrette que des exposants étrangers ne soient pas venus en plus grand nombre rivaliser avec nos fabricants Montréalais. Québec a par exemple plusieurs manufactures de voitures et aucune n'y était représentée. Il n'y avait aussi qu'une voiture de fabrication américaine.

M. F. X. Roy exposait plusieurs magnifiques voitures dont l'une à trois sièges et à deux chevaux mérite surtout d'être mentionnée.

Le propriétaire s'en est désisté moyennant \$900. Tout y est riche et le mécanisme semble excellent. Une autre voiture à quatre roues et couverte à demie vaut \$600. Il expose de plus un phaeton et un sleigh à trois sièges.

M. Bruno Ledoux expose également plusieurs belles voitures de famille, deux phaetons, plusieurs sleighs dont l'une offre surtout la plus grande commodité. Toutes ces voitures attestent l'habileté de l'ouvrier qui les a fabriquées. Les fournitures sont riches et bien assorties. Nul doute qu'elles sauront fixer l'attention des connaisseurs.

M. Denis Gervais a mis au concours pas moins de six voitures et un sleigh. Nous avons remarqué une voiture à quatre roues sans soufflet vraiment pleine d'élégance.

M. Benj. Aubry expose aussi plusieurs voitures bien finies à quatre ou deux roues, ainsi que M. J. W. Buckingham et Cie.

Comme l'on voit, sauf deux exposants, tous les autres sont des canadiens-français.

MEUBLES ET MARQUETERIE.

Cette section pouvait être plus complète, mais les échantillons d'ouvrages que l'on y a réunis, font honneur en général à leurs exécutants.

M. Hilton y exposait un joli set de salon en noyer noir et poli à l'huile. Le grand miroir, nous n'avons vu rien de mieux en fait de miroir, appartenant à ce set est bien ouvragé.

Le set en noyer noir exposé par M. William Drum de Québec mérite une bonne note. Il est en noyer noir dernier style français; les dessins habilement exécutés sont de M. Arthur Mingeau, employé dans cet établissement à Québec, lequel n'a d'égal que celui de Jacques et Hay, à Toronto. La manufacture de meubles de Drum emploie près de deux cents ouvriers et elle a exporté l'an dernier pour \$21,000 d'articles.

Nous avons observé avec intérêt le lit inventé par le Dr. Meiss pour les malades et qu'exposent M. M. Tees. On ne saurait vraiment venir plus ingénieusement en aide aux personnes souffrantes. Un autre à ressorts en bois a bien aussi son mérite.

Dans le coin sud nous trouvons une série d'articles intéressants.

M. Prudent Boulanger, de la Rivière-du-Loup, en haut, expose le modèle d'une machine pour transporter les maisons d'un seul mor-

ceau. Un cheval suffit à cette opération et le transport des maisons les plus lourdes avec la force d'un seul cheval est un résultat énorme. Le second avantage de sa machine consiste à assurer à la maison un lit solide et uni, qui l'exempte de toute secousse pendant le trajet. Nous voyons par de nombreux certificats entr'autres ceux de MM. Lacerte et Desautniers, les deux députés du comté, que durant le transport, la famille ne sort pas de la maison; qu'on n'éteint pas même le poêle et que l'on y constate à peine une légère agitation. On peut faire parcourir 12 arpents par jour à une maison. Le système est très simple. Trois lambeaux mobiles à la maison et l'on fait jouer un cabestran, muni d'un arbre que le cheval fait tourner. Le cabestan étant retenu par deux pieux en terre, la corde attire la maison sur ses rouleaux.

À côté se trouve une serrure fort ingénieuse de M. Louis Vincent, de Longueuil. M. Vincent a le génie de la mécanique inventive et il ferait certainement opérer des progrès à l'industrie s'il s'y adonnait. Cette serrure, dont la clé est de l'épaisseur d'une feuille de papier, défie toute tentative de crochetage.

La clé est dentelée comme celle des salamandres, mais le principe du pêne est tout-à-fait différent. Une demie ligne d'irrégularité dans le passe partout fait dévier le pêne, qui rencontre sur son passage, huit ou dix dents mobiles. La clé range ces divers dents pour livrer passage au pêne; mais la position de ces dents peuvent changer pour chaque serrure, en sorte qu'il ne peut y avoir deux passe partout semblables et qu'il est impossible de deviner la position exacte de ses dents.

Le mécanisme de cette serrure est très-solide.

M. Louis Payette de Montréal exhibe un appareil pour lever les navires. Cet appareil est basé sur le principe connu des barges remplies d'eau que l'on enfonce et dans lesquelles on fait ensuite le vide. Les barges fixées à chaque côté du navire englouti une fois dégagées de leur pesanteur tendent à remonter et amènent le navire avec elles.

MM. Boivin et Cie, de New-Liverpool, ont une collection de haches, qui semblent défier toute importation étrangère. Les produits de MM. Boivin sont aujourd'hui bien appréciés. Ils emploient les fers et les aciers de la plus belle trempe.

M. Trudel de Québec expose des ressorts pour carrosses et waggons de chemins de fer. C'est un beau travail et cette superposition élégante de lames d'acier artistement ployées produit le plus joli effet. Cette manufacture jouit d'une réputation répandue dans toute la puissance. C'est elle qui a fourni les ressorts pour le chemin de fer intercolonial. Elle a aussi fabriqué ceux du chemin de fer de Nipissing, ainsi que ceux du chemin d'Ottawa et Brockville. Ces articles font honneur à l'industrie canadienne.

En arrivant au département des petits articles et de la lingerie, on se sent d'abord découragé par la confusion apparente que présentent ces mille morceaux de broderie et de couture; mais avec l'aide de M. C. M. Prone-

vault, qui a la charge d'une partie de ce département et qui y tient le plus grand ordre on se rend compte facilement des différentes classifications.

À l'extrémité de cette table se trouvent deux bouteilles le sucre d'érable. Le premier prix est décerné à M. C. Beaudry de St. Alexis. L'autre n'a rien. Et pourtant l'autre semble supérieur au premier. Il est plus limpide et plus blanc: il a été fabriqué par M. F. Voligny, de Contrecoeur. Le malheur c'est qu'il est contenu dans une espèce de tube qui se bouche à l'émeri et le sirop a tellement cimenté le bouchon qu'il est impossible d'y goûter. Ceux qui connaissent le sirop de M. Voligny peuvent seuls posséder l'assurance que c'est réellement du syrop.

Les travaux à l'aiguille, à la broche et au crochet y figurent avec avantage.

Il y a de magnifiques couvre-pieds. Mademoiselle Marianne Berthelot a deux couvre-pieds à petites pièces en soie de la plus grande valeur. On y remarque aussi un autre couvre-pied du même genre d'un grand mérite. Nous n'avons pu connaître le nom du propriétaire.

Le couvre-pied d'indienne par petites pièces rapportées font grandement honneur aux dames qui les ont faits. Ce sont madame Marceline Boissonneau, de Ste. Marthe et madame Malvina Elue, de Repentigny qui ont remporté les prix. Il y a infiniment de goût et d'art dans ces morceaux. Madame Elue a aussi remporté le 1er prix pour broderie en coton; l'objet exposé était une fort belle jaquette. Cette dame expose un jupon brodé qui mérite un prix extra.

Les broderies ne laissent rien à désirer. Mademoiselle C. Brosseau de Laprairie a exposé une foule d'objets travaillés avec une délicatesse ravissante et elle a remporté plusieurs prix dans les broderies en mousseline, travail au crochet, broderies en coton, etc. Mesdemoiselles Paine de Hennisburg et Evans de Montréal se distinguent aussi dans ces sortes d'ouvrages, surtout dans les tating et les combinaisons de gallon et de tating. Dlle Evans a un filet d'une finesse extraordinaire.

Madame J. Lemire, de Montréal, a deux beaux morceaux—un chapeau brodé en soie et une robe de baptême aussi brodée en soie. Cette robe, qui a du exiger beaucoup de travail et d'application, mérite un prix extra.

Madame U. Archambeault, de Montréal, expose une jolie vitrine de chapeaux et d'objets de toilette. Elle expose également des articles braillés qui font l'éloge de sa maison.

Les broderies sur drap sont fournies par Mde R. Marchessault de St. Antoine et Madame A. M. Lapierre de Montréal, deux morceaux de choix. Madame Lapierre expose aussi des slippers. La broderie est découpée avec la plus grande habileté.

Dlle Marthe Cusson, de Montréal, a aussi un morceau très élégamment travaillé, au moyen de la broderie en rassade.

Nous reprendrons aujourd'hui le compte-rendu interrompu de notre troisième visite au Département de l'Industrie, par l'étalage de M. Gross, qui excelle dans la fabrication des instruments de chirurgie, d'orthopédie et

d'hygiène. Il n'est pas possible de pouvoir apprécier que par l'expérience son système de ressorts et de lièsières, et les différents mécanisme adaptés aux amputations; mais les membres en bois qu'il fait sont excessivement bien finis, et il n'y a pas de doute que son art doit offrir de bien douces consolations aux infirmes et aux mutilés. Ses bandages, ses corsets hygiéniques, ses appareils en caoutchouc correspondent parfaitement aux exigences de la science. Il a de très utiles bretelles pour ramener les courbatures et pour faciliter l'expansion de l'estomac. Nous désirerions voir au point de vue de la santé, ses ceintures remplacer plus généralement le corset à beleine.

MM. Odell et Shearer de Napanie, Ontario, ont un gentil appareil pour tordre le linge. Le principe en est simple. C'est un moulin à écraser la paille nattée magnifié. Les rouleaux sont en caoutchouc, et le linge qui y passe revient presque sec sans être le moins du monde détérioré. Ce petit appareil ne coûte que \$8.

Un arucle qu'il nous a été agréable de voir c'est du prélat canadien. MM. Whally et Woods, de Montréal, en sont les fabricants. Nous ne voyons pas pourquoi nous ne pourrions pas réussir comme les Américains dans cette branche. Si le prélat de MM. Wholly et Woods ne vaut pas le prélat anglais, il vaut certainement le prélat américain.

Mad. Beauchamp, perruquière, expose des véritables cheveux de circassiennes. Une tresse de ses cheveux les plus fins et les plus soyeux mesure 47 pouces de long. A notre époque de *Waterfalls* et de faux cheveux en écorces échiffées, voilà une dimension qui ne doit pas s'attendre à beaucoup de concurrence.

M. Cyrille Duquet, de Québec, qui, il y a deux ans exposait une horloge, composée tout simplement de deux aiguilles sur un cadran en verre, exhibé cette année quelque chose de fort ingénieux. C'est un garde indicateur. Une roulette est adaptée à l'extérieur du cadran et tourne avec les aiguilles. Cette roulette se compose de langues mobiles, dont chacune correspond à un quart d'heure.

Quand on veut savoir si une garde veille toute la nuit, il n'y a qu'à l'obliger à aller tirer une de ces langues tous les quarts d'heure ou toutes les demie-heures. Chaque langue ne peut être tirée qu'à son temps, et si la garde retarde d'une minute, il ne lui est possible de l'atteindre. Le cadran est sous clé, et le matin, le maître se rend parfaitement compte des distractions ou des infidélités. Cet appareil est extrêmement utile dans les boutiques et dans les bureaux. On peut toujours savoir à quelle heure les employés sont arrivés.

M. Godfroy Martel, de l'Assomption, offre des petits chefs-d'œuvres aux amateurs de chasse: ce sont des canards de bois, si bien faits, que de loin, l'on dirait des canards vivants, et de près, des canards empaillés. La pose est des plus naturelles et le plumage y est admirablement imité.

M. Louis Barré, de la rue Craig, expose un cadre en bois doré. C'est un ouvrage de sculpture considérable. Le ciseau a opéré des prodiges de délicatesse et toutes les sculptures

sont mises en relief par une dorure des plus riches. Ce cadre vaut bien \$100.

Mademoiselle Adélaïde Lemay expose des cadres de dessin oriental. C'est du papier peint à couleurs voyantes sous verre. Nous voulons bien croire que ce travail est artistiquement exécuté, mais le genre n'est pas absolument agréable.

Le département des impressions et de la reliure est bien fourni. MM. Louis et Ovide Perrault avaient sans contredit les meilleurs échantillons de gout. Nous pensons qu'on ne trouve rien de supérieur en Europe.

MM. Hunter, Rose et Lemieux ont exposé des reliures d'une richesse et d'une élégance dont nous ne pensions pas l'industrie canadienne capable.

M. Lovell a aussi parfaitement réussi dans le genre solide.

M. Goddard expose des chromo-lithographies. Il n'y a pas encore d'établissement de ce genre en Canada et ces spécimens viennent d'Angleterre. La chromo-lithographie est en train de détronner l'aquarelle, comme la photographie supplante le crayon. Ce sont les aspirations matérielles de nos voisins qui l'ont mise en vogue sur ce continent. Dans tous les cas, ces chromos sont admirables et ils trompent parfaitement tous ceux qui ne sont pas connaisseurs.

M. Bishop a de fort jolis échantillons d'é-tampes.

MM. Burland et Lafraicain, qui, comme chacun le sait, excellent dans la gravure et la lithographie, exhibent une pierre lithographique dont le travail est sans reproche.

M. C. Tourville, qui occupe toujours le premier rang dans la cordonnerie a une vitrine des plus appétissantes. Que d'élégance et de goût dans ses souliers de bal et de marié! Ses chaussures d'hommes décèlent une main passée maîtresse dans la coupe du cuir.

MM. Camyrand et Cie., exhibent une collection de cuir, depuis les grains les plus fins et les vernis les plus brillants jusqu'aux solides goudriers.

MM. Smith et Cie., de la rue St. Paul, montrent des assemblages de tuile et de terre cuite pour dessous de poêle. C'est absolument le principe des parquets ou dalles à carreaux en pierre de coulour. Cet assemblage paraît bien et à l'avantage de durer indéfiniment.

Ces messieurs exhibent aussi une crèche en fer fabriquée à Belfast. L'un des bout contient l'eau; l'autre le foin. Une grille se rabat sur le foin en sorte que l'animal n'en sort à la fois que ce qu'il lui faut et que les gaspillages deviennent impossibles.

MM. Mersiback et Cie., de la rue Notre-Dame, exhibent des spécimens d'effets dégraissés et teints. Ces messieurs teignent les gants de kid blanc. S'ils réussissent bien dans ce genre, ils sont les seuls, croyons-nous, à réussir dans cette branche, car, il n'y a rien de si difficile que la teinture de gants de kid.

Il ne faut pas éveiller le chat qui dort.

Conférence agricole à St. Valentin.

On nous prie de publier les résolutions suivantes adoptées par les paroisiens de St. Valentin à la suite d'un entretien sur l'art agricole.

1o Proposé par M. Joseph Bissonnet secondé par M. Théophile Poissant: Que la reconnaissance des habitants de cette paroisse est acquise à E. Barnard, Ecr., pour l'entretien utile qu'il vient de faire, et que des remerciements les plus sincères lui soient adressés.

2o Proposé par M. Placide Langlois secondé par M. Bénéni Bouchard: Que les habitants de cette paroisse témoigneront leur reconnaissance à M. Barnard, surtout en mettant en pratique ses suggestions relatives à l'amélioration du système agricole.

3o Proposé par M. Edouard Hébert secondé par M. Louis Poulain: Que les habitants de cette paroisse sont d'opinion que la chambre d'agriculture et chaque cultivateur devraient encourager et propager la publication d'un bon journal d'agriculture.

4o Proposé par M. Joseph Molleur jr., secondé par M. J. Rémillard: Que la *Semaine Agricole* offre toutes les garanties possibles au progrès de l'Agriculture: et en conséquence, que les cultivateurs de cette paroisse, en aussi grand nombre qu'ils pourront, s'abonneront au journal dont M. Barnard est l'habile Rédacteur.

5o Proposé par M. Léonard Dupont secondé par M. François Pinsonnault: Que les procédés de la présente assemblée soient envoyés à MM. les Editeurs du *Franco-Canadien*, de la *Minerve*, du *Nouveau-Monde* et avec prière de les publier.

6o Proposé par M. Lucien Régner secondé par M. Charles Hébert: Que des remerciements soient votés au Président et au Secrétaire de cette assemblée.

(Signé) FRANCOIS BISAILLON,
Président.
THOMAS GIRAND,
Secrétaire.

Nous apprenons avec plaisir qu'un club Agricole est en voie de formation à St. Valentin, nous en sommes d'autant plus heureux que nous comptons beaucoup sur ces clubs pour assurer à la cause agricole dans cette Province des progrès rapides et réels.

Correspondance.

M. le Rédacteur,

Je lisais dans votre numéro du 7 courant:

"Un singulier fléau vient de se déclarer sur les pois; nous espérons qu'il n'est pas général. Hier, M. Olier, N. P., de Ste Anne de Stukely, est

venu nous montrer des pois achetés sur le marché de Montréal. A l'extérieur, ils ressemblent aux pois ordinaires; mais si on les crève, on trouve l'intérieur occupé par une mouche pleine de vie de la grosseur du pois. Il ne reste qu'une légère enveloppe. Comment cette mouche a-t-elle pu y pénétrer, comment a-t-elle pu y vivre, y grossir? C'est ce que nous ignorons.

"Nous prendrons la liberté de signaler ce cas au savant rédacteur du *Naturaliste Canadien*, M. l'abbé Provancher.

"Il est de la plus haute importance de bien examiner les pois que l'on emploiera désormais pour le potage. Si ce fléau est tant soit peu général, il sera absolument impossible de songer davantage à la soupe aux pois. Avis aux familles."

D'après ces données, il est facile de voir que l'insecte en question n'est autre que la Bruche du pois, (*Bruchus pisi*, Linnée). Pour répondre à votre appel, je prendrai la liberté de vous référer aux pages 69 et 70 du 1er. volume du *Naturaliste Canadien*, No. de Février 1869, où j'ai fait à peu près l'histoire de cet insecte.

La Bruche du pois est un insecte indigène de l'Amérique et qui cause de tels dégâts dans l'Ouest, qu'on en est rendu là au point où vous craignez qu'on en vienne ici, c'est-à-dire, à ne plus songer à la soupe aux pois. Pour quoi ne cultivez-vous donc pas de pois demandais-je aux cultivateurs de Bourbonnais et des Petites-Iles, en mai dernier? Parceque, me répondaient-ils, cette culture ne peut réussir ici; nous semons des pois et nous ne récoltons que des mouches; dans chaque pois il se trouve une mouche presque aussi grosse que le pois lui-même.

Jusqu'à cette année, la Bruche du pois ne s'était pas encore signalée par des dégâts appréciables dans la Province de Québec, malgré les importations considérables que l'on faisait de pois d'Ontario portant l'insecte et pouvant par conséquent le répandre ici. C'est à peine si chaque année j'ai pu en rencontrer quelques individus dans mes chasses entomologiques; et nul doute que son abondance, signalée dans le district de Montréal, n'est due qu'à l'été exceptionnellement chaud que nous avons eu.

Il serait à désirer grandement que le Conseil d'Agriculture ne tardât pas plus longtemps d'établir un musée agricole, où les cultivateurs pourraient toujours trouver les spécimens des plantes et des animaux qui peuvent leur être avantageux ou nuisibles, avec les explications qu'ils pourraient requérir, et dans des termes à leur portée. Je vois avec plaisir, par le rapport d'une assemblée à Ste Rose, que le Révd. M. Tassé s'occupe de la chose. Espérons que ses vœux seront

comprises par ses collègues, et qu'on va sans délai se mettre à l'œuvre.

Avec considération,

L'ABBÉ PROVANCHER.

Québec, 12 septembre 1870.

"La Bruche appartient à la grande famille des Circulionides ou charançons. Ce sont des coléoptères, le plus souvent de petite taille, qui se reconnaissent facilement à première vue par leur tête prolongée en long bec ou proboscide, qui leur permet de creuser au moyen de leurs mandibules de petits trous dans les fruits ou les branches d'arbres, pour y déposer leurs œufs. La Balane (*Balaninus nasicus*, Say) qui perce l'écorce de la noisette pour y déposer son œuf a le bec presque aussi long que le corps; celui de la Bruche est beaucoup plus court. Celle-ci dépose son œuf dans le pois, lorsque la gousse est à peine formée, si bien que l'ouverture en disparaît totalement avec la croissance du fruit. La larve se nourrit de l'intérieur même de sa demeure, et s'y transforme le plus souvent en insecte parfait avant d'en sortir. Parvenu à la maturité rien ne décele la présence de l'insecte dans le pois si ce n'est une certaine petite tache circulaire sur chacun d'eux, et qui n'est autre chose que la porte de sortie ménagée par la larve à l'insecte parfait. Ce n'est en effet que la transparence de la même écorce qui recouvre cette ouverture qui lui donne l'apparence d'une couleur différente du reste. Prenez une épingle, et faites partir cette espèce de couvercle, et vous trouverez l'insecte tapi à l'intérieur et en occupant presque toute la cavité; de sorte que dans la soupe avec de tels pois, au lieu de purée, on a une armée d'insectes qui se promènent sur le bouillon tout clair.

"En mai 1867 on nous montra des pois achetés à Montréal, de magnifique apparence, mais dont les trois quarts au moins étaient remplis de Bruches. Jusque là nous pensions que cet insecte ne se rencontrait que dans l'Ouest, mais nous en avons pris un vivant dans une de nos chasses à Portneuf même, l'été dernier, et voilà qu'on vient de nous montrer des pois récoltés à l'Isle-d'Orléans qui en ont considérablement souffert. Nous pensons toutefois que les ravages de la Bruche ne pourront qu'accidentellement causer des pertes sérieuses dans la Province de Québec. Ce qui nous confirme dans cette opinion, c'est que l'insecte ne trouve que rarement dans notre climat les conditions convenables à son parfait développement, puisqu'on le trouve mort dans le fruit. Il doit sans doute passer à l'état parfait avant la récolte; mais le temps de sa métamorphose n'étant pas encore venu, arrive la moisson, et le dessè-

chement du fruit, ou la fermentation dans la grange, ou peut-être encore le battage, viennent le faire périr et mettre de suite des bornes à son trop grand développement.

Les ravages causés par les charançons sont d'autant plus à redouter qu'il n'y a encore guère de remèdes à opposer à leurs dégâts.

En France, on donne aux charançons les noms vulgaires de *lisettes bécares*, etc.; ici, en Canada, ces insectes comme la plupart des autres, ne sont désignés par aucun nom particulier. — *La Minerve*.

Elever les races d'animaux pour les points.

Par *race*, on entend des animaux d'une même espèce, possédant, outre les caractères généraux de cette espèce, des caractères distincts qui leur sont propres, qu'ils doivent aux influences du sol, du climat, des aliments et du genre de vie auxquels ils sont soumis, et qu'ils transmettent à leurs descendants.

Par *points*, on entend certains signes caractéristiques particuliers, qu'on remarque chez les individus d'une race ou sous-race d'animaux, possédant, en règle générale, la même apparence, les mêmes traits, la même forme et la même couleur, et qui sont l'effet de la sélection des individus reproducteurs par l'homme.

Les points peuvent se diviser en ceux qui sont utiles, c'est-à-dire en ceux qui constituent l'utilité intrinsèque de la race, et en ceux qui ne sont simplement que caractéristiques. Quelquefois, une race, n'est qu'accidentelle, et d'autre fois une race qu'on a élevé pendant une suite de générations avec l'intention de produire certains points, les éleveurs pour parvenir à ce but, ne choisissant que des individus qui possèdent ces points.

Ainsi, le cinquième ergot chez le Dorking, les plumes aux pattes chez le Brahma Pootra, le visage blanc chez l'Espagnol noir (black Spanish) sont des points caractéristiques. L'ampleur de la poitrine chez le premier, la grosseur et la précocité de croissance et de maturité chez le second, et la qualité de pondre une quantité de gros œufs chez le troisième, sont tout à la fois des points utiles et des points caractéristiques.

Nous avons des races de volailles que nous estimons d'abord pour leur utilité, d'autres que nous estimons exclusivement pour leur beauté, ou leur singularité, d'autres races enfin parcequ'elles offrent en même temps un beau plumage, un courage indomptable, et pour le profit de leur chair et de leurs œufs. L'objet qu'on a en vue lorsqu'on élève des volailles doit nous guider sur le cas qu'on doit faire de certains points. Si l'on veut former

une race éminemment utile, il faut d'abord choisir les points considérés comme profitables et utiles, et les points caractéristiques ne doivent passer que secondairement.

Ainsi, si par une suite d'élevage on peut prouver que les brahmas crête simple, des houdans n'ayant que quatre ergots, et des hambourgs ayant des oreilles rouges, offrent à la perfection tous les bons points qu'on rencontre chez les individus de la race, les éleveurs et les amateurs pourront se demander, si l'on doit ou non rejeter des oiseaux offrant ces particularités, pour ne choisir que des sujets marqués d'après les règlements reçus. Si, par expérience, les éleveurs trouvent des oiseaux possédant certains points supérieurs, comme tempérament robuste, grosseur et pesanteur du corps, &c., il ne doivent pas hésiter à les choisir comme reproducteurs, à moins que, pour se conformer à des exigences arbitraires, ils rejettent leurs meilleurs oiseaux pour d'autres inférieurs, sous le faux prétexte d'élever des animaux offrant rigoureusement tous les points caractéristiques de la race.

[C'est malheureusement ce que certains éleveurs du pays ont fait pour la race ayschire. Ils ont cultivé la couleur, les cornes les formes, sans s'inquiéter du lait, chose assez importante pourtant chez une race presque exclusivement laitière.—Révd. S. A.]

Le climat et d'autres circonstances peuvent avoir une grande influence sur les différents races d'animaux ; et telle race qui, dans un pays, offre tous les points nécessaires pour en faire des bêtes de première classe, n'atteindra pas toujours dans un autre pays, le même degré de perfection, quand bien même on y observerait les mêmes règles pour le choix des reproducteurs et le soin aux élèves ; *car c'est un fait bien constaté que des animaux transplantés d'un pays dans un autre prennent avec le temps, les caractères propres à leur nouveau séjour.*

Ainsi donc, vu ces considérations, ne devrait-on pas, en Canada, étudier avec soin et d'une manière indépendante les différentes races d'animaux, les choisir pour leurs bons points, sans nous attacher exclusivement au nom de la race, et ne pas nous laisser imposer, dans chaque cas, par les pays étrangers, des règles arbitraires pour l'élève des animaux ?

DR. GENAND.

Nous recommandons tout spécialement l'étude des questions posées par notre habile collaborateur.

BASSE-COUR.

L'industrie des oies grasses.

Nous croyons être utile à nos lecteurs en reproduisant l'article suivant. Ceux qui ont des oies à engraisser y trouveront sans doute d'utiles suggestions.

L'élevage des oies est entrepris en France suivant des procédés un peu différents et en vue de résultats distincts.

D'abord, la production des oies demi-grasses, qui se fait un peu partout dans les campagnes ; puis celle des oies complètement grasses, qui se fait surtout dans les départements du midi, dont Toulouse est le centre et le marché le plus important. Puis encore l'engraissement dans le but spécial de la production des foies gras, qui ont fait à Strasbourg une renommée universelle.

Enfin, l'industrie assez peu connue des peaux de cygne, pour la fourrure (lesquelles peaux de cygne sont des peaux d'oie mégissées), industrie localisée dans le département de la Vienne, où l'élevage des oies demi-grasses et maigres est aussi très répandu. La ville de Poitiers réalise annuellement de 100,000 à 150,000 fr. de bénéfices dans le commerce des peaux d'oies mégissées.

C'est à Toulouse et aux environs que l'engraissement est le mieux et le plus complètement obtenu, ce qui est dû non-seulement à l'excellence des procédés employés, mais aussi, surtout peut-être, à la race cultivée. Tout le monde connaît aujourd'hui cette magnifique oie de Toulouse, qui atteint parfois un poids double de celui de l'oie commune. Grosse, court-jambée, de formes massives, de plumage en général gris, cette oie porte sous la gorge et le jabot un fanon très-développé, mais surtout sous l'abdomen un repli de la peau tellement considérable, que le ventre de l'oiseau traîne jusqu'à terre. Ces fanons et replis sont de vastes magasins à graisse, qui, lorsque la matière adipeuse les remplit, privent l'animal de tout mouvement.

Cette oie est élevée principalement dans les départements de la Haute Garonne, de Tarn-et-Garonne et dans une partie de ceux du Gers et de l'Arriège. Les élevages ne se font pas, en général, sur des troupeaux considérables, mais presque tous les petits cultivateurs entretiennent des bandes de 20 à 40 têtes. Les uns se bornent à faire, sous des poules, des éclosions en grand, pour vendre les oisons âgés de huit à dix jours à des éleveurs qui les gardent tout l'été et les préparent à l'engraissement en les envoyant paître tous les jours sur les trèfles et les chaumes, puis les vendent aux

engraisseurs. Cependant, certains propriétaires ont entrepris l'élevage complet des oies sur une vaste échelle, et cette industrie est assez lucrative pour que plusieurs n'aient pas hésité à transformer des surfaces considérables de terrain en prairies artificielles destinées uniquement au pacage des oies.

L'engraissement se fait à deux époques de l'année : en été, pour obtenir de la viande fraîche qui se débite sur les marchés ; en automne, pour préparer les oies de salé. Ce salé remplace le porc dans les ménages, tandis que la graisse d'oie tient lieu de beurre, bien que celle de canards mulards, produits aussi de l'industrie locale, soit préférée pour cette usage.

Le maïs, donné à sec ou gonflé par quelques heures de macération dans l'eau, constitue le régime de l'oie à l'engrais, 30 pintes de maïs, par tête, suffisent pour obtenir l'état de graisse parfait. Les oiseaux sont d'ailleurs renfermés dans un espace restreint et obscur, une cave sèche, un cellier, une écurie ; mais on les gave deux ou trois fois par jour, suivant que l'on veut pousser plus ou moins l'engraissement. Pour cela, la fille de basse-cour prend chaque oiseau, l'un après l'autre, entre ses genoux, et lui entr'ouvrant le bec d'une main, lui verse, de l'autre dans le gosier les grains de maïs soit directement, soit en s'aidant d'un entonnoir à tube taillé en bec de flûte et arrondi, pour ne pas blesser l'œsophage. Elle pousse alors les grains avec un petit bâton ou un fouloir à cet usage. Une femme exercée peut gaver une oie en cinq à six minutes.

Ainsi traitée, l'oie atteint un poids de 16 à 18 lbs. La paire pèse ordinairement 40 lbs. Le foie peut atteindre une livre. Les vieilles oies engraisent plus facilement que les jeunes, mais leur chair est plus dure.— A cet état d'hypertrophie grasseuse, l'oie supprime littéralement la graisse par tous les pores. Ses tissus, ses viscères, son sang, ses déjections même sont imprégnées de matière grasse. Aussi doit-elle être surveillée avec le plus grand soin, car elle meurt souvent asphyxiée. Tout choc, toute meurtrissure peut lui être fatale. Parfois aussi il s'opère une sorte de résorption de la graisse, l'oie est morfondue, et il faut se hâter de la tuer.

Dans certaines parties de la France, où les ressources locales ne permettent pas l'usage du maïs, on emploie la méthode toulousaine, en se servant de pâtes de pommes de terre, de farine d'orge ou de sarrasin, divisées en pâtons de la grosseur du doigt et longs de 1½ à 2 pouces.

A Strasbourg et dans les environs on a le tort d'élever encore l'oie commune, au lieu de la grosse espèce, qui réussit également bien par toute la France. Les cultivateurs se bornent

comme dans le Midi, à produire les oies en chair pour les vendre à la fin de l'été aux engraisseurs, ou plutôt aux engraisseuruses, car cette industrie, est à peu près entre les mains des femmes.

Comme il s'agit surtout ici de produire l'hypertrophie du foie, le choix de l'oiseau est un peu plus délicat que pour l'engraissement toulousain. Il faut que l'oiseau soit jeune, ce qui se reconnaît à la flexibilité et à la couleur de la membrane du bec, et que sa carcasse soit bien conformée, ce dont on s'assure par le toucher.

Les oies choisies sont placées dans des écuries sombres, et nourries avec des fèves de marais, jusqu'à ce qu'on ait constaté un état de chair suffisant. C'est pendant les huit derniers jours seulement qu'on les soumet au régime de l'engraissement à outrance.

On les place dans des boîtes, prisons ou épinettes, soit isolées, soit réunies au nombre de douze environ, mais assez serrées pour qu'elles ne puissent se donner que fort peu de mouvement. Toute fois la partie supérieure de la boîte est ouverte, en avant, de manière que chaque oie puisse passer son cou et barboter dans une augette pleine d'une eau tenant parfois un peu de charbon de bois en suspension. La nature de l'eau paraît agir d'une manière marquée sur le développement du foie.

Les oies sont d'abord gavées comme à Toulouse, deux fois par jour, avec du maïs échaudé dans de l'eau salée. Souvent, après chaque repas, on administre à l'oiseau une cuillerée d'huile d'oilette.

Les accidents et les morts subites sont plus fréquents par cette méthode, d'abord à cause du gonflement considérable du foie, ensuite parce que l'oie commune a moins d'aptitude que l'oie de Toulouse à cet engraissement exagéré et offre moins de résistance vitale.

Aussi l'engraissee vit-elle dans une alerte continuelle, car l'oie qui meurt avant son temps constitue une perte sèche assez sérieuse.

Son heure venue, l'oie est tuée, plumée, vidée et suspendue pendant vingt quatre heures dans un endroit frais.— On recommande à Toulouse de la tuer sur sa digestion. Puis on extrait le foie avec précaution.

Les pâtés de foies gras de Strasbourg sont connus partout. Il seraient sans rivaux si les terrines de Toulouse et de Nérac n'existaient pas. Celles-ci sont faites avec les foies gras des canards mulards.

Le pâté de foie gras a eu l'honneur d'inspirer un historien presque poète, M. Gérard, avocat à Strasbourg.— On attribue souvent l'invention de cet excellent produit à un certain Mathieu, cuisinier du cardinal de Rohan, prince-évêque de Strasbourg. *Suum cuique,*

l'invention appartient à Close, cuisinier du maréchal de Contades, gouverneur pour le roi de la province d'Alsace. Le dit Close, lorsque son maître quitta Strasbourg, en 1788, ne voulant pas entrer au service de son successeur, le maréchal de Stainville, s'établit à son compte, épousa la veuve du pâtissier Mathieu, et confectionna dès lors pour le public les fameux pâtés réservés jusque-là à la table du maréchal de Contades.— « C'est de son modeste laboratoire (de la rue des Mésanges, à Strasbourg) que le pâté de foie gras est parti pour faire le tour du monde ! » s'écrie M. Gérard dans un accès de lyrisme, excusable chez un citoyen d'une ville où se produit par chaque saison (six mois) un mouvement d'affaires qui dépasse 2 millions de francs, sur les seuls pâtés de foie gras.

Le commerce des oies grasses, en général, donne lieu, d'ailleurs, en France, à des transactions excessivement considérables. Pour en donner une idée, nous ne citerons qu'un chiffre : Paris n'est pas la ville où la consommation des oies est la plus importante, proportionnellement à sa population ; cependant, la veille du jour de Noël, il arrive à Paris, à peu près, chaque année, jusqu'à un million de livres d'oies grasses qui sont enlevées sur les marchés le jour même ou le jour suivant.

Les oies grasses donnent aussi naissance en Angleterre à un mouvement d'affaires des plus considérables. Le jour de la Christmas, il n'est pas de famille anglaise, si dénuée soit-elle, qui ne tienne à mettre au four son oie de Noël, dût-elle y consacrer ces derniers schellings. Ce sont surtout les comtés de Norfolk et de Suffolk, les marais de la Cornouaille occidentale qui se livrent à l'élevage de ces oiseaux sur les plus vastes proportions. La foire aux oies de Sommer-Court est célèbre dans tout le Royaume-Uni.

Mais comme il se consomme en Angleterre, outre les oies adultes, dites oies de Noël, une énorme quantité de jeunes oisons qui remplacent nos canetons de Rouen et d'Amiens, la production indigène ne peut suffire à la consommation. Aussi, Rotterdam expédie-t-elle chaque automne vers les ports anglais des millions d'oies vivantes provenant de la Hollande, de la Moravie, de la Poméranie et des provinces de l'Allemagne centrale. Tous ces pays ont des marchés spéciaux très importants, et celui d'Husenheim, la vieille ville des oies, est célèbre depuis des siècles. Des canetons entiers s'y livrent d'une manière presque exclusive à la production de ces oiseaux qui leur fournit de grands bénéfices, mais surtout la Hollande, où l'on cultive une belle variété grise différant seulement par une taille un peu plus forte de l'oie première, sau-

vage, souche commune de nos variétés domestiques.— (*Revue Agricole du midi.*)

J. PELLETAN.

RECETTES UTILES.

Moyen pour guérir les volailles.

M. Mile, pharmacien, indique le remède suivant au moyen duquel on peut éviter la mortalité des volailles.

Cannelle de Chine en	
poudre fine.....	3 oz.
Gingembre en poudre.....	
fine.....	10 "
Gentiane	1 "
Anis.....	1 "
Carbonate de fer.....	5 "

Ces poudres doivent être parfaitement mélangées à l'aide d'un tamis. Voici comment il faut s'en servir :

Une cuillerée à café de cette poudre est mélangée à la pâte de vingt dindonneaux pour le repas du matin, il en est de même pour celui du soir. Le traitement doit être commencé 15 jours avant l'apparition du rouge et continué 15 jours à trois semaines après. Les temps humides sont contraires aux jeunes animaux ; aussitôt qu'on remarque le plus petit signe de maladie, il est important d'administrer la poudre. Les autres volailles de basse-cour seront traitées de la même manière que les dindons.

FEUILLETON DE LA SEMAINE AGRICOLE

CHEMIN DE LA FORTUNE.

PAR

HENRI CONSCIENCE.

VI

Après une demi-heure d'ouvrage, ils s'approchèrent du trou avec une très-longue tige d'arbre, et l'enfoncèrent dans l'eau jusqu'à ce qu'ils sentissent le fond à environ trente pieds. Ils jetèrent un cri de joyeuse surprise, convaincus qu'à si peu de profondeur, il serait facile de s'emparer de l'or, par l'un ou l'autre moyen. Mais, lorsqu'ils s'interrogèrent les uns les autres sur ce moyen, personne n'eut une réponse satisfaisante à donner, et on débattit l'idée d'entourer le puits d'une digue et d'en tirer l'eau. Jean Creps rit de ce projet insensé, et calcula qu'il faudrait au moins une année pour vider le puits, même si on réussissait à l'endiguer, chose qui lui paraissait tout à fait impossible. Reconnaissant le fondement de cette objection, les chercheurs d'or se tenaient, découragés et abattus, au bord du trou ; leurs yeux égarés semblaient vouloir en souder le fond, afin d'apercevoir l'or qui faisait battre leur cœur.

de désir. Tous restaient silencieux et se grattaient le front pour demander à leur cerveau fatigué le moyen qui échappait.

—Bah !... de ces longues réflexions il sortira rien, dit Kwik. Les moyens les plus simples sont les meilleurs. Plongez dans le puits pour en extraire l'or avec la main.

—En effet, affirma Pardoës, on pourrait peut-être monter ainsi des pépites pour une valeur de plusieurs millions. Mais qui se risquera dans ce tourbillon ?

—Qui ? Moi ! s'écria Donat. Liez moi le lasso autour du corps, laissez-moi descendre jusqu'au fond et remontez-moi aussitôt que j'imprimerai une forte secousse au lasso.

Victor Roozeman voulut le détourner de sa dangereuse entreprise ; mais Kwik dit qu'il savait plonger et nager comme un rat, et que, même sans cela, il n'y avait rien à craindre du tourbillon, parce qu'on pouvait toujours le remonter à l'aide de la corde ; et qu'en outre, pour être riche à millions, on ne devait pas reculer devant un petit danger et un peu de peine.

Sa proposition fut adoptée et l'on décida de suite que, si cette première tentative réussissait, chacun devrait descendre dans le puits, et qu'on tirerait au sort. Que pour ne pas se couper les pieds et les jambes contre les pointes du rocher, on garderait ses souliers et son pantalon, mais on ôterait ses autres vêtements, pour pouvoir du moins se réchauffer la poitrine après le plongeon.

On lia sous les bras de Donat le lasso, allongé d'une grosse corde qu'on détacha de la clai.x Lorsque tout fut prêt enfin pour la descente, Kwik plongea son doigt dans l'eau et fit le signe de la croix, comme on a coutume de faire en Brabant quand on met le pied dans l'eau pour se baigner. Puis il dit en riant :

—Il part ! Adieu, mes amis, au revoir ! Je vous apporterai des nouvelles de l'autre...

Pendant qu'il disait cela, il était descendu à moitié dans l'eau, et se retenait au bord avec les mains ; sa voix se brisa ; il haletait d'une manière étrange, et les yeux semblaient lui sortir de la tête.

—Eh bien, qu'as-tu donc ? Descends ! dit le Bruxellois.

—Ouf ! camarades, hégaya-t-il, je suis gelé, je brûle de froid ! Un moment, laissez-moi me rafraîchir... Allons, allons, tenez bien la corde, je descends...

En effet, il lâcha le bord et descendit perpendiculairement dans le puits.

Ses camarades tenaient les yeux fixés sur l'eau bouillonnante. Du résultat de cette tentative pouvaient dépendre leur bonheur et leur fortune immédiate ; aussi personne ne parlait, tous les cœurs battaient ; les mains étaient convulsivement serrées au-

tour de la corde, pour remonter le plongeur au moindre signal.

On n'attendit pas longtemps ; une seconde ou deux après que Donat était descendu dans l'eau le lasso reçut deux ou trois secousses violentes. Kwik fut remonté et ramené sur le bord.

—Eh bien, as-tu touché le fond ? lui demanda-t-on.

Mais Donat ne paraissait ni voir ni entendre ; ses dents claquaient, ses membres frissonnaient ; il chancelait sur ses jambes comme un homme ivre, et il bégaya en soufflant :

—Maudit or, pour lequel un homme doit exposer sa vie ! O mon Dieu, je ne sais plus où je suis ; mon cœur n'est pas plus gros qu'une lentille. Je crois, pardieu, que mon âme est gelée dans mon corps...

—Mais de l'or ! As-tu trouvé de l'or ? demandèrent les autres.

—Une pierre, ou de l'or, ou un morceau de glace, je n'en sais rien, murmura-t-il. Tenez, voyez, cela m'est égal... Je cours au feu pour me dégeler.

A ces mots il ouvrit sa main, laissa tomber quelque chose aux pieds de ses amis et courut à pas chancelants vers la tente.

—Incroyable ! s'écria Pardoës, qui s'était jeté sur l'objet tombé et le montrait avec une joie folle. Incroyable ! Une pépite d'or pur de... oui, de six livres au moins ! Quel merveilleux trésor ce puits doit contenir ! Un seul bloc, six livres ! Il y a peut-être des milliers de morceaux pareils, entassés par les siècles dans ce trou ! Oh le sort ! le sort !

Il rompit rapidement cinq brins d'herbe de longueur différente et les présenta aux autres pour tirer au sort. Il était visible qu'un plongeon dans le puits froid comme une glace les effrayait ; car ils hésitèrent à prendre un des brins d'herbe et se disputèrent même à qui tirerait le premier.

Le sort décida que le matelot descendrait d'abord, puis Creps, Pardoës le baron et enfin Victor ; après quoi, l'on reprendrait le tour en commençant par Kwik.

Sans hésiter, le matelot se laissa descendre dans l'eau ; mais il agita aussi très-vite le lasso, et, lorsqu'on le hissa, il se mit à jurer, souhaitant que l'or fût au fond de l'enfer, quoiqu'il eût rapporté trois ou quatre pépites pesant ensemble une livre environ. Il jeta l'or à terre sans dire mot et courut en maugréant à la tente, où Donat était en train de faire un feu à cuire un bœuf.

Creps descendit courageusement dans le puits, mais ne trouva pas d'or. Pardoës fut plus heureux : il apporta au moins deux livres et demie de pépites. Tous deux coururent cependant vers le feu en claquant des dents et en frissonnant violemment, de sorte que Roozeman et le baron restèrent seuls près du puits.

Le gentilhomme semblait singulièrement ému, pendant que Victor lui liait le lasso sous les bras ; il tremblait visiblement.

—Allons, baron, ne craignez rien. Il doit faire horriblement froid là-dedans ; mais ce n'est qu'un moment de sacréable, je vous remonterai le plus vite possible.

Le baron fit un pas en arrière, et murmura avec anxiété :

—J'ai peur, je ne sais pas nager ; ce puits me fait l'effet de la gueule béante du néant.

—Il faut bien respirer d'avance, s'emplit d'air la poitrine, et puis tenir la bouche fermée. Il n'y a pas de danger, ayez bon courage.

—Courage ?... répéta le gentilhomme. Avant-hier encore, j'eusse vu approcher la mort avec plaisir. Maintenant que le sort me rend la fortune et la puissance perdues, la vie me semble infiniment précieuse. Et si cet abîme était pour moi la porte de l'éternité ?

Le matelot criait de loin qu'on devait continuer loyalement le travail convenu, et, comme il vit qu'on ne faisait pas attention à ses cris, il accourut, arracha la corde des mains de Victor et grommela pendant que ses dents claquaient distinctement.

A Continuer.

VINAIGRE, Comment on le fait avec du Cidre, du Vin ou Sorghum en 10 heures sans faire usage de drogues. Pour les circulaires, s'adresser à F. J. Sage, Manufacturier de Vinaigre. Cromwell, Ct. 12 Septembre 1870.—a

BŒUF A LOUER OU A VENDRE.

Le Bœuf importé d'Alderney, VICTOR HUGO Sera loué ou vendu à toute Société d'Agriculture S'adresser immédiatement à

S. SHELDEN STEPHENS,

Montréal, 22 Septembre 1870.

AUX ABONNÉS

DE

LA SEMAINE AGRICOLE

ET DE

LA MINERVE

Quotidienne, Semi-Quotidienne & Hebdomadaire

Afin de nous rendre au désir d'un grand nombre de nos Abonnés de la *Semaine Agricole* et aux différentes Editions de *La Minerve*, nous entreprenons.

DE RELIER CES DIFFÉRENTS VOLUMES

AU

PRIX COUTANT

POUR NOS ABONNÉS SEULEMENT.

Bureau de la MINERVE, }
Montréal, Juillet 1870 }

LA SEMAINE AGRICOLE

IMPRIMÉE ET PUBLIÉE PAR

DUVERNAY, FRÈRES

N. C. 16, RUE ST. VINCENT MONTRÉAL

\$1 par année, payable d'avance.

SOMMAIRE DU No. 20. — 22 Sept., 1870.

Agronomie.

CULTURE DU HOUBLON.—Du sol convenable au houblon. De la plantation du houblon. Culture du houblon. Récolte de la fleur ou ouiellette. Chauffoir. Seconde année. Emballage.—J. E. Labonté. 306

LES SEMIS CLAIRS.—Henry Vilmorin..... 309

Notes de la Semaine.

LISTE DES PRIX..... 310

LES MOUCHES ET LE BÉTAIL..... 310

EXPOSITIONS PROVINCIALE, AGRICOLE ET INDUSTRIELLE.—Les chevaux. Bêtes à cornes. Race porcine. Moutons, Gallinacés. Grains et légumes. Machines aratoires et autres. Département de l'industrie, Ferronneries. Divers. Vêtements. Meubles et marquerie. 311

CONFÉRENCE AGRICOLE A ST. VALENTIN..... 315

CORRESPONDANCE.—L'abbé Provancher..... 315

ELEVER LES RACES D'ANIMAUX POUR LES POINTS.—Dr. Genand..... 316

BASSE COUR.—L'industrie des oies grasses.—J. Pelletan..... 317

Recettes utiles.

MOYEN POUR GUÉRIR LES VOLAILLES..... 318

Illustrations.

Suffolks Primés..... 305

Feuilleton.

LE CHEMIN DE LA FORTUNE.—Le puits..... 318

LES MARCHÉS DE LA PROVINCE..... 320

Société d'Agriculture du Comté de Pontiac.

L'EXHIBITION ANNUELLE de la Société d'Agriculture du Comté de Pontiac, aura lieu MERCREDI, le 5ème jour d'Octobre prochain, à Clarendon Centre, à 10 heures a. m.

Par ordre du Bureau des Directeurs,

G. M. JUDGSON,

Sec.-Trésorier.

Clarendon, 29 Août 1870.

17

COLLEGE VETERINAIRE DE MONTREAL

ETABLÉ EN 1866.

En rapport avec la Faculté Médicale de l'Université McGill; sous le patronage du Conseil d'Agriculture, P. Q.

COURS . . . 1870—71.

Les Classes ré-ouvriront MERCREDI, le 12 Octobre.

Pour les particularités s'adresser à

D. McEACHRAN,

679, Rue Craig.

GEO. LECLÈRE, M.D.,

Secrétaire.

Montréal, 10 Sept.—m

RAPPORT OFFICIEL DES DIVERS MARCHES DE LA P. DE QUEBEC

Fait spécialement pour la "Semaine Agricole."

Montréal, 22 Septembre 1870.

Table with columns for PRODUITS, Montréal, St. Jean, ST. HYA., Joliette, BEAU-HA., TROIS-B., Sorel, and Quebec. Rows include various agricultural products like FARINE EN QUART, GRAINS ET GRAINES, VOLAILLES, etc.