

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

Coloured covers/  
Couverture de couleur

Covers damaged/  
Couverture endommagée

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

Cover title missing/  
Le titre de couverture manque

Coloured maps/  
Cartes géographiques en couleur

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

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

Bound with other material/  
Relié avec d'autres documents

Tight binding may cause shadows or distortion  
along interior margin/  
La reliure serrée peut causer de l'ombre ou de la  
distorsion le long de la marge intérieure

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

Additional comments:/  
Commentaires supplémentaires:

Coloured pages/  
Pages de couleur

Pages damaged/  
Pages endommagées

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

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

Pages detached/  
Pages détachées

Showthrough/  
Transparence

Quality of print varies/  
Qualité inégale de l'impression

Continuous pagination/  
Pagination continue

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

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

Title page of issue/  
Page de titre de la livraison

Caption of issue/  
Titre de départ de la livraison

Masthead/  
Générique (périodiques) de la livraison

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

10X	12X	14X	16X	18X	20X	22X	24X	26X	28X	30X	32X
							✓				

PRATIQUE AVEC SCIENCE.

# REVUE AGRICOLE

MANUFACTURIERE, COMMERCIALE ET DE COLONISATION  
ORGANE OFFICIEL DE LA CHAMBRE ET DES SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE

PUBLIE SOUS LA DIRECTION DE

J. PERRAULT,

*Ancien Député de l'Assemblée Législative,  
Président de l'Institut des Artisans Canadiens de Montréal,  
Membre de la Chambre d'Agriculture et de la Chambre des Arts et Manufactures du Bas-Canada,  
Élève diplômé de l'École Impériale d'Agriculture de Grignon et du Collège Royal Agricole de Cirencester,  
Membre de la Société Impériale Zoologique d'acclimatation de Paris, &c., &c.*

JANVIER, 1868.

**SOMMAIRE: Partie Non Officielle.**—La Revue Agricole et les Sociétés d'Agriculture progressives—Orgues offerts en Primes—Pianos offerts en Primes—Primes magnifiques—Tableau des Primes offertes—Machine à coudre offerte en Prime—Pronostics du temps en Canada—Pronostics du temps tirés du soleil levant—Beau temps—Pluie—Vent—Grêle—Froid—Pronostics du temps tirés du soleil couchant—Beau temps—Pluie—Pronostics du temps tirés de la lune—Beau temps—Pluie—Vent—Pronostics du temps tirés des étoiles, des nuées et arcs-en-ciel—Beau temps—Pluie—Vent—Les améliorations à introduire dans notre système d'agriculture—Notre appréciation—**Travaux de la Ferme.**—Soins à donner aux groniers—Le problème d'agriculture—De l'assolement des terres—**Animaux de la Ferme.**—Les attelages.—Engraissement des bœufs.—Engraissement des vaches laitières.—Soins à donner aux moutons en hiver.—Éducation des veaux.—Comment M. Villeroy élève les veaux de son étable.—Engraissement des dindes.—Condition d'un engraissement profitable.—Engraissement usité à la Fleche et au mans.—Nourriture—Empatement.—Nécessité de traiter avec douceur les volailles à l'engrais.—Avantages de ce mode d'engraisement—Quantité de farine nécessaire pour un engraissement.—Engraissement des dindes.—Facilité comparative des dindons pour l'engraisement.—Soins à donner aux poules—Tattersall Français.—Concombre moustre.—**Matériel et Construction.**—Conservation des outils, hangars.—Établissement d'une distillerie agricole.—Distillation des Grains.—Fabrication du Malt.—Mouillage des Grains.—Germination des grains.—**Le Jardin et le Verger.**—Travaux forestiers.—**Economie domestique.**—Soins de la laiterie.—Fabrication du fromage suisse.—**Revue Manufacturiere.**—La filature de coton de Sherbrooke.—**Revue Commercial.**—Marché aux bestiaux.—Marché à Foin.—Marché des Bois de corde.—Prix du marché de bétail de Montréal.—Annonces.

## GRAVURES.

Gravure No. 17—Machine à tordre universelle.  
Gravure No. 18—Machine à laver de Dolty.

Gravure No. 19—Orgue offert en Prime.  
Gravure No. 20—Piano offert en Prime.

Gravure No. 21—Nos meilleurs souhaits de bonne année à chacun des souscripteurs de la "Revue Agricole" et du "Canadian Agriculturist."



SPARGERE COLLECTA.

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

PROGRES AVEC PRUDENCE.

# R. R. R. PILULES.

**PILULES DU DR. RADWAY.**—Dose.— Pour régulariser le foie, l'estomac, les entrailles, et pour promouvoir la digestion. **UNE PILULE le SOIR;** pour les maladies obstinées et chroniques, 4 à 6 les 24 heures.

**LES PILULES DU DR. RADWAY SONT COMPOSÉES D'EXTRAITS VÉGÉTAUX,** enduits d'une gomme sucrée et forment la meilleure, la plus prompte et la plus sûre médecine purgative, apéritive, anti-bilieuse et cathartique connue à la science médicale.

Une seule des pilules du Dr. Radway contient plus du principe actif de guérison et agit plus vite sur le Foie, les Entrailles, l'Estomac, les Rognons, la Vessie, le Sang, &c., que quatre ou six des Pilules purgatives cathartiques ordinaires qu'on vend sous différents noms, ou que dix grains de blue-mass.

**VRAI COMFORT POUR LES PERSONNES AGÉES ET AUTRES AFFLIÉES DE LA CONSTIPATION ET DE LA PARALYSIE DES ENTRAILLES.**

**UNE A TROIS DES PILULES DU DR. RADWAY** toutes les 24 heures assureront une évacuation régulière des entrailles. Des personnes qui pendant vingt ans n'avaient pas joui d'un fonctionnement naturel et avaient été obligées de recourir aux injections ont été guéries par quelques doses des Pilules de Radway.

**1 MEILLEUR QUE 10**

**SARSPAREILLE!**

Le principe curatif de la Sarspareille entre pour une large part dans la composition du

## RESOLUTIF

### R. R. R.

Une bouteille du Résolutif vaut mieux que dix grandes bouteilles de la Sarspareille.

Le Résolutif R. R. R. guérit avec une rapidité étonnante chaque forme de maladie chronique, serofuleuse ou de la peau, et extermine toute la corruption du système humain.

Le Résolutif Rénovateur, si on l'emploie dans les Maladies suivantes, guérira positivement le patient des:

Maladies de la Peau, Carie des Os, Humeurs dans le Sang, Maladies Constitutionnelles, Chroniques et Serofuleuses, Scrofules, Fièvres, Cicères, Erysipèles, Rachitis, Calvitie, Maux de Jambes, Chancres, Tumeurs Glandulaires, Tumeurs Blanches, Furoncles, Nodus, Maux d'Oreilles, Maux d'Yeux, Ecoulements des Oreilles, Ophthalmie, Gale, Débilité Constitutionnelle, Décadence du Corps, Eruptions de la Peau, Boutons et Pustules, Tumeurs, Affections Cancéreuses, Dyspepsie, Névralgie, Rhumatismes, Gouttes Chroniques, Maladies des Rognons, de la Vessie, de l'Urethre, Resserrements, Difficulté d'urine, etc.

**Humeurs et Maux de toutes Sortes.**

Les Dames trouveront en quelques jours un grand soulagement dans ce remède et par conséquent la guérison.—Prix, \$1 la bouteille—6 bouteilles pour \$5.—A vendre par les pharmaciens—87 Maiden Lane, N. Y. et 439 rue St. Paul, Montréal.

# R. R. R.

90 sur 100

**DES MORTALITES** qui arrivent annuellement, sont causées par des maladies que l'on peut prévenir et dont la plus grande partie seraient exterminées et chassées du système en quelques heures, si le Récupérateur Rapide ou les Pilules de Radway (suivant le cas) étaient administrées quand on s'aperçoit de quelque douleur, malaise ou légère maladie. La douleur, qu'elle qu'en soit la cause, est presque immédiatement guérie par le Récupérateur Rapide. Dans les cas de choléra, diarrhée, crampes, spasmes, colique bilieuse, et de fait toutes douleurs, maux et infirmités soit dans l'estomac, les entrailles, la vessie, les rognons ou les jointures, les muscles, les jambes, les bras, le rhumatisme, la névralgie, la fièvre et l'ague le mal de tête, le mal de dents, etc., etc., céderont en quelques minutes à l'influence adoucissante du Récupérateur Rapide.

Pour les Rhumes soudains, les Toux, l'Influenza, la Diphtérie, l'Enrouement, le Mal de Gorge, le Frisson, la Fièvre et l'Ague, les Douleurs Mercurielles, la Fièvre Scarlatine, prenez de quatre à six Pilules de Radway ainsi qu'une cuillerée à thé du Récupérateur Rapide dans un verre d'eau chaude, adoucie avec du sucre ou du miel; lavez la gorge, la tête et l'estomac, avec du Récupérateur Rapide (si vous avez l'Ague ou la Fièvre Intermittente lavez aussi les reins) et le lendemain matin vous serez guéri.

Prix du R. R. R., 50 centins la bouteille. A vendre par les pharmaciens, les marchands de la campagne et les épiciers.

**RADWAY & CIE.,**  
87 Maiden Lane, New York,  
439 Rue St. Paul,  
Coin de la Rue St. François-Xavier,  
Montréal.

## MACHINE A TORDRE UNIVERSELLE ET MACHINE A LAVER DE DOTY.

La machine à tordre universelle avec roues à engrenage a obtenu le premier prix par le vote unanime du Jury de la grande Exposition de la Nouvelle Angleterre en 1866, après l'essai le plus munitieux de toutes les machines présentées au concours.

### LA MACHINE A TORDRE UNIVERSELLE

Fut déclarée supérieure à toutes les autres

A L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE LONDRE, EN 1862.

Elle a mérité le premier prix aux dernières grande Exposition de l'Institut Américain de New York, en 1853 et 1865. A chacune des Expositions des Etats qui suivent, elle a également reçu le

#### PREMIER PRIX.

NEW YORK	1862	1863
VERMONT	1863	1866
NEW HAMPSHIRE		1866
PENNSYLVANIA	1863	1864
OHIO		1865
MICHIGAN	1864	1866
INDIANA	1863	1864
ILLINOIS	1863	1864
IOWA	1863	1864
WISCONSIN	1864	1865
MINNESOTA		1866
MISSOURI		1866
KENTUCKY		1865
CONN. RIVER VALLEY FAIR		1864
CHAMPLAIN VALLEY FAIR		1864
MECHANICS INSTITUTE, Boston		1866



Les manufacturiers la garantissent bien supérieure à toutes les autres. Plus d'un million de machines à tordre universelles ont été vendues, ce qui fait une vente plus considérable que celles de tous les autres manufacturiers. Leur fabrication est si bonne qu'elles n'exigent pas de réparation pendant plusieurs années. La machine à tordre universelle a vraiment donné satisfaction universelle. Elle tord les effets presque secs, sans que les tissus les plus délicats en souffrent. En vendant la machine à tordre universelle nous avons eu une demande considérable pour une bonne machine à laver et connaissant.

#### LA MACHINE A LAVER DE DOTY.

Comme la meilleure, nous achetâmes le brevet d'invention, et nous l'offrons maintenant au public avec la certitude qu'elle donnera satisfaction partout où elle sera employée.

La machine à laver de Doty a mérité le premier prix, à la grande Exposition de la Nouvelle Angleterre en 1866, après l'essai le plus sérieux de toutes les machines présentées au concours. Aux Expositions des Etats de New York, Pensilvanie, Vermont, Michigan, Wisconsin, Iowa, ainsi qu'à la grande Exposition de l'Institut Américain elle a mérité le premier prix. Ce sont les machines les moins coûteuses et les meilleurs pour laver et tordre. La machine à laver, avec une savonneuse bouillante, exempte les trois quarts du travail et du temps; nettoie parfaitement et ne fait aucun mal aux effets.

R. C. BROWNING—Agent général. No. 32 Portland St. New York.

# REVUE AGRICOLE

## PARTIE NON-OFFICIELLE.

### LA REVUE AGRICOLE ET LES SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE PROGRESSIVES.

**R**N commençant l'année 1868, il nous fait plaisir de constater chez nos sociétés d'Agriculture un vif désir de profiter des avantages exceptionnels que nous leur offrons, en même temps que nous sommes en mesure de donner en primes à nos abonnés des objets d'une très-grande valeur en récompense de leur zèle pour

notre publication. Cependant nous nous demandons comment il se fait qu'il y ait encore des bureaux de direction assez ignorants de leurs véritables intérêts, ou assez cupides pour refuser trente sous par année comme prix d'abonnement de la "Revue Agricole" pour chacun des membres de la Société. Dans ces comités malheureux où les cultivateurs ne peuvent profiter de notre publication aux conditions exceptionnellement avantageuses faites aux sociétés d'agriculture, nous voulons créer des intérêts particuliers. Nous nous adressons aujourd'hui à Messieurs les curés et aux communautés, pour leur offrir des orgues magnifiques dont nous garantissons l'excellence. Combien de paroisses et de communautés sont encore sans musique pendant le service divin? Combien de chœurs dont les exercices seraient rendus faciles si l'accompagnement de l'harmonium guidait les voix pendant les répétitions? C'est cette lacune que nous voulons combler.

### ORGUES OFFERTS EN PRIMES.

**L**n'y a pas un curé qui en s'adressant à ses paroissiens ne puisse, dans un seul dimanche, trouver assez de souscripteurs à la "Revue Agricole" ou au "Canadian Agriculturist" au prix ordinaire de \$1 par année pour se procurer un harmonium de \$90 ou même un instrument de \$200.

Combien de couvents obtiendraient le même résultat en s'adressant aux parents des élèves pour les engager à souscrire à nos publications? Et il faut bien remarquer que répandre dans nos campagnes les saines notions d'agriculture théorique et pratique c'est rendre au pays un immense service. Nous comptons donc sur plusieurs mille abonnés ainsi obtenus. Nos conditions étant trop avantageuses pour ne pas être comprises.

Nous publions la gravure des orgues que nous offrons afin que chacun juge de leur élégance. Les plus petits, avec cinq octaves, sont de \$90 et pour \$300 nous sommes en mesure de fournir un orgue assez puissant pour remplir les plus grandes églises de campagne.

Pour 90 abonnés à la "Revue Agricole" ou

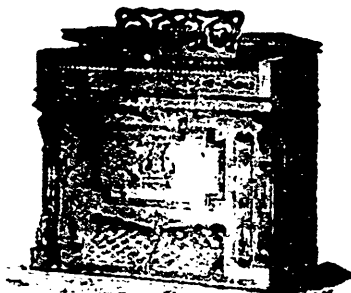
au "Canadian Agriculturist" au prix ordinaire de \$1, nous offrons comme prime un petit orgue de 5 octaves se vendant à New York \$90.

Pour 150 Abonnés, un orgue plus puissant se vendant à New York \$150.

Pour 175 Abonnés, un orgue plus puissant se vendant à New York \$175.

Pour 200 Abonnés, un orgue plus puissant se vendant à New York \$200.

Pour 300 Abonnés nous offrons un orgue dont la puissance est assez grande pour accompagner un chœur de 200 voix, et qui se vend à New-York \$300.



Gravure No 19—Orgue offert en prime.

Enfin nous donnons l'instrument, livré à Montréal, au prix de New York et notre journal par-dessus le marché ou bien en nous donnant 100 abonnements au prix ordinaire d'une piastre, nous donnons en retour un instrument se vendant à New York \$160. Jamais occasion ne s'est présentée et ne se présentera de gagner un orgue aussi facilement et en aussi peu de temps; notre détermination d'obtenir cette année même 10,000 abonnés peut seule nous engager à donner votre publication à peu près pour rien. Les orgues sont tous de la célèbre manufacture de Smith, de Boston.

### PIANOS OFFERTS EN PRIMES.

**C**OMME nous voulons intéresser à notre publication tous les talents nous offrons à nos jeunes gens actifs et intelligents l'occasion de se procurer pour rien un magnifique piano de la célèbre manufacture Boardman, Gray et Cie., dont nous garantissons l'excellence et de la valeur de \$400 à New York. Ces pianos, dont nous publions la gravure, ont six octaves et un tiers, sont en bois de rose et richement sculptés. Les pianos de 7 octaves sont de \$450. Eh bien! en nous envoyant 400 abonnés à la Revue Agricole ou au "Canadian Agriculturist" au prix ordinaire de \$1 par année—

nous donnerons comme prime un de ces magnifique Pianos se vendant à New York \$400. Voici une belle occasion pour nos jeunes musiciens de talent dans la compagnie de se rendre utiles à leurs compatriotes, tout en gagnant un superbe instrument.

Dans le cas très-peu probable où il ne serait pas possible d'obtenir le nombre d'abonnés nécessaires pour gagner un piano de \$400 la balance pourra toujours se payer en Argent. Ou bien encore les abonnements obtenus pourront être employés pour les autres primes offerts; soit un orgue dont la musique est aussi belle que celle du piano; soit une machine à moissonner, une machine à coudre, un service en argent. &c.



Gravure No 20—Piano offert en prime.

La direction de la "Revue Agricole" ne veut rien négliger pour répandre dans toutes les parties du pays l'organe officiel de la Chambre et des Sociétés d'Agriculture de la Province. Le numéro que nous publions aujourd'hui en est une nouvelle preuve. En offrant nos meilleurs souhaits à nos abonnés, nous leur présentons une magnifique gravure préparée spécialement pour la Revue" par M. Leggo, le célèbre artiste de Québec. Par un arrangement conclu avec ce Monsieur, nous serons en mesure à l'avenir de publier dans chaque numéro de notre journal des gravures originales, représentant les reproducteurs de choix, et les instruments améliorés les plus célèbres du pays et de l'étranger. La publication de ces gravures sera en même temps un sujet d'études pour nos cultivateurs et une démonstration pratique des magnifiques résultats obtenus par la Leggotypie, dont la découverte, due au génie de M. Leggo, est appelée à rendre les plus grands services au monde civilisé. Nos lecteurs en jugeront par la gravure pleine d'appropriation que nous publions dans ce numéro et que nous offrons à nos abonnés avec les meilleurs souhaits de la direction de la "Revue" pour l'année qui commence.

#### PRIMES MAGNIFIQUES.

Nous invitons tous nos amis à gagner les Primes magnifiques que nous leur offrons. Pendant le long repos de l'hiver une excursion ou deux chez les voisins suffiront pour nous envoyer le petit nombre d'abonnés que nous exigeons pour chaque Prime.

**TOUS LES ARTICLES OFFERTS** sont de la meilleure qualité, et obtenus des meilleures maisons de commerce. Il n'y a pas un jeune homme qui dans une journée, ne puisse gagner une moure d'argent, en obtenant 15 souscripteurs parmi ses parents et ses amis. Nous n'avons pas besoin d'ajouter que les abonnements sont tous payable d'avance, et que les journaux seront mis à l'adresse de la personne qui aura gagné la Prime.

#### TABLEAU DES PRIMES OFFERTES.

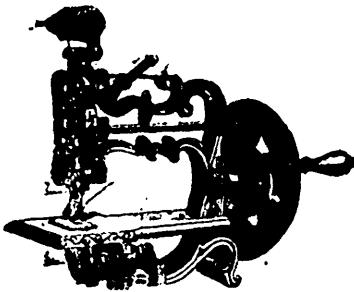
Nombre d'abonnés nécessaire à \$1.	
Service en argent plaqué comprenant une Thésière, une Cafetière, Sucreier et Pot au Lait.....	30
Huillier en argent, plaqué.....	12
Corbeille à Gâteaux en argent, plaquée.....	12
Pot à l'eau en argent plaquée.....	20
1 Douzaine Cueillères à Thé en argent, plaquées, Queen's Pattern.....	10
1 Douzaine Cueillères à Thé en argent, plaquées, Fiddle Pattern.....	8
1 Douzaine Cueillères à Soupe en argent, plaquées, Queen's Pattern.....	20
1 Douzaine Cueillères à Soupe en argent, plaquées, Fiddle Pattern.....	16
1 Douzaine Fourchettes à Dessert en argent, plaquées, Queen's Pattern.....	14
1 Douzaine Fourchettes à dessert en argent, plaquées, Fiddle Pattern.....	10
1 Douzaine Couteaux à dessert en Ivoire, de Rodgers et Fils.....	10
1 Douzaine Couteaux à manche d'Ivoire, de Rogers et Fils.....	14
Magnifique Pendule Dorée Française, sous verre.....	30
Montre d'Or.....	40
Chaîne d'Or pour Monsieur.....	12
Chaîne pour Dame.....	10
Boîte d'Instruments de Dessin.....	10
Plume d'Or avec manche en Email.....	5
Baromètre et Thermomètre breveté de l'Amiral Fitzroy.....	20
Paire de Chandeliers en argent, plaqués.....	12
Secrétaire en Acajou, ou Noyer Noir.....	12
Pendule en Albatre, se montant tous les 8 jours.....	20
Chaîne élégante en jai.....	10
Bague en Or pour Dame.....	10
Montre d'Argent.....	15
Machine à Coudre excellente.....	26
La Collection de la "Revue Agricole" en 7 Volumes, reliés.....	15
La Collection du Lower Canada Agriculturist, en 7 Volumes, reliés.....	15
Pour chaque Volume séparément.....	3
Le Traité d'Agriculture pratique.....	2
Exploration de Québec au Lac St. Jean... ..	2
Faucheuse Johnston de \$100.....	100
Faucheuse moissonneuse Johnston de \$135.....	135
Faucheuse moissonneuse de Johnston avec rateau automate de \$150.....	150
Machine à tordre universelle.....	25
Machine à laver de Doty.....	35

Une superbe machine à coudre dont nous garantissons le travail, après deux années d'expérience dans la famille, n'exige que 26 abonnés. Quinze abonnés donnent une montre d'argent, et quarante abonnés une montre d'or. Il n'y a pas un journal qui offre d'aussi grands avantages. Il nous faut cette année

#### 10.000 ABONNÉS,

Et nous ne serons satisfait que lorsque tous les cultivateurs du pays recevront le journal officiel de la Chambre et des sociétés d'agriculture. Déjà plusieurs sociétés ont accepté nos propositions exceptionnellement avantageuses en leur faveur, et nous ont envoyés des centaines de souscripteurs, mais nous voulons que tous les

cultivateurs intelligents fassent leur part de travail, et en conséquence nous leur offrons les Primes ci-dessus.



Machine à coudre offerte en prime.

Les envois d'argent peuvent être faits par lettre enregistrée, ou même encore par une traite sur le Bureau de Poste à Montréal, en faveur de

J. PERRAULT,  
Rédacteur de la Revue Agricole.

**PRONOSTICS DU TEMPS EN CANADA.**

**VOUS** empruntons à un Manuscrit de notre aïeul Joseph Francois Perrault, l'auteur de la Grande et de la Petite culture, les pronostics qui suivent et qui sont le fruit de son expérience personnelle à Québec pendant une longue existence; nous ne doutons pas que ces signes des temps ne soient précieux pour nos lecteurs et avant qu'ils ne se perdent dans l'oubli nous voulons leur assurer une large diffusion parmi tous les agriculteurs du pays.

**PRONOSTICS DU TEMPS TIRES DU SOLEIL LEVANT.**

**Beau Temps.**

Quand il est brillant à son lever, c'est une marque de beau temps; si le soleil à son lever est entouré d'un cercle et qu'il se dissipe tout à la fois, on aura du beau temps.

**Pluie.**

Lorsque le soleil en se levant est comme enfoncé dans un nuage, c'est signe de pluie; lorsqu'à son lever on aperçoit des nuées rouges parmi lesquelles il y en a de noires, on aura de la pluie.

Quand les rayons du soleil sont rouges, il y aura une pluie adondante; si au soleil levant les nuées sont répandues vers le midi et vers le nord, c'est signe de pluie; lorsqu'à son lever les rayons paraissent racourcir, c'est marque de pluie.

Quand à son lever ses rayons ne sont pas vifs et brillants, c'est signe de pluie.

Lorsqu'il est entouré de toutes parts à son lever, de nuées, il y aura du mauvais temps qui sera pire si elles forment un cercle

autour de son disque. Si en se levant il jette ses rayons au loin à travers ces nuages et si son milieu est à découvert, c'est signe de pluie.

Si les rayons se montrent avant son lever, il y aura de la pluie.

**Vent.**

Lorsqu'à son lever du soleil on aperçoit des nuées rouges c'est signe de vent.

Quand il est à son lever entouré d'un cercle on doit attendre du vent du côté où le cercle se rompra.

S'il est entouré d'un cercle noir il viendra un grand vent du côté où le cercle se rompra.

Si le soleil paraît tout en feu c'est signe de vent.

**Grêle.**

Quand en été, le soleil se leve pâle, on doit craindre de la grêle.

**Froid.**

Si avant l'aurore, on voit des nuages amassés en pelotons, c'est signe de froid.

**PRONOSTICS DU TEMPS TIRES DU SOLEIL COUCHANT.**

**Beau Temps.**

S'il se couche brillant et se lève de même, c'est signe de beau temps.

Quand à son coucher il est environné de nuées rougeâtres, c'est une marque de beau temps pour le lendemain.

**Pluie.**

Quand les rayons du soleil sont rouges à son coucher, c'est signe d'une pluie abondante; lorsqu'à son coucher ses rayons paraissent racourcir, c'est marque de pluie.

S'il pleut à son coucher et que ses rayons attirent les nuées, c'est signe d'un violent orage pour le lendemain.

Lorsqu'il est environné d'un cercle blanc à son coucher c'est marque d'un petite orage la nuit suivante.

S'il est environné d'un nuage, l'orage sera plus violente.

Les signes qui, dans l'été, annoncent de la pluie, donnent en hiver de la neige.

**PRONOSTICS DU TEMPS TIRES DE LA LUNE.**

**Beau Temps.**

Si le 4me jour, la lune est nette et brillante, à son lever, c'est du beau temps.

Si la lune dans son plein, montre la moitié de son disque net et clair, c'est signe de beau temps.

**Pluie.**

Si le 4me jour la lune est rougeâtre, on peut attendre de la pluie.

Si les cornes du croissant sont émoussées, c'est signe de pluie.

Si le 4me jour, elle est entourée d'un cercle rouge, c'est marque de pluie et de vent.

Si la lune dans son plein est noirâtre, c'est signe de pluie.

Si au lever de la nouvelle lune sa corne supérieure paraît noirâtre, il y aura de la pluie dans le decours; si c'est sa corne Inférieure il pleuvra avant la pleine lune et si la noirceur se trouve au milieu du croissant, il pleuvra dans la pleine lune.

Lorsqu'au lever de la lune ses cornes paraissent grosses et épaisses, c'est signe d'un violent orage.

Si la lune ne se montre que le 4<sup>me</sup> jour et que le vent souffle à l'ouest, toute cette lune sera suivie de mauvais temps.

Quand la lune au 6<sup>me</sup> jour paraît plus enflammée que de coutume on doit s'attendre à de fâcheux orages.

#### Vent.

Si les cornes du croissant de la lune sont droites et bien pointues, c'est signe de vent.

Si la lune dans son plein, est rougeâtre, c'est signe de vent.

Quand elle est entourée d'un cercle sombre et obscure il y aura du vent du côté où le cercle se rompra.

S'il y a un cercle à la pleine lune il y aura du vent du côté où ce cercle brillera d'avantage.

#### PRONOSTICS DU TEMPS TIRES DES ETOILES, DES NUÉES ET ARCS-EN-CIEL

##### Beau Temps.

Les nuées qui s'éloignent de l'orient et se portent vers l'occident présagent un beau temps.

Si on n'apperçoit ni nuage ni brouillards sur le sommet des montagnes, c'est signe de beau temps.

Les nuées qui descendent des montagnes et s'arrêtent dans les vallées pronostiquent le beau temps.

##### Pluie.

Quand les étoiles perdent tout à coup leur éclat, sans qu'il y ait de nuages ou des brouillards, c'est signe de pluie ou de grands orages.

Quand on voit des cercles à l'entour des planettes, c'est marque de pluie; quand l'arcenciel est double, c'est signe de pluie.

Si dans l'été il éclaire plus qu'il ne tonne, il y aura de la pluie.

Quand le ciel est serein et qu'il éclaire et tonne c'est signe de mauvais temps.

S'il éclaire des quatre parties du ciel, le temps sera des plus fâcheux.

Les éclairs et le tonnerre du côté du nord-est annoncent de la pluie pour le lendemain.

Lorsque dans une nuit seraine les éclairs viennent du midi, du nord-ouest ou de

l'ouest, c'est signe de vent et de pluie de ces côtés là.

Quand le tonnerre gronde vers l'heure du midi, c'est marque de pluie.

Les nuées venant du midi annoncent de la pluie.

Lorsque les nuées sont répandues du côté du vent comme des flocons de laine et qu'elles sont en grand nombre, il pleuvra pendant trois jours.

#### Vent.

Quand on voit des étoiles courir d'un endroit à l'autre c'est signe qu'aussitôt après il se lèvera des vents de ces côtés là.

Quand, dans l'été, il tonne plus qu'il n'éclaire, c'est signe de vent du côté où il tonne.

Lorsque dans une nuit seraine; les éclairs viennent du midi, du nord-ouest ou de l'ouest, c'est signe de vent de ces côtés là et de pluie.

#### LES AMELIORATIONS A INTRODUIRE DANS NOTRE SYSTEME D'AGRICULTURE.

**M**OUS empruntons à la *Minerve* l'excellent article qui suit :

“ L'attention publique est annuellement attirée, à cette époque de l'année, sur les expositions agricoles. On ne manque jamais de faire remarquer, dans chaque comté, qu'un grand progrès s'est opéré depuis la dernière réunion, et que de précieux avantages sont attachés à ce déploiement périodique des richesses de l'année.

Ces éloges, que ne manquent pas de se décerner ceux qui dirigent ces expositions, sont-ils bien mérités? Les expositions rendent-elle autant de services qu'on se plaît à le dire? C'est peut-être douteux.

Ce qu'on doit désirer dans notre pays, c'est un système rationnel de culture qui donne des bénéfices considérables sans épuiser le sol; ce qu'il faut avant tout, c'est de faire de l'agriculture une industrie dirigée sur des données aussi sûres que celles qui régissent la marche d'une fabrique.

En un mot, il faut arriver à raisonner l'agriculture. C'est sur ce point que doit se concentrer l'intention, c'est là le but qu'il s'agit d'atteindre.

Les expositions agricoles doivent-elles hâter ce résultat? Préparées comme elles le sont aujourd'hui, doivent-elles beaucoup relever l'agriculture dans l'opinion de ceux qui en font leur profession?

On y décerne bien quelques prix, assez faibles il est vrai, aux progrès de détail; mais l'organisation manque d'idée d'ensemble.

Comment ces prix sont-ils souvent romportés ? Un cultivateur, par quelques moyens plus ou moins habiles, prépare pour l'exposition quelques articles qui, sans cet objet, seraient restés à un niveau bien au-dessus de celui qu'il présente.

Par exemple, s'il s'agit de céréales, on aura soin d'en faire le choix à la main grain par grain, pour n'avoir à présenter que des produits de première qualité.

S'il s'agit d'articles fabriqués, on les préparera seulement en vue de l'exposition, on suppose que le prix à gagner paiera les surplus des frais de production.

Quelque fois, on frudera quelque peu sur la date ou sur les circonstances. Ce qu'on veut, c'est gagner le prix, et on ne s'inquite pas du reste. Le progrès agricole n'arrive ici qu'au quatrième plan.

C'est pourtant ce progrès que doivent se proposer, le gouvernement d'abord, qui fournit une partie des fonds, puis le public en général qui doit porter quelque intérêt à la richesse du pays.

Les expositions doivent être un encouragement ; le prix ne doit pas être un but.

L'importance dans l'agriculture ne doit pas être de présenter de beaux produits, mais de pouvoir les produire relativement à bon marché, ou de manière à donner de plus grands bénéfices.

Le système d'agriculture le plus parfait est celui qui a pour résultat de reproduire plus avec moins de frais. Mais pour cela, il faut un ensemble d'opération, il faut de la science agricole. C'est en favorisant ces travaux d'ensemble qu'on arrivera au progrès tant désiré.

Dans certains pays, et notamment en France, on distribue, chaque année, au propriétaire dont l'établissement est le plus prospère, le mieux tenu et de manière à payer un plus fort intérêt aux capitaux engagés, un prix de 5,000 francs.

Cette prime est une véritable protection de nature à créer au moins une forme modèle par département.

C'est précisément ce qui manque dans notre pays. Les cultivateurs n'ont pas, sous leurs yeux, d'exemples dont ils puissent se rendre un compte exact. Ils restent constamment sous l'impression que l'agriculture scientifique, très-belle en apparence, ne paie pas.

Qu'on leur démontre leur erreur, et on aura fait un très grand pas dans la vie du progrès. Que faut-il pour cela ? rien autre chose qu'une bonne comptabilité.

C'est précisément cette comptabilité qui

manque dans les travaux de nos cultivateurs. Leurs travaux se font toujours plus ou moins à l'aveugle, c'est ce qui leur fait regarder toutes les améliorations, les changements, toutes les inventions, avec défaveur.

Qu'on les habitue au calcul, et ces craintes disparaîtront. De ce moment, ils raisonneront leurs opérations, ils les analyseront, ils se rendront un compte exact des pertes et des profits de chaque détail.

De ce moment, ils pourront juger de la valeur des systèmes qui leur seront soumis, et ils pourront modifier leur culture en ce qu'elle a de défectueux, sans craindre de se jeter dans des dépenses infructueuses.

Ce qui n'empêche pas que d'après le système actuel, tout cela est laissé de côté. On a pensé avoir tout fait, quand on a donné un prix de 75 cts à la meilleure douzaine de carottes ou à la plus chaude paire de gants.

Ces choses là ont bien leur utilité sans doute. La couverture d'une maison à aussi ses avantages ; mais on ne commence pas par le toit la construction d'un édifice.

Jusqu'à présent, dans toute notre législation agricole, on s'est trop exclusivement attaché aux détails. Cette pratique n'a même que des progrès très-lents.

L'argent donné pour les expositions doit être employé à la protection réelle de l'agriculture. Aujourd'hui, il n'a pas du tout cet effet.

Il arrive même parfois que ces associations n'ont d'autre but que de retirer le crédit effecté par le gouvernement à cette fin, pour ensuite l'appliquer au caprice du président, ou du secrétaire.

De pareils abus ne sont pas excusables. La loi est déjà assez mauvaise, pour qu'il faille au moins tâcher d'en appliquer les dispositions qui peuvent être de quelque utilité.

La législation agricole demande des réformes. C'est aux députés de la Province de Québec qu'il appartient d'apporter le remède. Mais ils ne doivent jamais oublier que l'agriculture du Bas-Canada doit être protégée, et que c'est là le grand besoin de notre Province.

Mais la loi ne peut pas tout faire. Il faut que les législateurs soient soutenus par l'opinion publique. C'est aux hommes de haute position qu'il appartient de faire honorer et respecter la profession agricole.

Si l'Angleterre possède aujourd'hui la plus riche agriculture du monde, c'est qu'il y a là des hommes également puissants par leurs talents, par leurs richesses et par leur



position, qui ne dédaignent pas les travaux, ni la position, ni le titre d'agriculteur.

#### NOTRE APPRECIATION.

Ces remarques de la Minerve résument bien la position. Après avoir indiqué le mal, ainsi que nous l'avons fait souvent nous-même, il faut trouver les moyens de le combattre. Ce moyen c'est la diffusion dans nos campagnes de saines notions d'agriculture théorique et pratique, des connaissances essentielles à une administration judicieuse des sociétés d'agriculture. Le journalisme agricole peut seul arriver à ce double résultat.

Déjà nous sommes arrivé à une excellente administration dans tous les comtés où la direction des sociétés a suivi nos conseils. Aux prix accordés pour les produits en poches, on a substitué les concours des récoltes sur pied, des domaines les mieux cultivés, des travaux les mieux faits. Voilà certes un immense progrès. L'inauguration des partis de labour, en éveillant l'émulation des laboureurs, a contribué largement à la perfection des façons données au sol. Les cultures fourragères et sarclées en se dé-


veloppant sous l'influence des prix accordés, ont amené une culture améliorante.

Enfin comme ornement à l'édifice élevé au progrès agricole de plusieurs comtés, nous avons vu l'importation de reproducteurs de choix de toutes les espèces réaliser bientôt la transformation des troupeaux en doublant leur valeur.

Cependant cela ne suffit pas ; il faut que dans tous les comtés le mouvement progressif se fasse sentir. Il faut créer les concours régionaux par districts judiciaires ; offrir des primes régionales pour les domaines les mieux cultivés, les troupeaux les plus beaux de chaque espèce, le drainage des terres, la construction de bâtiments de ferme les mieux raisonnés, les plantation de vergers les plus considérables, en un mot la Chambre d'Agriculture doit maintenant intervenir dans chaque district judiciaire pour faire sentir son heureuse influence et changer le mouvement agricole. Espérons qu'à sa prochaine assemblée la Chambre d'Agriculture répondra à l'attente publique, en réalisant les réformes urgentes qui lui sont suggérées.

## TRAVAUX DE LA FERME.

### SOINS A DONNER AUX GRENIERS.

 On comprends sous cette dénomination tous les approvisionnements qui sont mis à couvert dans les bâtiments de la ferme.

Dans beaucoup de contrées, les fourrages et les pailles sont disposés en meules, soit dans les cours de la ferme, soit derrière les bâtiments, à portée des étables. Cette méthode est surtout utile pour les grandes exploitations, qui auraient difficilement les constructions nécessaires pour engranger leurs récoltes. On couvre les meules avec de la paille, et elles sont à l'abri de toutes les intempéries.

En Angleterre, les granges sont inconnues ; nous parlerons en détail à l'époque de la moisson, des différents systèmes de meules que nous y avons vu mettre en usage.

Les greniers à grains doivent être planchés avec soin. Le plancher doit être tenu avec une propreté extrême : les pièces doivent avoir autant que possible des fenêtres nombreuses, bien closes et opposées les unes aux autres, afin de faciliter la circulation de l'air lorsque cela devient nécessaire. On place quelquefois les différentes espèces de grains dans des cellules de  $4\frac{1}{2}$  pieds de

hauteur, quand on est obligé de gagner de la place ; de simples cloisons sont préférables, parce qu'elles facilitent le pelletage. Comme on est obligé d'aérer fréquemment les greniers, il est bon de clouer aux ouvertures des fenêtres une toile métallique qui empêche les oiseaux, les chauves-souris, etc., de venir dérober le grain.

Les cultivateurs qui ont un bon tarare, et les bons tarares ne manquent pas, auront soin de ventiler leur blé et de n'avoir chez eux que du grain très-propre. Ce travail de nettoyage, qui peut être fait à peu de frais, soit au moment du battage, soit à temps perdu, est largement payé par le prix élevé que le blé nettoyé atteint sur les marchés.

“ Lorsque le temps se radoucit vers la fin de mars, dit M. Moll, les insectes qui dévorent les grains commencent à sortir de leur léthargie. Le grain doit être alors remué souvent, particulièrement lorsque les froids succèdent à des temps doux. On tâche alors, autant que possible, d'aérer les greniers et de mettre le grain en contact avec le froid ; cette précaution suffit quelquefois pour faire périr une grande partie des insectes et pour débarrasser le grenier pour quelque temps au moins.”

La semence a dû être choisie et mise à

part, à l'époque de la récolte ; elle doit être entretenue avec le plus grand soin, car de la bonne semence dépend la bonne récolte.

Lorsque nous nous occuperons des ensemencements d'avril, nous donnerons des détails sur l'emploi du trieur de grains.

Un bon cultivateur est comme un bon général d'armée, il connaît toujours le chiffre effectif des forces dont il dispose et sait se rendre compte de l'importance de ses approvisionnements. L'ignorance de ces détails, en apparence insignifiants, peut faire commettre de grandes fautes. Si les fourrages sont rares, le cultivateur s'inquiète, s'effraye et vend à vil prix des animaux qu'il aurait pu parfaitement mener à bien. Cela se voit malheureusement trop souvent.

Cependant il n'est quelquefois guère possible d'évaluer exactement les ressources de la ferme. L'époque critique, c'est la fin de l'hiver. Le plus dur de la saison est passé, et la masse des approvisionnements est assez diminuée pour qu'un homme expérimenté se rende facilement compte de sa situation ; il faut qu'il examine l'état des foins, des pailles et des racines, afin de bien savoir si ses ressources sont en harmonie avec ses besoins, en tenant bon compte de l'état plus ou moins favorable de la saison et de ce qu'il peut retirer de ses pâturages et des fourrages artificiels. " Dans une ferme bien ordonnée, ajoute M. Moll, on doit avoir des racines jusqu'en avril, si ce sont des moutons qui constituent le bétail principal, et jusqu'en mai, si ce sont des vaches. Quant au foin, la provision devrait toujours être suffisante pour qu'on ne soit obligé de toucher au foin nouveau que trois mois après la fenaison."

Si on craint de ne pas avoir assez de nourriture pour le bétail habituel, c'est le moment de vendre les bêtes à l'engrais ou celles dont on croit devoir se défaire pour diminuer suffisamment la consommation. En ce moment, on peut savoir très-bien ce qu'on fait.

#### LE PROBLEME AGRICOLE.

**U**NE surface de terre étant donnée, lui faire produire la plus grande somme de denrées consommables.

Voilà le problème que doivent se poser les cultivateurs.

Mais il y a différentes sortes de consommations parce qu'il y a différentes sortes de besoins.

Il faut donc consulter la hiérarchie des besoins pour régler la hiérarchie des con-

sommations, et, par conséquent, celle des produits. Quels sont les premiers besoins de l'homme, les plus urgents, les plus implacables ? C'est la nourriture du corps ; la nourriture de l'esprit vient après. L'homme qui ne mange pas meurt. Il faut donc songer d'abord à nourrir les hommes.

Sous notre climat, l'homme qui est soumis à un labeur assez rude ne trouve pas dans l'usage exclusif du pain ou des farines une réparation suffisante ; il faut y ajouter de la viande. M. Payen, membre de l'Institut, déclare que la ration normale d'un homme devrait être de  $\frac{1}{2}$  lb. environ par jour.

En France, la consommation moyenne de la viande est de  $\frac{1}{2}$  quarteron ; elle est, en Angleterre, de  $\frac{1}{2}$  lb.

On dit que les Anglais précèdent les Français dans la route du progrès agricole ; la distance qui les sépare est dans le rapport de ces chiffres.

Les Anglais, plus habiles, ont songé tout de suite à augmenter la production de la viande. Le problème du progrès agricole est tout entier dans ce fait :

Augmentation de la production de la viande.

La viande, c'est l'engrais ; l'engrais, c'est le blé, c'est le fourrage ; le fourrage, c'est le bétail, c'est la viande.

On reconnaît infailliblement à la production du bétail :

L'agriculture du progrès et l'agriculture de la routine :

L'agriculture riche et l'agriculture pauvre.

Beaucoup de bétail, beaucoup de viande, beaucoup d'engrais, beaucoup de fourrages, beaucoup de blé ;

La richesse !

Peu de bétail, peu de viande, peu d'engrais, peu de fourrages, peu de blé ;

La misère !

Comparons l'Angleterre à la France ! Prenons l'ensemble de la production agricole dans les deux pays au point de vue de la production du bétail, et voyons pour combien la viande et le blé entrent dans la production totale de l'agriculture des deux nations :

La production agricole française est évaluée à 5 milliards de francs. La viande entre dans ce chiffre pour 880 millions et le froment pour 600 millions.

Ainsi la viande, en France, ne forme pas le sixième de la production totale, tandis qu'en Angleterre elle en forme le tiers.

Or l'homme qui mange de la viande est

plus robuste que celui qui vit de farineux, et il lui faut, en volume, une moindre quantité de nourriture. En poussant au développement de la production de la viande, les agriculteurs anglais ont donc choisi, parmi tous les produits agricoles, le plus substantiel, le plus riche et le plus utile aux consommateurs en même temps qu'aux producteurs, car,

En multipliant l'éleve du bétail, on s'enrichit :

En multipliant la culture du blé, on s'appauvrit.

Voulez-vous la preuve écrasante de la vérité absolue de cette double proposition ? Comparez encore, comparez toujours la France à l'Angleterre :

9 arpents de terre française nourrissent deux Français ;

9 arpents de terre anglaise nourrissent quatre Anglais.

C'est éclatant comme la lumière du soleil.

#### DE L'ASSOLEMENT DES TERRES.

**L'**APPELLE assolement progressif la culture alterne, la culture véritablement améliorante. Cette culture est appuyée sur les principes suivants : Les greniers à grains sont dans les étables ; Le pain est dans la viande ; à l'accroissement des populations il faut l'accroissement du bétail.

Il vaut mieux cultiver en blé une petite surface bien fumée qu'une grande surface mal fumée. Pour moins de terrain, moins de semence et moins de travail, on obtient plus de produit.

L'objet principal de la culture alterne, ou culture avec fourrages artificiels et plantes industrielles, c'est, autant que possible, de ne faire revenir les céréales sur le même sol qu'après une année d'absence, et, pendant cette année d'absence, de cultiver, sur le même terrain, des plantes qui, tout en donnant un produit lucratif, permettent l'ameublissement du sol, sa fumure et l'extirpation des mauvaises herbes.

Les céréales sont indispensables au bien-être de l'humanité ; elles donnent le pain, et le pain est la base de la nourriture humaine.

Mais les céréales épuisent le sol et le salissent en facilitant le développement des plantes parasites.

Il faut chercher à résoudre ce double problème :

Faire des céréales le plus fréquemment possible, tous les deux ans, par exemple, et

alors chercher, pour l'année libre, une culture qui permette de nettoyer le sol, de le fumer, de l'ameubler, et qui, tout en payant les frais de ces travaux, donne un bénéfice au cultivateur, si c'est une plante industrielle, ou fournisse à l'alimentation des animaux.

Les plantes sarclées remplissent parfaitement ces conditions. Les turneps, les féveroles, les choux, ameublissent le sol, le nettoient, fournissent de l'engrais, et augmentent la rente du cultivateur par la vente du bétail qu'elles nourrissent. Les betteraves, le tabac, le lin remplissent le même objet en y ajoutant le produit qu'ils donnent comme plantes industrielles.

Voici donc quels sont les principes qui doivent diriger un agriculteur dans le choix de ses diverses cultures :

Alterner, autant que possible, la culture des céréales avec celle des plantes fourragères, telles que trèfles, vesces en vert, maïs, fourrage, carottes, betteraves, etc., ou avec celle des plantes industrielles, telles que tabac, lin, chanvre, etc.

Les particularités tenant au climat, à la nature du sol, aux nécessités locales, peuvent modifier l'alternance des cultures ; mais il ne faut s'éloigner que le moins possible des principes qui précèdent, et que les agriculteurs les plus distingués ont unanimement adoptés.

Cependant il y a des contrées où l'assolement triennal, composé de trois soles : jachère, blé et avoine, avec une sole en dehors de la rotation destinée aux prairies artificielles, doit être conservé pendant quelque temps. Cet assolement exige un petit capital, de médiocres connaissances spéciales, à cause des produits peu variés qu'il donne et du peu de difficultés que présente la succession des trois soles.

La culture alterne permet d'entretenir des ouvriers toute l'année ; l'assolement triennal oblige le cultivateur à recourir, dans certaines circonstances, à des ouvriers étrangers que l'on ne trouve pas toujours.

La culture alterne est la culture du progrès. Elle est bien supérieure en produits à la culture triennale.

Cependant il ne faudrait pas légèrement abandonner l'assolement triennal pour l'assolement progressif.

M. Gustave Heuzé résume parfaitement, en ces termes, les conditions dans lesquelles doit se trouver le cultivateur pour adopter inutilement la culture alterne, culture essentiellement améliorante :

« La culture alterne n'est possible, dit-il :

“ 1° Que si les terres sont de bonne qualité;

“ 2° Si on dispose d'un capital qui permette de faire à la terre et aux cultures les avances qu'elles réclament ;

“ 3° Si aucune partie des terres n'est très-éloignée des bâtiments d'exploitation ;

“ 4° Si les routes qui conduisent au marché sont en bon état ;

“ 5° Si les marchés sont assez importants pour qu'on puisse y écouler facilement les produits fournis par le bétail et les plantes commerciales ;

“ 6° Si la population est nombreuse et laborieuse ;

“ 7° Enfin, si la durée du bail est longue et permet de rentrer dans les avances faites à la terre.”

La culture alterne est la culture du progrès ; il dépend surtout du cultivateur de vaincre les difficultés qui pourraient s'opposer à son adoption.

L'assolement triennal pur est considéré comme un assolement de transition. Il permet d'attendre la science et l'argent.

Une culture de transition n'est pas faite pour durer toujours ; le mot seul le dit. Que nos agriculteurs améliorateurs se mettent donc à l'œuvre et qu'ils adoptent de suite une culture améliorante.

## ANIMAUX DE LA FERME.

### LES ATTELAGES.

**L**E cultivateur soigneux, qui note chaque jour, sur ses feuilles de journées, le nombre d'heure de travail de ses chevaux, sera plus frappé que tout autre de la perte que lui cause le chômage de ses attelages.

Il avisera aux moyens de ne pas leur faire perdre une heure, quelle que soit la dureté de la saison. Quand les travaux des champs ne sont pas possibles, on a recours aux charrois, au manège, pour battre la récolte en retard, couper les racines, broyer l'orge et, au besoin, faire marcher le petit moulin de la ferme.

La nourriture à l'écurie peut être légèrement modifiée. On diminue la ration d'avoine et d'orge de moitié environ, et on remplace cette moitié par son équivalent de carottes blanches à collet vert, dont la culture s'est répandue depuis quelques années.

### ENGRAISSEMENT DES BŒUFS.

**B**N engraisse les bœufs selon trois méthodes différentes : 1° dans les pâturages exclusifs ; 2° en partie dans les pâturages et en partie à l'étable ; enfin 3° exclusivement à l'étable. Cette dernière méthode d'engraissement est celle que l'on pratique à l'époque où nous nous trouvons.

On engraisse deux sortes de bœufs : les bœufs de travail et les bœufs précoces. L'époque favorable pour engraisser les bœufs de travail est entre sept et dix ans. Les bœufs précoces, ne travaillant jamais, sont ordinairement prêts à être conduits au boucher vers la troisième année.

Toutes les races de bœuf et tous les bœufs ne sont pas propres à recevoir l'en-

graissement précoce. Le type des animaux précoces a été créé en Angleterre, c'est le Durham. On comprend très-bien, en voyant un Durham et un bœuf de travail, quelle différence profonde sépare ces deux races appelées à deux destinations, selon quelques auteurs, incompatibles, le travail et la précocité. J'emprunterai à M. Jamet la description des meilleurs animaux de boucherie. “ Les bœufs les plus amendants, les plus tendres, dit le savant professeur, ce sont ceux qui ont la peau moelleuse et se détachant bien, les épaules larges, la poitrine épaisse et profonde, les côtes relevées, les reins droits, le flanc petit, les hanches et les molettes (têtes des os des cuisses qui viennent s'emboîter dans le bassin) éloignées les unes des autres. Il faut encore qu'ils aient les cuisses fortes et bien descendues, les avant-bras gros, les jarrets larges, les jambes minces et les pieds petits. Joignez à cela une tête légère avec un front large, des yeux bien sortis, des cornes fines ; un cou pas trop gros, peu ou point de gorge, (fanon.) Vous aurez alors un animal parfait, qui s'engraissera facilement jeune et qui consommera beaucoup moins de nourriture qu'un autre pour faire une même quantité de viande de meilleure qualité.”

On n'engraisse encore que peu d'animaux précoces. On ne pousse à l'engrais que des bœufs qui ont déjà fourni quelques années de travail. C'est particulièrement de ceux-là que nous nous occuperons.

“ Les bêtes à l'engrais demandent une nourriture substantielle, dit M. Villeroy. Le cultivateur qui, avec de bons prés, possède des terres fortes produisant le trèfle, le mil, l'avoine, la féverole, celui-là a tout ce qu'il faut pour réussir dans l'engraissement.

### TRAITEMENT DES VACHES LAITIÈRES.



**APPLIQUEZ** à la vache la description du bœuf précoce empruntée à M. Jamet, et vous aurez l'image d'une vache laitière type. Si la tête est délicate, si les cornes sont légères, si l'ossature est fine, si la peau moelleuse se détache facilement de l'épaule, si les côtes sont relevées, l'échine droite, les hanches larges, la vache sera bonne laitière; ajoutez à ces signes les écraus observés et classés avec tant de justesse par feu Guénon, et vous serez sûr d'avoir une excellente laitière, surtout si cette qualité est remarquable dans la race dont la bête provient.

“ Pour les vaches laitières, dit M. Villeroy, la nourriture doit être très-délayée. Plus elles boivent, plus elles produisent de lait. Le lait, substance liquide, est surtout produit par des aliments liquides, 50 lbs de trèfle vert produisent plus de lait que 50 lbs. réduits à 11 lbs. de trèfle sec, et une vache donnera d'autant plus de lait qu'elle boira plus d'eau avec la même quantité d'aliments solides. Il ne faut cependant pas tomber dans l'excès en voulant nourrir les vaches uniquement avec le liquide: une certaine quantité de nourriture solide, ne fût-ce que de la paille, est d'absolue nécessité. Je crois que l'on peut admettre que les aliments solides doivent faire le tiers de la ration, c'est-à-dire qu'une vache qui consomme par jour 15 lbs. d'aliments en recevra 10 lbs. délayés et 5 en foin ou regain.”

“ Les racines, comme betteraves, pommes de terre, carottes, navets, dit Mathieu de Dombasle, doivent faire une bonne partie de la nourriture des vaches à lait; sans cela, on ne pourra les entretenir qu'avec une très-grande quantité de foin, régime qui ne maintient jamais les animaux en aussi bon état que lorsqu'ils reçoivent une portion de nourriture fraîche. Une ration journalière d'une livre ou deux de féveroles concassées ou humectées vingt-quatre heures à l'avance, ou de deux ou trois livres de tourteaux de lin, augmente considérablement aussi la production du lait.”

Il faut éviter avec soin de donner aux vaches, ni à aucun animal domestique, les racines entières ou en morceaux trop gros. On risquerait de les voir étouffer.

“ Une vache, dit un proverbe, est comme une armoire, on ne peut en tirer que ce qu'on y a mis.” C'est là une vérité qui semblera bonne au premier abord, pourtant elle est loin d'être admise absolument dans la pratique de chaque jour. L'entre le con-

seil et l'action il y a souvent un abîme. Je citerai, à ce sujet une série d'axiomes posés par un savant agriculteur allemand, et qui contiennent autant de vérités utiles que de mots.

1. La même quantité de fourrage consommée par 10 vaches produit plus de lait que si elle était consommée par 15 et même par 20 vaches.

2. Ces 10 vaches exigent un moindre capital: par conséquent, leur compte a moins d'intérêt à servir, et le produit en est beaucoup plus considérable.

3. Avec moins de bêtes on a moins de risques.

4. On a aussi moins de travail pour les soins à leur donner, par conséquent économie de soin et de main-d'œuvre.

5. Une bête grasse à réformer pour une cause quelconque a une bien plus grande valeur qu'une bête maigre. Si un accident survient à une bête maigre, elle est presque totalement perdue.

6. Si la paille que mangeraient 20 vaches sert à faire à 10 une litière abondante, les 10 vaches produisent plus de fumier, et, parce qu'elles sont bien nourries, ce fumier est de meilleure qualité.

7. S'il survient une année de disette, on peut encore, en réduisant la nourriture, conserver toutes les bêtes et ne pas être forcé de vendre, ce qui, dans de telles circonstances, n'a jamais lieu qu'avec grande perte.

8. Les bêtes toujours bien nourries mangent régulièrement et ne sont pas exposées aux accidents qui arrivent si souvent aux bêtes affamées.

Il n'est pas inutile de donner, en terminant, quelques lignes fort intéressantes de M. Villeroy, relatives à l'influence exercée par les aliments sur la quantité et aussi la qualité du lait.

“ On reconnaît au goût, dit le savant agronome, le lait de vaches nourries de navets, de choux, etc.

“ Le beurre des vaches nourries avec des aliments de mauvaise qualité est blanc et maigre. En hiver, la même quantité de crème produit moins de beurre qu'en été, et le beurre est moins bon.

“ Le meilleur lait, en hiver, est produit par de très-bon foin ou regain, du trèfle ou du mil, avec des pommes de terre cuites, des carottes, des tourteaux de lin du grain égrugé.

“ Les carottes sont nourrissantes et colorent le beurre.

“ Les racines de persil donnent au beurre

un goût agréable. On recommande dans le même but les plantes suivantes, séchées et réduites en poudre: thym, sauge, cumin des prés (carvi), fenouil et baies de genièvre; on croit qu'une poignée suffit pour 5 vaches.

"On recommande les feuilles de céleri, que l'on conserve salées dans des tonneaux ou cuves, et que l'on donne aux vaches par petites portions dans leurs boissons. Elles sont un assaisonnement à leurs autres aliments et contribuent à parfumer le lait."

L'avoine convient peu aux vaches laitières, qu'elle échauffe, à moins qu'elle ne soit convertie en farine et en boissons. La farine d'avoine, d'orge, de seigle, de blé et de son prises en barbotage, augmentent la quantité de lait.

Les betteraves engraisent, mais n'agissent pas sensiblement sur la lactation.

Les résidus de la laiterie, lait caillé, petit-lait, lait de beurre, conviennent très-bien aux vaches laitières.

Je n'ai pas besoin de recommander le sachet de sel.

#### SOINS A DONNER AUX MOUTONS EN HIVER.

**Q**UELQUE froid qu'il fasse, on pourra toujours, sans inconvénient, faire sortir les bêtes à laine pendant quelques heures de la journée, pourvu que l'air soit sec. Ce qui leur est nuisible, ce n'est pas le froid, contre lequel les garantit leur épaisse toison, c'est l'humidité du sol et de l'atmosphère. Aussi, pendant le dégel, sera-t-il prudent de les laisser à la bergerie. "Le grand hiver, disent les bergers, n'est pas l'hiver des moutons;" en effet, pour eux, le véritable hiver, le temps de la souffrance, est le mois, où la température commence à se détendre, et où l'air se charge de vapeurs. La neige ne doit pas effrayer le berger, même s'il voit ses moutons en manger; les expériences de Dabenton prouvent qu'elle ne leur est pas nuisible.

En hiver, plus peut-être encore qu'en été, il est important de laisser toujours à la disposition des moutons du sel, soit en blocs, soit dans de petits sacs de toile que l'on suspend aux extrémités du râtelier. Les moutons vont les lécher, et prennent ainsi la quantité de cette substance qui leur est nécessaire; en outre de ses propriétés toniques, le sel a l'avantage d'exciter l'appétit et de rendre les aliments plus digestifs. Les bergers allemands ont l'habitude de l'employer en poudre; ils en répandent deux fois par semaine une certaine

quantité dans les mangeoires, le soir, au moment où ils font rentrer les moutons, puis ils laissent ceux-ci sans boire jusqu'au lendemain matin. Nous n'approuvons point cette pratique. Les moutons, n'ayant pas le sel continuellement à leur disposition, se jettent alors sur cette friandise avec trop de voracité; les gros poussent les plus faibles et leur volent leur part; il s'ensuit que quelques-uns en mangent trop, et que d'autres n'ont pas ce qui leur est nécessaire.

Une excellente manière de faire consommer le sel consiste à en saupoudrer les fourrages en les montant en meules ou en les rentrant dans les greniers au moment de la fénaison; on en emploie environ 3 lbs. par 1,000 lbs. de fourrage sec. En fermentant, le foin *sue*, comme chacun le sait; l'humidité dissout alors le sel, qui pénètre le foin et le rend plus sain et beaucoup plus savoureux: les moutons ne laissent jamais perdre aucune parcelle des fourrages qui ont été préparés par cette méthode.

Le foin qui a contracté quelque mauvaise odeur par son séjour au-dessus des tables est impropre, à la nourriture des bêtes à laine, aussi bien que des chevaux, surtout s'il s'y montre des moisissures; dans ce dernier cas, c'est tout au plus si on peut l'utiliser comme litière; quant à l'employer comme aliment, il n'y faut point songer. Enfin les fourrages *rouillés* et ceux qui ont été *vasés* leur occasionnent des maladies de poitrine, et aussi, dans certains cas, le *chumere à la bouche*. Lorsqu'ils consomment de pareils fourrages, ils sont plus disposés que jamais à contracter toutes sortes de maladies, mais ils les rebutent jusqu'à ce que la faim les presse par trop.

Le son est pour les bêtes à laine une fort bonne nourriture; nous l'avons employé avec avantage à leur entretien et à leur engraissement. On l'accuse à tort d'être dépourvu de principes nutritifs, sous prétexte que le peu qu'il en contient n'est dû qu'à la présence de la farine qui y reste attachée, et qui, avec les procédés de mouture actuellement en usage, ne s'y trouve qu'à dose homœopathique. L'un de nos éleveurs les plus distingués, M. Felix Villeroy, a déjà combattu cette idée, qui se fonde sur une base entièrement fautive, à savoir que le son est à peu près exclusivement composé de ligneux. Dans un opuscule du plus haut intérêt, intitulé: "Recherches sur la valeur nutritive des fourrages et autres substances destinées à l'alimentation des bestiaux" M. Isidore Pierre publie une analyse du son de froment qui est concluante.

En dehors de ses propriétés nutritives, le son a l'avantage de rafraîchir les animaux par son action mécanique.

#### EDUCATION DES VEAUX.

**D**A vache porte neuf mois et dix jours environ. Les saillies ont lieu ordinairement au mois de mai, par conséquent c'est dans le mois de février que les vaches commencent à vêler.

Il est important que la vache ait reçu une nourriture substantielle au moins deux mois avant l'époque présumée du part, sans cela elle devient sujette aux accidents; elle produit un veau débile et malingre, et il devient difficile, même avec une nourriture excellente, mais tardive, de la rétablir pendant la lactation. Par une économie mal entendue on perd, à la fois, le veau et le lait.

Si la parturition est lente, il ne faut point essayer de secourir la mère en aidant le veau à sortir. Il faut laisser agir la nature.

On élève les veaux en les faisant teter ou en les faisant boire au baquet.

Dans tous les cas, il faut donner au veau le premier lait de sa mère, qui est légèrement purgatif. Cette purgation chasse des intestins de l'animal le méconium, matière excrémentielle qui existe dans les intestins avant la naissance du veau.

"Si on veut laisser teter un veau, dit M. Villeroy, dès qu'il est né on le met devant sa mère, qui le lèche; et au bout de deux heures environ il peut déjà se tenir sur ses jambes et teter.

"Les veaux qu'on laisse près de leur mère sont exposés à divers accidents; quelquefois, en les léchant, la vache leur arrache le cordon ombilical; d'autres fois leur mère ou la vache voisine marche dessus. On évite tout cela en les séparant tout de suite de leur mère, ce qui n'entraîne pas pour le veau le moindre inconvénient.

"Mais, d'un autre côté, il peut convenir de laisser teter les veaux, parce que la succion, favorisant l'extension des vaisseaux lactés, attire le lait et doit ainsi réellement augmenter sa production; tandis que la vache que l'on trait retient souvent son lait, ce qui peut lui porter un préjudice sensible.

"On peut, après que le veau a été léché par sa mère et a tété une première fois, le placer dans une autre partie de l'étable, d'où on l'amène à sa mère deux ou trois fois par jour pour le laisser teter." Mathieu de Dombasle ajoute avec apropos :

"On suit dans divers cantons différentes méthodes pour nourrir les veaux; la plus économique et la meilleure est de ne pas les laisser teter du tout, en les habituant dès le moment de leur naissance, à boire dans un baquet. Les huit ou dix premiers jours, on leur donne du lait fraîchement trait; ensuite on peut le remplacer par du lait écrémé que l'on fait tiédir avant de le donner au veau. Quelques personnes délayent dans ce lait un peu de tourteau de lin ou de farine; mais, si l'on n'y en met qu'une très-petite quantité, comme une once ou deux, cette addition est insignifiante pour la nourriture du veau, et, si l'on en augmente la proportion, l'animal prend facilement la diarrhée. Tout ceci se rapporte aux veaux d'éleve; car pour ceux que l'on veut engraisser pour la boucherie, ils ne doivent jamais recevoir que du lait non écrémé et pur: pour les veaux d'éleve même, ce dernier régime leur fait acquérir bien plus de développement que le lait écrémé.

"Lorsqu'on veut suivre cette méthode, le veau doit être emporté immédiatement après sa naissance, avant que la mère ait pu le voir et le lécher. De cette manière, elle ne s'aperçoit même pas de cette séparation et n'en éprouve aucun trouble."

#### Comment M. Villeroy élève les veaux de son étable.

"Chez moi, dit-il, on leur laisse pendant dix jours le lait de leur mère, qu'ils boivent ou tettent trois fois par jour. Ce temps écoulé, le lait est écrémé, c'est-à-dire qu'on donne au veau le lait qui a été trait douze heures auparavant et dont on a enlevé la crème, mais qui est encore tout à fait doux. On le fait tiédir, et la ration ordinaire d'un veau est d'environ 1 gallon le matin et autant le soir. Selon Pabst, un veau, après les premiers huit ou dix jours, doit recevoir 27 à 30 pour 100 de lait de son poids. Riedesel estime cette quantité à un tiers du poids.

"J'ai trouvé qu'il est bon de faire faire au veau trois repas; si les œufs sont abondants, alors on lui en fait avaler deux. On fait avaler les œufs avec la coquille; on fracture légèrement l'œuf, on le met dans la bouche du veau, et on achève de le briser en l'enfonçant dans le gosier. On regarde la substance calcaire de la coquille comme utile à la digestion.

"Le veau est ainsi nourri de lait écrémé et pur pendant quelques jours. Dès qu'on s'aperçoit que cette nourriture n'est pas assez substantielle, on y ajoute un peu de farine d'orge, d'avoine ou de féveroles, ou

de tourteaux de lin en poudre. Je crois les tourteaux meilleurs, en même temps qu'ils sont moins chers. On commence par une cuillerée, on le fait cuire avec de l'eau, et cette espèce de bouillie, versée bouillante dans le lait, lui donne la température convenable. A mesure que le veau grandit, on augmente la quantité de tourteaux et on le nourrit ainsi pendant environ un mois.

“ On commence alors à mêler à sa boisson un peu de lait caillé, et on en augmente successivement la quantité, de manière à le substituer tout à fait au lait écémé. Le mélange de tourteaux a toujours lieu de la même manière, et l'on continue ainsi jusqu'à ce que, si les besoins du ménage le permettent, le veau ait atteint l'âge de six mois. Pendant ce temps, il a commencé à manger; on lui donne un peu de bon regain en hiver, du vert en été; et, si l'avoine n'est pas trop chère, chaque jour une jointée d'avoine égrugée et humectée.

“ Le veau est alors élevé, mais on continue la boisson avec les tourteaux en poudre, ou avec l'avoine égrugée.

“ Il est très-important que le sevrage ait lieu insensiblement et que le veau ne dépérisse pas lorsqu'il est privé du lait.”

La diarrhée est à peu près la seule maladie à laquelle les veaux soient sujets pendant le premier âge. Mathieu de Dombasle guérit cette diarrhée en donnant aux veaux, pendant quelques jours, de l'eau d'orge, préparée comme pour la tisane, coupée d'un volume égal de lait. M. Villeroy mêle au lait un peu de farine de blé torréfié ou de farine de graine de lin. On peut aussi employer la magnésie ou la rhubarbe à la dose de un once dans une demi-bouteille d'infusion de camomille ou de menthe poivrée.

#### ENGRAISSEMENT DES DINDES.

**L**ES dindonneaux, comme les poulets, engraisent difficilement avant que leur croissance soit achevée: si cependant on veut en engraisser quelques-uns, on attache un fil rouge à la queue afin de les reconnaître, et, lorsqu'ils reviennent du pâturage, on les sépare de la bande et on leur donne un supplément de nourriture. Si on leur donnait ce supplément le matin avant de les faire sortir, ils deviendraient paresseux à chercher au dehors leur victuaille et n'engraisseraient pas.

#### Mode d'engraissement usité en Provence.

En Provence et en Flandre, on fait avaler aux dindons à l'engrais outre la nourri-

ture ordinaire, des noix avec leurs coques. On commence par leur en introduire une dans le bec, et on la conduit avec le pouce et l'index le long du cou jusque dans l'œsophage. Le lendemain, on leur en fait avaler deux, puis trois, et jusqu'à quarante. Ils digèrent cette nourriture, mais elle communique à leur chair une saveur huileuse et désagréable. Je n'insiste pas à proscrire cette pratique.

Après cette dernière huitaine, c'est-à-dire après quatre ou cinq semaines d'engraissement, les dindons doivent être parfaitement gras.

#### Conditions d'un engraissement profitable.

Je ne puis trop le répéter, il faut procéder avec la plus sévère économie, ne pas laisser perdre la plus petite partie d'aliment et employer les grains qui coûtent le moins cher pour faire ces engraisements avec profit, quand on en fait une spéculation. Si on se laisse aller au moindre désordre, si on emploie des grains d'un prix trop élevé, si on nourrit à tort et à travers les dindons qui sont à l'engrais et ceux qu'on n'engraisse pas, le profit sera nul, si même on n'éprouve pas de perte.

Quand on engraisse quelques dindons pour la consommation de sa famille, l'avantage de les avoir à sa portée, de pouvoir leur faire consommer une foule de débris de cuisine, et surtout d'avoir des bêtes fines et parfaitement grasses, peut établir une compensation avec les frais; d'ailleurs, on ne peut pas toujours, dans tous les pays, se procurer, même à prix d'argent, des volailles grasses et délicates comme le sont celles qu'on engraisse par les procédés que j'indique, et, si on se trouve placé dans un pays où les glands, les faines et les châtaignes sauvages sont abondants, l'engraissement sera très-peu coûteux. Si on a de grands champs à faire parcourir, lors même qu'ils seraient semés en trèfle, les dindons peuvent y pâturer; ils font peu de tort aux champs, car ils ne mangent pas, comme les oies, jusqu'au cœur de la plante; ils se bornent à arracher quelques feuilles à l'aide de leur bec pointu, ce qui ne fait aucun tort à la plante dans cette saison. L'engraissement est tellement bien préparé par cette bonne nourriture, qu'on arrive à le parfaire à peu de frais et en peu de temps. Mais, si on n'envoie pas les dindons aux champs ou si on ne peut les faire pâturer que sur des terres vagues et dévorées par une foule d'autres bêtes, ils coûteront, sans aucun doute, plus qu'ils ne vaudront. Il faut se garder d'en agir ainsi.



# VOYEZ LES ANNONCES DANS LA

**La Royale, Compagnie d'Assurance.**  
**Taureau courtes cornes Pur-Sang.**  
**\$1,000,000 en montres.**  
**Le coussin elastique brevete.**  
**Fabrique d'instrument de Massey.**

**Hartford Live Stock Insurance Comp'y.**  
**Le catalogue de George Shepperd.**  
**Machines a tricoter.**  
**Economie de \$100 par annee.**  
**Reproducteurs Pur-Sang.**

**Com. d'**  
**\$2.50 le**  
**Magasin**  
**Arrivees**  
**Tle Dou**



## NOS MEILLEURS SOUHAITS

A chacun des souscripteurs de la Revue Ag

# DANS LA REVUE AGRICOLE.

Com. d'Assurance "Commercial Union."  
\$2.50 les 100 Livres de Superphosphate.  
Magasin de graines de semences.  
Arrivees et departs du Grand Tronc.  
Tle Douleureux de Turner.

Compagnie Etna d'Assurance sur la vie.  
Pillules Universelles Nevralgiques.  
Pillules du Dr. Radway.  
Machine a tordre Universelle.  
Machine a laver de Doty.



## WISHES DE BONNE ANNEE

Revue Agricole et du Canadian Agriculturist.

### ENGRAISSEMENT USITÉ A LA FLECHE ET AU MANS.



OICI le procédé à l'aide duquel on engraisse ces admirables volailles que l'on vend 8, 10 et jusqu'à 12 fr. chacune; il peut être appliqué à toutes les volailles, de quelque race qu'elles soient. Je dois la description que je vais en donner à des amis de la Flèche qui le pratiquent depuis longtemps. Je l'ai expérimenté moi-même depuis dix ans, et toujours avec plein succès.

#### Choix des poules.

Pour qu'une poule puisse devenir assez grasse et assez fine pour mériter le nom de poularde, il faut :

1° Qu'elle ait été engendrée par un jeune coq ;

2° Qu'elle ait six à sept mois, qu'elle soit vierge et n'ait pas pondu ;

3° Que sa chair sous les ailes soit très-blanche ;

4° Que ses yeux, sous la paupière, soient cerclés de rouge ;

5° Que ses pattes soient courtes, que son croupion et ses épaules soient larges ;

6° Que la peau de ses pattes soit souple et tendre ;

7° Enfin, qu'elle soit en bonne chair au moment où on la met dans les cages à engraissement.

Quand elles réunissent ces conditions, les poules engraisent bien ; mais toutes ne peuvent pas arriver à cet état parfait de graisse qui les fait appeler poulardes. L'espèce qu'on élève dans ce but à la Flèche est plus forte que la poule commune ; elle est robuste et a beaucoup d'analogie avec la poule normande, mais elle n'est pas huppée.

#### Cage.

Les cages à engraissement en usage à la Flèche sont de véritables épinettes.

#### Nourriture.

On emploie pour cet engraissement deux espèces de farine. La farine de blé noir (sarrasin) pétrie avec du lait aigre, ou, ce qui est préférable et plus usité, avec du lait doux ; puis une farine composée de trois parties de blé noir ou d'orge et d'une partie d'avoine, moulues ensemble. On emploie cette farine comme l'autre farine, avec du lait. Dans les deux cas, la farine doit être blutée avec soin ; de sa pureté dépend la perfection de l'engraisement.

#### Empatement.

On empâte les poules dès le premier jour et on ne doit mettre dans une même cage que les poules au même degré d'engraisement,

parce qu'on augmente la quantité de pâtons à mesure que l'engraisement avance et que la poule les digère avec plus de facilité. Si on procédait autrement, il serait très-difficile de reconnaître quelles poules doivent recevoir plus ou moins de pâtons.

On empâte les poules deux fois par vingt-quatre heures.

On place la farine dans un vase ou dans un pétrin, selon la quantité qu'on veut préparer ; on fait un trou au milieu de la farine et on y verse du lait ; on pétrit exactement, comme pour commencer le pain, et on forme une pâte assez compacte pour qu'elle ne s'attache plus aux mains. Alors on roule la pâte sur une planche et on en forme des pâtons de la longueur et de la grosseur environ d'un doigt, ce n'est qu'après avoir fait tous les pâtons nécessaires au nombre de volailles mises à l'engrais qu'on procède à l'empatement.

On place la poule sur les genoux d'une personne qui lui ouvre le bec, tandis qu'une autre introduit le pâton en l'enfonçant avec l'index, aussi loin que possible, mais avec précaution ou au moins sans brutalité ; puis, avec le même doigt et le pouce, on conduit le pâton jusque dans l'estomac, en pressant doucement à l'extérieur la partie du col de la volaille qui correspond à la partie supérieure du pâton. Il faut avoir un grand soin, en faisant ainsi descendre le pâton, de ne pas le rompre, parce que s'il en restait quelques fragments dans le gosier, il occasionnerait des maladies aux poules. Mais, avant de l'introduire, il le faut tremper vivement dans de l'eau ou du lait, sans cette précaution il est difficile de le faire couler dans le cou de l'animal. *Ceci est très-important.*

Une personne seule peut empâter ; elle place la bête sur ses genoux de façon à la tenir avec le bras gauche ; elle ouvre le bec avec la main gauche, elle prend le pâton avec la main droite, elle le mouille, l'introduit dans le bec, l'enfonce et le conduit le long du cou comme il vient d'être dit.

Au commencement de l'engraisement, on donne à chaque repas deux pâtons, puis trois, puis quatre ; enfin on arrive à en donner successivement jusqu'à douze, autant enfin que l'estomac de la poule peut en contenir ; mais à chaque repas, avant d'empâter la poule, il faut bien s'assurer qu'elle a bien digéré le repas précédent, et augmenter le nombre des pâtons en raison de la parfaite digestion. On reconnaît que la poule a bien digéré lorsque son estomac est entièrement vide au moment du repas, ce

doat on s'assure en le maniant doucement avec les doigts. Si la poule a quelque difficulté à digérer, on lui donne à boire un peu d'eau ; si elle paraît malade, il faut lui rendre la liberté, et lui laisser le temps de se remettre.

Dans les premiers jours, les poules digèrent difficilement, mais bientôt elles s'accoutument à ce régime, et on augmente le nombre des pâtons.

**Nécessité de traiter avec douceur les volailles à l'engrais.**

J'insiste sur la nécessité de la douceur, car il est déplorable de brutaliser ou même de brusquer les volailles à l'engrais ; outre qu'il faut épargner aux animaux des souffrances inutiles, on trouble et on retarde leur engraissement.

**Avantages de ce mode d'engraisement.**

Toutes les volailles peuvent comme les poulardes être engraisées de la sorte avec avantage. Cet engraissement est moins coûteux et plus parfait qu'avec des grains dans les épinettes, mais il faut un peu plus de soin. Aucun autre mode ne permet d'atteindre la finesse de l'engraisement fait avec des pâtons composés de belle farine de sarrasin, mêlée, si on le veut, de farine de maïs.

**Quantité de farine nécessaire pour un engraissement.**

Avec la farine produite par dix litres de sarrasin, on peut amener une volaille à l'état de graisse parfait, si elle était en bon état de chair au moment de sa mise en cage, si les pâtons ont été faits avec du bon lait, et si l'engraisement a été conduit avec régularité et douceur.

**Engraisement des dindons.**

Lorsque les dindonneaux deviennent adultes, c'est-à-dire à l'âge de six ou sept mois, selon la saison, qui influe beaucoup sur leur croissance, on peut les engraisser avec avantage. Si on en a un troupeau considérable, il ne faut pas les mettre à l'engrais tous à la fois, à moins qu'on ne veuille les expédier au marché tous, ou à peu près tous ensemble, ce qui ne peut convenir que dans le voisinage d'un grand marché où l'on est toujours certain de vendre tout ce qu'on envie. Dans tout autre cas, si on ne veut envoyer au marché ou engraisser pour sa consommation qu'un petit nombre de dindons seulement, on marque, comme je l'ai déjà dit, à la patte ceux qui sont à l'engraisement.

Pour indiquer les différents degrés qu'ils ont atteints, on peut joindre à la marque à la patte une nouvelle marque faite aux plumes de la queue à l'aide de ciseaux.

La nourriture des dindons n'est pas la même à toutes les époques de l'engraisement.

Dans les premiers temps de l'engraisement ou se borne à leur donner la nourriture au moment de leur rentrée des champs, car les dindons ne doivent pas être engraisés en captivité, la liberté leur est nécessaire ; on peut leur distribuer des grains ou des déchets de grains de toute espèce, des pommes de terre et des betteraves coupées en petits morceaux, des glands, des faines, de petites châtaignes ; quinze jours après, on commence à leur donner, au repas du soir, une pâtée de pommes de terre cuites et écrasées, et mélangées d'une farine quelconque. On peut délayer cette pâtée avec du lait caillé, mais il ne faut en préparer que la quantité nécessaire à chaque repas afin d'éviter qu'elle n'aigrisse.

**Facilité comparative des dindons et des dindes pour l'engraisement.**

Les dindons engraisent bien plus facilement que les dindes, il est même presque impossible de les amener à un état de graisse parfait ; leur chair est beaucoup plus abondante, mais aussi beaucoup moins délicate que celle des dindes. Un dindon gras peut peser jusqu'à 8 kilog., une dinde ne dépasse presque jamais 5 kilog.

**SOINS A DONNER AUX PORCS.**

Il y a des préjugés bien difficiles à déraciner. Dans l'immense majorité des fermes de nos campagnes, l'étable à pores est un type de saleté. Ce n'est pas par suite de la négligence que l'étable est sale, c'est un parti pris : on s'imagine que les ordures engraisent les pores, ou tout au moins les tiennent en bonne santé.

Tous les auteurs, depuis Olivier de Serres jusqu'à Mathieu de Dombasle, depuis Mathieu de Dombasle jusqu'au plus mince écrivain de ce temps-ci, sont d'accord pour recommander aux cultivateurs d'apporter le plus grand soin dans le nettoyage de leur porcherie. Le porc, qui aime à se vautrer dans les marais et les bourbiers, "veut coucher à sec dans son logis, dit Olivier de Serres, sur litière nette ; autrement ne pourrait-il se multiplier, non pas même vivre qu'en langueur." La saleté proverbiale du porc est encore un préjugé. "Le mouton, le bœuf, le cheval, dit M. Elizée Le fèvre, satisfont leurs besoins où ils se trouvent ; s'ils sont couchés ils ne se lèvent point pour fienter et dorment paisiblement sur leurs ordures : le porc au contraire, quand il est libre dans sa loge, choisit tou-

jours la place la plus éloignée, et, quand on essaye de l'attacher, il se recule autant que sa longe le lui permet." Au reste, des expériences ont démontré que le porc engraisait plus rapidement dans une étable bien curée.

On engraisse les porcs avec les parties vertes des plantes; choux, raves, trèfle, hachés, déposés dans des réservoirs et salés; avec des betteraves et des pommes de terre qu'on leur donne cuites et mêlées aux eaux grasses; avec des résidus de laiterie, petit-lait, lait agri; avec de la farine de seigle, de sarrasin, d'orge ou de maïs mêlés dans les résidus de laiterie où les eaux grasses aux racines cuites. Les glands sont aussi très-bons, surtout lorsqu'on les a fait germer.

La chair des animaux morts, cuite, produit le meilleur effet et donne un lard savoureux et ferme.

Il faut éviter les fâines qui produisent un lard insipide, flasque et huileux; les tourteaux donnés en trop grande quantité amèneraient le même résultat.

Les porcherics doivent avoir leur porte sur une basse-cour pavée, où se trouve une mare dans laquelle les porcs puissent aller se vautrer, surtout pendant l'été. On divise ordinairement les cours en compartiments réservés aux groupes d'animaux de la même taille.

Les animaux sont renfermés dans de petites boîtes très-propres, formées dans un vaste bâtiment, par des séparations à hauteur d'appui; des chemins permettent au porcher de circuler au milieu des boîtes et de conduire les bêtes dans les cours. Les truies qui vont mettre bas ou qui viennent de mettre bas sont placées dans une infirmerie spéciale.

On laisse les porcelets à leur mère pendant six semaines. Après le sevrage, on les nourrit avec du lait coupé par trois quarts d'eau pour une partie de lait; puis on donne une houillie cuite composée de farine et de son; enfin, lorsqu'ils semblent accoutumés à ce nouveau régime, on les met à la ration ordinaire.

Cette ration se compose d'un barbotage composé d'eau et de tourteaux de lin; 12 tourteaux pour 4 seaux d'eau. On délaye, puis on jette dans le baquet de chaque animal quelques feuilles de betteraves. En hiver, ce sont des tranches de navets ou de betteraves: les betteraves valent mieux.

Enfin, pour les mères qui allaitent on ajoute au barbotage quelques poignées de pommes de terre cuites.

En hiver, les porcs reçoivent trois rations et quatre en été.

Quand on redoute un coup de sang, les cris que poussent, sans motif apparent, les animaux sont un des symptômes du danger qu'ils courent. Il suffit alors de faire une petite incision aux oreilles et sous la queue.

Si les porcelets ont la diarrhée, maladie assez commune à leur âge, on mélange à la bouillie de farine ou au lait de l'eau de riz: elle est aussitôt arrêtée.

#### TATTERSALL FRANÇAIS.

ON ne conduit au marché aux chevaux que des bêtes de service; les bêtes de luxe, ainsi que les équipages de maître, sont menés dans un établissement spécial fondé en janvier 1855. Cet établissement, nommé le Tattersall français, est situé rue Beaujou, aux Champs-Élysées. La vente des chevaux, des voitures, des harnais et des équipages de chasse s'y fait aux enchères, aux conditions suivantes:

1<sup>o</sup>. L'acheteur payera en sus du prix de l'adjudication 9.90 pour 100, pour tous frais de vente.

2<sup>o</sup>. Le propriétaire, qui rachètera l'objet par lui mis en vente, payera 4 pour 100 du prix de rachat.

3<sup>o</sup>. Le propriétaire, dont l'objet mis en vente à *prix fixe* sera retiré faute d'enchères, payera pour tous frais de vente 2 pour 100 de la mise à prix.

4<sup>o</sup>. Le propriétaire de l'objet vendu payera un droit de commission de 3.10 pour 100.

5<sup>o</sup>. Les droits ci-dessus fixés comprennent la totalité des déboursés de vente, tels que ceux de publicité, de commissaires-pri-seurs, d'enregistrement, etc., ainsi que les frais de stationnement et de soins à donner aux chevaux, voitures, harnais et équipages de chasse, pendant deux jours avant la vente et le jour de la vente.

6<sup>o</sup>. Les chevaux doivent entrer aux écuries au plus tard le mardi matin, afin d'être présents à l'exposition le mardi et le mercredi, pour être vendus le jeudi. La pension est de quatre francs par jour. Le service de chaque vente étant organisé selon le nombre des chevaux déclarés, et une stalle étant réservée pour chaque cheval. La pension de ces trois jours est perçue en cas d'absence des chevaux comme en cas de présence, quel que soit le jour de leur entrée.

7<sup>o</sup>. Aucun objet ne sera livré sans être payé.

80. Les objets à vendre seront exposés deux jours avant la vente; les chevaux seront présentés aux heures indiquées.

90. Le prix de vente sera compté aux vendeurs à la caisse du Tattersall, savoir:

Pour les chevaux à vendre sans garantie des vices rédhibitoires, trois jours après la vente, afin de laisser à l'acquéreur le temps de s'assurer des aptitudes annoncées.

Pour les chevaux vendus avec garantie, le lendemain du jour de l'expiration du délai de garantie.

Pour tout autre objet, trois jours après la vente.

100. Tout objet amené à l'établissement pour être vendu ne pourra être retiré sans avoir été mis en adjudication au jour fixé.

110. Toute personne qui aurait fait annoncer un objet à vendre et qui ne l'envairait pas avant le commencement de la vente, sera passible d'une indemnité, pour la place retenue et les frais de publicité fixés ainsi qu'il suit :

Pour un cheval ..... 25 fr.

Pour une voiture..... 15

Pour un chien ..... 10

Pour tout autre objet..... 5

Pour les ventes à l'amiable des chevaux, des voitures et des harnais, l'acheteur ne paye aucun frais en sus du prix convenu avec le vendeur; les frais de séjour et la commission de 5 pour 100 sur le prix fixé par le vendeur sont à la charge de ce dernier.

Le Tattersall prend des chevaux en pension; le prix de la pension est de 4 francs par jour en stable et de 5 francs par jour en boxe.

Les indications générales suivantes, réglées par le conseil du Tattersall d'après ses statuts, doivent être étudiées par tous ceux qui se proposent de se servir de cet établissement pour des achats ou des ventes :

L'âge des chevaux n'est inscrit qu'à titre de renseignement seulement et n'est jamais garanti, excepté pour tous les produits de pur sang.

10. Le délai de garantie pour tous les vices rédhibitoires légaux sera de neuf jours seulement.

20. Le délai pour vérifier les aptitudes sera de trois jours.

Ces délais ne seront pas augmentés en raison des distances, et partiront du lendemain du jour de l'adjudication.

30. L'acheteur qui aura vendu, et contre qui l'action serait intentée devant tout autre tribunal que ceux de Paris, sera déchu

du recours en garantie, et dans tous les cas une action ne sera recevable que si le cheval est ramené en fourrière au Tattersall.

L'administration n'étant qu'intermédiaire, tous les frais résultant des discussions entre les parties sont à la charge du perdant.

Les ventes aux enchères publiques ont lieu tous les jeudis, à une heure; le catalogue est distribué pendant les jours d'exposition. MM. les propriétaires sont invités à faire inscrire les objets à vendre le lundi avant quatre heures.

La vente amiable a lieu tous les jours (le lundi excepté).

L'établissement fournit gratuitement les licous, couvertures et ustensiles d'écurie nécessaires aux chevaux pendant leur séjour à l'établissement.

Il sera dû, pour chaque voiture, un droit fixe de deux francs pour soins à donner au moment de l'entrée, et cinquante centimes par jour de remissage.

L'administration se charge de conduire en province et d'en ramener les chevaux qui lui seraient confiés. Le prix sera fixé de gré à gré.

Elle se charge aussi de tous achats à commission, moyennant 5 pour 100 du prix net.

Des boxes sont disponibles pour les chevaux qui en auraient besoin, tels que poulinières pleines ou suitées, étalons, chevaux de course, etc.

Un vétérinaire et un maréchal ferrant sont attachés à l'établissement.

Dans le cas où, malgré toutes les précautions qui sont prises par l'établissement pour assurer le service, il arriverait un accident, quel qu'il soit, dans l'établissement, ou en dehors, l'administration en demeure complètement déchargée, sans recours contre elle.


Les personnes qui auraient des chevaux en pension dans l'établissement pourront y déposer leurs voitures et harnais, dont les frais de séjour seront réglés de gré à gré. Pourquoi à Québec à Montréal et dans les autres villes de la Province n'y aurait-il pas des établissements de ce genre. Les vendeurs et les acheteurs en profiteraient.

#### CONCOMBRE MONSTRE.

On a exhibé à Québec au magasin de M. Watters, épicier, rue St. Jean, un concombre de 37 pouces de longueur, et d'un diamètre proportionnel. Ce concombre sort du jardin de C. E. Deroches, Rivière du Chêne, aux moulins de H. G. Joly, écrivain. M.P.P.

## MATERIEL ET CONSTRUCTION.

### CONSERVATION DES OUTILS, HANGARS.

 A conservation des instruments, outils et ustensiles de la ferme est une chose importante, que l'on néglige malheureusement très-souvent. On laisse les charrues, les herses, les rouleaux, les charrettes, pendant la bonne ou la mauvaise saison, en plein air, exposés à la pluie ou au soleil. Quand il s'agit d'instruments en fer recouverts d'une épaisse couche de peinture à l'huile, l'inconvénient est moins grand. Cependant, à la longue, les corps gras qui amoindrissent les frottements aux points d'articulation ou de rotation, se décomposent et disparaissent. L'oxydation gagne ces parties délicates, non-seulement les mouvements sont considérablement gênés, mais le fer s'use rapidement.

Dans les fermes bien tenues, dans les grandes comme dans les petites exploitations, on construit économiquement de vastes hangars, dont la charpente légère est recouverte de papier goudronné. Ce système de couverture est peu coûteux par lui-même, et il ne nécessite pas l'emploi de ces lourds chevrons et de ces nombreuses et solides pièces de bois qui font tout de suite monter la construction à un prix considérable. La couverture en papier goudronné demande un peu de soin. On la visite tous les ans, à l'entrée de l'hiver, et on enduit d'une nouvelle couche de goudron fondu les parties qui ont besoin de cette restauration.

J'ai vu, dans plusieurs pays, dans la magnifique ferme de M. Decanville, à Petit-Bourg, par exemple, des couvertures semblables qui avaient coûté une somme insignifiante et qui duraiet depuis très-long-temps. Elle exige des soins, mais n'a-t-elle pas cela de commun avec tout ce qui existe dans ce monde ?

On abrite, sous ce hangar, les outils, les instruments, les échelles, les machines pendant la belle saison, les charrettes chargées de fourrages ou de gerbes lorsqu'elles sont surprises par la pluie et qu'on n'a pas le temps de les décharger. Il faut seulement veiller à ce que les choses soient rangées avec ordre et de façon qu'il ne faille pas tout changer de place pour disposer d'un instrument ou quelquefois d'un simple outil. Evitons le temps perdu ; il ne se regagne jamais. Cet axiome est surtout vrai pour les agriculteurs, qui ont toujours à compter avec le ciel, que nous accusons de caprice

parce que les lois qui régissent les saisons nous sont inconnues.

### ETABLISSEMENT D'UNE DISTILLERIE AGRICOLE.

Parmi toutes les usines qu'on peut annexer à une exploitation rurale, il n'en sera pas de mieux appropriée aux besoins agricoles qu'une distillerie de grains.

Nous entendons par distillerie agricole une petite usine qui emploiera comme matières premières les produits même de la ferme, et non pas un établissement industriel qui se proposerait d'acheter au dehors une grande quantité de produits à manipuler et de se livrer à des opérations considérables. Dans ce cas, il faut une aptitude spéciale de la part du directeur, des relations commerciales, des capitaux, du crédit que les bons fermiers ne doivent pas désirer. Nous ne repoussons pas cependant la création de grandes usines au milieu des champs, mais nous pensons qu'elles devront être généralement distinctes de l'exploitation rurale proprement dite.

Il faut simplement, dans l'intérêt bien entendu du progrès agricole, une usine donnant, d'une part, des produits qui, fussent-ils subitement dépréciés par suite de crises commerciales, fourniront toujours un gain, parce qu'ils seront une simple transformation toujours avantageuse des denrées extraites des terres de l'entreprise, et, d'autre part, des résidus qui pourront être entièrement consommés par le bétail entretenu dans la ferme. Ainsi, point de risques considérables à courir, pas de surveillance excessive, nulles chances hasardeuses qui, sous la promesse de bénéfices aléatoires, détourneraient le fermier de la culture des champs.

#### Distillation des Grains.

Les grains qu'une distillerie agricole peut employer sont : l'orge, le seigle, quelquefois les blés de basse qualité ou avariés, parfois aussi l'avoine, et même les pois, les féveroles, le sarrasin et le maïs. La transformation de la matière féculente en sucre ne devra jamais se faire par l'acide sulfurique, qui empêcherait le résidu d'être consommé par le bétail, et qui peut être avantageux seulement dans quelques grandes usines.

On devra le plus souvent employer le malt, qu'on achètera ou qu'on fabriquera, afin d'obtenir la transformation des matières amilacées en sucre fermentescible.

#### Fabrication du Malt.

Le malt est de l'orge germée, desséchée

et débarrassée de ses radicelles. Pour faire du malt, on commence par s'assurer des bonnes propriétés germinatives de l'orge à employer, ce qui se fait en mottant dans une assiette une couche d'eau de 0m.004 à 0m.006 d'épaisseur, en ajoutant assez d'orge pour que les grains couvrent toute la superficie, en recouvrant avec une assiette renversée et plaquant le tout dans un endroit où la température restera comprise entre 15. et 20. Au bout de 36 à 48 heures, on aperçoit à l'un des bouts de chaque grain une protubérance blanchâtre qui s'allonge, puis se subdivise en plusieurs radicelles dont la longueur atteint au-delà de 0m.01, tandis que la gemmule, qui pousse en sens contraire, ne s'est encore avancée entre l'enveloppe et l'amande que jusqu'à la moitié ou les deux tiers du grain. Si toute l'orge essayée ne manifeste pas ces phénomènes à peu près à la fois et régulièrement, on ne devra pas l'employer à faire du malt.

La fabrication du malt comprend les cinq opérations suivantes : mouillage des grains, germination, dessiccation, séparation des radicelles, mouture.

#### Mouillage des Grains.

On fait le mouillage dans des cuves ayant 1 mètre à 1m.25 de profondeur et munie d'un robinet de vidange devant lequel est placée, dans l'intérieur, une toile métallique destinée à retenir les grains. On met une hauteur d'eau de 0m.75 et on ajoute l'orge en agitant avec une spatule en bois; les bons grains tombent au fond; les grains légers qui surnagent sont enlevés avec une écumoire et donnés au bétail. On retire aussitôt l'eau trouble et on la renouvelle deux ou trois fois pendant le mouillage, qui dure 12 à 24 heures en été, 25 à 30 heures en hiver. On reconnaît qu'il y a assez d'eau absorbée lorsque le grain s'écrase facilement sous la pression de l'ongle. On soutire l'eau, on la laisse égoutter, et l'on porte au germoir.

#### Germination des Grains.

Le germoir est un cellier ou une cave dont la température peut être facilement entretenue entre 14. et 19. et où il y a cependant un renouvellement lent de l'air intérieur. C'est à l'automne et au printemps que cette condition est la plus facilement remplie. L'orge mouillée est mise d'abord en un tas de 0m.60 d'épaisseur que l'on remue à la pelle de temps en temps et qu'on réduit successivement par l'étendage jusqu'à 0m.10 seulement, à mesure que les radicelles se développent. L'opération est terminée lorsque les radicelles ont plusieurs

centimètres, et que la tigelle ou grammule s'est avancée sous l'enveloppe jusqu'à l'extrémité du grain opposée à celle d'où elle est partie. Ce moment arrive au bout de 8 à 10 jours en été, et 10 à 15 jours quand la saison est froide, notamment à la fin de l'automne, en novembre ou décembre.

Quand la germination est à son terme, on fait la dessiccation en étendant l'orge en couche mince sur le plancher d'un grenier, et en la faisant ensuite passer dans une touraille où de l'air chaud enlève toute l'humidité. Une touraille est une pièce où se trouve, en bas, un foyer surmonté d'une petite voûte revêtue d'un toit incliné de droite à gauche; de là, les gaz de la combustion, mélangés d'air extérieur chauffé, s'élèvent pour traverser deux plates-formes successives et atteindre enfin une cheminée. Ces plates-formes, en tôle ou en toile métallique, sont percées de petits trous à travers lesquels les radicelles s'engagent facilement sans que les grains d'orge puissent y passer. On met l'orge d'abord sur la plate-forme supérieure, puis sur la plate-forme inférieure. À la sortie de la touraille, l'orge germée est passée dans un tarrare à broses, qui sépare les radicelles. Celles-ci, ainsi que celles tombées sur le petit toit du foyer, forment de l'engrais après qu'elles ont servi d'excipient aux urines de l'étable; on les désigne sous le nom de *touraillons*.

#### Mouture.

On ne réduit en farine l'orge germée qu'au moment de la livrer à la vente ou de l'employer. Le procédé de mouture le plus convenable consiste à concasser légèrement le malt entre deux cylindres et ensuite à le faire passer entre deux meules horizontales douces et assez écartées.

On fait aussi du malt avec du seigle ou du froment germés, mais celui d'orge est préférable. Toutes les opérations qui viennent d'être indiquées ont pour but de développer par la germination le principe particulier nommé *diastase*, qui transforme la fécule en suc fermentescible, et ensuite de conserver ce principe dans le malt desséché à l'abri de toute altération. On peut aussi employer le malte non desséché, connu dans quelques distilleries sous le nom de malt vert; mais il se détériore rapidement. La fabrication du malt étant expliquée, allons exposer succinctement comment on opère la distillation des grains.

#### COMMENT ON OPÈRE LA DISTILLATION DES GRAINS.

On commence par la mouture, qui se fait aussi finement par la mouture, le froment, le



sarrasin, le maïs et l'orge, que si on voulait obtenir une farine pour la boulangerie ; on moud plus gros le malt et l'avoine. On ne blute pas. — Après la mouture vient la trempe, qui consiste à introduire dans une cuve de l'eau à une température variable selon les pays, mais inférieure, dans tous les cas, et à y verser la farine à raison de 80 lbs. pour 32 gallons d'eau. On brasse alors avec un râble jusqu'à ce que tout l'amidon soit bien dissous, et on fait arriver dans la cuve de la vapeur d'eau bouillante de manière à élever la température jusqu'à 65. à 70. En ce moment, on ajoute 20 lbs. de malt en poudre, que l'on répartit aussi également que possible dans toute la masse à l'aide du râble. On laisse alors la saccharification s'opérer en repos, et l'on soutire au bout de 4 à 5 heures le liquide clair qui constitue le moût. Le résidu est employé à la nourriture du bétail. Quelquefois on ne sépare pas la partie solide du liquide, et on livre le tout à la fermentation et à la distillation.

Dans tous les cas, il faut laisser refroidir jusqu'à la température de 22. à 23., introduire dans les grandes cuves de fermentation et ajouter alors de la levûre de bière à raison de 1 gallon si elle est liquide, de 2.50 à 3 lbs., si elle est pressée, pour 100 lbs. de farine employée. La fermentation commence bientôt et s'achève en 24 ou 48 heures, si la température est bien convenable. Pour cela, les cuves qui contiennent le moût doivent être fermées avec un couvercle en bois et disposées les unes à côté des autres dans une chambre close.

Les proportions de malt et de farine indiquées ci-dessus ne sont que des moyennes, on les fait varier assez fortement. Ainsi, en Angleterre, où l'on distille les moûts clairs, on emploie : malt, 10 ; orge d'hiver crue, c'est-à-dire moulue à l'état normal, 80 ; avoine, 10 ; le rendement est de 6 gallons d'alcool réduit à 95 degrés centésimaux. En Belgique, où l'on distille ordinairement les matières pâteuses, on emploie 24 à 30 lbs. de malt pour 76 à 80 de seigle ; accidentellement on remplace une partie du seigle par de l'orge crue ou du froment, le rendement moyen est de 5 gallons d'alcool à 95. Dans les distilleries allemandes, où l'on dirige ces fermentations de manière à recueillir en même temps de la levûre, on emploie par parties égales le malt d'orge, le seigle et le blé, que l'on moud ensemble.

Le maltage ou la germination préalable n'est pas absolument indispensable pour obtenir la saccharification des grains, particulièrement de ceux qui sont riches en gluten

ou en matières albuminoïdes. On peut opérer sans malt de la manière suivante. Après que la matière amylacée a été complètement ramenée à l'état d'empois, par la macération de la farine dans six à sept fois son poids d'eau, le tout étant porté à la température de 70., et quand l'encollage est bien fait, on abaisse la température à 50. par une addition d'eau froide ; on couvre alors la cuve dans laquelle se fait l'opération, puis on abandonne la masse à elle-même pendant 4 ou 5 heures, en ayant soin d'empêcher le refroidissement au-dessous de 50., et en mélangeant de temps en temps toutes ses parties au moyen d'un agitateur. On refroidit ensuite par de l'eau jusqu'à ce que la température descende à 22., et on a le moût bon à fermenter.

En général, il est bon, quel que soit le procédé de saccharification employé, que la transformation de la fécule en glucose soit complète. On s'assure de ce fait par une épreuve qui consiste à chercher si une petite portion de l'empois bleuit encore par une goutte de teinture d'iode. Cependant beaucoup de distillateurs laissent la saccharification s'achever pendant la fermentation. Dans ce but, et afin d'empêcher aussi des réactions secondaires, on conseille d'ajouter au moût un peu d'acide sulfurique dans la proportion de 1 lb. pour 100 gallons de liquide, au moment où l'on étend d'eau ce liquide pour la dernière fois après la saccharification. Cet emploi de l'acide à faible dose ne paraît pas nuire à la qualité des résidus pour l'alimentation du bétail, et il est indispensable, lorsqu'on soumet le riz à la distillation, pour qu'on obtienne un rendement en rapport avec la richesse des matières premières en fécule. C'est à cause du rendement avantageux et de la facilité de l'opération que beaucoup de grandes distilleries ont recours à la saccharification par l'acide, et perdent les résidus. Ici, où nous ne considérons la distillation que comme une question intimement liée à l'agriculture, nous ne pouvons pas approuver un système qui implique l'usage de la craie pour la centralisation de l'acide, de façon à laisser tout au plus la valeur d'engrais à une masse énorme de matières bonnes pour la nourriture du bétail. Toutefois nous devons dire qu'on cherche maintenant à annexer la distillation des grains à celle des betteraves, de façon à supprimer l'emploi de la craie et à se servir du moût acide provenant du traitement des grains pour la macération des racines, afin qu'il n'y ait rien de perdu pour l'alimentation du bétail.

## LE JARDIN ET LE VERGEL.

## TRAVAUX FORESTIERS.



U moment de s'occuper des travaux forestiers, il est bon d'appeler l'attention du propriétaire sur les meilleurs systèmes de plantation à appliquer dans leurs propriétés. Les bois sont la richesse d'une propriété; mais il ne faudrait pas que leur présence nuisit aux autres cultures. "Il est peu de propriétés rurales, dit Mathieu de Dombasle, où l'on ne trouve quelque portion de terre plus ou moins étendue dont le produit est presque nul, soit dans l'état de friche où elle se trouve, soit en état de culture; tantôt parce qu'elle est trop éloignée du centre d'exploitation, tantôt parce qu'elle est d'une nature aride et infertile, ou habituellement imprégnée d'eau souterraine ou superficielle, dont on ne pourrait la débarrasser sans des travaux trop coûteux. C'est là qu'il convient presque toujours, sous le rapport économique, d'établir des plantations en massifs; il en coûtera bien moins, pour produire ainsi un nombre d'arbres déterminé, qu'en les disséminant en bordures autour des pièces de terre et le long des chemins, où les arbres sont exposés à une multitude d'accidents et de dégâts, et où ils nuisent toujours plus ou moins aux récoltes des pièces de terre qui les avoisinent et à la conservation des chemins, sur lesquels ils entretiennent l'humidité, en arrêtant l'action des vents et du soleil."

Les essences recommandées sont :

Le chêne commun, le charme et l'érable champêtre, qui conviennent à tous les terrains ni trop secs ni trop humides;

Le châtaignier, le plus sobre de tous les

arbres; il croît avec vigueur sur les sols les plus arides. Son fruit est précieux, et son bois égale en durée, pour les charpentes et la grosse menuiserie, le meilleur de tous les bois. Le bouleau, qui, pour la sobriété, vient immédiatement après le châtaignier; c'est la providence des terrains granitiques, maigres, où la couche végétale a peu de profondeur.

Le hêtre, le frêne, l'orme, pour les sols frais, substantiels. "On doit éviter, dit Mathieu de Dombasle, le voisinage du frêne pour les terres arables ou les prairies, parce qu'il leur nuit beaucoup à une grande distance de son tronc."

L'anne ou verne, les saules, pour les terrains humides et marécageux; le peuplier commun, le peuplier de Virginie, le peuplier suisse, le peuplier du Canada, le tremble, qui est aussi un peuplier, pour les terrains bas et frais; l'acacia robinier ou faux acacia, pour les sols sablonneux et frais.

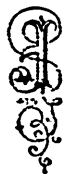
Le pin sylvestre ou ses variétés, le pin de Riga ou de Haguenau, le pin d'Ecosse, réussissent parfaitement dans les terres de landes. Ils résistent parfaitement aux plus fortes gelées. Les montagnes de l'Auvergne sont couvertes de magnifique bois de pin sylvestre.

Le sapin commun ne vient guère bien que sur les montagnes; l'épicéa, qui est une espèce de sapin, réussit presque partout.

Enfin le mélèze, qui exige un sol mouillé, substantiel et frais, doit être préféré pour les plantations qui abritent les habitations, pour les jardins d'agrément, car c'est un des arbres qui croissent le plus promptement. Nos cultivateurs ne sauraient trop planter d'arbres sur leur domaines.

## ECONOMIE DOMESTIQUE.

## SOINS DE LA LAITERIE.



L'EMPRUNTERAI à un cultivateur allemand, M. Sannert, quelques recommandations pleines d'intérêt sur l'organisation de la laiterie. Ce travail, recommandé, du reste, par une de nos célébrités agronomiques, M. Villeroy, a été couronné en Allemagne dans un concours ouvert sur la fabrication du beurre et du fromage.

On doit attacher la plus grande importance dans le choix et l'aménagement du local destiné à la laiterie. Une laiterie mal située ou malpropre peut faire beaucoup de tort. Comme les laiteries sont rarement

assez vastes pour qu'on puisse placer tous les vases sur le sol, on pose autour de la pièce des rayons en planches larges et solides, suffisamment élevés les uns au dessus des autres. Dans les pays où la conduite de la laiterie est le mieux entendue, les vases à lait sont placés sur le sol. En Hollande, on les pose sur un petit mur à hauteur d'appui élevé tout autour de la laiterie.

Le local de la laiterie doit être suffisamment haut et aéré pour que l'air y soit toujours sec. Un air humide détermine souvent la moisissure. Les murs doivent être chaque année blanchis à la chaux. Le sol

doit être entretenu parfaitement propre et sec. Si c'est un plancher, il est bon qu'il soit recouvert d'une épaisse couche de peinture à l'huile. Les sols en dalles ou en ciment sont les plus communs; ils ont l'inconvénient d'être un peu plus froids l'hiver. Lorsque le sol est en dalles, on place les vases sur des planches posées sur le pavé ou bien sur des bancs en bois disposés autour de la salle.

Un thermomètre doit constamment être suspendu dans la laiterie. La question de température est de la plus haute importance. Si l'on considère qu'en été la température du lait qui vient d'être trait reste ordinairement à 30 ou 32 degrés, et s'abaisse très-peu jusqu'au moment où il arrive dans la laiterie, tandis qu'en hiver elle descend à 19 ou 22 degrés, on comprendra que la laiterie doit avoir, selon les saisons, ces températures différentes, pour que le lait refroidisse promptement, que l'acide ne se développe pas trop tôt, et que la séparation complète de la crème puisse avoir lieu. L'expérience a appris que la température la plus favorable est, en été, 12 degrés, au printemps et à l'automne, 13, et en hiver 15 degrés. Il ne peut y avoir à cet égard aucun doute; toute modification à ces températures entraîne fatalement une perte dans le rendement du lait. On règle plus facilement la température dans un local situé au-dessous du niveau du sol; mais cet avantage ne doit pas être obtenu aux dépens de la circulation de l'air. L'exposition la plus favorable est celle du nord. En hiver, la laiterie doit être chauffée.

Les vases à lait sont en métal, en verre, en grès, ou en bois. Ces derniers sont les plus difficiles à tenir propres; mais ils offrent, d'un autre côté, certains avantages, le bois étant moins bon conducteur du calorique que les autres substances que je viens d'énumérer. Dans plusieurs fermes bien-tenues, j'ai pourtant vu adopter les vases de verre de préférence à tous les autres. Ils n'ont que le défaut d'être un peu chers et assez fragiles. Les vases doivent être larges et peu profonds. En général, on se sert de pots qui ont une forme tout opposée à celle que l'expérience et la théorie ont désignée; les pots sont étroits et profonds. Les agronomes et les savants allemands sont unanimes sur ce point. Selon Sprengel, le lait, pour bien crêmer, ne doit pas avoir, dans les vases, plus de 2 à 3 pouces de hauteur.

La propreté des vases est une condition indispensable pour empêcher le lait de tour-

ner. Pour les vases en métal, en verre ou en grès, on doit les laver tous les jours avec de l'eau chaude contenant un mélange de sable et de cendre, et les frotter avec une brosse rude. De temps en temps, une forte lessive est nécessaire, on fait dissoudre 1 gramme de soude dans 1 gallon d'eau chaude; on laisse tremper les vases pendant dix minutes dans cette lessive; puis on les brosse fortement avec du sable, et on les rince à l'eau froide. Quand aux vases en bois, on les couvre extérieurement et intérieurement d'un lait de chaux, appliqué avec un pinceau; on l'y laisse quelque temps, puis on nettoie avec la brosse, du sable et de l'eau chaude.

Pendant tout l'hiver, on doit écrémer le lait après quarante à cinquante heures. Le moment convenable est facile à reconnaître: on enfonce une lame de couteau dans le lait, en écartant avec précaution la crème; si, sous cette couche de crème, le lait présente l'aspect d'un liquide aqueux, bleuâtre, transparent, ce signe indique qu'il est temps d'écramer.

Le meilleur lait est celui que produisent les vaches que l'on peut laisser au pâturage.

#### FABRICATION DU FROMAGE SUISSE.

On fait à la vérité en Suisse des fromages de qualité très-différente, et on ne procède pas partout de la même manière; mais en principal la méthode de faire le fromage en Suisse est assez uniforme et la différence la plus essentielle dans les diverses variétés y provient principalement de la qualité du lait qui a été employé.

On fabrique en Suisse des fromages très-gras, gras, demi-gras et maigres; du premier pourtant il s'en fait proportionnellement peu, et le dernier est, la plupart du temps, consommé en Suisse même. Celui qu'on mange de la meilleure qualité en Allemagne provient du lait gras, ainsi l'Emmenthal qu'on aime tant. Pour le fromage suisse ordinaire tel qu'il est répandu et recherché dans toute l'Allemagne, on prend ordinairement du lait plus ou moins écrémé.

En décrivant, comme suit, le procédé pour le fromage gras, j'aurai soin d'ajouter en même temps les modifications qui deviennent nécessaires, si on travaille avec du lait chargé d'excès de crème, ou avec du lait maigre.

Le lait fraîchement traité est versé dans la chaudière à fromage placée au-dessus d'un feu; on le chauffe doucement jusqu'à 25°

à 30° Réaumur ; en hiver, au degré de température plus élevé, en été, au degré plus bas.

Plus le lait est gras, plus il doit être chauffé ; plus il est maigre, moins il doit être chaud. Si on ajoute encore de la crème au lait pour faire du fromage très gras, ou bien si le lait du soir avec sa crème (car dans ce cas on doit toujours auparavant enlever la crème) est joint au lait du matin, on doit d'abord chauffer la crème et la mêler avec soin au lait préalablement chauffé.

Pour faire du fromage demi-gras, on écrème le matin le lait de la veille au soir, ou même celui du matin, après qu'il a reposé deux ou trois heures et on emploie le tout ensemble sans la crème. Pour du fromage maigre, on prend le lait écrémé à moitié au bout de 12 heures, et à moitié au bout de 24 heures.

Aussitôt que le lait a acquis la température voulue, on remue bien le tout, on retire la chaudière du feu, on la recouvre et on la laisse d'abord reposer tranquillement.

Au bout de 10 à 15 minutes, la masse doit être caillée de telle sorte qu'elle apparaisse comme une masse gélatineuse. Un signe ordinaire auquel les Suisses reconnaissent que le caillé est bon, c'est lorsque la cuillère en bois, qu'aussitôt après avoir ajouté la présure on laisse nager au-dessus du liquide, laisse, lorsqu'on la retire, une empreinte visible sur la superficie. Mais si la masse n'est pas caillée, même au bout de 20 minutes, on ajoute un quart ou un tiers de présure en plus et on chauffe le lait à une température plus haute de quelques degrés.

La masse caséuse encore imprégnée de petit-lait est divisée d'abord avec le couteau en bois (dit épée), ensuite avec la cuillère, puis avec la main et enfin en le remuant fortement avec le mousoir. Il importe beaucoup que le fromage soit divisé en autant de petites parties que possible, car plus les parties sont divisées, plus elles se séparent du petit-lait, et meilleur le fromage devient. On peut donc admettre que pour peu que le fromage soit grand, cette opération prendra un quart d'heure. Quand on commence à remuer avec le mousoir (et plus tôt si la masse est froide), on remet la chaudière sur le feu et là on continue à remuer d'abord plus lentement et insensiblement plus vite pendant cinq minutes, de sorte que la masse se chauffe jusqu'au point qu'on puisse justement encore y souffrir le bras, ce qui fait ordinairement un peu plus

de 30°. Entretiens, la personne qui fait le fromage travaille quelquefois avec ses mains, car le but de cette opération est la plus grande division possible des parties caséuses. En même temps, celles-ci doivent prendre par la chaleur une autre nature, devenir plus gluantes et se laisser finalement réunir en une masse.

C'est une faute que commettent fréquemment des personnes négligentes de ne pas assez diviser et de s'imaginer de pouvoir y suppléer en chauffant un peu plus fort. Un certain degré de chaleur est nécessaire pour que les parties caséuses se contractent et se laissent plus facilement réunir en masse ; mais du moment qu'on chauffe trop fort, le fromage devient trop ferme et plus tard cassant.

Lorsque la masse est suffisamment divisée et chauffée, on la retire du feu et on la laisse reposer, jusqu'à ce que toutes les parties caséuses se soient déposées au fond. Alors on presse avec les mains la masse en une boule ; on fait passer avec soin le linge sous celle-ci ; on retire ainsi le fromage, et on le place dans le moule placé sous la presse. On replie le linge au-dessus, on applique le couvercle et on laisse agir le poids de la presse. Pour de grands fromages, on dit qu'il vaut mieux augmenter insensiblement le poids et ne pas mettre, dès le commencement, toutes les pierres. Il va de soi que la forme doit être placée de telle sorte que le fromage ressorte en saillie d'environ un doigt.

Après une heure, on retourne le fromage dans le moule, on rétrécit celui-ci et on fait rentrer les arrêtes, qui, par la pression, se sont formées au-dessus du bord. On renouvelle encore plusieurs fois cette opération dans l'intervalle des 10 premières heures, et chaque fois on soulève un peu le fromage, on remplace aussi chaque fois le linge mouillé par un sec, et enfin, au bout de 12 heures, on enlève définitivement le linge.

Maintenant le fromage reste encore douze heures (en tout 24 heures) sous la presse, alors on l'en retire et on le met à sécher sur l'étagère.

Après que le fromage qui vient de quitter la presse, est resté quelques jours à sécher dans un endroit modérément aéré, on le place dans la chambre à fromage où les fromages sont rangés sur les étagères d'après leur âge. C'est là que commence la salaison ; on froite en premier lieu au moyen d'un lambeau de toile le bord avec une forte saumure, ensuite on répand sur le

fromage une couche mince de sel fin. Le lendemain matin, on frotte avec une brosse ou avec un linge le sel appliqué la veille; et, un peu après, on retourne le fromage pour saler de la même manière la face qui était jusque-là l'inférieure. On continue chaque jour de la même manière à retourner, saler et froter, de même on frotte tous les deux jours le bord avec de l'eau salée.

Selon que le fromage est grand et gras, on continue cette manœuvre pendant deux jusqu'à quatre mois. Lorsqu'on trouve qu'il ne prend plus bien le sel, on ne sale plus que tous les deux ou trois jours; on peut aussi alors, s'il y a manque de place, mettre deux fromages l'un sur l'autre et répandre du sel entre les deux, mais on doit avoir soin de changer les faces de façon à mettre celle de dessous dessus et *vice versa*. Enfin, quand le fromage est devenu modérément dur, et ne prend presque plus de sel, on cesse tout à fait de saler. La consommation de sel varie selon les circonstances, on peut compter une ou deux onces de sel pour une livre de fromage.

Avec le temps, ce fromage gagne une croûte sale, noirâtre; on doit la racler avec un couteau émoussé, surtout s'il s'y montre en même temps de la moisissure.

Plus le fromage est grand et gras, plus il

doit rester de temps avant d'être mûr et bon à manger; des fromages grands et gras doivent être âgés d'un an; de plus petits fromages sont déjà bons à manger au bout de six mois.

Du petit-lait restant après la séparation du fromage, le Suisse sait préparer une deuxième espèce de fromage, le *séret*.

A cette fin, on procède de la manière suivante. aussitôt que le fromage est enlevé, on remet le petit-lait sur le feu, et on l'amène à ébullition. Dès qu'il bout on y verse pour chaque 120 litres de lait environ 4 à 6 litres d'acide lactique et en même temps à peu près le double d'eau froide. Si, au lieu d'eau, on prend du lait de beurre ou du lait écrémé, cela n'en vaut que mieux. on amène de nouveau cette masse en ébullition, et aussitôt qu'elle en est là, le *séret* se pose en flocons à la superficie; on l'enlève au moyen d'une écumoire plate, et on le filtre à travers un tamis.

En été, il arrive souvent, à cause de la grande tendance du lait à se cailler et à s'aigrir, que, dès la première ébullition, avant qu'on ait ajouté de l'acide lactique, une partie du *séret* surnage; celui-ci est alors meilleur et plus gras, que celui qu'on en sépare encore après.

## REVUE MANUFACTURIERE.

### LA FILATURE DE COTON.

Le public aimera sans doute à connaître les progrès de l'entreprise, qui jette maintenant l'émoi dans notre petite ville. Elle n'intéresse pas seulement les gens de la localité: tous les cantons de l'Est ont à cœur qu'elle soit couronnée du succès: le reste de la Province le voit aussi d'un bon œil, car son importance est considérable. Il n'y a pas encore de manufacture de coton dans la Province de Québec. On comprend de suite que celle qu'il est question de bâtir, bien que ce ne soit que sur une assez modeste échelle, aurait toujours le mérite de la nouveauté; on la traite comme branche d'industrie nouvelle, qu'il est hautement important d'exploiter en ce pays.

On comprend toutefois que les procédés préliminaires doivent être assez longs. Il s'agit d'une affaire de \$100,000. En notre jeune Province, c'est un item qui en vaut bien la peine. La première chose à faire, lors de l'assemblée que nous avons annoncée, c'était le choix d'un comité chargé de prélever la part des fonds qu'il nous faut

fournir de notre côté, c'est-à-dire \$64,000, le reste étant fourni par le Col. Brady. Nous sommes heureux de dire qu'il y avait beaucoup plus d'assistants que de coutume à cette assemblée; ce qui montre l'intérêt porté par tout le monde à ce projet.

Les Messieurs dont les noms suivent, forment le comité en question: R. W. Heneker, J. S. Sanborn, E. T. Brooks, J. G. Robertson, Col. King, Chs. Brooks, J. P. Cushing, Wm. Farwell, jr., et J. S. Walton. Après cette nomination, l'on passa une liste de souscription, dans le but de faire face aux dépenses incidentes, l'achat des livres d'actions, sollicitations des souscriptions, etc., les fonds alors fournis devant être placés au crédit des contribuables qui prennent des parts.

Il y eut une assemblée du comité deux jours après. On y organisa l'ouverture des livres, et il fut proposé de procéder en vertu d'une charte obtenue il y a déjà quelque temps, laquelle autorise l'établissement d'une *Compagnie Manufacturière de Sherbrooke*, dont les parts sont de \$100 chacune.

Les livres d'actions seront ouverts dans quelques jours. Nos concitoyens devront décider du succès ou de la non-réussite de l'entreprise. A nous de dire si nous voulons profiter de la bonne fortune qui nous est offerte, ou si nous aimons mieux céder notre chance à quelqu'autre localité. Car il faut accepter ou rejeter l'offre du Col. Brady, le temps presse. Il y a dans la ville et les environs tout ce qu'il faut pour doter Sherbrooke de cette Filature, que l'on pourrait avec raison considérer comme le couronnement, du moins à l'heure actuelle, de notre joli réseau de manufactures. Les capitaux ne manquent pas ici. Le grand point, c'est de décider ceux qui les possèdent à investir dans cette entreprise: or les avantages promis sont incontestables, les garanties de succès et de profit sont du premier ordre; il faut donc réussir. Chacun, nous en sommes certains, va faire noblement son devoir. N'oublions pas que deux ou quatre, ou même plus, peuvent s'unir pour prendre une part, si leurs moyens ne leur permettent pas d'en prendre étant seuls. Unissons-nous, et avant deux ans notre ville aura fait une acquisition magnifique. EN AVANT!

Tout le monde se réjouira, en apprenant

que le succès de cette entreprise semble certain. La plupart de nos concitoyens se montrent, paraît-il, très-bien disposés et libéraux dans leurs souscriptions. Mais comme dans toute tentative du genre, il se présente des difficultés. Des hommes riches, bien en état de nous aider de beaucoup, non-seulement tirent en arrière, mais cherchent à dissuader les autres. C'est chose tout à fait regrettable; car tout le monde admet qu'il nous faut ici des manufactures, pour mettre Sherbrooke sur la voie de la prospérité qu'il peut attendre de ses vastes ressources. Alors pourquoi chercher à paralyser les nobles efforts du comité? Il paraît que ce comité a reçu de deux citoyens de Montréal l'offre de cinq mille piastres chacun, si les habitants de Sherbrooke souscrivent avec confiance leur quotepart. Voilà encore une offre généreuse. Mais rappelons-nous qu'il est écrit: "aide-toi, le ciel t'aidera." Si nous n'avons pas assez, la manne ira profiter à d'autres. N'oublions pas que, si l'affaire échoue, la responsabilité en retombera sur les épaules de ceux qui ont les moyens, mais non le cœur de nous aider, qui font un dieu de leur argent et ne se dérangent point pour les intérêts publics.

REVUE COMMERCIALE.

MARCHE AUX BESTIAUX.

Montréal, 30 Nov. 1867.

Bœuf, 1ère qualité par 100 botes.....	\$6.00 à 7.50
" 2e et 3e qualité.....	5.00 à 6.00
Vaches à lait.....	25 à 35
extra.....	35 à 49
Veaux, 1ère qualité.....	0 à 00
2e qualité.....	0 à 00
3e qualité.....	2 à 4
Moutons, 1ère qualité.....	4 à 6
2e qualité.....	3 à 4.50
Agneaux, 1ère qualité.....	2.50 à 3.25
2e qualité.....	1 1/2 à 2 1/2
Cochons, 1ère qualité.....	5.00 à 6.00
2e qualité.....	4 à 5

MARCHE AU FOIN.

Foin, 1ère qualité per 100 lbs.....	7 à 9
2ème qualité.....	6 à 7
Paille, 1ère qualité.....	5 à 6
2ème qualité.....	4 à 5

MARCHE DES BOIS DE CORDE.

Montréal, 30 Nov.

Bois du Haut-Canada, longueur moyenne 3 à 3 1/2 pieds.	
Érable.....	\$6.55 à \$7.00
Merisier.....	6.00 à 6.50
Hêtre rouge.....	5.25 à 5.50
Epinette.....	4.00 à 0.60
Bois d'en Bas, longueur moyenne 2 1/2 à 3 pieds.	
Érable.....	\$6.00 à \$6.50
mélé.....	5.00 à 5.50
Merisier.....	5.00 à 5.50
mélé.....	5.00 à 0.00
Hêtre.....	5.00 à 5.25
Epinette.....	3.00 à 3.50
Frèche.....	2.25 à 3.00
Tourbe pressée, le tonneau, livre à demi-oile.....	5.00 à 0.00

PRIX DU MARCHÉ DE DETAIL DE MONTREAL.

	s	d	s	d
Farine de blé de campagne par 100 lbs.	19	0	19	0
Farine d'avoine.....	13	9	13	6
Farine de blé d'inde (Ohio).....	12	0	12	0
Farine de sarrazin.....	00	0	00	0
Orge nouvelle, au minot.....	3	6	4	0
l'ois.....	4	6	5	0
Avoine par 40 lbs.....	2	3	2	6
Sarrazin.....	2	9	3	0
Blé d'inde (Canada).....	4	6	5	0
Seigle.....	0	0	0	0
Graine de Lin.....	6	6	6	9
Graine de Mûl.....	6	6	9	0
Indes (vieux) au couple.....	5	0	10	0
(les vieilles) au couple.....	5	0	5	0
Canards, au couple.....	2	6	2	6
Canards (sauvages).....	0	0	0	0
Poules.....	2	6	3	2
Pigeons domestiques.....	1	0	1	3
4 livres.....	1	00	1	3
Bœuf à la lb.....	0	7	0	0
Lard à la lb.....	0	6	0	0
Mouton à la lb.....	0	6	0	0
Agneau au quartier.....	4	6	5	0
Veau à la lb.....	0	6	0	7
Beurre salé à la lb.....	0	10	0	11
Pâtates, au sac.....	3	9	4	0
Navets.....	0	0	0	0
Oignons au minot.....	0	0	0	0
Sucre d'érable à la lb.....	0	5	0	6
Sirop d'érable au gallon.....	0	0	0	0
Miel à la lb.....	0	0	0	0
Saindoux à la lb.....	0	3	0	9
Œufs frais à la douzaine.....	1	3	1	1
Haddock à la lb.....	0	3	0	0
Harengs frais à la lb.....	0	0	0	0
Saumon frais à la lb.....	3	0	0	0
Perdrix, au couple.....	2	3	3	6
Huîtres du Golfe St. Laurent, le baril.....	\$3.00	d	\$4.00	
Bœuf par 100 lbs.....	\$4.00	d	\$7.00	
Lard frais par 100 lbs (préparé).....	\$6.50	d	\$6.75	
Pommes au baril.....	\$3.00	d	\$3.40	





**TAUREAU COURTES CORNES  
PUR-SANG.**

Baron Renfrew, rouge et blanc, âgé de 3 ans avec généologie complète, premier prix des taureaux d'un an, à la dernière Exposition Provinciale Agricole de Montréal, acheté par le célèbre éleveur John Snell, Haut-Canada, sera vendu à des conditions faciles par le propriétaire.  
D. MCKINNA, propriétaire.  
Bute, P. O. Mégantic—Québec.

**COMPAGNIE D'ASSURANCE DITE  
COMMERCIAL UNION.**

Bureau Principal—19 et 20, Cornhill, Londres, Angleterre.  
Bureaux de la Succursale—385 et 387, Rue St. Paul, Montréal.  
CAPITAL. \$12,500,000 ou £2,500,000 Sterling.  
FONDS DEPOSES EN CANADA ..... \$50,000.  
DEPARTEMENT CONTRE LE FEU.  
Assurance accordée sur les Effets de Ménage et les articles de commerce à taux modérés.  
DEPARTEMENT SUR LA VIE.  
Le succès de ce département est sans précédent, vu que, après avoir payé les pertes et dépenses, il est resté entre les mains des Syndicats 90 par cent des primes reçues.  
MORLAND, WATSON & CIE., Agents Généraux pour le Canada.  
FRÉDERICK COLE, Secrétaire.  
A. TELLIER, Sous-Agent.

**MACHINE A FABRIQUER LES  
BRIQUES DE SWORD.**

\$1 LE 1,000 BRIQUES.  
La terre est mise directement du sol dans la machine sans préparation.  
S'adresser pour les circulaires à la Compagnie "Pittsburgh Brick Machine Manufacturing Company," 359, Liberty Street, Pittsburgh, Pa.

**\$1,000,000 EN MONTRES!**

En vente d'après le système populaire d'un seul prix, donnant à chaque personne une montre et excellente montre, pour la modique somme de dix piastres, sans égard à sa valeur, payable que si l'on est parfaitement satisfait.

100 Montres d'or [Hunting].....	250 à 1,000
do do [boitiers magiques].....	200 à 500
do do pour dames en émail.....	100 à 300
do [Hunting] chronomètres.....	250 à 300
do d'or patentes anglaises.....	200 à 250
do d'or, Duplex [Hunting].....	150 à 200
do d'or, américaine do.....	100 à 250
do d'argent [Hunt, Levers].....	50 à 150
do d'argent [do Duplexes].....	75 à 250
do d'or pour dames.....	50 à 250
do [Hunting Lepines].....	50 à 75
do de toutes sortes.....	50 à 100
do d'argent [Hunting].....	25 à 50
do assorties de toute espèce.....	10 à 75

Par cette arrangement une personne peut avoir pour \$10, une montre qui peut en valoir \$1000. Il n'y a aucune partialité. Nous désirons nous faire immédiatement un superbe stock ci-dessus décrit. Des certificats nommant les articles sont mis sous enveloppes scellées et bien mêlées. Les porteurs de certificats en payant \$10, quand bien même une montre vaudrait \$1,000 ou moins, ont le retour d'aucun de nos certificats donne droit à l'article y mentionné sur paiement, sans égard à sa valeur, et comme pas un seul article inscrit sur les certificats ne vaut moins de \$10, il est facile de se convaincre de suite que ceci n'est pas une Lotterie, mais une transaction honnête et légitime, à laquelle le plus dédaigné peut participer sans aucune crainte.

Un simple certificat est envoyé par la poste (par rachat) sur réception de 25 cts., cinq pour \$1, onze pour \$2, trente-trois et un joli présent pour \$10, un cent et une magnifique montre pour \$15. Pour les agents et ceux qui sont sans occupation, c'est une bonne occasion de faire de l'argent. C'est une affaire conduite légitimement et dûment autorisée par le gouvernement et ouverte à la plus scrupuleuse surveillance.

WRIGHT, BRO. & CIE., Importateurs,  
161, Broadway, New-York.



**LE COUSSIN ELASTIQUE BREVETE.**

Les éleveurs et propriétaires de chevaux sont tous intéressés dans une nouvelle invention connue sous le nom de "Coussin Elastique Breveté de Hall," pour la protection du pied du cheval. Il est fait en gutta-percha et empêche les pierres de se loger dans le pied, ainsi que la neige en hiver. Le Coussin Elastique peut être disposé de manière à empêcher un cheval de se tailler. Les pieds sensibles s'en trouveront très-bien surtout sur les routes macadamisées et dures. Plusieurs maladies du pied peuvent être ainsi guéries par l'emploi du Coussin Elastique. S'adresser à l'agence générale,  
HALL & MORSE,

**FABRIQUE D'INSTRUMENT ARA-  
TOIRE DE MASSEY.**

Cette fabrique a constamment en dépôt un nombre considérable de charrues ordinaires, Polysoes, Extirpateurs, Tarares, Arrache-souche, Moulins à farine portatifs, Coupe-paille, Machines à battre, Manèges.

**LA NOUVELLE FAUCHEUSE BREVE-  
TE DE WOOD,**

Qui a mérité à l'Exposition Universelle de Paris, en 1887, la seule médaille d'or offerte en prix.  
La moissonneuse à râteau automatique, breveté de Wood.  
S'adresser à H. A. MASSEY,  
Newcastle Ontario.



**LA ROYALE,**

Compagnie d'Assurance sur la VIE et sur la PROPRIETE.

CAPITAL.....£2,000,000 Stg.  
REVENU ANNUEL PLUS DE...£700,000 Stg.

Edifices et toute espèce de propriétés assurées contre les pertes et les dégâts causés par le feu, à des conditions avantageuses.  
Polices d'Assurance sur la Vie émancées à des conditions très-favorables. Aucune prime supplémentaire pour services militaires dans la défense du pays, non plus que pour traverser l'Océan.  
Réclamations réglées avec promptitude.  
H. I. BOUTH, Agent.  
J. L. BRAULT,  
Assist. Gérant, Départ. Français.

**COMPAGNIE ETNA  
D'ASSURANCE SUR LA VIE.**

Cette Compagnie, créée en 1820, offre des avantages particuliers aux personnes désireuses d'assurer leur vie.  
Les profits sont considérables, et diminuent de moitié les paiements annuels.—Les profits sont payés annuellement aux assurés et non pas aux décès comme cela se pratique par plusieurs compagnies.—BUREAU: Coin voisin du Bureau de Poste.  
L. PEDLAR & CIE.,  
Agents Généraux.

**LE CATALOGUE DES  
GRAINES DE FLEURS CHOISIES**  
DE GEORGE SHEPPERD, MONTRÉAL.

Comprenant toutes les variétés nouvelles et populaires destinées à l'embellissement des jardins et des serres.  
Les Graines Potagères comprennent toutes plantes dont la culture est désirable pour l'alimentation de la famille.  
Les Grains et Graines des Champs se composent de toutes les variétés qui ont jusqu'à ce jour donné la plus grande satisfaction.  
Fleurs Naturelles Dessechées, Importées pendant le mois de Novembre, elles forment d'élégants bouquets, des couronnes et de charmants paniers.—Demandez le Catalogue.

**MACHINES A TRICOTER.**

Une Paire de Bas Tricotés dans  
UNE DEMI-HEURE.

Ces machines sont manufacturées par la Compagnie

Dalton Knitting Machine Company,  
250 BROADWAY, N. Y.

Pour agences et circulaires décrivant la machine à tricoter, s'adresser à

JAS. BOOGS,  
Secrétaire.

**ECONOMIE DE \$100 PAR ANNEE**

Pour toute famille qui possèdera une boîte de Remède Homéopathe du Docteur Humphrey. Avec ce remède vous pouvez guérir les neuf-dixième de toutes les maladies qui peuvent attaquer la famille, en vous épargnant aussi les souffrances, les pertes de temps et les comptes du médecin. Le prix est de \$10 et la Boîte Homéopathe est envoyée franc de port par express sur réception de ce montant, Adressez:

HUMPHREY'S  
HOMEOPATHIC MEDICINE, CO.,  
562, Broadway, New York.

**REPRODUCTEURS PUR SANG.**

**AVENDERE,**

6 Vaux Courte-Cornes de 6 à 10 mois.  
30 Béliers d'un an Leicester, Costwold et Lincolnshire, pesant de 250 à 320 livres.  
30 Porcelets Berkshire améliorés, 2 à 4 mois.  
Catalogue du troupeau Courtes-Cornes envoyée sur demande.  
JOHN SNELL,  
Edmonton, P. O., Ontario.

**\$2.50 LES 100 LIVRES.**

**Superphosphate Canadien.**

IMPORTANT POUR LES CULTIVATEURS.  
2,000 livres de Superphosphate Canadien équivalent à 200 voyages de bon Fumier.  
Cet engrais est facile à employer et donne d'Excellentes récoltes au plus bas prix possible.  
Les cultivateurs peuvent obtenir cet engrais chez les marchands où ils sont dans l'habitude de faire des affaires.  
E. L. SNOW,  
Manufacturier,  
MONTRÉAL.

**MAGASIN DE  
GRAINES DE SEMENCES**  
Au-dessus du Marché Ste. Anne,  
MONTRÉAL.

Instruments Aratoires—(Grains de semences, Graines de Fleurs et de Jardin)—(Grains, Superphosphates et autres engrais artificiels).  
Le soussigné ayant maintenant un vaste magasin, est prêt à fournir les meilleurs grains de semence, ainsi que les machines à faucher, à moissonner et à battre.  
WM. EVANS,  
Grainetier de la Chambre d'Agriculture du Bas-Canada.



Assurer toutes espèces d'animaux contre la mort et le vol.  
A. R. BETHUNE, Agent, Montréal.





# GUERISON

Certaine, Sure et Prompte,

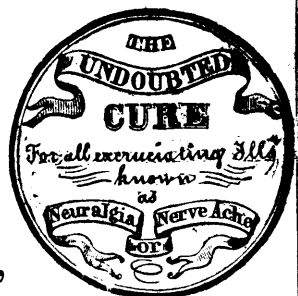
DE LA

# NEURALGIE,

ET DE

# TOUTES LES MALADIES NERVEUSES.

## LES EFFETS SONT MAGIQUES.



C'est un REMÈDE INFALLIBLE dans tous les cas de Neuralgia facialis. Guérison parfaite bien souvent en moins de vingt quatre heures, en prenant seulement, 2 ou 3 pilules. Aucune espèce de Névralgie ou de maladie nerveuse n'a encore résisté à ce REMÈDE ÉTONNANT.

Même dans les cas les plus extrêmes de Névralgie Chronique et de dérangement nerveux général. Ce plusieurs années de durée, affectant tout le système, l'usage des pilules Névralgiques pendant quelques jours, ou au plus pendant quelques semaines, donne toujours le soulagement le plus étonnant, et avec de très-rares exceptions détermine toujours une guérison complète et permanente.

Elles ne contiennent aucune substance le moins nuisible, même au système le plus délicat et peuvent toujours être employées avec LA PLUS GRANDE SÛRETÉ.

Depuis longtemps plusieurs de NOS MÉDECINS LES PLUS ÉMINENTS en font un constant usage, les recommandant unanimement et sans réserve.

Les personnes qui suivent, entre plusieurs milliers de nos concitoyens, témoignent de leur étonnante EFFICACITÉ.

Ayant employé personnellement les *Pilules Névralgiques Universelles* ou *Tic Dououreux* du Dr. Turner, et les ayant recommandé dans un grand nombre de cas à mes patients affectés de Neuralgie, j'ai trouvé que *sans exception* elles faisaient *tout le bien* que réclament les propriétaires.

J. R. DILLINGHAM, Dentiste.

12 Winter Street, Boston, Février 18, 1867.

R. W. NEWELL, M.D., No. 6 Staniford Street, Boston, à la date du 14 juillet 1864 dit: "Je connais les pilules dites: *Névralgiques Universelles* ou *Tic Dououreux* et après en avoir usé avec succès, je suis autorisé à leur donner mon approbation."

MR. J. M. R. STORY, pharmacien depuis 20 ans dans cette ville et pendant les trois années de guerre, attaché aux hopitaux du gouvernement Américain dit: "Je connais depuis 20 ans les *Pilules Névralgiques Universelles* du Dr. Turner. Je les ai vendues, employées personnellement et je ne connais pas un cas où elles n'aient pas donné de soulagement. Mes pratiques m'ont déclaré qu'elles ne voudraient pas se passer de ces pilules fussent-elles à \$10 chacune. Je les considère comme le remède le plus efficace et le plus précieux pour la Névralgie et les maladies nerveuses qu'il y ait dans le monde."

MR. WYZEMAN MARSHALL—bien connu de tous ceux qui sont familiers avec l'art dramatique dans ses plus grands succès dit: "Grâce à votre impayable découverte, je suis maintenant heureusement guéri de la *Névralgie*."

JOHN S. DAMRELL, Ingénieur en Chef du Département du Feu de Boston, dit en juin 1866: "Sans cesse exposé, le

jour et la nuit, au froid et à l'humidité, dans ma position d'attaché au Département du Feu de cette ville, j'ai contracté la maladie connue sous le nom de Névralgie ou Tic Dououreux. J'ai employé vos pilules et obtenu un grand soulagement. Je n'hésite pas à les recommander comme infiniment précieuses.

MR. WM. CALDER, de la Police secrète de Boston déclare: "Une boîte de *Pilules Névralgiques* du Dr. Turner, m'a entièrement guéri d'une Névralgie très-sérieuse. Je ne puis trop les recommander."

NEWTON, Mars 25, 1867.

MESSIEURS TURNER & CIE.—Depuis longtemps un de mes parents souffrait beaucoup de Névralgie. La souffrance était presque insupportable. Après avoir essayé de tous les médicaments, nous avons employé depuis quelques mois vos pilules Névralgiques. Elles ont parfaitement réussi et il ne reste plus rien de la maladie. Je recommande avec plaisir vos pilules à toutes les personnes qui souffrent de Névralgie.

Tout à vous,

F. W. PELTON, Conseiller en Loi.

FRÉDÉRIC A. WILKINS, ancien trésorier de la Compagnie du Gaz de Boston nous écrit: "Vos pilules me furent d'abord recommandées par un médecin; et pendant plusieurs années j'ai été dans l'habitude de m'en servir dans ma famille. Ma mere ayant souffert de Névralgie en a reçu beaucoup de soulagement. Moi-même j'en ai reçu obtenu un bien considérable et je ne considère pas ma famille en sûreté sans une boîte de ces précieuses pilules à sa disposition."

Envoi par la malle sur réception du prix de vente et des frais de Poste.

Une boîte	- - - - -	\$1.00	- - - - -	Frais de Poste, 6 cents.
Six boîtes,	- - - - -	5.00	- - - - -	" 27 "
Douze boîtes,	- - - - -	9.00	- - - - -	" 48 "

Ces pilules sont vendues par tous les pharmaciens en gros et en détail, aux États-Unis, et par

**TURNER & CIE., Seuls Propriétaires,**  
120 Tremont Street, Boston, Mass.