

## 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.

# JOURNAL D'AGRICULTURE,

ET

PROCÉDÉS DE LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DU BAS-CANADA.

Vol. 1.

MONTREAL, FEVRIER 1848.

No. 2.

## CULTURE DU TRÈFLE DANS LA BELGIQUE,

PAR N. SCHWERTZ;

*Traduit de l'allemand, par M. Jules Rieffel, élève de l'établissement de Roville en France.*

Dans tous les Pays-Bas (si nous en exceptons la Campine), on considère la culture du trèfle commun (*trifolium pratense sativum*) comme tellement indispensable, que les cultivateurs de ce pays ne peuvent se faire l'idée d'une agriculture dans laquelle ne figureraient pas la culture de cette légumineuse. J'ai même vu que dans les années où les rats des champs ravagent les récoltes, le cultivateur était bien plus affecté de la perte d'une récolte de trèfle que de celle d'une récolte de froment, preuve indubitable que l'agriculture flamande considère la culture du trèfle comme la base essentielle de toute bonne agriculture.

En effet, la plante précieuse qui fut le sujet de cette article, paraît être, dans cette contrée, dans le pays qui lui convient le mieux, dans sa patrie, en un mot. Son utilité comme fourrage, et sa valeur en agriculture, doivent avoir été reconnues de très-bonne heure par les agriculteurs flamands; car personne ne se souvient d'avoir entendu citer par les plus vieux cultivateurs l'époque de l'introduction de cette plante en Flandre. Les plus anciens livres mêmes parlent du trèfle comme d'une chose aussi connue et aussi commune dans ce pays, que l'herbe des prairies naturelles et l'avoine. Il est également probable que non-seulement l'Allemagne, mais encore l'Angleterre ont emprunté aux Flamands la culture du trèfle commun; car, indépendamment de ce que, suivant le témoignage

d'Arthur Young, la culture du trèfle étoit encore entièrement inconnue de son temps dans plusieurs parties de l'Angleterre, et qu'une foule d'agriculteurs de ce dernier pays repoussaient opiniâtrément cette culture, le même écrivain, dans son Agriculture expérimentale, rapporte une tradition d'après laquelle l'introduction du trèfle en Angleterre ne remonte pas au-delà d'un siècle. Il attribue cette introduction à sir Richard Weston, qui importa de la Flandre la culture du trèfle et la recommanda à ses compatriotes dans un mémoire qu'il publia sous le titre de Discourse on Flanders Zussbandry.

En effet, Arthur Young, en rapprochant l'introduction tardive du trèfle dans son pays, de l'extension rapide et considérable que prit la culture de cette plante, ne put s'empêcher de trouver dans ce fait quelque chose d'énigmatique. " Il fallait, dit-il à ce sujet, que les cultivateurs anglais fussent à cette époque des êtres bien plus dociles que leurs confrères de nos jours; car, j'ose l'affirmer, quarante sir Richard s'élèveraient aujourd'hui, et écriraient avec des plumes tirées des ailes d'un archange, qu'ils ne parviendraient pas à introduire parmi nous une pratique nouvelle, quelle que fût d'ailleurs l'éloquence de leurs écrits."

Dans les Pays-Bas, on sème le trèfle indifféremment avec toutes les céréales, l'orge d'automne et le sarrasin exceptés. On a observé à Voorde, en Flandre, qu'il ne réussissait pas dans les terres qui, l'année précédente, avaient produit des fèves à cheval (sèveroles); mais en revanche il réussit bien dans du lin.

Dans les assolemens (1) flamands, le

(1) On dit souvent et il est en générallement au temps où nous vivons que, presque toujours il ne faut pas cultiver deux

tréfle ne reparait que tous les quatre ou sept ans. Dans mon pays, où le cultivateur n'a pas autant d'industrie et où il ne sait pas employer une aussi grande quantité d'engrais, le tréfle ne revient sur le même terrain que tous les douze et au plus tous les neuf ans. Ce long intervalle entre deux récoltes de tréfle est chez moi le résultat, non de la nature du sol, mais du manque d'engrais et d'un assolement qui ne convient point à la culture du tréfle; c'est, en effet, ce que nous prouve la culture de nos petits propriétaires dont les petits champs sont fortement fumés et souvent plantés en pommes de terre soigneusement cultivées et tenues dans un grand état de propreté. Sur de pareils sols nous voyons que le tréfle revient tous les six ans avec le plus grand succès. Et si dans le Brabant, j'ai trouvé des assolements dans lesquels le tréfle revenait tous les quatre ans, ces assolements, cependant, ne sont suivis que sur des terres entourées de clôtures, situées près des habitations et préparées par une récolte de pommes de terre, pour lesquelles le sol reçoit un labour de défoncement, ou bien sur des terrains d'alluvions (Marschboden), qui, comme on le sait, font une exception en agriculture. Du reste, on sait avec quel soin, pendant toute la durée de l'assolement, ces champs sont labourés, hersés, binés, etc.

En Flandre, on sème le tréfle après avoir disposé le terrain en billons (2), ou après l'avoir labouré à plat. Cependant, en suivant cette dernière pratique, le cultivateur a soin de disposer son terrain de manière à ce qu'il paraisse labouré en planches, opération qui lui rend plus faciles les cultures suivantes, par lesquelles il voudra former de nouveaux billons. Le terrain

années de suite un même morceau de terre avec le même grain ou le même légume, parce que la terre s'épuise trop vite et qu'elle ne rapporte plus rien. Pour remédier à cet inconvénient, on change les espèces de grains ou de légumes que l'on emploie et l'on ne cultive les mêmes que plusieurs années après; voilà ce que l'on appelle "assolement."—(Note de l'Edit.)

(2) Billon est le haut d'un sillon, ou le sillon en dos.

est toujours disposé en planches, soit qu'on le prépare pour l'avoine, mais le hersage a lieu en travers; cette opération cependant engorge les raies d'écoulement que l'on nettoie qu'après ce travail. Quelques cultivateurs reculent leurs billons afin de donner à leurs champs une surface entièrement plate. Les Flamands préfèrent cultiver le tréfle en planches bombées, parce que leurs terres sont humides ou exposées à des inondations; sur des terres sèches on est d'un avis contraire. Enfin, on rencontre beaucoup plus de champs de tréfle disposés en billons que labourés à plat.

On sème plus épais sur les terres légères que sur les terres fortes, parce que les plantes tallent davantage sur ces dernières. En revanche les terres légères fournissent une semence plus abondante et de meilleure quantité.

M. Man a raison d'affirmer que l'on sème toujours le tréfle au printemps; mais il se trompe en disant qu'il est semé sur du seigle, car nous avons déjà dit et nous avons déjà vu, dans les différents assolements, que le tréfle est semé dans du froment, sur de l'orge de printemps, sur l'avoine et sur le lin. La semaille du tréfle sur les céréales de printemps s'opère de la manière suivante dans mes environs.

Dès que la semence d'avoine ou d'orge a été enterrée par un hersage, on passe le rouleau et l'on sème le tréfle immédiatement après.

Parmi toutes les plantes auxquelles on peut associer le tréfle, le lin occupe sans contredit le premier rang. En effet, une terre riche, très-meuble, très-propre, telle, en un mot, que la demande le lin, et, d'un autre côté, une plante qui, comme le lin, s'élève et talle peu et qui abandonne de bonne heure le sol, présentent des circonstances qui doivent nécessairement favoriser la croissance du tréfle. Aussi puis-je affirmer que je n'ai jamais eu ni vu dans mes environs, de plus beau tréfle que celui qui avait été semé dans du lin. Semé dans cette récolte, le tréfle donne, avant l'hiver de l'année de la semaille, une coupe passable, et dans l'année suivante deux belles coupes dont la première peut avoir lieu une semaine ou deux avant celle du tréfle semé dans du seigle ou de l'avoine.

La seule chose qu'on aurait à craindre en pareil cas, serait de voir le lin étouffé par une trop forte végétation du trèfle : cet inconvénient cependant ne peut guère avoir lieu que dans les années où le lin ne réussit pas ; mais je doute que cela puisse arriver, puisque sur un sol comme celui du pays de Waes, où le lin forme la principale culture, on n'a jamais cet inconvénient à craindre, lorsqu'on sème le trèfle dans le lin. En supposant même qu'il y eût quelque danger à courir, on a un moyen assuré de l'éviter ; il suffit pour cela de ne faire la semence de trèfle qu'au moment où l'on va sarcler le lin. On répand alors la semence qui est suffisamment enterrée par le piétinement des sarceleuses.

En 1804 j'ai fait semer de cette manière du trèfle dans une récolte de lin qui avait déjà trois pouces de hauteur. Malheureusement le temps était très-sec, la terre dure et mon lin tellement propre qu'il n'avait nullement besoin de sarclage. Je ne voulus pas faire une dépense qui me paraissait inutile, et j'exposai ma semence de trèfle sans en espérer grand'chose. Elle germa cependant malgré une sécheresse excessive, et lorsque le lin fut enlevé, la récolte de trèfle, bien qu'elle eût une apparence chétive, ne laissa pas de devenir tellement belle l'année suivante, qu'elle fit l'admiration de mes voisins. Je dois de plus faire observer ici que le trèfle dont je parle ne fut pas fumé.

Dans les Pays-Bas, le trèfle est fumé par-dessus pendant le printemps ou vers la fin de l'hiver. Cette fumure par-dessus se compose soit de fumier d'étable bien décomposé, soit d'urine, de chaux, de cendre de houille ou de tourbe. Mais les cendres hollandaises sont toujours employées à l'amendement du trèfle, et sont extrêmement estimées. Ces cendres arrivent par les canaux jusqu'à Bruxelles et Löwen où les fermiers de la partie plus méridionale viennent les acheter, et elles pénètrent dans l'intérieur de la Flandre en remontant l'Escaut.

On les répand sur le trèfle par un temps couvert et humide, aussitôt que la récolte couvre le sol de ses feuilles, et même avant cette époque. Le trèfle amendé avec ces cendres a ordinairement un bon pied de plus que celui sur lequel cet amendement

n'a pas été employé ; aussi les Hollandais disent-ils proverbialement : les cendres ne coûtent rien à celui qui les achète pour amender le trèfle, celui qui les néglige d'en acheter les paie le double. L'effet de ces cendres est si considérable que sur une terre où le trèfle paraît à peine, il suffit d'en répandre pour que quelques semaines après on y voie une belle récolte : aussi ne craint-on pas de faire des dépenses pour s'en procurer.

Suivant M. Man, dans le Brabant central on répand ordinairement en mars la cendre de tourbe sur les jeunes trèfles. Un grand nombre de cultivateurs flamands, dit-il, répandent ces cendres très-épaisses, et les sols que contient cet amendement, rendent le sol tellement fertile, que sans employer d'autre fumure et sans enterrer le trèfle en vert, on obtient ensuite de très-belles récoltes de froment. Bien entendu qu'en labourant pour le blé on enterre le regain ou troisième coupe que dans d'autres pays des cultivateurs ignorans font pâturer par leur bétail. Entre Menin, Courtray, et Gand, on répand, au rapport de M. Man, une plus grande quantité de cendres qu'ailleurs. "C'est ici, dit-il, que se trouvent les plus belles récoltes de trèfle que j'aie jamais vues." Dans le Hennegau le cultivateur se montre plus économe dans l'emploi de cet amendement. Les frais de transport étant plus élevés sont causes de cette économie.

"L'expérience nous a appris, dit M. Man, qu'il est très-avantageux de répandre des cendres au printemps sur tous les trèfles. On considère les cendres de Hollande comme les meilleures pour cela ; si l'on ne pense pas en avoir, on emploie alors la cendre de houille ou de tourbe, ou de la cendre de bois lessivée. Ces cendres sont semées à la volée, de la même manière que l'on sème les grains ; on choisit pour cette opération une matinée brumeuse et calme, afin que le vent n'emporte pas les cendres et qu'elles puissent demeurer attachées sur le sol et sur les plantes. Ces cendres contribuent non-seulement à détruire les insectes qui se montrent sur le trèfle à cette époque de l'année, mais encore à rendre la terre fertile. Au bout de huit jours on s'aperçoit de l'effet remarquable que les cendres opèrent sur la récolte du trèfle, et des expériences répétées ont démontré

que, sans l'emploi de cet amendement, la végétation du trèfle est languissante, et que la céréale et les autres récoltes qui suivent en souffrent beaucoup."

(A continuer.)

## DU HOUBLON ET DE SA CULTURE.

### *Partie utile, analyse, avantages et usages du houblon.*

Le houblon est une plante grimpante qui a des racines vivaces qui ne périssent jamais ; il a des feuilles qui ont de la ressemblance avec celles de la vigne. Le houblon est dioïque, c'est-à-dire que les fleurs mâles et les fleurs femelles sont placées sur des pieds séparés ; les premières forment des grappes rameuses et irrégulières ; les secondes composent une espèce de tête en pain de sucre, plus ou moins allongée, nommée *cône du houblon*, composée d'un grand nombre d'écaillés minces et consistantes, à la rencontre desquelles se trouvent les deux véritables fleurs femelles ; il leur succède deux graines environnées d'une poussière jaune, ayant une odeur et un goût amer qui lui sont propres.

C'est cette *poussière jaune* qui est la partie utile du houblon. — D'habiles chimistes ont constaté que cette matière amère, qui a tant d'odeur, est le seul siège de la saveur, de l'odeur forte, enfin du principe actif du houblon, et que les feuillettes des cônes qui n'ont point été touchés par cette matière jaune n'ont pas plus de saveur que le foin sec. Ils ont aussi reconnu que la poussière jaune existe en proportion différente dans les divers houblons, et par conséquent que leur valeur réelle et utile varie beaucoup. Pour connaître le bon houblon, on fait ce qui suit : On prend les cônes de houblon lorsqu'ils sont bien secs ; on en sépare la plus grande partie des matières étrangères qu'ils contiennent ; on les place sur un tamis de crin à mailles serrées, puis on les effeuille à la main ; ensuite on secoue le tamis par un mouvement dans le sens de l'horizon : la poussière séparée passe au travers des mailles en laissant sur le tamis les feuillettes qui ne peuvent le traverser ; on reprend de nouveau

les feuillettes pour en séparer la matière jaune qui aurait pu échapper une première fois, et on commence de nouveau jusqu'à ce qu'on ne puisse plus rien retirer des cônes effeuillés ; on a le soin de briser le moins possible les feuillettes qui pourraient alors passer et augmenter en apparence la proportion de la poussière utile. On conserve ce produit dans des vases bien fermés. En étudiant ainsi divers houblons procurés par M. Clappellet, propriétaire d'une importante brasserie à Paris, MM. Payen et Chevalier ont pu s'assurer que le meilleur houblon est celui de Poperingue en Belgique ; le meilleur ensuite est le vieux houblon d'Amérique ; celui qui vient ensuite est celui de Bourges en France.

Il est remarquable que le prix des houblons ne se soit pas réglé à peu près sur les proportions de la matière utile qu'ils renferment, et sa disposition à devenir sure. Dans le cours de leurs analyses, MM. Payen et Chevalier ont remarqué l'importance d'une récolte bien faite qui écarte du houblon les matières étrangères auxquelles ils attribuent la difficulté de conserver la bière pendant les chaleurs, sa disposition à passer à un état de fermentation acide.

Le houblon est indigène dans les contrées septentrionales de la France, et se rencontre fréquemment dans les haies et les broussailles, surtout dans les endroits humides. Les cônes de ce houblon sauvage ont quelquefois une odeur désagréable, le plus souvent elle est seulement moins agréable ; mais, dans tous les cas, ils ne sont jamais d'une qualité aussi bonne que ceux du houblon cultivé, et on ne les emploie presque jamais. Il est donc certain que la culture a considérablement amélioré la qualité comme la quantité des produits du houblon, ainsi que cela est arrivé pour presque tous nos végétaux cultivés. — Les houblons cultivés dans les divers pays n'apparaissent pas différer beaucoup, et il est probable que les houblonniers auront été formés de plant qu'on se sera procuré facilement à l'état sauvage, et qui sera devenu meilleur par la culture et que l'on aura plus tard employé pour fournir toutes les houblonniers du même pays.

Le houblon est très-cultivé en Angleterre, en Belgique, en Hollande, en Allema-

gue et en Amérique ; depuis 30 ans il commence à s'étendre dans la Franche-Comté, l'Alsace, le département du Nord, la Lorraine et surtout dans les Vosges. La France ne cultive pas assez de houblon pour pouvoir en fournir un grand nombre de brasseries établies depuis un quart de siècle ; le gouvernement, les sociétés agricoles et les écrivains sur l'agriculture rendront un grand service ainsi qu'à notre industrie, en détruisant les préjugés qui, d'une part, arrêtent une grande partie de la culture de cette plante, et de l'autre font accorder aux houblons étrangers une préférence telle que les brasseurs aiment mieux les payer au moyenne de 120 à 150 fr. le quintal, quand le houblon indigène se vend de 50 à 60 francs. Or, M. Sigismund Kolb, qui a publié récemment un excellent ouvrage sur la fabrication de la bière et la culture du houblon, ne craint pas de dire que la différence entre ces houblons n'existe réellement que dans l'opinion des brasseurs et pour le profit des marchands ; on a même constaté que les brasseurs de Strasbourg, qui repoussent le houblon de France, vont acheter en Allemagne et sous le nom de *houblon d'Allemagne*, le houblon français qui y a été exporté : préjugé à la fois préjudiciable au cultivateur et à l'industriel, et qui, tant qu'il existera, rendra utile le droit d'entrée presque équivalent au prix auquel se vend le houblon indigène, et qui avait été établi pour protéger sa culture.

Les gouvernements ont depuis fort longtemps cherché à encourager la culture de cette utile plante. Dès 1404, le duc Jean de Bourgogne, comte de Flandre, fonda une distribution annuelle de médailles d'or représentant une couronne de fleurs de houblon, et que l'on donnait publiquement à ceux qui présentaient les plus beaux produits.—En 1767, le prince-évêque de Bamberg et Wurtzbourg fit imprimer et distribuer à ses frais une instruction très-détaillée sur cette culture, afin de la propager.—En 1770, une circulaire émanée des états provinciaux de la vieille Prusse et de la Marche de Brandebourg ordonna à toutes les autorités locales d'aider de tous leurs moyens la propagation de la culture du houblon. On a fait ériger, dans le duché d'Erfurth, une houblonnière modèle pour

l'instruction des cultivateurs qui voudraient se vouer à cette branche de culture.—Dans beaucoup de principautés de l'Allemagne, celui qui défriche un terrain pour en faire une houblonnière est affranchi pendant 10 ans de redevances de ce terrain ; celui qui en établit une sur un terrain déjà cultivé obtient le même privilège pour 5 ans.—Dans d'autres, plusieurs récompenses sont distribuées tous les ans à ceux qui peuvent présenter le plus beau produit, en n'admettant néanmoins au concours que ceux qui présentent une quantité de 12 quintaux. On pourrait citer encore beaucoup d'autres faits pareils, propres à prouver les soins que l'on prend pour propager cette culture, si nécessaire et si profitable en Allemagne.

Après avoir cité ces faits, M. S. Kolb dit qu'il ne recommande pas seulement ce genre de culture aux brasseurs et aux propriétaires qui peuvent le faire sur une grande échelle et qui y trouveront plus d'avantage qu'à toute autre culture, mais encore aux petits propriétaires qui, comme en Allemagne, n'eussent-ils qu'un petit coin de terre exposé à l'action libre du soleil, en l'entourant de plants de houblon auxquels ils donneront un soin particulier, en obtiendront un produit marquant et d'une excellente qualité.

Le principal usage du houblon est l'emploi de ces cônes pour donner à la bière le goût amer qui caractérise cette boisson ; il a entièrement remplacé, pour cette destination, le buis, le trèfle d'eau, l'absynthe, la gentiane, etc., qu'on y introduisait pour le même objet. La quantité de houblon employée dans la fabrication de la bière en France est considérable, puisque sans compter celui qu'on récolte dans le pays et qu'on emploie directement dans nos brasseries, on tire de l'étranger pour une valeur de plus d'un million et demi, et que cette quantité augmente chaque année. La bière devenant une boisson dont l'usage se répand chez nous de plus en plus, il est probable que la quantité de houblon demandée s'augmentera encore.

Le houblon est employé en médecine ; il entre dans la préparation de divers médicaments ; on prescrit aussi, dans quelques cas, l'emploi de sa poussière jaune, sous le nom de lupuline.—On va jusqu'à manger les jeu-

nes pousses du houblon comme celles des asperges ; les feuilles qu'on retire des tiges servent utilement à la nourriture des bestiaux.—Enfin, en Suède et en Lithuanie on extrait de ses tiges fibreuses une filasse qui sert à faire des toiles grossières et des cordes ; pour cet usage on enlève les feuilles des tiges, on expose celles-ci, durant un hiver, aux intempéries des saisons, puis on les fait rouir et on les traite comme celles du chanvre.—Le houblon peut produire lui-même les liens nécessaires pour l'attacher ; à cet effet on a soin de couper, en automne, les bras de cette plante ; après en avoir fait des paquets, on les laisse dans l'eau jusqu'à ce qu'on puisse facilement les diviser, puis on les fait sécher et on les conserve dans un lieu sec. Au printemps, on les met dans l'eau quelques heures avant de s'en servir, et ils constituent alors d'excellens liens.

(A continuer.)

## INSTRUCTION

### sur la CONDUITE DE LA CHARRUE SIMPLE.

*Suite et fin.*

Pour augmenter la profondeur que prend la charrue, ou pour lui donner plus d'entrure, on élève le régulateur, en le faisant glisser dans la mortaise, et on l'arrête en plaçant le boulon dans un autre trou de la branche verticale. Si au contraire la charrue prend trop profondément, on diminue l'entrure en abaissant le régulateur. Pour augmenter la largeur de la tranche de terre, ou pour donner à la charrue plus de raie, on avance vers la droite la maille allongée de la chaîne, en l'engageant dans une autre dent de la branche horizontale du régulateur ; pour cela, il suffit de tourner la maille allongée pour pouvoir la faire passer d'une dent à l'autre. On diminue au contraire la largeur de la raie, en avançant, vers la gauche, la maille allongée. Pour ces deux manœuvres, on dispose la branche à dent vers la droite ou vers la gauche, selon que le besoin l'indique, c'est-à-dire que si elle est disposée vers la gauche, on la change en retournant le régulateur, lorsqu'elle ne présente plus assez de

marge pour avancer la maille allongée vers la droite.

Tout ceci se rapporte à la forme du régulateur que j'ai adoptée pour mes charrues.

Avec les moyens que je viens d'indiquer, le régulateur donnera tous les degrés d'entrure que l'on peut désirer, pourvu que les traits des chevaux aient la longueur convenable. On s'apercevra facilement qu'ils sont trop courts, lorsque la charrue ne prendra pas une entrure suffisante, quoiqu'on ait élevé le régulateur autant que possible, en plaçant le boulon dans le dernier trou du bas de la branche verticale ; il faut alors allonger les traits, et réciproquement on doit les raccourcir, lorsqu'après avoir abaissé le régulateur jusqu'au dernier trou du haut, la charrue prend encore trop d'entrure. Par la combinaison de ces deux moyens, pris dans la longueur des traits et dans la manœuvre du régulateur, on se rend entièrement maître de l'entrure de la charrue dans toutes les circonstances possibles. On ne peut dire d'une manière fixe la longueur qu'il convient de donner aux traits des chevaux, parce que cela dépend de la taille des animaux ; cette longueur peut varier de 7 à 9 pieds. Elle est d'environ 8 pieds pour des chevaux de la taille de 4 pieds 3 pouces ; mais il est impossible de se tromper sur la longueur convenable dans tous les cas, au moyen des indications que je viens de donner.

Lorsqu'on travaille avec des bœufs en jong, on les attèle au moyen d'une lancette, pièce de bois semblable à la partie antérieure du timon raide, employé dans le midi de la France ; ce timon est coupé à 2 ou 3 pieds en arrière du joug qu'il traverse, et de là part la chaîne d'attelage qui va se fixer sur le crochet de la chaîne du régulateur. Les observations que j'ai faites sur la longueur des traits des chevaux se rapportent également à la longueur de cette chaîne. Si l'on fait attention à cette observation, on se convaincra que la charrue simple fonctionne avec des bœufs en jong tout aussi bien qu'avec des chevaux, et qu'elle n'a besoin, pour cela, ni de moins d'entrure, comme quelques personnes ont cru le remarquer, parce que presque toujours on avait donné trop peu de longueur à la chaîne d'attelage. Selon

que les bœufs sont grands ou petits, selon qu'ils sont accoutumés à porter la tête haut ou bas, cette longueur peut varier de 7 à 10 pieds, en y comprenant la lancette, c'est-à-dire en mesurant depuis le joug jusqu'au crochet du régulateur. On peut faire varier cette longueur en avançant ou reculant le joug sur la lancette, percé de plusieurs trous, de même qu'on le fait pour le timon raide de l'araire.

Si l'on emploie des bœufs tirant au collier, ils sont attelés absolument de même que les chevaux, c'est-à-dire que les traits de chaque paire de bœufs sont attachés à 2 pièces de bois fixés sur une volée, suspendue par l'anneau qu'elle porte au milieu, au crochet de la chaîne du régulateur.

L'attelage le plus convenable pour cette charrue consiste en une seule paire d'animaux attelés de front et conduits par le même homme qui tient les manches de la charrue. Le laboureur doit s'accoutumer à aligner son labour, en fixant des yeux, entre les têtes des animaux, un objet éloigné, comme un arbre, une maison, ou un jalou qu'il a placé à cet effet, à l'extrémité du billon ; de cette manière il peut tirer des sillons alignés, et parfaitement droits. Pour des labours en sols très-tenaces, on peut aussi y atteler 3 ou même 4 animaux, mais alors il devient nécessaire d'employer un second homme à conduire l'attelage, et l'on perd l'avantage de pouvoir tracer des sillons parfaitement droits, parce que le charretier, étant placé à côté de l'attelage, ne peut juger de la direction aussi bien que peut le faire le laboureur, en s'alignant comme je viens de le dire ; aussi ne remarque-t-on des sillons parfaitement droits, que dans les cantons où l'attelage de la charrue est conduit par le même homme qui tient les mancherons. Dans les sols tenaces, en temps humide, il est souvent fort utile d'atteler les animaux à la file, marchant tous dans la raie. Pour quelques cas particuliers, afin d'éviter que les pieds des chevaux dérangent le plant, on attèle deux chevaux à la file, en les faisant marcher tous deux à côté de la raie sur la terre non labourée. La manœuvre du régulateur permet ces divers modes d'attelages, sans changer la direction de l'instrument.

Pour tourner au bout du billon, on renverse la charrue à droite, on la laissant traîner sur l'extrémité postérieure du versoir, et on la dirigeant au moyen du mancheron gauche ; au moment de rentrer en raie, le laboureur redresse la charrue, et, saisissant les deux mancherons, il les tire fortement à lui, en portant la charrue dans la direction de la nouvelle raie qu'il doit entamer. C'est le seul instant qui exige l'emploi d'un peu de force ; cependant cette manœuvre demande plutôt de l'habitude et de l'adresse qu'un effort considérable.

Pour que la charrue marche avec une régularité parfaite, il est nécessaire que le régulateur soit très-fixe sur l'âge ; ainsi, lorsqu'il arrive que par usure ou par tout autre cause la tige verticale du régulateur prend quelque ballotement dans la mortaise, un laboureur expérimenté ne manque pas de la fixer solidement, au moyen d'une petite bûchette de bois qu'il taille en forme de coin, et qu'il enfonce dans la mortaise, au-dessus de l'âge, à côté de la tige du régulateur, de manière à empêcher tout ballotement. Cette observation, au reste, n'est à l'usage que de ceux qui ont déjà acquis une grande dextérité dans le manœuvre de la charrue ; les commençans ne pourraient apprécier la différence qu'apporte cette petite délicatesse de l'art dans la marche de l'instrument.

Je dois prénumir les personnes qui font usage de la charrue simple contre un défaut dans lequel tombent souvent les laboureurs qui ne la connaissent pas bien ; ce défaut consiste à opérer un labour en *crémaillère*, ce qui arrive lorsque la charrue marche habituellement inclinée vers la gauche, au lieu d'être dans son aplomb ; le soc, à lors, ne tranche pas la terre horizontalement, comme il doit toujours le faire, mais la raie se trouve plus profonde sur la gauche, contre la terre non labourée, que de l'autre côté. C'est un défaut très-grave dans le labour, et qui tient uniquement à une disposition vicieuse du régulateur, par lequel on a donné trop de raie, en sorte que le laboureur est forcé d'incliner constamment la charrue vers la gauche, pour ne pas prendre une bande trop large. On fait complètement disparaître ce défaut, en avançant la maille allongée d'un ou



deux crans vers la gauche, sur la branche horizontale du régulateur.

La hauteur à laquelle on fixe le contre n'est pas une chose indifférente pour le labour, et cette hauteur doit varier selon l'état du sol : dans la plupart des circonstances, le contre doit trancher la terre à moitié de la profondeur du labour ; cependant il est des cas où on doit l'élever davantage, et même où il vaut mieux l'enlever entièrement ; cela a lieu principalement dans les sols très-pierreux. Quelques tâtonnemens ont bientôt appris au labourer quelle est la hauteur du contre avec laquelle la charrue marche le milieu dans chaque cas ; mais, en général, la pointe du contre ne doit pas descendre plus bas que 2 ou 3 pouces au-dessus du soc.

La dernière raie d'un billon, soit qu'on le fende, soit qu'on l'endosse, est celle qu'il est le plus difficile de faire correctement avec la charrue simple, pour les personnes qui n'y sont pas habituées. Il est clair que si l'avant-dernière raie qui est à la gauche du labourer, lorsqu'il trace la dernière, en fendant un billon, ou si la dernière raie du billon voisin, lorsqu'on l'endosse, est aussi profonde que celle qu'on ouvre, le sep de la charrue glissera dans cette raie voisine, malgré tous les efforts du labourer, et la dernière se trouvera très-mal renversée.

Pour éviter cet inconvénient, il suffit de donner à la dernière raie un peu plus de profondeur qu'à la voisine, ce qu'on a dû déjà prévoir en traçant celle-ci ; le sep trouve ainsi un appui sur sa gauche, et cette dernière raie, qui est la plus essentielle pour un bon labour, se fait aussi facilement et aussi correctement que toutes les autres.

Si l'on s'aperçoit qu'une charrue manque d'entraine ou de fermeté dans sa marche, on doit visiter l'endosseure, afin de voir s'il n'y a rien de dérangé dans cette partie, ce qui peut arriver surtout pour les charrues à bâtis de bois. Pour procéder à cet examen, on retourne la charrue la semelle en haut, et saisissant le soc par la pointe, on cherche, en le secouant avec force, s'il n'y aurait pas du ballotement ; la douille du soc doit être fixée très-solide-ment, et sans aucun ballotement quelconque, sur la partie antérieure du sep.

On renforce le soc, si cela est nécessaire, en frappant fortement sur la pointe avec un

maillet ou autre morceau de bois, en ayant soin de tenir de la main gauche un second morceau de bois plat entre la pointe du soc et le maillet, parce que, sans cette précaution, la pointe s'enfoncerait à chaque coup dans le maillet. On doit ainsi chasser le soc avec force, jusqu'à ce qu'il soit parfaitement ferme à sa place, l'extrémité antérieure du sep venant s'appliquer avec exactitude contre la surface inférieure de la lame du soc, et sans qu'il y ait, dans cette partie, aucune ouverture par où la terre pourrait pénétrer.

Il est quelquefois nécessaire, pour que la douille du soc s'assemble bien solidement, de placer sous les ailettes qui forment cette douille, de petits coins de bois, ou des morceaux de cuir, afin de remédier à la retraite que le bois pourrait avoir prise, dans la partie du sep sur laquelle s'assemble le soc ; mais c'est toujours sous les ailettes de ces côtés, et jamais entre la lame du soc et l'horizon du bois, que l'on doit placer ces coins, parce qu'ainsi l'on tendrait à faire relever la pointe du soc, ce qui rendrait impossible la marche de la charrue.

La charrue étant retournée, comme je viens de le dire, si l'on place une règle sur la semelle le long du sep, elle doit poser sur la pointe du soc et sur le talon du sep, sans toucher ce dernier dans le milieu, mais en laissant un espace de trois lignes environ entre la règle et le sep, près de l'assemblage de la partie postérieure de la douille du soc. L'examen fait ainsi, au moyen de la règle, donne ce résultat, et si d'ailleurs le soc est bien fermement fixé à sa place, on peut se confier sur la marche de la charrue. Lorsque l'on fera rehausser un soc, ou que l'on en fera faire un neuf, on doit prendre en considération toutes les observations que je viens de faire sur la position du soc, parce que c'est de là que dépend essentiellement la régularité de la marche de l'instrument.

## MOISSON

DANS LES SAISONS PLUVIEUSES,

Par M. de Dombasle.

(Suite et fin.)

Depuis fort longtemps j'ai adopté l'usa-

go de mettre presque toujours en moyettes le colza, immédiatement après le flucillage; mais l'année dernière surtout, j'ai pu reconnaître combien cette pratique est utile. Ces moyettes se forment de même que je l'ai donné pour le froment, si ce n'est que l'on ne place pas au milieu une javelle repliée; ainsi, on dispose en cercle, sur une place bien sèche, des javelles de colza, en plaçant au milieu le sommet des plantes. On ajoute de nouvelles javelles sur celles-ci, en les disposant de même, on diminue la largeur, en croisant au milieu le sommet des javelles, et l'on continue ainsi jusqu'à la hauteur de cinq à six pieds, en affermissant le milieu qu'on le peut les javelles de dessus, afin qu'elles ne soient pas enlevées par le vent. Il n'y a aucun inconvénient à placer ainsi, immédiatement derrière la faucille, le colza que l'on a coupé un peu sur le vert, comme on doit toujours le faire, si l'on veut éviter d'éprouver de grandes pertes par l'égrenage. La maturité de la graine s'achève très-bien dans les moyettes, et comme elles sont peu serrées, parce que les tiges de colza haussent beaucoup d'espace entre elles, le vent y pénètre assez pour dessécher promptement les parties où la pluie aurait pu pénétrer. J'avais, l'année dernière, une assez forte récolte de colza, qui a presque toute été disposée ainsi, et quoique la saison eût été réellement désolante par l'abondance et la fréquence des pluies, la graine a été rentrée en très-bon état, à la réserve d'une très-petite partie de la récolte qui était restée en javolle à la manière ordinaire, et qui a été presque entièrement perdue.

Les moyettes de colza peuvent ordinairement être battues huit ou dix jours après qu'elles ont été faites, c'est-à-dire, lorsque l'on reconnaît que toutes les plantes sont complètement mûres, les grains noirs et les siliques (*gousses*) bien sèches dans l'intérieur du tas. Mais alors on perdrait une très-grande quantité de graine, si l'on voulait démonter la moyette comme on le fait pour les céréales, parce que les siliques de colza s'ouvrant avec une grande facilité, et les branches des plantes étant entrelacées les unes dans les autres, il serait impossible, quelque soin que l'on pût y mettre, de séparer les javelles sans donner lieu à beaucoup d'égrenage. Je fais alors transporter

les moyettes entières sur la bache ou grande toile sur laquelle s'opère le dépiquage du colza: on se sert pour cela de petites bâches, ou toiles carrées de huit pieds de côté, et qui sont attachées par deux côtés, à des perches légères de dix pieds de longueur. On étend la bache ainsi disposée à côté de la moyette, et quatre hommes passant sous la moyette deux autres bâtons de dix à douze pieds de longueur, enlèvent la moyette tout entière, et la placent sur la petite bache; on retire alors les deux bâtons, et les quatre hommes saisissant les quatre extrémités des deux bâtons qui sont fixés à la bache, les placent sur leurs épaules, et transportent ainsi la moyette jusqu'à la grande bache sur laquelle ils la déposent. Le service se fait ainsi très-lentement, et l'on perd aussi peu de grain qu'il est possible.

## CONSERVATION,

### PRÉPARATION ET EMPLOI DE LA CHAIR DES ANIMAUX.

#### *Chair musculaire; sa préparation, ses usages.*

Des essais nombreux sur la chair des chevaux les plus maigres et qui avoient succombé à un état maladif bien marqué, nous persuadent que l'on ne court aucun risque, et que l'on recueillera, au contraire, des avantages certains en donnant cette viande cuite et légèrement salée comme nourriture des animaux de basse-cour; pour cela, on la coupe en tranches, on la place dans l'eau, et l'on fait bouillir celle-ci pendant trois ou quatre heures dans une chaudière recouverte, dont la vapeur ne s'échappe qu'avec peine, le couvercle étant chargé d'un poids et posé sur un bourrelet de vieux linge.

La viande est alors facile à diviser, à l'aide d'un couteau, d'un hachoir, ou mieux encore de râtaux à dents pointues et à courts manches. Mêlée avec trois ou quatre fois la même quantité de pommes de terre cuites, auxquelles on peut ajouter l'eau employée pour faire bouillir, elle constitue une excellente nourriture pour les chiens, les pores et les oiseaux de basse-cour; simplement émiettée et mêlée

avec deux ou trois fois la même quantité de grain, les poules la mangent avidement ; ce régime paraît les exciter à pondre ; du moins trois essais, à des distances éloignées, ont donné ce résultat.

## EMPLOI

### DES CRINS, POILS, LAINES, PLUMES, ETC. DES ANIMAUX.

Toutes ces substances peuvent être conservées par les mêmes moyens ; on les fait dessécher au four, après s'être assuré auparavant que la température n'y est plus assez élevée pour leur nuire ; il suffit ensuite de les emballer dans des caisses, des barils ou tout autre vase bien clos et le plus sec possible ; on aura plus de chances encore d'une bonne conservation, en les mettant en contact avec la vapeur du soufre en combustion avant de les tirer du feu : pour cela, on fait, en écartant ces matières, une place nette au milieu de la sole, on y pose deux briques, et l'on place dessus un pot à fleur ou tout autre vase en terre ou en fonte, percé de quelques trous au fond, dans lequel on a mis un morceau allumé (la moitié, par exemple) d'une mèche soufrée. Dès que le soufre cesse de brûler, on se hâte d'emballer les substances qui ont été exposées à son action. Si l'on voulait prolonger pendant plusieurs années la conservation de ces objets, il serait bien de renouveler, avant les chaleurs de l'été, le procédé que nous venons d'indiquer.

L'emploi des plumes est généralement connu, même dans les campagnes ; mais il est assez rare que l'on y emploie les procédés propres à empêcher leur perte qui a lieu promptement. Les plumes défectueuses et toutes celles qui ne peuvent servir ni pour les lits ni pour écrire sont aisément utilisées comme un excellent engrais, en les mettant dans des sillons creusés près des plantes et les recouvrant de terre.

Les crins longs, tels que ceux de la queue des chevaux dits à tous crins, doivent être mis à part comme ayant beaucoup plus de valeur que les crins courts ; ces derniers ne servent qu'à filer des cordes, à rembourrer des coussins, meubles de siège, selles de chevaux, etc., tandis que

les premiers s'emploient pour faire des étoffes de luxe dont le prix est assez élevé ; la fabrication des étoffes de crin augmente beaucoup, et déjà la matière première lui manque en France. Si les habitants des campagnes préféraient faire usage des crins plutôt que de les vendre, il leur serait très-facile de les filer, soit par eux-mêmes ou par des gens du métier, en cordes d'une grande solidité, très-durables lors même qu'elles sont exposées aux intempéries des saisons ; sous ce rapport, les cordes de crin sont très-convenables pour étendre le linge, auquel, d'ailleurs, elles ne communiquent pas de traces brunes, comme cela arrive avec les cordes de chanvre brisées par l'humidité. S'ils voulaient préparer le crin pour rembourrer quelques meubles, ils l'exposeraient à la vapeur de l'eau bouillante en tresses, qui, après le refroidissement, conservent les formes ondulées, utiles pour le rendre élastique.

Les soies de cochon, que l'on extrait, en quelques endroits, après l'échaudage de ces animaux, peuvent être comparées aux crins courts et vendus comme tels aux bourroliers et fabricants de meubles ou aux apprêteurs de crins.

La *bourre*, ou poils de diverses peaux que l'on enlève en plaçant pendant un temps assez long ces peaux dans l'eau de chaux, sert à la sellerie grossière et à fabriquer les scutres (1) pour doublage des vaisseaux ; mais cette matière de peu de valeur ne peut guère être obtenue que chez les tanneurs : il en est de même des déchets des peaux tondues. Au reste, beaucoup de peaux de petits animaux, n'ayant de prix qu'en raison de leurs poils, et les autres pouvant être vendues sans en être débarrassées, il convient, en général, aux gens des campagnes que toutes les peaux qu'ils pourront se procurer en dépoillant les animaux morts soient conservées avec leurs poils.

### *Cornes, sabots, ergots, onglons, etc.*

Tous ces produits des animaux sont formés d'une même substance : aussi ont-ils plusieurs usages communs ; leur couleur

(1) Fentre est une étoffe qui n'est pas tissée.

et leurs grandeurs les font seules différer d'utilité dans quelques emplois. Le premier soin à prendre après les avoir rassemblés est donc de les assortir suivant ces caractères qui les distinguent. Ainsi, on mettra ensemble tous ceux de ces objets qui offriront à peu près la même nuance et la même grandeur; ceux qui, étant à la fois le moins colorés et les plus grands, n'ayant d'ailleurs aucune sorte de défaut, auront la plus grande valeur; de même, les plus petits et les plus colorés, comme ceux qui offriront des déchirures, des trous, des entailles ou des formes trop irrégulières, ne pourront se vendre qu'à un prix moindre; cependant, parmi les plus grands, on mettra à part ceux qui seront sans défaut, et on réunira en un seul lot tous les défectueux; les cornes et les sabots peu colorés, mais difformes, seront aussi mis de côté; enfin, on réunira tous les petits ergots et les rognures ou fragments de très-petites grandeurs.

Tous les sabots, cornes, onglons entiers se vendent aux *aplatisseurs*, qui les préparent pour la fabrication des peignes et autres objets en corne; ceux qui sont défectueux ne sont propres qu'à la préparation de la poudre et râpures de corne blonde ou brune; enfin, les déchets, menus fragments et petits ergots s'emploient par les fabricants d'une substance qu'on appelle *prussiate de potasse*.

La préparation de la poudre et de la râpures de corne est si simple et si facile, que les habitants des campagnes ne peuvent manquer de s'y livrer avec fruit; il suffit, en effet, de saisir l'objet qu'on veut diviser ainsi, entre les mâchoires d'un étai, sous le valet d'un établi, ou même entre deux morceaux de bois serrés par une corde, puis d'user la corde ainsi maintenue, à l'aide d'une râpe; la râpures ou corne usée est recueillie, et lorsque l'on en a amassé une certaine quantité on peut la vendre aux tabletiers: il conviendrait de la passer auparavant à travers un tamis, afin de donner plus de valeur à la poudre plus fine, et de tirer ainsi un parti plus avantageux de la totalité. On doit éviter avec soin de répandre de l'huile ou des matières grasses sur cette poudre, et même d'y mêler tout autre corps étranger, qui la rendrait impropre à la fabrication d'objets en corne fondus.

Quant aux morceaux de cornes, de sabots et d'ongles, trop peu considérables pour être employés entiers ou réduits en râpures, on parviendra facilement à tirer parti de ces débris en les nettoyant à l'eau froide, les coupant grossièrement à l'aide d'un hachoir, conperet ou couteau, les mêlant avec un quart de leur volume de râpures de cornes, passant le tout dans de l'eau bouillante ou de la lessive faible pendant une ou deux heures, puis les tenant pressés pendant une heure dans un cercle de fer entre deux plaques chaudes aussi en fer. On atteindra la chaleur convenable en faisant chauffer presque au rouge ces plaques, qui doivent avoir de six à neuf lignes d'épaisseur; puis les plongeant pendant une seconde dans l'eau froide au moment de s'en servir.

Le cercle ou moule, dont nous venons d'indiquer l'usage, sera tout trouvé en employant ces demi-bottes de roues enfoncées dans le gros bout des moyeux; elles seront même très-propres à cet usage. Après un long service, la forme conique de leurs parois facilitera la sortie de la *gulette* qu'on y aura moulée.

Les deux plaques en fer seront découpées dans les rognures de tôle ou forgés avec quelques morceaux de ferraille.

On pourrait les presser suffisamment à l'aide de coins en bois serrés dans l'espace de deux pièces de bois; mais on se procurera sans peine une presse plus commode et peu dispendieuse, en faisant usage d'un étai de serrurier dans les moments où il est libre.

Les gulettes ainsi préparées seront facilement réduites en râpures et vendues avec avantage aux tabletiers et fabricants de boutons, ainsi que nous l'avons dit plus haut.

Ce dernier travail pourrait occuper des enfants et même des aveugles. La même presse pourrait servir à l'aplatissement des grands morceaux de cornes propres à la confection des peignes.

## CULTURE DU BLÉ DU TANGAROCK OU DE LA MER-NOIRE.

Nous trouvons dans un journal français

le petit article suivant que quelques journaux canadiens ont déjà reproduit. Il s'agit de la culture du blé de la Mer-Noire. On dirait que ce petit article est destiné à des lecteurs canadiens, tant il est approprié à la situation de notre pays. Nous le recommandons spécialement à l'attention de l'agriculteur canadien, et nous l'encourageons à en faire l'essai, que déjà plusieurs ont fait et qui leur a donné une satisfaction entière.

"Il n'arrive que trop souvent que des pluies abondantes entravent les travaux des champs dans la saison ordinaire des semailles: pour parer au défaut ou au retard d'ensemencement des céréales qui en résulte, non moins que pour ne plus avoir à redouter l'effet quelquefois si dommageable des hivers, ne serait-il pas bien précieux que nos cultivateurs semassent le blé de mars de Tangarock. Les essais de culture qui en ont été faits cette année à Charrolles et à Vitry-le-Français, par M. Leblanc-Duplessis, ont donné des résultats si avantageux qu'il y a lieu d'espérer que, si la culture se généralisait en France, nous serions affranchis d'une partie du tribut que nous payons annuellement à la Russie et aux Etats-Unis pour compléter notre approvisionnement.

"Tous ceux qui cultivent le blé de Tangarock se convaincront qu'il l'emporte sur nos blés ordinaires par les qualités suivantes, bien constatées par des observations nombreuses:

- 1<sup>o</sup>. Il n'est jamais affecté de carie;
- 2<sup>o</sup>. Chaque épi porte cinquante grains au moins;
- 3<sup>o</sup>. Lorsque les froments ordinaires manquent ou ne grainent pas, celui de Tangarock ne manque jamais et fructifie constamment;
- 4<sup>o</sup>. Il est bien renfermé dans ses balles, et le grain ne tombe pas de l'épi pendant la récolte;
- 5<sup>o</sup>. Il est barbu, n'est jamais attaqué par les oiseaux et résiste même quelquefois à la grêle;
- 6<sup>o</sup>. La paille est plus haute d'un pied que celle des autres froments; elle est forte et ne couche jamais; elle est aussi plus molleuse et plus nourrissante;

7<sup>o</sup>. Ce grain est très-estimé des boulangers; sa farine contient plus de gluten, absorbe plus d'eau et donne un très-bon pain;

8<sup>o</sup>. Il réussit sur tous les sols, et, surtout où il a été semé, il s'est montré supérieur à tous ceux des champs voisins, tant par sa végétation que par son produit;

9<sup>o</sup>. Enfin, on peut compter sur une récolte double de superbes et bons grains et sur une récolte et demie de paille.

"La farine du blé de Tangarock est l'une des meilleures pour la fabrication du vermicelle, de la semoule, du macaroni et autre pâtes d'Italie.

"Espérons que les cultivateurs français comprendront que leur propre intérêt, d'accord avec celui du pays, exigent qu'ils admettent le blé de la mer Noire dans leur culture des céréales. Il sera d'autant plus facile d'avoir des semailles que ce blé ne manque pas actuellement dans nos magasins et que d'ailleurs le gouvernement ne saurait se refuser à leur venir en aide, sur la demande qui lui en serait faite."

Nos journaux d'Europe du milieu de janvier nous apportent une note de M. Ed. Benard, savant français, maintenant en Chine. Cette note contient un procédé bien simple que les Chinois emploient pour conserver les patates. Ne serait-il pas facile de faire la même chose en Canada? Nous le croyons, et pour cela il suffit de lire la note qui suit de M. Benard:

"On cultive dans l'archipel de Tehu-San, qui fait partie de la province populeuse de Tehé-Kiang, beaucoup de patates et de pommes de terre. Ces tubercules germent et poussent promptement, comme dans les pays chauds. Les Chinois emploient pour les conserver les moyens suivants:

"Après la récolte, ils les pélent, les coupent en tranches et les placent sur des nattes devant les habitations exposées aux rayons du soleil, jusqu'à ce qu'elles soient sèches: les pommes de terre ainsi desséchées sont très-bonnes et peuvent être conservées plusieurs années.

"Dans les pays où la saison ne permet

pas d'employer ce moyen de les faire sécher il serait possible d'employer la chaleur des fours lorsque le pûin en est retiré, et les familles pauvres ne seraient pas exposées à voir perdre une précieuse ressource, sur laquelle elles doivent compter. En général la pomme de terre devenant plutôt malade à sa sortie de terre, ce serait un moyen d'empêcher la maladie de se propager. Enfin il faut essayer de tout, avant de désespérer d'une production qui jusqu'ici avait été la ressource du pauvre."

**POMMES DE TERRE.**—Nous trouvons dans le *Canadien* du 7 janvier un petit paragraphe relatif aux pommes de terre; nous le transcrivons ici, car nous pensons qu'il peut être utile à quelques-uns de nos lecteurs :

"Parmi les procédés indiqués pour une bonne culture de la pomme de terre, on avait essayé de planter seulement les germes et les pelures au lieu de mettre les pommes de terre entières. M. Germette, ancien notaire, planta dans une vigne près Troyes (France), des germes extraits de terre destinés à la reproduction. Peu après ayant vérifié son expérience, il reconnut que chacune des pelures plantées avait produit 10 à 14 pommes de terre. Une seule tige a fourni trois grosses pommes de terre, huit d'une valeur ordinaire, et trois petites. Ces patates sont d'une qualité supérieure et semblent devoir produire encore de grands développements."

**POMMES.**—Le *Canadien* nous fournit encore un extrait de quelques lignes qui sont spécialement adressées aux agriculteurs canadiens; avis donc à eux :

"Des agents anglais parcourent la Belgique et le nord de la France, ils achètent à un très-bas prix les pommes et les poires; les pommes "court-fondues roses," sont principalement recherchées. En fait de pommes la Grande-Bretagne, comme dans ses possessions, a celles qui sont les meilleures et les plus renommées de la terre. Le gouvernement anglais ferait très bien d'en-

courager la culture de ce fruit dans le Canada et de donner des primes aux cultivateurs qui s'appliqueraient principalement à ce genre de production. Il est impossible qu'on rencontre ailleurs d'aussi belles et d'aussi bonnes pommes qu'en Canada, et la récolte en serait d'un excellent commerce si l'on en étendait davantage les produits."

**PACAGES-VERGERS.**—Voici encore un autre petit article tiré d'une correspondance du même journal qui peut n'être pas sans utilité :

"Presque toutes les prairies du canton de Yousovy sont plantées de pommiers qui servent à ombrager les bestiaux mis en pâturage en même tems qu'ils augmentent le produit de leur terre par leurs fruits. De mémoire d'homme on n'a jamais vu une telle abondance de pommes. On n'est occupé qu'à étançonner les branches pour les empêcher de casser sous le poids des fruits. Il en est de même des pruniers, des poiriers; jamais on n'avait vu une production pareille."

**ENGRAIS HUMAIN ET INHUMAIN.**—Un journal anglais dit que des millions de boiscieux d'ossements humains sont arrivés du continent à Hull, pour être employés à l'agriculture. Ces ossements ont été ramassés sur les champs de bataille de Leipzig, d'Austerlitz et de Waterloo; ils sont mêlés à ceux des chevaux; on les a transportés dans le Yorkshire, où ils ont été réduits en poussière et vendus comme engrais.

### LIVRES NOUVEAUX.

Il vient d'être publié à Paris les huit ouvrages dont les noms suivent :

- 1o. Des travaux publics dans leurs rapports avec l'agriculture, par Aristide Dumont, in-8., prix 6 francs.
- 2o. Recherches expérimentales sur l'action du sel dans la végétation, et sur son emploi en agriculture, par Becquerel, in-8.

30. Conseils aux agriculteurs, par T. L. Dezeimeris, in-12, prix 1 fr. 75 c.

4. Manuel théorique et pratique du jardinier, par Boitard et Noilette, in-12, prix 5 fr.

50. Congrès central d'agriculture, 40. session, in-8.

60. Traité complet des maladies des chevaux, etc., par Obert, in-8. prix 2 fr.

70. Du pin maritime, de sa culture dans les dunes, de la pratique du résinage et de l'industrie des résines, par A. Boitel, in-8., prix 2 fr.

80. Traité complet de l'anatomie des animaux domestiques, 6e livraison, par A. Lavocat, in-8., prix 7 fr.

### PREMIER RAPPORT ANNUEL

DES DIRECTEURS DE LA SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE DE MONTRÉAL.

Nous faisons l'extrait suivant du "Premier Rapport annuel de la Société d'Horticulture de Montréal"; nous ne doutons pas que nos lecteurs ne lisent cet extrait avec plaisir et intérêt; c'est quelque chose qui donne une assez bonne idée de la culture des jardins dans notre belle Ile de Montréal; la traduction appartient à la *Minerve*.

"La première exhibition publique a eu lieu le 19 mai, et quoique le nombre des compétiteurs fût peu considérable, la montre des plantes de serre a été très-belle, et de nature à attirer l'admiration de ceux qui ont visité la salle. La saison tardive et les mauvais temps ont empêché une grande exhibition de fleurs et de légumes, et les directeurs ont résolu de regarder la circonstance comme une simple exposition, retenant les prix offerts, et en même temps exprimant leurs remerciements à ceux qui avaient contribué en envoyant des articles pour l'occasion.

"La seconde exhibition a eu lieu le 30 juin, et l'exposition de fruits, de fleurs et de légumes a surpassé toute attente, et a excité la vive admiration des nombreux visiteurs qui remplissaient la chambre durant tout le jour. Nous eûmes alors l'honneur de la présence de S. E. le gouverneur-général et de la comtesse d'Elgin. Son Ex-

cellence voulut bien donner gracieusement une réponse favorable à la demande qui lui fût faite de devenir le Patron de la société, et exprima le plus vif intérêt pour son succès et sa prospérité. La comtesse d'Elgin permit aussi avec bienveillance qu'on associât son nom comme patronne à celui de son noble époux. La salle avait été décorée avec goût par le comité nommé à cette fin, et la société lui en doit de la reconnaissance. Le nombre de nos membres s'accrut alors assez considérablement, et l'admission à la porte de ceux qui n'étaient pas membres produisit £10.

"La troisième exhibition qui eut lieu le 3 août, principalement établie pour les grosses, a été cependant bien méritoire et intéressante, démontrant la perfection où l'on était arrivé dans la culture de cet excellent fruit. Le nombre des compétiteurs pour les principaux prix a été très-considérable, et de plus on y a vu une bonne exposition des divers fruits de la saison.

"L'exhibition annuelle a eu lieu le 8 septembre, et dans cette occasion le comité d'arrangements s'est surpassé en fait d'efforts. La salle spacieuse présentait l'apparence d'un vaste temple, où Flore et Pomone présidaient, et tous à l'environ se pressaient vers leurs autels avec les plus belles offrandes. La société eut obligation à John Molson, *éc.*, pour la belle fontaine qui était si admirablement arrangée au milieu de rochers en miniature, couverts de mousse, et de plantes. Les directeurs ont à remercier MM. Shepherd, Garth, Bradshaw, et autres membres du comité d'arrangements, pour les décorations élégantes de la salle, et l'excellente disposition des différents articles exposés, au nombre de plus de 1,500. L'exposition des plantes de serre a été bien meilleure qu'on ne l'avait espéré, et celle des plantes annuelles a été considérable et variée.

"La magnifique exhibition de pommes et de prunes, comprenant plusieurs nouvelles sortes bien riches et du meilleur goût, doit être mentionnée, et comme notre île est favorable à la production de ces beaux fruits, les directeurs en recommandent la culture à l'attention de la société, et espèrent que l'année prochaine on fera plus d'attention à la classification et aux noms des nombreuses variétés. Les directeurs

ont vu avec plaisir beaucoup de compétition pour les légumes, et espèrent qu'à l'avenir les fonds de la société permettront qu'on offre de plus hauts prix.

"La montre d'oiseaux, comprenait près 300 espèces de pigeons d'amateurs, de serins, d'oiseaux chanteurs, etc., dont les cages élégantes suspendues en divers endroits de la salle, ajoutaient à l'intérêt et à la beauté de l'exhibition.

"On a vu avec plaisir nombre de compétiteurs des parties éloignées du pays, aussi bien que de L'aprairie et de Sorel. Les directeurs ont à remercier Henry Atkinson, éc., de Québec, pour la belle exposition de plantes de serre et de fruits qui dans deux occasions a excité tant d'admiration.

"Les directeurs se sont encore estimés heureux d'être honorés de la présence de Son Excellence le comte d'Elgin, et aussi de sir H. Huntly, gouverneur de l'île du Prince Edouard, et de plusieurs personnages distingués, ainsi que d'un public très-nombreux. La recette pour l'entrée des étrangers a produit £35. On renvoie aux archives du secrétaire pour la liste des prix accordés aux diverses exhibitions, aussi bien que pour les rapports des juges. On a tout lieu de croire que les décisions de ceux-ci ont donné satisfaction. Le plus grand nombre de prix durant la saison a été accordé à M. J. Archibold, jardinier de J. Savage, éc., ensuite à M. P. Turner, jardinier de J. Leslie, écuyer, ensuite à M. J. Carrol, jardinier de G. Desbarats, écuyer.

"Le résultat de ces exhibitions a été de faire voir ce dont l'île de Montréal est capable pour la culture des fruits et d'autres productions, de créer une généreuse émulation parmi les membres, d'aider et stimuler le goût de l'horticulture et de réveiller l'intérêt public quant aux travaux de la société. Il est bien à désirer pour rendre la société durable et utile, de s'adresser à la législature durant la session prochaine pour obtenir un acte d'incorporation. Avec une corporation ayant une existence légale reconnue, la société n'aurait plus d'obstacles à acquérir des biens-fonds, et à se préparer à établir un jardin botanique et expérimental, chose de la plus grande importance en elle-même; et propre à un haut degré à intéresser et à servir le pays en général.

"Pour un tel établissement l'on devrait tenter tous les moyens compatibles avec la prudence. Pendant l'année dernière le sujet a de temps à autre attiré l'attention d'un grand nombre des directeurs, et des communications avec l'un des officiers de l'université du collège McGill, quoique verbales et non officielles, font entrevoir la possibilité d'arrangements par lesquels une partie des terrains dépendant de cette institution serait obtenue pour cette fin. Il serait prématuré d'entrer en détail sur le sujet à présent, mais il est clair que cet arrangement produirait des avantages particuliers aux deux corps. Le sujet est particulièrement recommandé à nos successeurs en office. Un tribut de remerciements est dû à tous ceux qui par leur appui et leur soutien ont contribué au succès et à la prospérité de la société; premièrement aux dames qui, par leurs élégantes offrandes, ont tant contribué à la beauté et à l'intérêt des exhibitions. Comme l'association est propre à la mise en exercice des heureuses dispositions qui répandent la bienveillance et le goût sur les entreprises particulières à nos temps, les directeurs espèrent que la société continuera à recevoir l'aide et la coopération zélée de la moitié la plus aimable de nos concitoyens. Ils ne peuvent exprimer plus fortement leur reconnaissance pour les jardiniers de profession en cette ville, qui dès le commencement ont montré tant d'activité et d'intérêt. Voyant de suite la haute portée de l'entreprise sur l'occupation de leur choix, ils y ont mis de cœur toutes leurs forces, et nous sommes sûrs en disant que, si la société faillissait à donner par la suite ce qu'elle promet à présent, la cause n'en serait pas dans le manque de zèle ou d'efforts de cette classe intelligente et respectable."

M. l'abbé Pelletier a fait au comice agricole du canton de Gêne (Loiret) une communication de laquelle il résulte que, dès le sixième siècle de l'ère chrétienne, l'usage du sel, pour l'amélioration des bestiaux, était général, au moins en Italie.—St. Grégoire-le-Grand, qui mourut en 604, dit dans sa 170 Homélie sur le dixième chapitre de l'Évangile selon St. Luc : "Nous voyons souvent mettre devant les animaux, en léchant cette pierre, d'en consommer quelques parties, et par là, de s'améliorer." Sapè videmus quod petra salis brutis



*animalibus anteponitur, ut ex eadem salis petrà lumbrè debent et meliorari.* L'emploi du sel pour l'amélioration des bestiaux est donc une très-vieille recette. Il n'y a de nouveau que l'impossibilité de faire au dix-neuvième siècle ce que les éleveurs lombarde ou visigoths du sixième faisaient si librement et si fructueusement.

— o —

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE EN FRANCE.—

Il est inutile d'appeler une attention particulière sur l'article qui suit et quo nous empruntons à l'*Agricultural Journal* de Montréal. Le titre seul suffira pour exciter la curiosité de nos lecteurs. Nous n'ajouterons pas de remarques; l'article parle assez par lui-même, et montre qu'il n'y a pas que les Anglais qui trouvent bon le système suivi en Angleterre; voici cet article. C'est le Président de la Société d'Agriculture de Cosne, département de la Nièvre, qui parle :

“ Les merveilles, dit-il, de la prospérité anglaise viennent de leur caractère national, et des habitudes laborieuses du peuple qui n'a pas comme nous, un climat agréable pour l'inviter au plaisir. En Angleterre, tout le monde travaille. L'homme opulent lui-même cultive ses biens, et loin d'en avoir honte, il se glorifie de cette occupation. Par ce moyen, le capital que l'on retire du sol, retourne au sol, et le revenu de la terre, sagement employé, va en augmenter la fertilité, et n'encourage pas des spéculations dangereuses à la Bourse, et ne sert pas à l'extravagance. Toutes les améliorations qu'exigeaient les intérêts agricoles ont été accordées; les Ministres et le Parlement ont à ce sujet agi avec la plus grande libéralité. Au moment actuel, L'ANGLETERRE, grâce aux développements sans exemple de ses ressources, EST LE PAYS AGRICOLE PAR EXCELLENCE! Sur toutes ses rivières, on voit descendre de vraies flottes de bateaux chargés de grains et de fourrage; sur ses chemins de fer, on voit des chars nombreux qui transportent des bestiaux et des engrais, les rebuts des villes, les os du Danemark;

et le guano du Pérou; partout on rencontre des instruments et des machines employés en Agriculture, pour battre et mouloir le grain, pour concasser et broyer les os, pour arroser le sol. L'Industrie se joint à l'Agriculture, et il n'y a aucune opération qui ne donne de l'emploi au génie mécanique de ce peuple inventif. Et quel est le résultat de cette organisation étonnante? La voici: le morceau de terre qui en France donne un produit de 102 francs, en donne un en Angleterre de 214.”

— o —

L'*Agricultural Journal* de Montréal contient les petits articles suivants :

“ MALADIES ORDINAIRES DES PORCS.— Pour les maladies ordinaires des porcs, on donne la recette qui suit: prendre une demie livre de soufre, une demie livre de garance (1), un quarteron de salpêtre et deux onces d'antimoine noir; mêler le tout en semble et en mettre une cuillerée soir et matin dans leur nourriture.”

“ MALADIES ORDINAIRES DES CHEVAUX.— Pour les toux, on emploie un mélange composé de son, une demie livre de graine de lin et une once de salpêtre; on leur fait manger le mélange.—Pour les coliques, on recommande une pinte et demie d'huile de graine de lin, mêlée à une once et demie de laudanum (2), et mise dans un peu de gruau chaud. Pour les indigestions et le mal de peau, on mêle ensemble une livre et demie de soufre, autant de salpêtre, une livre et un quart d'antimoine noir; on leur en donne une cuillerée matin et soir dans leur avoine.—*Farmer's Encyclopedia.*”

“ LA MÈRE DES PATATES.—M. John Cook d'Édimbourg a trouvé parmi les patates qu'il a récoltées cette année, un de ces tubercules qui pèse deux livres et demi, et qui a 25 pouces de circonférence.”

(1) Il y a différentes sortes de garance; celle du Canada s'appelle tissavoyanne, et nous croyons, quelquefois seulement savoyanne.—Note de l'Éditeur.

(2) Le laudanum est une préparation d'opium.—Note de l'Éditeur.

## JOURNAL D'AGRICULTURE

ET

PROCÉDÉS

DE LA

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DU U.-C.

MONTREAL, FEVRIER 1848.

Il nous est impossible de garder le silence sur l'encouragement que ce journal vient d'obtenir et qu'il obtient de plus en plus tous les jours. Les citoyens influents d'un bon nombre de localités ne se sont pas contentés de souscrire eux-mêmes au *Journal d'Agriculture*; ils ont été bien plus loin. Ils ont assemblé leurs co-paroissiens; ils leur ont expliqué de quoi il s'agit; ils les ont exhortés à s'abonner à cette publication, en leur faisant voir les avantages qui en résulteraient pour eux, et sont parvenus à faire des listes de noms assez considérables. Nous n'attendions pas moins du patriotisme de nos compatriotes; nous connaissions assez combien le plus grand nombre d'entre eux apprécient les bienfaits de l'éducation, et surtout de l'éducation agricole, pour douter un instant du succès de la belle entreprise qui nous est confiée. Cependant nous ne pouvons nous empêcher de remarquer avec chagrin que certaines localités fournissent à peine trois ou quatre souscripteurs, tandis qu'avec un peu plus de bonne volonté, avec un peu plus de patriotisme, avec un plus grand désir de voir améliorer notre système d'Agriculture, ces paroisses, riches comme elles le sont, pourraient fournir vingt, vingt-cinq, trente souscripteurs et plus. Nos compatriotes qui refusent ainsi de s'associer à cette œuvre éminemment patriotique, n'ont, au dire de tout le monde, aucune bonne raison pour justifier leur refus. Ils ne sauraient alléguer les dépenses, puisque ce

journal est la publication la moins chère du Canada; ils ne sauraient alléguer non plus le manque de temps à consacrer à la lecture de notre journal, puisque l'agriculteur, nous ne craignons pas de le dire, doit bon gré malgré soustraire chaque jour à ses autres travaux, au moins quelques quarts d'heure, qu'il consacrerait à la lecture des nouveaux procédés, des nouvelles inventions, etc. Sans cela, il demeurera éternellement là où il en est, et par là même là où il en était quelques années après la colonisation du pays. Nous ajoutons que l'agriculteur Canadien, qui ne s'instruira pas, cet agriculteur devra dégénérer, et bientôt la force même des choses l'amènera au degré le plus inférieur possible. Ce que nous disons là, il nous est facile de le prouver. L'histoire renferme une foule d'exemples à l'appui de notre avancé. Mais pourquoi chercher si loin? de nos jours, au moment où nous parlons, un peuple immense, une nation des plus nombreuses, la nation chinoise, est un exemple vivant de ce que nous disions tout à l'heure. Elle n'a pas voulu recevoir les lumières de la civilisation, elle s'est isolée du monde entier, et dans son orgueil elle a cru qu'elle savait tout. Eh bien! regardez-la et voyez où elle en est. Elle est le jouet des premiers aventuriers qui débarquent sur ses côtes; elle est forcée, cette grande nation, de plier la tête devant quelques centaines de soldats anglais, elle obéit pour ainsi dire comme un enfant, elle est la vassale de la Grande-Bretagne. Et d'où vient un pareil état de choses? Il vient de ce que les Chinois n'ont pas voulu s'instruire; ils s'étaient dit: "Nos pères ont bien vécu tels qu'ils étaient, faisons de même!" L'événement fait voir s'ils ont eu raison.

Pour nous Canadiens, il nous est impossible de demeurer plus longtemps étrangers aux découvertes agricoles. Notre position est toute exceptionnelle; nous som-

mes avoisinés par des hommes de la plus grande énergie ; des hommes sans rivaux pour l'esprit d'entreprise, par des hommes qui ont adopté et qui adoptent tous les jours les meilleurs procédés qui viennent à leur connaissance. Eh bien ! si nous nous obstinions à refuser d'ouvrir les yeux sur notre état, si nous nous obstinions à garder notre système d'agriculture tel que nous l'avons, sans le changer, sans l'améliorer, nous sommes perdus ; dans quelques années, nous ne serons plus ce que nous sommes ; là où nous sommes les maîtres, là où nous labourons en propriétaires, nous serons à gage, nous serons les serviteurs de ceux qui nous auront supplantés. Ainsi donc, il est de la plus grande importance, d'une importance vitale pour nous de ne plus différer à recevoir l'éducation agricole. Nous devons nous y adonner de toutes nos forces et avec le plus d'énergie possible ; l'encouragement que cette publication reçoit à toute heure est là pour nous en donner l'assurance.

Ce serait manquer à un de nos principaux devoirs, que de taire un fait bien beau et bien grand. Ce fait est celui de la partie jeune et instruite de notre population. Cette classe si intéressante de la société a compris quel rôle elle devait jouer dans l'entreprise de la Société d'Agriculture du Bas-Canada. Elle a compris qu'elle ne devait pas demeurer inactive, et les jeunes gens ont fait ce qu'ils devaient. Ils se sont bien dit que les principes émis dans le *Journal d'Agriculture*, que les recommandations qui y sont faites, etc., ils ne peuvent les mettre en pratique, en user par eux-mêmes ; la raison, c'est qu'ils se sont consacrés à des branches d'industrie ou à des professions différentes de celle de l'agriculteur. Néanmoins, ils ont de suite compris qu'ils devaient quelque chose à la société, qu'ils devaient travailler au bien général et surtout à l'avance-

ment de l'agriculture, et ils sont venus en grand nombre mettre leurs noms sur nos listes de souscriptions. Nous les en remercions au nom de la classe si nombreuse des agriculteurs, au nom de la Société d'Agriculture du Bas-Canada qui sait apprécier leurs efforts en tous genres. Qu'il nous soit permis toutefois d'espérer que ceux d'entre nos jeunes compatriotes, qui ne se sont pas encore joints à cette Société, s'empresseront de le faire bientôt, et imiteront ceux qui viennent de les devancer.

Dans quelque temps, peut-être dans la livraison du mois de mars, nous donnerons le chiffre des abonnés au *Journal d'Agriculture* pour chaque paroisse du Canada. C'est aux notables à faire tout en eux pour que ce chiffre soit bien haut, le pays jugera par là du degré d'éducation, de patriotisme, de civilisation des différentes paroisses qu'il renferme.

Quant aux Sociétés d'Agriculture dans les différents comtés, nous avons été dans l'impossibilité de nous procurer une liste complète de leurs membres. Si nous ne leur avons pas envoyé notre journal, ce n'est pas manque de bon vouloir de notre part, et nous espérons que celles qui désirent le recevoir, voudront bien nous le faire savoir par lettres (affranchies), en donnant les noms de tous leurs membres qui veulent s'y abonner.

---

➔ AVIS. ➔

Nos abonnés voudront bien se souvenir des conditions d'abonnement à ce journal. Ceux qui ont à cœur de voir réussir cette entreprise, doivent s'empresser de payer leur souscription. Il n'y aura pas pour le moment d'agents dans les autres villes ni dans les campagnes, les moyens de la Société ne lui permettent pas de faire les frais des agences. Dorénavant nous accuserons réception des lettres et de leur con-

tenu par le moyen du journal ; nous commencerons dans la livraison du mois de mars.

— o —  
**QUELQUES REMARQUES**

POUR LES MOIS DE FEVRIER ET DE MARS.

Nos lecteurs doivent se rappeler le curieux temps que nous avons eu durant tout le mois de décembre ; ils doivent se rappeler que dans la dernière quinzaine de l'année le thermomètre n'a indiqué que que trois jours de froid, le 21, le 26 et le 27. Depuis, le temps s'est à peu près comporté de même. La première quinzaine de janvier ne nous offre, chose étonnante, que quatre jours où le thermomètre a indiqué des degrés de froid, le 6, le 7, le 9 et le 10. Le reste du temps, nous avons eu, terme moyen, chaque jour 24 degrés de chaleur, le jour le moins froid de la quinzaine a été le 15 janvier où le thermomètre indiquait 40 degrés au-dessus de zéro. Depuis cette époque, on doit se souvenir quelle température nous avons eue, et avouer qu'à coup sûr c'est un temps des plus extraordinaires. Il y a dans le froid de cette année une diminution des plus sensibles ; car en le comparant, par exemple, à celui de l'an dernier, nous trouvons que du 15 décembre 1845 au 15 janvier 1846, le maximum du thermomètre a été de +37, et le minimum de -16 ; tandis que cette année, bien que le maximum soit le même, le minimum n'a été que de -2. De tout cela que conclure ? que c'est une différence passagère accidentelle ? nous en doutons fort ; nous croyons au contraire que c'est un indice certain d'un changement de climat préparé de longue date tant par les défrichements du pays, que par d'autres causes plus ou moins connues. Un fait qui semble soutenir notre opinion, c'est que les vieillards nous disent que de leur temps, et ils entendent par là 30, 40

et 50 ans avant l'année actuelle, l'hiver commençait en Canada au commencement de novembre, tandis que de nos jours l'hiver ne commence qu'à la fin de décembre, et cette année à la fin de janvier.

Ces changements de climats, ces changements de température doivent être pour l'Agriculteur Canadien d'utiles enseignements ; ils doivent leur apprendre ou au moins leur faire penser à modifier leur mode de culture, et à prévenir le retour des calamités qui cette année accablent nos cultivateurs dans un grand nombre de localités. Ces calamités tout le monde les connaît ; c'est le manque de bois de chauffage, c'est le manque d'effets nécessaires pour se vêtir, c'est le manque d'argent, c'est le manque de chemins d'hiver. Nous n'essaierons pas d'indiquer les remèdes ; nos cultivateurs les comprennent assez eux-mêmes sans que nous les leur énumérions encore.

Maintenant que nous avons enfin des chemins d'hiver et que nous pouvons sortir des villes et venir des campagnes, il nous semble que le cultivateur doit en profiter pour se procurer ce dont il a besoin.

Parmi les objets de première nécessité pour lui dans le moment présent, nous nommons le bois de chauffage. Ce bois de chauffage qui a manqué dernièrement, et qui, par son manque, a forcé le cultivateur de plusieurs localités à brûler ses clôtures, il faut l'aller chercher à la forêt. Maintenant que la neige y donne accès, c'est le premier devoir du cultivateur de s'y rendre et de faire sa provision d'hiver, d'été et d'automne. Il ne doit pas négliger ce transport, et le remettre de jour en jour : c'est un retard qui peut lui être fatal et que la température que nous avons eue doit l'avertir d'éviter soigneusement. Lorsque son bois aura été charroyé auprès de sa demeure, il le mettra sans doute en pile et rentrera après chez lui pour s'adonner

à une autre occupation. Cependant il a encore autre chose à faire ; il ne doit pas laisser ainsi son bois sécher en plein air ; il doit le mettre dans un appenti ou un hangard exprès pour cet objet, et en voici la raison que donnent tous les agriculteurs pratiques. Une corde de bois quelconque séchée en plein air et employée comme bois de chauffage est moitié moins profitable que la même quantité de bois séché dans un hangard. Cette raison comme l'on voit est une raison d'expérience ; et les raisons de cette espèce valent, selon nous, cent fois mieux pour le cultivateur que toutes autres.

Pendant que nous en sommes à parler des bois nous croyons qu'il n'est pas inutile de dire un mot de l'érable. En général, durant l'hiver, le cultivateur coupe et abat l'érable sans s'en faire scrupule, et cela parce que ce bois est le meilleur pour le chauffage et que le prix qu'il en retire est plus haut que celui des autres espèces de bois. Néanmoins, au dire de tous les cultivateurs pratiques, non seulement du Canada, mais de tous les autres pays qui nous avoisinent, le devoir de l'agriculteur Canadien est de conserver ses érables, et le motif en est bien bon. Outre que cet arbre est l'ornement et l'emblème de notre pays, cet arbre fournit un sucre excellent qui se vend bien. A mesure que l'éducation se répandra, ce sucre deviendra de plus en plus recherché, car on le perfectionnera davantage, on le rendra plus blanc et plus pur et il deviendra un objet d'exportation. Voilà pour l'érable en particulier ; mais parlant d'une manière plus générale, nous disons que le Canadien devrait bien se garder d'abattre des arbres sains et qui promettent de prospérer. Il ne devrait s'attaquer qu'aux arbres morts, aux branches cassées et tombées, aux arbres vieux et qui dépérissent ; en un mot, tout arbre qui est vigoureux et fort devrait être épargné. Car

autrement les conséquences seront désastreuses, et pour le cultivateur et pour l'habitant des villes. Actuellement dans un grand nombre de localités on est obligé d'aller couper le bois à deux, trois, quatre et cinq lieues de son habitation, et cela parcequ'on n'a pas eu soin de ménager les arbres vigoureux et qu'on a fait sur eux main basse, sans s'occuper s'ils dépérissaient ou non. Si l'on continuait le même système, la forêt ne ferait que s'éloigner davantage de nous, et comme ces forêts ne sont pas éternelles on en verrait bientôt la fin. Alors avec quoi se chaufferait le Canadien ? serait-ce avec de la tourbe ? il n'en a pas ; serait-ce avec du charbon ? le pays n'en fournit pas. Ainsi tout considéré, si l'on ne veut pas s'exposer à devenir tributaire de l'étranger même pour le combustible, il faut prendre soin de l'arbre de la forêt, et ne l'abattre pas sans discernement. A notre avis, il ne serait pas mal, bien plus il serait désirable que notre législature s'occupât prochainement de cet objet et passât une loi pour la conservation de nos forêts. C'est là une question en dehors de la politique et des intérêts particuliers ; c'est une question d'un intérêt général et qui mérite certainement d'attirer l'attention immédiate de nos législateurs.

— 0 —

☞ Quelques-uns des souscripteurs au *Journal (anglais) d'Agriculture*, auxquels nous avons envoyé la livraison de janvier de ce journal, nous l'ont renvoyée, croyant que ce n'était qu'une traduction du journal anglais. Ce qui a accrédité cette croyance, c'est que la *Minerve* et d'autres journaux l'ont cru d'abord, et l'avaient dit en propres termes. Néanmoins il n'en est nullement ainsi ; les deux journaux sont sous deux rédactions différentes ; et bien que le journal français doive toujours être fier de reproduire les articles du journal anglais qui est

si habilement conduit, rien n'empêche les souscripteurs à l'un ou à l'autre journal de recevoir les deux; car ils trouveront toujours du nouveau dans l'un et dans l'autre. Ceci s'explique facilement par le fait que les agriculteurs de langue anglaise, pour la plupart venus de la Grande-Bretagne, ont été plus à même de connaître les nouvelles méthodes, et de les mettre en pratique, et qu'une foule de sujets qui leur conviennent ne conviennent pas également à la majorité de nos lecteurs, parce que ceux-ci ont un système de culture tout différent, et que les nouveaux procédés leur étant peu connus demandent des explications plus détaillées.

## LES AMENDEMENTS.

### (Second article.)

Il n'y a pas seulement qu'en Belgique, en France, en Angleterre que l'on trouve la chaux employée comme amendement; on l'emploie aussi en grande quantité dans différentes parties de l'Allemagne où ses effets sont des plus remarquables. Néanmoins il n'est pas hors de propos d'observer ici que, si la chaux est un bon amendement, cela dépend toujours de la qualité et de la quantité que l'on emploie. La chaux maigre en effet, qui est la chaux mêlée à la terre glaise, est un amendement qui ne convient pas pour toutes sortes de cultures; elle favorise on ne peut mieux la croissance des légumes, celle de la paille et du fourrage en général. La chaux pure convient généralement ainsi que la chaux, que l'on l'appelle chaux chaude, parce qu'elle est mêlée à du sable; seulement il faut remarquer que l'effet de celle-ci est moins grand que celui de la chaux pure. D'où il est aisé de conclure que, lorsque le cultivateur est à même de se procurer de cette dernière chaux, c'est celle qu'il doit préférer.

Nous appuyons un peu fortement sur l'emploi de la chaux, car nous croyons que c'est là un moyen puissant de fertiliser nos terres moyen que le Créateur a mis à notre disposition avec une libéralité extraordinaire, et dont nous n'avons pas su jusqu'ici faire un usage convenable. Nous voyons en effet dans différentes parties du Canada des terres pauvres où les habitants sont encore plus pauvres, et pourtant l'on rencontre chez eux de vraies murailles de chaux qui restent là sans recevoir la destination que nous signalions tout à l'heure. Nous n'entendons pas par là dire que l'on doit faire de la chaux un usage immodéré; non, nous voulons des mesures et des bornes partout; mais ce que nous voulons, c'est que nous utilisions ce que nous avons en si grande abondance. D'ailleurs, nous avons pour nous régler dans l'emploi de la chaux l'exemple de divers pays qui en font usage depuis fort longtemps. Sans parler de l'Irlande ou de la Belgique, nous voyons par nos derniers journaux d'Europe qu'en France, dans le département du Nord, on emploie la chaux tous les trois ans et l'on en met huit à dix *hectolitres* par hectare, ce qui veut dire environ huit minots par arpent. Ceci peut être regardé comme une dose convenable, car en rapprochant cette quantité de celle employée dans d'autres parties de la France, en Belgique, etc., nous trouvons que la différence est à peine sensible.

Voilà pour la qualité et la quantité à employer, mais il y a certaines précautions à prendre qui ne sont pas à dédaigner, car l'expérience de cultivateurs instruits et qui ont fait usage de cet amendement est là pour en démontrer la nécessité. C'est ainsi que, comme le dit M. Pavis et plusieurs autres écrivains français sur cette partie de l'agriculture, il ne convient pas d'employer la chaux en pâte, dans cet état la chaux perdant son efficacité; mais il faut qu'elle

soit en poudre, et qu'elle soit répandue sur une terre sèche, et la recouvrir de terre, de crainte de pluie. Ensuite on la mélange soigneusement au sol, ce qui se fait d'abord par le hersage et ensuite par un labour peu profond; ce labour peu profond sert à garder la chaux dans la couche de terre qui est la plus voisine de la surface, et l'empêche de pénétrer trop avant et de n'être d'aucune utilité. Après la première récolte, il faut avoir soin de répandre de l'engrais sur la terre, car autrement celle-ci se sera appauvrie et l'année suivante la récolte sera bien moindre et continuera ainsi à mesure que le sol s'épuisera davantage. Ce mal doit être évité soigneusement pour toute espèce de terre cultivée; mais il doit l'être bien plus pour les terres que l'on a ainsi amendées par la raison que la perte est plus grande. Ceci est strictement vrai; car il est reconnu qu'outre que la chaux détruit les mauvaises herbes et les insectes qui nuisent tant aux récoltes, elle sert à produire, par exemple, du blé bien plus gros et donne plus de farine que le blé qui provient d'une terre où l'emploi de la chaux a été négligé.

Nous pourrions nous dispenser de parler actuellement de la marne comme amendement, par la raison que la chaux est pour nous l'amendement le plus commun et le moins difficile à avoir. Néanmoins nous ne voulons pas la quitter sous silence. La marne, comme nous le disions dans notre livraison du mois de janvier, est une terre grasse qui se trouve souvent à la surface des plateaux formés par des terrains d'alluvions. (Pour ceux qui désirent en connaître la composition et qui savent un mot de chimie nous leur disons que la marne est un composé d'argile, de sable et de carbonate de chaux.) On trouve ordinairement la marne (à peu de profondeur) dans les terrains où croissent les chardons, les sauges, les ronces, le trèfle jaune, etc.

Quelquefois cependant il est fort difficile de distinguer la marne de certaines autres terres; pour ne se tromper pas, il suffit de jeter sur une petite quantité de cette terre du vinaigre très-fort; si celui-ci se répand sans boursofflement, dit un auteur, ce n'est que de l'argile; dans le cas contraire, c'est de la marne. Pour savoir la quantité de marne à employer, il faut en avoir fait soi-même l'expérience, et des résultats l'on conclut la quantité qui est nécessaire. Néanmoins, M. Arthur Young, excellent écrivain agricole, nous donne une règle que nous pouvons accepter facilement par la raison que des hommes comme M. Pavis, M. Thaer, Molard, etc., semblent l'accepter volontiers. M. Young conseille donc de se servir d'une dose de quatre-vingt deux pieds cubes de marne par arpents pour les sols légers; on emprunte la dose pour les sols humides. Néanmoins, comme le remarquent les meilleurs auteurs, la marne exige que le sol sur lequel on la met soit parfaitement égoutté, et quelques-uns vont même à dire avec assez de vérité qu'il est nécessaire de faire labourer le terrain, d'y appliquer la marne, qui elle-même doit être bien sèche avant d'être mêlée avec la terre. Les Anglais eux-mêmes convrent ordinairement celle-ci d'une couche de marne de quatre à cinq lignes d'épaisseur et prétendent que cette quantité est parfaitement suffisante pendant une quinzaine d'années, à l'expiration desquelles ils emploient de nouveau la marne, mais en quantité trois fois moindre. Dans ces terrains, comme dans ceux que l'on amende par la chaux, et en général dans tous les terrains, après chaque récolte il faut rendre à la terre par le moyen des fumiers et autre engrais la richesse qu'on lui enlève par cette récolte. C'est là un point essentiel pour ne pas causer l'épuisement du sol; c'est une chose que bien des gens comprennent, il est vrai, mais c'est une pratique que l'on né-

glige fréquemment, nous dirions, le plus généralement. Nous ne doutons nullement que ce ne soit à cette négligence que nous ne devons attribuer en grande partie la stérilité d'un nombre si considérable de nos terres en Canada ; d'ailleurs le bon sens seul nous le dit clairement.

A part de ces deux sortes d'amendements calcaires, il y a encore les coquillages et les débris de démolitions que les Français appellent *plâtras*. Les coquillages ne sont pas rares en Canada, mais leur emploi l'est beaucoup. Cependant si l'on voyait l'usage que l'on en fait en Angleterre et surtout en France, et les résultats satisfaisants qu'ils produisent, on ne les laisserait plus ainsi dans l'oubli. En général, lorsque ce sont les coquillages qui servent d'amendements on en répand sur le sol une quantité qui équivaut à dix ou vingt charretées par arpents. Nous disons dix à vingt charretées, car il faut, comme pour la chaux et la marne, diminuer ou augmenter la dose suivant que le terrain est sec ou humide. Quant aux débris de démolitions, leur usage est fort répandu non seulement en France et en Angleterre, mais encore en Italie. Dans ces différents pays, bien que les terres sur lesquelles on les répand aient des destinations différentes, on s'accorde néanmoins à en employer une quantité suffisante pour en couvrir le sol. Cette amendement est excellent pour les grains ; ceux-ci y sont ordinairement bien beaux, mais la paille est en petite quantité. En Italie, ils servent dans les terrains plantés d'arbres fruitiers ; rien ne nous empêcherait de faire de même. Nous devrions au contraire nous appliquer soigneusement à amender nos terres où croissent des arbres fruitiers ; car autrement il arrivera à bon nombre de nos cultivateurs ce qui est arrivé aux environs de Montréal. On a négligé le plus souvent d'améliorer la terre de nos plantations, et la conséquence a été que les pro-

duits ont fort diminué et sont devenus presque à rien. De pareils résultats ont fait perdre le goût de ces vergers qui ne pouvaient pas même produire l'intérêt de l'argent employé à l'achat du fonds ; on a fait disparaître arbres et vergers, et l'on a mis à la place des maisons de plaisirs ou des champs de blé ou de patates. Cependant si l'on s'était un peu appliqué à profiter des nouveaux moyens employés pour améliorer les terres, si l'on ne s'était pas obstiné à toujours demander à la terre des produits sans lui donner de matières fécondantes, mais au contraire à rendre au sol sous une autre forme la richesse que l'on en retirait, on ne verrait pas comme aujourd'hui un si grand nombre de nos vergers disparus, et l'on ne verrait pas continuellement nos marchés encombrés des pommes étrangères que nous fournissons nos voisins les Américains, et une partie de nos richesses ne passerait pas à l'étranger. Il est de la plus grande importance pour nous de conserver et d'augmenter nos vergers, car notre climat est favorable à ce genre de culture, et les profits en sont fort considérables. Nous avons vu en effet plusieurs cultivateurs qui avaient de petits vergers qu'ils entretenaient avec soin, et ils nous ont avoué plus d'une fois que ces vergers leur rapportaient au-delà de £100 chacun, tandis qu'en coupant ces arbres et ensemençant le terrain, ils n'auraient pas retiré plus du tiers de cette somme ; et ces bons agriculteurs pourtant ne connaissaient pas les meilleurs moyens d'améliorer la terre de leurs vergers. Nous recommandons donc fortement les amendements et les engrais en général, et particulièrement lorsqu'ils sont employés à enrichir le sol planté en arbres fruitiers ; ce qui, comme on vient de le voir, peut apporter des profits considérables à l'agriculteur. — Nous continuerons ce sujet dans notre livraison du mois de mars.



OBSERVATIONS MÉTÉOROLOGIQUES faites en la Cité de Montréal, Rue St. Denis, Patmosphère, par L. A. H. L....., (Article soumis à la

Mois	ANNÉE	DATE	LUNE	Jours	Thermomètre			Baromètre			Direct. des vents			Variat. de l'at.		
					8h	1h	6h	8h	1h	6h	8h	1h	6h	8h	12h	6h
					A M	P M	P M	A M	P M	P M	A M	P M	P M	A M	midi	P M
Décembre,	1847.	1		Mercredi	9	25	20	30.29	30.18	30.04	Oues	N O	N O	nuag	nuag	couv
		2		Jeudi	26	30	25	29.60	29.60	29.61	Nord	Nord	Nord	pluie	pluie	couv
		3		Vendredi	22	32	17	29.70	29.61	29.69	N E	N E	N E	neig	neig	neig
		4		Samedi	19	25	14	29.75	29.87	29.80	N E	N E	N E	nuag	nuag	couv
		5		Dimanc.	26	30	24	29.78	29.74	29.75	N E	N E	N E	neig	neig	neig
		6		Lundi	25	30	16	29.78	29.80	29.89	Nord	Nord	N O	nuag	nuag	nuag
		7	☽	3h42p.m.	20	33	12	30.15	30.12	30.12	N O	N O	N O	clair	clair	clair
		8		Mercredi	26	34	30	30.16	30.10	30.08	N O	N O	N O	clair	clair	nuag
		9		Jeudi	34	40	32	30.00	29.90	29.62	N O	N O	Nord	couv	pluie	pluie
		10		Vendredi	46	50	48	29.56	29.53	29.55	N O	Nord	Nord	couv	couv	couv
		11		Samedi	47	45	30	29.61	29.78	29.86	Nord	Nord	Nord	pluie	clair	pluie
		12		Dimanc.	31	39	36	30.16	30.08	30.00	Nord	N E	N E	clair	couv	pluie
		13		Lundi	46	46	37	29.74	29.74	29.77	N E	N E	N E	pluie	pluie	pluie
		14	)	10h38.s.	31	34	37	29.89	29.80	29.69	N E	N E	Nord	pluie	couv	pluie
		15		Mercredi	32	28	24	29.76	29.91	29.93	Nord	Nor	Nord	nuag	clair	clair
		16		Jeudi	14	20	15	30.40	30.38	29.20	N E	Nord	Nord	nuag	nuag	nuag
		17		Vendredi	18	19	17	30.08	30.04	30.00	Nord	Nord	Nord	nuag	clair	nuag
		18		Samedi	15	17	14	29.94	29.90	29.48	N O	N O	N O	neig	nuag	neig
		19		Dimanc.	22	24	23	29.55	29.57	29.64	N O	Nord	Nord	neig	neig	couv
		20		Lundi	10	12	8	29.97	29.99	30.10	N E	N E	N E	couv	couv	couv
		21	(.)	5h20p.m.	-11	1	8	30.20	30.16	30.00	Nord	N O	Nord	clair	clair	couv
		22		Mercredi	2	10	7	29.60	29.54	29.51	N E	N E	N E	couv	neig	neig
		23		Jeudi	5	19	15	29.49	29.41	29.56	N E	N E	N E	neig	neig	neig
		24		Vendredi	24	25	18	29.22	29.24	29.30	N E	N E	N E	neig	neig	couv
		25		Samedi	11	14	8	29.61	29.69	29.70	N O	N O	N O	clair	clair	clair.
		26		Dimanc.	2	3	-4	29.72	29.74	29.79	N O	N O	N O	neig	clair	nuag
		27		Lundi	-5	9	4	30-30	30.30	30.20	N O	Oues	Oues	nuag	clair	nuag
		28		Mardi	18	23	25	30.08	30.00	29.94	N E	N E	Nord	neig	neig	neig
		29	(	9h.1.a.m.	25	37	36	29.90	29.90	29.84	S O	Sud	Sud	couv	pluie	pluie
		30		Jeudi	38	42	45	29.86	29.90	29.92	S O	Sud	Sud	nuag	couv	pluie
		31		Vendredi	44	42	38	29.94	29.94	29.90	Sud	Sud	Sud	nuag	nuag	couv

Déc.	Thermomètre.	Baromètre.	Jours.	Vents.
1845	Maximum 33 le 9 déc.	Maximum 30.64 le 13 déc.	Beau, 12	N 4; N E 3
	Minimum -16 le 24 déc.	Minimum 29.52 le 5 "	Neige, 17	S 1; S O 34
			Neig. et pl. 2	O 33; N O 18
				93
1846	Maximum 38 le 3 déc.	Maximum 30.58 le 6 déc.	Beau, 13	N 5; N E 12
	Minimum - 2 le 29 "	Minimum 29.30 le 19 "	Pluie, 1	S 7; S O 8
			Neige 13	O 41; N O 20
			Neig. et pl. 4	93
1847	Maximum 50 le 10 déc.	Maximum 30.40 le 16 déc.	Beau 8	N 26; N E 31
	Minimum -11 le 21 "	Minimum 29.22 le 24 "	Pluie 11	S 7; S O 2
			Neige 12	O 3; N O 24
				93

*durant le mois de Décembre 1817, avec des remarques sur les changements de  
" Société des Amis," le 4<sup>ème</sup> jour du mois de Janvier 1818.)*

## REMARQUES.

Pluie de 11 heures P. M. à la nuit ; nuages.

Pluie la nuit et le matin et l'après-midi jusqu'à 4 heures P. M.

Neige la nuit et le matin et toute la journée.

Neige la nuit, à 3 $\frac{1}{2}$  heures P. M., et à 4 heures P. M. beaucoup de nuages.

Neige la nuit et le matin jusqu'à 11 $\frac{1}{2}$  heures A. M. et de 12 heures à la nuit.

Neige la nuit ; vent fort ; beaucoup de nuages.

Beau temps, clair, beau soleil.

Beau temps, clair, beau soleil, quelques nuages.

Pluie de 11 heures A. M. à la nuit ; temps couvert.

Pluie à 7 heures A. M., à 4 heures P. M. et de 6 $\frac{1}{2}$  heures P. M. ; orage.

Pluie la nuit et le matin jusqu'à 10 $\frac{1}{2}$  h. A. M. et de 3 h. P. M. à 3 $\frac{1}{2}$  h. et de 6 h. à 6 $\frac{1}{2}$  h. P. M.

Pluie de 5 $\frac{1}{2}$  h. P. M. et la soirée ; grêle à 1 $\frac{1}{2}$  h. et à 2 $\frac{1}{2}$  h. P. M.

Pluie la nuit, le matin et toute la journée.

Pluie la nuit et le matin jusqu'à 10 h. A. M. et l'après-midi et le soir.

Pluie la nuit ; beau temps ; beaucoup de nuages.

Neige de 10 h. A. M. à 3 h. P. M. ; beaucoup de nuages.

Beau temps ; vent fort du Nord ; beaucoup de nuages.

Neige jusqu'à 11 h. A. M., à 1 h., à 1 $\frac{1}{2}$  h., à 2 $\frac{1}{2}$  h. et de 3 h. à 6 $\frac{1}{2}$  h. P. M.

Neige jusqu'à 3 h. P. M. ; temps couvert.

Temps couvert toute la journée ; vent.

Très-beau temps, clair, beau soleil.

Neige de 10 h. A. M. à la nuit ; couvert.

Neige toute la journée, peu ; couvert.

Neige la nuit et le matin et jusqu'à 2 $\frac{1}{2}$  h. P. M. ; soleil et neige à 12 $\frac{1}{2}$  h.

Très-beau temps, clair, beau soleil.

Neige le matin peu jusqu'à 10 h. A. M. ; beau temps après.

Beau temps, clair, quelques nuages.

Neige toute la journée ; temps couvert ; vent.

Pluie de 11 h. A. M. à la nuit ; temps couvert.

Pluie de 3 $\frac{1}{2}$  h. P. M. à la nuit ; couvert.

Beau temps ; quelques nuages.

Le tableau qui précède est dû à l'obligeance d'un de nos amis qui a bien voulu nous le passer, nous promettant un pareil travail pour chaque mois de l'année. Ces tableaux météorologiques sont fort utiles et donnent souvent lieu à de curieux rapprochements. Ils peuvent aussi servir plus tard à démontrer si vraiment les saisons reviennent les mêmes au bout de trente années. Dans tous les cas, nous croyons que si ces tableaux doivent avoir leur place quelque part, on ne peut les mieux placer que dans un journal d'agriculture, qui doit comprendre tout ce qui peut intéresser le cultivateur ou lui être utile. Nous continuerons donc à publier des tables de cette espèce dans chaque livraison, et par là à tenir nos lecteurs au courant des variations du thermomètre et du baromètre ; nous y joindrons aussi tous autres détails que nous croirons devoir intéresser.

## CULTURE DES CAROTTES.

Nous extrayons et traduisons du *Montreal Witness* l'article suivant qui doit être lu attentivement :

“Plusieurs fois nous avons appelé l'attention publique sur l'importance qu'il y a pour le Canada à augmenter en ce pays la culture des carottes, et nous continuerons ainsi jusqu'à ce que nous ayons atteint notre but. Il a été fait, nous le reconnaissons avec plaisir, des progrès considérables dans cette culture aux environs de Montréal.

“Les avantages de la culture de la carotte sont : 1o. Elle n'a pas d'ennemis en Canada ; la mouche, le ver, la rouille, etc., ne l'attaquant jamais d'une manière nuisible. Elle résiste à la sécheresse, et n'est pas tourmentée par la gelée. Defait, de bonne heure ou tard, elle convient admirablement à notre climat qui lui permet une belle croissance.

“2o. Elle produit beaucoup et pèse presque autant que les navets des Indes, tandis que d'autre part, c'est une culture plus sûre, et à poids égal, la carotte est plus nourrissante. Nous croyons que les carottes produiront sur un arpent de terre deux fois autant de nourriture que les patates sur la même étendue de terre, et cela avec une augmentation de dépenses peu considérable pour la culture, et moins d'engrais.

“3o. Les carottes sont préférables à tous autres légumes comme aliments pour les animaux. Non seulement elles sont les meilleurs légumes pour les vaches laitières, mais elles valent presque autant que l'avoine pour la nourriture des chevaux, comme l'attestent les livres d'agriculture, et les meilleurs fermiers pratiques dans les environs de Montréal, qui en ont fait l'expérience.

“Ces faits, si on les comprenait bien, feraient naître une demande de carottes telle qu'il serait presque impossible d'y

pourvoir. Car, tout citoyen de Montréal, qui possède actuellement dans cette ville une vache ou un cheval ou tous les deux, ferait une provision de carottes aussi régulièrement qu'il en fait une de foin.

“Dix arpents de carottes, bien cultivés, donneraient probablement 8,000 minots, qui se vendraient nul doute un chelin ou trente sous le minot en ville, ou tout ensemble £400 ou £500, et si le cultivateur n'était qu'à quelques milles de Montréal, ses frais de culture, de transport, etc., ne se monteraient pas à la moitié de cette somme.

“C'est un fait que les chevaux, même ceux qui travaillent bien dur, sont tenus dans un état parfait, lorsqu'on leur donne une nourriture dont la moitié est de l'avoine et l'autre moitié des carottes, ou même lorsqu'elle ne consiste qu'en carottes et en foin. Il n'est pas nécessaire de trancher les carottes, car les chevaux mangent ce légume avec la plus grande facilité dans l'état où il est au sortir de terre.

“Il y a différentes sortes de carottes.— La carotte blanche que les Anglais appellent *white-field*, est celle qui pèse davantage, mais elle est probablement la moins nourrissante.

“La carotte jaune donne probablement la nourriture la plus abondante, mais elle est quelque peu dure.

“La carotte rouge ou écarlate, tout bien considéré, est peut-être la plus profitable, vu qu'elle produit à peu près autant que les carottes jaunes, et qu'elle sert également à la nourriture de l'homme et à celle des bestiaux ; le débit est par là même plus grand.

“La carotte que les Anglais nomment *early horn* est la meilleure pour la table, parvient de bonheur à maturité, et contient la plus grande quantité proportionnelle de matière nourrissante ; c'est donc peut-être la carotte préférable pour les jardins où

les rangs peuvent être très-rapprochés les uns des autres ; mais dans les champs, où ils doivent être à une distance d'à-peu près 18 pouces, pour permettre de bêcher, etc., cette carotte ne convient pas.

“ Pour la culture des carottes, la terre devrait être franche, et facile à remuer à une profondeur de 18 pouces. Les rangs devraient être à une distance de 18 pouces les uns des autres, et, dans les rangs, les plants à 6 pouces de distance entre eux. On doit garantir les carottes des mauvaises herbes, et les serrer avant les fortes gelées de l'hiver. Elles croîtront bien sur une terre qui aura reçu de l'engrais pour la culture précédente.”

—  
 Nous transcrivons ici une lettre de M. PILOTE, directeur du collège de Ste. Anne, adressée au Secrétaire de la Société d'Agriculture du Bas-Canada. Nos lecteurs pourront voir par là comment cette Société est vue par nos hommes les plus influents dans les différentes classes de la société, et en même temps ils y trouveront des détails qui pourront les intéresser ; nous leur en recommandons la lecture.

—  
 Collège de Ste. Anne Lapocatière,  
 24 décembre 1847.

Monsieur,

Je suis heureux de répondre à l'appel de la Société d'Agriculture du Bas-Canada dont vous êtes le Secrétaire. Ce n'est pas que j'attache quelqu'importance au faible concours que je puis donner à l'association proposée ; mais je regarde comme un devoir, imposé à tout homme qui aime sincèrement l'avancement de son pays, de fournir, quand il le faut, à la cause commune, au moins son contingent de bonne volonté et de patriotique sympathie, quand il ne peut faire davantage. Aujourd'hui, plus que jamais, tout le monde est d'accord sur l'urgente nécessité d'encourager l'agricul-

ture, et par elle d'exploiter, au profit du plus petit fermier, comme du plus puissant seigneur, le sol si riche de notre jeune pays. Cet encouragement, pour être efficace, ne peut venir que des hautes régions de la société. Aussi, est-il bien consolant de voir, par l'inspection de la liste des membres inscrits en tête du rapport dernièrement publié, que nos honorables citoyens ont parfaitement compris que leur concours était indispensable. Ils ont fait un appel qui, il faut l'espérer, ne demeurera pas sans réponse.

Parmi les moyens que la Société d'Agriculture du B.-C. se propose de mettre en œuvre, pour atteindre son but, j'en remarque deux principaux : l'établissement d'écoles d'agriculture avec des fermes-modèles, et les Sociétés d'Agriculture dans chaque comté. L'un et l'autre sagement employés opéreront, sans aucun doute, dans l'agriculture, une heureuse révolution, tout à l'avantage du cultivateur comme du commerçant et de l'industriel. On commencera d'abord par préparer la jeunesse. Car si la génération naissante n'est pas généralement initiée de bonne heure à l'étude de l'agriculture, en vain cherchera-t-on plus tard à attirer son attention sur cet important objet. La routine, soutenue des préjugés inhérents à l'ignorance, prévaut toujours. Un coup-d'œil sur le passé suffit pour démontrer cette vérité.

Donnons à notre jeunesse le genre d'éducation qui lui est le plus nécessaire. Notre peuple essentiellement cultivateur et marchand a besoin de s'instruire dans l'agriculture et le commerce.

Tant que le sol fertile des bords du St. Laurent a rendu sans effort au laboureur le centuple de son travail, il était inutile de demander à la science les secrets d'une production plus abondante. Mais maintenant que les vieilles routines sont impuissantes contre l'action d'une triple calamité : un insecte mystérieux, un certain dérangement des saisons et l'épuisement du sol, à qui l'on demande sans cesse sans jamais rien lui rendre, il est de la plus urgente nécessité, sous peine d'une ruine complète de l'agriculture comme du commerce, et de tous les genres d'industrie qui s'alimentent de l'un et de l'autre, d'étudier l'expérience des vieux pays, et d'étendre

partout la connaissance du meilleur mode de culture. Les Sociétés d'Agriculture dans chaque comté faciliteront merveilleusement l'exécution de cette tâche difficile. Ces sociétés, mises en rapport avec la grande société ou société générale pour tout le Bas-Canada, formeront un trésor commun des connaissances et de l'expérience des membres qui en feront partie; elles seront un puissant moyen de propager le goût et l'estime du premier des arts utiles, d'exciter une saine émulation parmi les cultivateurs, sans laquelle tout essai d'amélioration et de progrès devient inutile.

Les hautes professions sont amplement pourvues d'aspirants, trop même, pourrait-on dire, vu l'état actuel de notre société; l'éducation dite mercantile ou de commerce a pris depuis quelques années un développement qui donne de flatteuses espérances. Mais qu'a-t-on fait pour l'agriculture? Nous touchons au moment où chacune de nos grandes institutions collégiales, dans les campagnes, devrait avoir sa ferme-modèle, comme sa bibliothèque et son musée.

La corporation du collège de Ste. Anne pour sa part, convaincue depuis longtemps de ce que je viens de dire, n'hésiterait nullement à mettre sur pied une ferme-modèle avec une école spéciale pour l'agriculture, si elle rencontrait un encouragement suffisant, soit de la législature, soit de tout autre corps en état de le fournir. Cette ferme-modèle, à peu de distance du collège, serait sous sa surveillance immédiate. Je dis qu'il faudrait un *encouragement suffisant*; car la corporation est déjà chargée de deux pensionnats nombreux (183 élèves), dont l'un pour les hautes études, ou études classiques proprement dites, et l'autre pour un cours plus approprié au commerce et aux arts mécaniques, ayant chacun leur marche séparée, quoique réunis dans le même établissement. Il lui serait par conséquent impossible par ses seules ressources, d'ailleurs très-limitées, de pourvoir à la fondation d'un établissement de ce genre. Tout ce qu'elle peut faire, dans cette circonstance, est d'offrir son humble mais consciencieuse coopération.

Permettez-moi, Monsieur, de ne pas laisser échapper la présente occasion de féliciter la Société d'Agriculture du B.-C. de

vous avoir choisi pour secrétaire. Vos longs et utiles travaux, votre zèle à promouvoir l'objet qu'elle a en vue, sont un présage heureux du succès que je lui souhaite de tout mon cœur.

Veuillez m'inscrire au nombre des membres de la susdite société, ainsi que quelques amis dont je vous envoie la liste, avec la modique contribution exigée par les règles.

J'ai l'honneur d'être,

Monsieur,

Votre très-humble  
et obéissant serviteur.

F. PILOTE, Ptre.,

Procureur C. C. S. A.

W. EVANS, écrivain. }  
Secr. Soc. d'Agric. }  
etc., etc., Montréal. }

## ENTRETIENS POPULAIRES.

### LE JOURNAL D'AGRICULTURE.

La scène se passa à la campagne chez un capitaine de paroisse. Quelques voisins sont venus y passer la veillée. On converse de choses et d'autres; vient l'agriculture à son tour.

LE CAPITAINE. — A propos, j'oubliais, mes amis, de vous annoncer que M. le curé m'a envoyé, ce soir, tout tard, par le petit, le Journal d'agriculture.

JACQUES. — Le Journal d'agriculture? qu'est-ce que cela, un journal d'agriculture?

PIERRE. — Tiens, c'est une gazette que les gens de la ville nous adressent et pour laquelle ils voudraient avoir des trois ou quatre piastres, comme si, avec toutes leurs machines, on était plus savant ou plus riche au bout de l'année.

FRANÇOIS. — Eh bien, moi, je suis loin d'avoir de la science, trop malheureux! moi, je crois que ceux qui savent lire et qui peuvent comprendre ce qu'ils lisent doivent en retirer un certain profit, qui n'est pas la paye du roi si vous voulez, mais...

PIERRE. — Mais... tant qu'il vous plaira. Jamais vous ne persuaderez qu'une gazette me fera récolter des patates là où j'aurai semé du blé, ou du blé là où j'aurai planté des patates.

FRANÇOIS. — Vous allez d'une extrémité à l'autre, mon cher ami. Dois-je vous le dire ? chaque arbre produit son fruit, chaque élément son effet, chaque flambeau sa lumière. Ainsi la gazette vous enseigne toujours quelque chose, elle nous instruit tantôt sur un sujet, tantôt sur un autre. Ah ! le trésor que je donnerais pour savoir lire !

JACQUES. — Oui, tu en aurais fait de belles, je crois ; ton fils qui t'a déjà, sans reproche, coûté si cher, il en est bien avancé avec tout son bagage d'instruction. Crois-tu, en bonne vérité, François, que, toi comme moi, nous aurions vu lever sous nos pieds ces terres, ces bâtiments, si, au lieu de travailler tard le soir, avant le soleil le matin, prenant à peine le tems d'avaler une bouchée le midi, nous nous étions amusés à feuilleter ce livre-ci, ce livre-là. Vois donc les gens éduqués de la paroisse, que sont leurs richesses à côté des nôtres ?

PIERRE. — D'ailleurs, à quoi ça sert-il ? je me suis trouvé toujours plus mal de mon éducation, que l'on vante comme un grand avantage : je tenais magasin, tous mes crédits étaient entrés scrupuleusement sur un livre acheté à la ville. Eh bien, j'ai intenté procès sur procès pour me faire payer et j'ai tout perdu ou, si vous voulez, je n'ai rien gagné, les tribunaux ont mangé jusqu'au dernier sou. Bruno, mon voisin, qui ne suit ni A ni B, tenait, lui aussi, un magasin ; comptoir, fenêtres, cloisons, tablettes, tout était blanchi de marques croches, droites, en croix, sur tous les sens. Quand le tems est venu de se faire rembourser, qu'il avait besoin d'argent, plusieurs ont regimbé contre les comptes de blanc-d'Espagne, mais, je m'en moque, ils ont eu beau rire, ils ont soldé et jusqu'à la dernière obole.

JACQUES. — Cette comparaison parle comme un livre ; en effet, nos pères ont vécu heureux, gais, à l'aise, sans instruction, et pourquoi changer de régime ? Est-ce parce que tel et tel, par exemple un petit...

FRANÇOIS. — Ce langage m'indigne, de

voire part, autant qu'il m'afflige. Quant à vous, Jacques, vous êtes presque excusable, vous n'avez jamais joui des bienfaits que l'instruction, comme une terre fertile et bien entretenue, rapporte. Mais d'entendre raisonner Pierre comme il le fait, lui pour qui ses parents, je les regretterai toute ma vie ses bons parents, ont tant travaillé, tant sacrifié, je n'en reviens pas, ça me décourage. Il m'arrive souvent de songer et je me dis en moi-même : oui, c'est bien vrai, les desseins de Dieu sont grands, ses œuvres admirables, et les livres, à mon idée, une invention du Créateur qu'il a transmis aux hommes pour que les plus savants révélassent en détail, et comme page à page la beauté et l'ordre de l'univers. Mon brave capitaine, si ma bouche trouvait des mots pour exprimer les pensées et les sentiments que mon cœur et mon esprit ont bien des fois éprouvés, je...

LE CAPITAINE. — Mes bons amis, je vous ai laissé faire, je voulais connaître vos sentiments ; eh bien ! il suffit à présent, revenons au Journal d'Agriculture.

Tous les trois. — Parlez, parlez, notre capitaine, nous vous écoutons.

LE CAPITAINE. — Je vous remercie de votre attention. Avant d'aller plus loin, pourtant, je dois réconcilier ceux qui sont en guerre avec l'éducation. Car les hommes honnêtes, sans exceptions, aiment, quoiqu'ils disent, le beau, le bon ; or, l'instruction est bonne, elle est belle, donc c'est par irréflexion qu'ils la rejettent. Prouvons-le. Un prédicateur de mérite arrive, l'église gorgée, les jeunes gens oublient leurs plaisirs, les vieillards leurs pipes. Un représentant du comté se présente ; à la sortie de l'office, on se presse autour de lui, on le grimpe sur une pièce, sur un tas de cailloux, on l'enhardit par des bravos, on le dévore des yeux, le silence, on dirait, l'écoute. Il n'y a pas jusque dans l'enceinte du conseil municipal qu'on n'accourt entendre le Docteur si plaisant, si raisonnable, si éloquent, si aisé à comprendre. Avez-vous jamais obtenu un pareil honneur, vous ainsi que moi, malgré vos biens et vos terres ? avouez-le franchement.

JACQUES. — C'est bien vrai, ça, Pierre.

LE CAPITAINE. — Vous savez qu'il existe une Société d'Agriculture dans le comté, et

dans presque tous les autres comtés il en existe de semblables ; ces sociétés font deux ou trois fois par an, selon des exhibitions, c'est-à-dire que chaque habitant qui fait partie de la Société moyennant une contribution d'une piastre par année envoie, dans un lieu fixé d'avance, de tems en tems une paroisse, de tems en tems l'autre, en général la plus à la portée de tout le monde, la plus centrale, envoie, dis-je, les plus rares fruits de la saison, bluets, fraises, framboises, pois, blé-d'inde, patates, blé, l'étoffe la plus fine et la mieux tissée, le fromage le plus gros, les carottes, les navets les plus résolus, les choux les mieux pommés, l'animal le plus pesant, un porc, un bœuf, un mouton.

FRANÇOIS. — Puis, — excusez, mon capitaine, si je continue, — on examine les champs qui sont cultivés avec le plus d'art, qui, dans un arpent réservé exprès, produisent la plus grande quantité d'une certaine semence, de blé, de patates ou autre chose. Je me souviens d'avoir vu des machines, que ces ingénieurs d'Américains ont inventées pour s'épargner du travail, à battre le blé, vanner, couper la paille ; j'en ai vu une principalement qui faisait, au moyen de ses bras de fer, la journée de douze hommes ordinaires.

PIERRE. — C'est bien bel et bon, ce que vous dites là. Mais ces machines sont hors de prix, j'en suis sûr.

FRANÇOIS. — Du tout, on les emploie universellement aux Etats et on les donne, en conséquence, à bon marché.

LE CAPITAINE. — Vous concevez facilement tous les avantages qui résultent de ces exhibitions. Chacun s'empresse de mériter la médaille ou le prix que la Société décerne aux plus habiles ; le soir, généralement, on se réunit autour d'une grande table, on cause, on parle d'améliorations. Nos gens y apprennent, de la bouche de gens plus instruits, que l'industrie de l'un aide à l'industrie de l'autre, que tous les hommes sont également destinés à consommer, en frères, les richesses enfouies au sein de la terre, et que la science déterme plus vite que la charrue.

Au dernier banquet, j'étais assis auprès d'un Irlandais qui déchirait un peu le français, moi qui de mon côté entend un peu d'anglais, nous avons conversé d'agricul-

ture ; il m'a fait comprendre, comme il a pu, tant bien que mal, les fautes de notre manière de cultiver ; me raconta qu'arrivé à Montréal il loua une ferme, puis l'acheta à vil prix parce que le propriétaire la trouvait trop sèche, et puis est parvenu, à force de soins, de travaux, d'engrais, à en faire la meilleure terre du township qu'il habite. En un mot il m'a enseigné, cette soirée-là, plus en deux heures que je n'avais appris de mon pauvre père pendant les vingt ans que nous avons vécu ensemble.

FRANÇOIS. — Mais le gouverneur ne se mêle-t-il pas de ça, aussi ?

LE CAPITAINE. — Oui, je vais vous expliquer comment le gouverneur s'en mêle. Nous sortons de voir quel bien ces diverses sociétés, car il peut y en avoir autant qu'il y a de comtés, il y a la Société d'agriculture du comté de Montréal, celle de Berthier, de Beauharnais, etc., opèrent. Afin d'entretenir entre ces associations des rapports amicaux, une autre société plus grande, plus considérable, s'est élevée au-dessus d'elles : elle s'appelle la Société d'agriculture du Bas-Canada. Désirant lui donner importance et considération ; le gouverneur a consenti à devenir le patron, pour ainsi dire le parrain de la Société ; son secrétaire en est le président. Celui qui dirige les affaires est un monsieur profondément versé dans cette branche des sciences, qui confronte, du matin au soir, le livre qui souffre tout avec la terre qui ne rapporte pas tout, elle. S'agissait après cela de mettre toutes ces sociétés, dont je vous ai parlé auparavant, en connaissance les unes avec les autres ; on crut, avec raison je pense, que le plus court était de fonder un journal d'agriculture. Qui fut dit fut fait. Voilà le journal. J'en suis fort content, pour ma part.

PIERRE. — Je ne sais ce que vous y trouvez de drôle, dans votre Journal d'agriculture, moi.

LE CAPITAINE. — On n'y lit rien de drôle, mon ami ; tout, au contraire, s'y montre sérieux, grave. C'est un bon ami qui brave le soleil et l'orage pour vous rendre visite chaque premier du mois. Grâce à ses indiscretions, il n'y aura pas une amélioration, pas un pied de chou heureux, pas une charrue intelligente, pas une main habile, pas un changement désirable, qui advien-

dra, poussera, sillonnera, tissera, rapportera, sans contribuer indirectement à la prospérité de tout le monde, grands et petits, pourvu qu'ils s'abonnent au Journal d'agriculture.

FRANÇOIS. — Je m'abonne, moi, voilà toujours cinq chelins d'employés utilement. Je ferai lire le journal par mon neveu que j'élève.

JACQUES. — Le bon exemple est dangereux comme le mauvais, je m'abonne, j'y suis décidé ; il n'y a, dans tous les cas, point grand'chose à perdre.

Et toi, Pierre, à quoi songes-tu ? Voyons, paye, mon richard, débourse une pauvre piastre.

PIERRE. — J'y repenserai.

LE CAPITAINE. — N'importe, il se convertira, nous devons le croire. Revenez, mes bons amis, au commencement du mois prochain ; apportez votre Journal d'agriculture après l'avoir lu et relu, médité et remédié, et le plus savant de nous autres écrira à ces grands messieurs qui s'occupent du bien-être des campagnes avec tant de sollicitude : " Messieurs, nous voilà " rendus à l'âge des hommes, mais, grâce " à des circonstances malheureuses, nous " possédons la science peu étendue des en- " fants : traitez-nous comme tels. Point de " termes trop scientifiques, d'expressions " trop recherchées. Parlez aussi souvent " à nos yeux qu'à notre intelligence. Ap- " pliquez-vous à nous signaler les progrès " des états voisins, à nous indiquer leurs " procédés, les produits de leur génie in- " ventif ; nous marchons, comme des gens " affaiblis par l'âge, doucement, et nous " nous contenterons de les suivre de loin, " trop heureux si nous parvenons un jour, " si tôt si tard, à les rejoindre !

" Ces espérances vous les avez réalisées, " ces recommandations vous les avez pré- " vues, vous les avez suivies. Continuez ; " le Journal d'agriculture prendra ainsi, " dans vos mains bienveillantes, l'importan- " tance et l'utilité d'une banque d'épargnes " qui nous avancera sans intérêt, ouverte " jour et nuit à tous nos besoins, à toutes " nos difficultés, à tous nos embarras."

GEORGE (typographe.)

↳ Nos lecteurs voudront bien remarquer l'article qui précède ; c'est un Dialo-

gue familier, dans lequel sont discutées les raisons que l'on allègue souvent pour ou contre le *Journal d'Agriculture*. Ce sont des lignes qui, par leur actualité, ne peuvent manquer d'avoir de l'intérêt et même une certaine utilité.

L'AGRICULTURE EN ALGERIE.

L'*Echo d'Oran*, ville d'Algérie, annonce qu'il est question de fonder en ce dernier pays une école d'Agriculture qui servirait de succursale à tous les établissements de ce genre qui sont en France. Les élèves de ces écoles iraient tour à tour passer trois années en Afrique pour étudier la culture spéciale de ce pays. On voit par là combien l'on attache en France de prix à instruire les jeunes gens qui s'adonnent à l'agriculture. C'est une nouvelle raison pour les Canadiens de faire tout en eux pour améliorer leur système agricole ; c'est leur seule planche de salut dans la position où ils se trouvent ; c'est le seul moyen pour eux de conserver leur indépendance, leur aisance et la propriété de leurs terres.

LE PROTECTEUR DES LABOUREURS.

Les journaux de Paris nous apprennent qu'en Prusse le roi va former pour les agriculteurs un ordre dont les membres recevront une médaille. Cette médaille portera entre autre choses les quatre mots suivants : " Pour le mérite agricole." Les agriculteurs ne peuvent par là manquer de voir toute la dignité et la noblesse de leur profession !

LE BEURRE EN HIVER.

Un ouvrage anglais d'agriculture remarquable avec raison que bien souvent et le plus



ouvent on ne parvient à faire en hiver que du beurre blanc et qui ressemble presque à de la graisse. Néanmoins il paraît qu'un cultivateur, qu'on ne nomme pas, s'est avisé en hiver d'échauder son lait aussitôt qu'il vient de traire ses vaches, et de le placer dans un endroit froid ou chaud. De cette manière, il détruit l'effet pernicieux qu'exerce sur le lait une nourriture trop sèche ou trop froide.—Depuis ce temps, il fait du beurre aussi beau et aussi jaune qu'en été, et ce qui plus est, riche et ferme. Il serait désirable qu'on en fit l'expérience dans nos campagnes.

### PRIX DES MARCHÉS.

*Liverpool, 14 janvier 1848.*

Le blé d'inde et la fleur de blé d'inde étaient peu en demande; il n'y avait que la fleur superfine qui fût aux prix des dernières dates; les autres produits avaient baissés. La fleur superfine d'Amérique se vendait de 29c. à 30c. le quart. Le coton était peu en demande et avait une tendance à baisser. Le marché monétaire était dans un état satisfaisant.

*New-York, 3 février 1848.*

Le marché des céréales était actif, les prix ne variaient pas. La fleur de l'Ouest se vendait de 31c. à 31c. 7½d., ainsi que celle de New-York et de Troy; celle du Genessee était à 31c. 3d. et 31c. 10½d.; celle de la Nouvelle-Orléans se vendait jusqu'à 28c. 9d. Le blé était à 6c. 9d.; le blé d'inde a subi une baisse d'environ 2d.

*Montréal, 4 février 1848.*

Le blé se vend de 5c. 6d. à 6c. le minot; l'orge, de 3c. 9d. à 4c.; les pois manquent; les patates, de 3c. à 3c. 6d.; le bœuf, de 3d. à 7d. la livre; le mouton, de 2c. 6d. à 7c. 6d. le quartier; l'agneau, de 1c. 9d. à 4c. le quartier; le veau, de 3c. à 10c. le quartier; le lard, de 4c. à 4c. 6d.; le beurre frais, de 1c. à 1c. 3d. la livre; le beurre salé, de 9d. à 10d.; le sucre d'érable, de 4d. à 5d.; le miel, 6d. la livre; les œufs, de 11d. à 1c. la douzaine; les dindons, jeunes, de 5c. à 6c., vieux, de 6c. à 7c.;

les oignons, de 2c. à 2c. 6d. le minot; la fleur, de 15c. à 17c. le quintal.

Le 1er février 1847, il y avait à Montréal, d'après le rapport de M. E. M. Leprohon, 1408 barils de potasse et 323 barils de perlasse, et cette année le même jour il n'y avait que 599 barils de potasse et 78 de perlasse; faisant une diminution dans la potasse de 809 barils et dans la perlasse de 245 barils.

### COMTÉ DE ROUVILLE.

#### SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE No. 2.

JEUDI, le VINGT-QUATRIÈME jour de FÉVRIER prochain, il se tiendra au Village de STE. MARIE DE MONNOIR une EXHIBITION pour les ÉTALONS et les TAUREAUX.

Par ordre,

JOSEPH N. POULIN,

SECRETARE.

28 janvier 1848.

### CONDITIONS.

Ce journal paraît vers le premier de chaque mois et contient 32 pages de matières.

Le prix de la souscription est par année de CINQ CHELINS.

Les frais de poste sont à part.

On ne s'abonne pas pour moins d'un an.

La souscription doit être payée dans les SIX premiers mois; autrement, au lieu de CINQ CHELINS, ce sera UN CHELIN de plus par chaque mois de retard.

Les souscriptions doivent être adressées au "Secrétaire de la Société d'Agriculture du Bas-Canada."

Toutes communications, lettres, etc., destinées au Journal Français d'Agriculture, doivent être adressées (franchies de port), à l'Éditeur du JOURNAL D'AGRICULTURE (partie française), Montréal.

ATELIERS TYPOGRAPHIQUES  
DES

MELANGES RELIGIEUX,  
Coin des Rues Mignonne et St. Denis.

JOSEPH CHAPLEAU,

IMPRIMEUR.