

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated /
Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies /
Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary materials /
Comprend du matériel supplémentaire
- Blank leaves added during restorations may
appear within the text. Whenever possible, these
have been omitted from scanning / Il se peut que
certaines pages blanches ajoutées lors d'une
restauration apparaissent dans le texte, mais,
lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas
été numérisées.

LA SEMAINE AGRICOLE

ORGANE DE LA CAMPAGNE.

CULTIVATEURS, CORRESPONDEZ AVEC NOUS!

VOL. I.

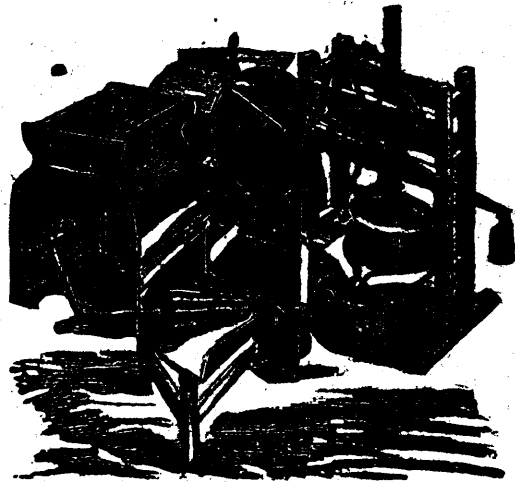
MONTRÉAL, JEUDI, 20 JANVIER 1870.

No. 11

OMMAIRE du No. 11.—Jan., 20, 1870

Agronomie.

L'AGRICULTURE MISE A LA PORTÉE DE TOUT LE MONDE.—La Laiterie, ses travaux, ses produits.....	161
La salle au lait. La crème, le caillé et le petit lait. Différents laits. Secret dans la confection du beurre.....	162
La pièce au beurre. Barrate la Serène. Barrate mue par un chien ou un bélier. Combien de lait faut-il pour une livre de beurre? Fromage. Le pays n'est rien, le procédé est tout.....	163
Associations pour la fabrication du fromage.....	164
Extraits H. DE CHAVANNES DE LA GIRAUDIÈRE.	
FROMAGE DE GRUYÈRE.—Influence du sol sur la qualité du fromage. FRUITIÈRES. Présure.....	166
Fabrication. Meilleure Gruyère, Paul d'Aspremont.....	167
PROGRAMME DU CONSEIL AGRICOLE AU SUJET DES FERMES LES MIEUX TENUES.—Réponse à M. Adolphe Ste. Marie.—R. Benoit, M. P. M. C. A.....	165
QUELQUES DÉTAILS ET SUGGESTIONS sur les MOUTONS aujourd'hui en Canada. La L'Evêque, M. C. A.....	167
IMPORTATION de Chevaux Reproducteurs.—PERCHERONS et NORMANDS, par l'entremise du Secrétaire du Conseil Agricole.....	168
MANIÈRE DE DÉTRUIRE LE CHIENDENT.....	168
NOTES DE LA SEMAINE.—Fruitières. Mr. Benoit, M. P., M. C. A. et le Programme du Conseil Agricole. Honneur au Comté de Chambly.....	169
Belle récolte de blé. 21 pour 1 et 384 minots par acre.—Un Lecteur.....	170
Art Veterinaire.	
POUDRE DE CONDITION.—Dr. Genard.....	170
Acte concernant la cruauté envers les animaux.....	
Réorganisation des Sociétés d'Agriculture.	
Comté de Verchères.....	171
Comté de Laprairie.....	171
Expositions.	
Comté de Laprairie.....	171
Floriculture.	
Les Immortelles. 18 variétés.....	173
Coin du Feu.	
VENTILATION. Invention Canadienne du Dr. Howard.....	173
Falsification du lait.....	174
ŒUFS.—Diverses manières de les distinguer.....	174
Feuilleton.	
LE PAYS DE L'OR.—La maison de Jeu. Les armes.....	174
Illustrations.	
Barrates, Presses, etc., etc., pour la fabrication du beurre et du fromage.....	161
Barrate la Serène. Barrate mue par une machine.....	163
Division d'une terre en neuf soles.....	165
Les Immortelles.....	172
Les Marchés de la Province.....	116



L'Agriculture mise à la portée de tout le monde.

La laiterie, ses travaux, ses produits.

La laiterie de la ferme des Landes est en partie située au-dessous du niveau du sol; on y descend par un large escalier de six marches. Elle se compose de quatre pièces voutées en plein cintre et éclairées par le haut et par les côtés. Chacune de ces salles a sa destination spéciale, et sert exclusivement: 1o à conserver le lait; 2o à faire le beurre; 3o à la fabrication des fromages; 4o à laver et à rincer les vases et les ustensiles.

Nos jeunes gens et leur guide aussi aimable que savant n'étaient plus qu'à quelques pas de l'escalier dont il vient d'être question, quand Léonie, l'œil animé, la physionomie radieuse, franchit lestement la dernière marche, tenant à la main une jolie assiette bleue, où, sur une large feuille de vigne, s'élevait en forme de pyramide triangulaire un morceau de beurre gros comme le poing. En apercevant son frère, la petite fille jeta un cri de joie:

«Tiens, Augustin, regarde, dit-elle, mais n'y touche pas!»

Augustin, qui ne comprenait rien à l'extase de sa sœur devant un morceau de beurre, ouvrait de grands yeux. Sa figure étonnée, en face de la

figure triomphante de Léonie, offrait un de ces naïfs tableaux dignes de la palette d'un artiste.

«Mais tu ne vois donc pas, reprit la jeune fille, que c'est du beurre de ma façon? J'ai moi-même recueilli et battu la crème dans une baratte de cristal; j'ai ensuite lavé mon beurre à grande eau pour en exprimer le petit-lait; après cela je l'ai mis en forme, et ce soir je le porterai à maman. N'est-ce pas, Mme. de Morsy, que c'est mon ouvrage?»

Mme. DE MORSY.—Oui, Messieurs; je n'ai fait que donner les indications nécessaires à cette chère enfant, et, comme elle vous le dit, ce beurre est entièrement de sa façon.

AUGUSTIN.—Allons, Léonie, te voilà plus savante que moi.

Mme DE MORSY.—Ne riez pas trop, Monsieur; en une heure Mademoiselle s'est parfaitement mise en état de vous expliquer tous les détails de la fabrication du beurre.

LÉONIE, toute confuse.—Madame, ils vont se moquer de moi! Je ne me rappelle déjà plus ce que vous avez bien voulu me dire.

AUGUSTIN.—Voyons, petite sœur, ne te fais pas prier, et montre à Madame qu'elle n'a pas perdu son temps en essayant de t'instruire; c'est la meilleure manière de la remercier de son obligeance. Nous t'écoutons.

Mme. DE MORSY.—Entrons d'abord dans

LA SALLE AU LAIT.

La première chose qui frappa nos jeunes gens en pénétrant dans cette pièce, fut l'exquise propreté qui brillait de toutes parts. Figurez-vous, lecteur, une chambre de moyenne dimension pavée en dalles (briques) bleues. Tout autour des murs, règne, à hauteur d'appui une table en maçonnerie soutenue par de légères voûtes surbaissées. Sur cette table, revêtue, ainsi que la partie de la muraille qui l'avoisine, de plaques de faïence d'une blancheur éclatante, sont symétriquement rangées des terrines larges et peu profondes. Ces terrines rouges, dont la couleur se détache vivement sur celle de la faïence; ces dalles bleues, mollement éclairées par le demi-jour que tamisent les vitres dépolies des fenêtres, donnent à la laiterie de la ferme des Landes un aspect coquet et gracieux dont il est impossible de n'être pas surpris et charmé.

« C'est ici, dit Léonie encouragée par un sourire de Mme de Morsy, qu'on apporte le lait aussitôt après la traite; on le verse, en le remuant le moins possible, dans les terrines que vous voyez.

Mme DE MORSY.—Vous rappelez-vous, mon enfant, ce que je vous ai dit des trois parties, des trois éléments qui constituent le lait? Il faudrait commencer par l'expliquer à ces Messieurs.

LÉONIE.—Le lait se compose de trois éléments bien distincts :

LA CRÈME, LE CAILLÉ ET LE PETIT-LAIT.

Avec la crème ont fait le beurre; avec le caillé, le fromage; le petit-lait se consomme en nature; cependant, en le faisant évaporer, on obtient du sucre de lait.

La séparation des trois éléments constitutifs du lait s'opère naturellement; il suffit de le laisser en repos. Mais on a remarqué que cette opération était beaucoup plus prompte et plus complète: premièrement, lorsque le lait était déposé dans de grandes terrines bien larges et très-peu profondes; secondement, lorsqu'on plaçait ces terrines dans un lieu frais où la température n'éprouvait pas de brusques variations. On a encore remarqué que la crème contractait très-facilement une mauvaise odeur, et qu'on ne saurait tenir trop propre la laiterie, ses vases et ses ustensiles; mal lavés, ils communiquent à la crème un goût sur, qui se transmet au beurre lui-même. Vingt-quatre heures environ après que le lait a été versé dans les terrines, toute la crème qu'il contient monte à la surface: on la recueille alors avec une espèce d'écumoire sans trous, on la verse dans une baratte, on la bat, et le beurre

se forme. Il ne s'agit plus alors que de le pétrir en tous sens, sur une table de marbre, pour exprimer le petit-lait qu'il contient. On lui donne ensuite, si l'on veut, une forme quelconque au moyen d'un moule en bois.... Est-ce bien cela, Madame?

Mme DE MORSY.—Parfaitement, mon enfant. Si vous saisissiez toujours aussi bien les explications que votre maman vous donne, elle doit être bien contente de vous.

CHARLES.—Madame, parmi les notions générales que ma cousine doit à votre enseignement et qu'elle vient de nous transmettre, il en est quelques-unes sur lesquelles je prendrai la liberté de vous demander certains détails, si toutefois je n'abuse pas de votre complaisance.

Mme DE MORSY.—Je me ferai un véritable plaisir de vous communiquer tout ce que je sais, Messieurs; disposez de ma faible expérience.

DIFFÉRENTS LAITS.

CHARLES.—Je vous demanderai alors, Madame, si le lait de vache diffère, sous quelques rapports essentiels, du lait des autres animaux domestiques?

Mme DE MORSY.—Le lait de brebis a absolument le même aspect que le lait de vache. Il donne plus de beurre; mais ce beurre est très-pâle et rancit promptement.

Le lait de chèvre a un goût particulier; il est moins gras que le lait de brebis: mais, en revanche, il fournit beaucoup plus de fromage. Il contient donc moins de crème et plus de caillé. Le beurre qu'on en retire en petite quantité, il est vrai, est très-blanc, très-agréable, et se conserve longtemps frais.

Le lait d'ânesse, où le petit-lait domine, est celui de tous les animaux qui contient le moins de crème et de caillé.

CHARLES.—Le lait de toutes les vaches est-il pareil? S'il l'est, d'où vient que certains pays sont renommés par la qualité de leur beurre, et plus encore par leurs fromages, qui diffèrent totalement entre eux?

Mme DE MORSY.—Le lait de toutes les vaches bien portantes est presque toujours le même. Et s'il est incontestable que certaines races fournissent un lait à la fois plus abondant et plus riche en crème, je crois qu'il ne faut pas attacher à ce fait une importance exagérée; dans tous les cantons où les vaches sont bien nourries, bien soignées, il y a d'excellentes laitières. Si, à l'étranger, la Frise (1), le Holstein et la Lombardie; si, en France, Isigny, Bray, la Prévallais expédient au loin des beurres exquis, cela ne tient nullement aux vaches de ces localités, mais aux soins, à l'intelligence des fermières et aux bons procédés qu'elles suivent. Il est impossible de

se faire une idée, à moins d'avoir mis la main à l'œuvre, de la facilité avec laquelle la crème s'altère et perd cette saveur fine et délicate qui fait son premier mérite. Un vase mal rincé, un peu de lait aigre oublié dans un coin, un linge malpropre, en voilà plus qu'il n'en faut dans une laiterie pour altérer ses produits. Enfin, si la laiterie elle-même est soumise à de brusques variations de température, si elle est dans le voisinage d'eau croupissantes, de fumiers; si un air pur et frais n'y circule pas constamment, il ne faut pas songer à obtenir des beurres fins, eussiez-vous les meilleures vaches et les plus riches pâturages du monde. Mais à quoi servirait la plus minutieuse propreté sans une bonne méthode de fabrication? S'il est indispensable d'avoir de la crème parfaite, il est également indispensable de savoir bien l'employer.

SECRET DANS LA CONFECTION DU BEURRE.

J'étais, il y a cinq ans, si persuadée de cette vérité, que je fis exprès un voyage à Isigny, très-décidée à ravir aux fermières de ce pays le secret de leur beurre dont la réputation est européenne. Grande fut ma surprise quand je m'assurai par mes yeux que le fameux secret des artistes d'Isigny était une chimère de mon imagination, et que ces braves paysannes ne doivent leurs admirables produits qu'à la pratique rigoureuse de certaines précautions bien connues en théorie, mais généralement très-négligées.

Les procédés d'Isigny, de Bray, de la Prévallais, sont si simples, si faciles à suivre, qu'à mes yeux la supériorité incontestable des beurres de ces cantons devrait faire rougir de honte les fermières du reste de la France. [Quelques-unes de nos fermières canadiennes n'auraient-elles pas, par hasard à rougir tant soit peu.—Réd. S. A.] Elles ne songent donc pas qu'en envoyant au marché leurs beurres gras, huileux, rances, piquants, elles avouent implicitement qu'elles sont malpropres, négligentes, peu soigneuses (2)! A Isigny on écrème le lait, on bat le beurre, on le lave comme partout; seulement les laiteries sont nettes comme un plat d'argent, pour me servir d'un vieux dicton de mon pays; les crèmes sont recueillies toutes les douze heures en été, et le beurre est battu dans des ustensiles minutieusement écurés et rincés. Quand le beurre est obtenu à la Prévallais, au lieu de le laver à grande eau, on l'étend sur une tablette de pierre polie. Là on le pétrit avec un rouleau de bois dur, on l'essuie avec des linges mouillés jusqu'à ce qu'il ne contienne plus la moindre gouttelette de petit-lait.

• Toutefois j'avoue qu'une paysanne qui ne possède qu'une ou deux vaches

(1) La Frise est une province du royaume des Pays-Bas.

(2) Ceci est un peu sévère; mais c'est une Allemande qui parle ainsi, et au fond ce n'est pas sans raison!

ne peut réellement pas faire du beurre fin, et cela par deux raisons.

D'abord, ne recueillant que peu de crème à la fois, elle est forcée de la conserver plusieurs jours jusqu'à ce qu'elle en ait réuni une quantité suffisante pour battre ; or ce n'est qu'avec de la crème fraîche et très-fraîche qu'il est possible de fabriquer des beurres de première qualité. En second lieu, on obtient toujours un beurre d'autant plus savoureux et plus délicat que l'on opère sur une plus grande masse de crème. Toutes conditions égales, la ferme où l'on bat, par exemple, cent pintes de crème à la fois, livrera constamment des produits supérieurs à ceux de la ferme où l'on n'en bat communément que vingt.

AUGUSTIN.—Il ne doit cependant pas être facile de battre à la fois cent litres de crème ; il faut alors des instruments très-puissants et des vases d'une grande capacité.

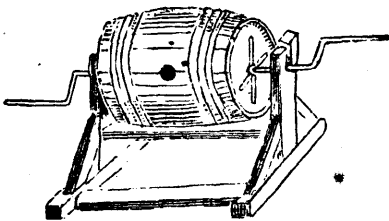
Mme DE MORSY.—Il y a des barattes, c'est le non générique des appareils destinés à transformer la crème en beurre, il y a des barattes, dis-je, de toutes formes et de toutes dimensions.

Passons dans

LA PIÈCE AU BEURRE

et vous en verrez de différents modèles.

Voici d'abord la baratte la plus usitée, celle des petites exploitations ; c'est une simple tinette de bois garnie d'un piston. En soulevant et en abaissant continuellement ce piston, le beurre se forme au bout d'une heure environ.

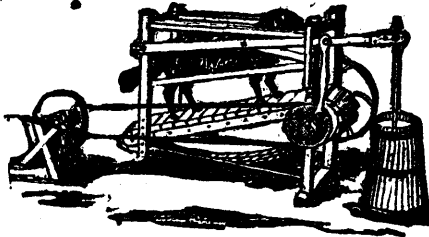


BARRATE LA SERÈNE.

Un peu plus loin est la serène, très-employée dans ma patrie, et que j'ai retrouvée aux environs de Gourmay. Ce tonneau suspendu horizontalement sur un axe que supportent deux montants est intérieurement garni de quatre planchettes échancrées et fixées au douves du fond ; elles traversent par conséquent le tonneau. Au moyen d'une bonde carrée on ferme hermétiquement l'ouverture que vous voyez, après y avoir introduit la crème ; et deux femmes impriment à tout l'appareil un mouvement de rotation lent et régulier : une demi-heure suffit souvent pour terminer l'opération.

J'ai vu des serènes ayant six pieds de long sur quatre pieds et demi de

largeur ; chacun règle la capacité de son instrument sur le nombre de ses vaches.



Les propriétaires des riches exploitations hollandaise et allemandes ont souvent recours à divers mécanismes pour mettre leurs formidables serènes en action. Quelquefois dans un tambour circulaire et mobile sur son axe ils renferment deux chiens bien dressés ; ces animaux trotant continuellement, font tourner le tambour qui se dérobe sous eux, et le tambour transmet par un engrenage son mouvement à la serène.

[Comme il est dit plus haut la serène est tout simplement une barrique ou petit tonneau à l'intérieur duquel sont fixés sur les douves quatre petites planchettes. Deux manivelles sont fixées aux fonds du tonneau qui est suspendu sur un chevalet. Afin de permettre à tout cultivateur de se faire une baratte excellente nous en donnons la gravure. Un quart à lard conviendrait parfaitement. Il ne s'agirait que de le défaire avec précaution pour clouer les planchettes mentionnées plus haut. Il faudrait avoir le soin de couper en biseau l'ouverture nécessaire pour l'entrée de la crème. Cette ouverture devrait avoir au moins 8 pouces carrés.—Red. S. A.]

Je ne sais, Messieurs, si les renseignements que je me suis efforcée de vous donner vous satisfont pleinement. Peut-être auriez-vous encore quelques questions à m'adresser avant que nous passions dans la salle destinée aux fromages.

AUGUSTIN.—Madame, oserais-je vous demander

QUELLE EST LA QUANTITÉ DE LAIT NÉCESSAIRE POUR OBTENIR UNE LIVRE DE BEURRE.

Mme DE MORSY.—Il n'y a aucune règle fixe à cet égard. Nous avons dans nos étables des vaches dont 8 à 9 pintes de lait rendent une livre de beurre ; 10 à 12 pintes de lait provenant d'autres vaches donnent à peine le même produit.

Je crois avoir remarqué qu'en général les vaches suisses, celles qui fournissent communément le plus de lait donnent par contre un lait clair et

pauvre ; tandis que le lait des vaches normandes et anglaises, dont la traite est beaucoup moins abondante, est excessivement riche. [On se rappellera que nos vaches canadiennes descendent de ces excellentes vaches Normandes et Bretonnes, que les américains apprécient maintenant au point de les importer de France, en grand nombre et à des prix fabuleux.—Red. S. A.] Avec 7 à 8 pintes de lait de ma Durham, je fais en été une livre de beurre ; c'est mon plus beau résultat. A Salzbourg, dans les Alpes, 7 pintes de lait rendent en moyenne, dit-on, une livre de beurre.

Je calcule que chez moi chaque vache, les bonnes compensant les médiocres, me donnent par an 450 gallons de lait, lesquels pourraient produire 180 lbs. de beurre.

FROMAGE.

S'il est vrai que, pour envoyer au marché du beurre de première qualité, une fermière n'ait qu'à le vouloir réellement, il dépend également du chef d'une exploitation agricole de fabriquer les fromages qui peuvent lui offrir le plus de bénéfices. Il transformera, selon sa volonté, le lait de ses vaches en fromage de Brie, de Hollande, de Gruyères, etc. ; car, ainsi que je vous l'ai dit, Messieurs, le principe du lait est invariable, et son produit dépend de la manière dont on l'emploie. Il est aussi facile de faire du fromage de Gruyères en Normandie et du fromage de Brie en Hollande, que du fromage de Hollande en Hollande et du fromage de Gruyères en Gruyères ;

LE PAYS N'EST RIEN, LE PROCÉDÉ EST TOUT.

Mais avant de se livrer à un genre spécial de fabrication, un fermier doit examiner quelle espèce de fromage lui offrira le moyen de vendre son lait le plus cher.

Je vais tâcher de m'expliquer sur cette question le plus clairement qu'il me sera possible.

Vendre son lait en nature est pour un établissement agricole, la meilleure manière de tirer un bon parti du produit de ses vaches, et les exploitations placées à proximité des grands centres de population gagnent plus à y envoyer leur lait qu'à le convertir en beurre ou en fromages.

Mais toutes les fermes ne peuvent pas vendre leur lait en nature ; l'éloignement et le manque de bonne voies de communication s'y opposent doublement dans la plupart des cas. Alors le cultivateur intelligent étudiera les besoins de la contrée où il se trouve, ainsi que les débouchés sur lesquels il peut raisonnablement compter ; et après des tâtonnements inévitables, il adoptera la fabrication de l'espèce de fromage qui lui fera vendre réellement son lait le plus cher. Exemple. Pour fabriquer cent livres

de fromage de Gruyères, il faut employer en moyenne 150 gallons de lait, soit $\frac{1}{2}$ gallon de lait par livre de fromage. Or, le fromage de Gruyères valant vingt sous la livre, le fermier qui convertit son lait en fromage de Gruyères vend son lait moins de deux sous la pinte puisqu'il doit tenir compte de ses frais de fabrication. Il calculera donc si, en convertissant son lait en fromage de Brie, de Hollande, de Neufchâtel ou de Chester, il ne vendrait pas son lait plus cher qu'en faisant du fromage de Gruyères.

Mais remarquez bien encore qu'il ne s'agit pas seulement pour le cultivateur de fabriquer tel ou tel fromage, mais d'en trouver un débouché prompt et facile.

Ce sont toutes ces considérations qui doivent le décider et lui faire adopter soit une seule, soit plusieurs fabrications, variant suivant les saisons.

Ainsi, quoiqu'il soit au fond très-possible de faire partout quelque espèce de fromage que ce soit, l'intérêt même du fermier limite cette faculté. Il est beaucoup de localités où la valeur marchande du lait interdit au fermier de fabriquer telle ou telle espèce de fromage, dont le prix de vente est trop peu élevé en proportion du prix du lait employé à sa confection.

AUGUSTIN.—Il est évident, Madame, qu'un fermier qui peut vendre son lait 4 sous la pinte ne devra pas songer à fabriquer des fromages de Gruyères, et ainsi de suite pour les autres fromages.

ASSOCIATIONS POUR LA FABRICATION DU FROMAGE.

VICTOR.—N'est-ce pas, Madame, pour la fabrication des fromages de Gruyères qu'existent en Suisse et dans le Jura, des associations connues sous le nom de *fruitières* ?

M^{ME} DE MORSY.—Oui, Monsieur, et il est bien à désirer que l'habitude de ces associations gagnant de proche en proche, elles finissent par être généralement adoptées dans les campagnes. Jamais sans les fruitières la fabrication des fromages n'eût été pour les montagnards de la Suisse et du Jura, dont les troupeaux constituent la seule richesse, une source de prospérité et de bien-être.

Du reste, rien de plus simple et de plus facile à établir qu'une fruitière.

Dix, quinze, vingt paysans louent de concert une maison composée de deux chambres et d'une cave ; car il faut une laiterie, une fromagerie et un magasin. Ils choisissent ensuite, par voie d'élection, un homme de confiance connaissant à fond tous les détails de la fabrication des fromages, pour diriger exclusivement le nouvel établissement. Sous la surveillance de trois mandataires de la société, cet homme, qui s'appelle le *fruitier*, achète les ustensiles nécessaires et orga-

nise la maison commune. Aussitôt que tout est prêt, les associés commencent à apporter matin et soir à la laiterie le lait de leurs vaches. Le fruitier le reçoit, le mesure, et remet à chaque intéressé en échange de son lait une taille pourvue d'autant de coches qu'il vient d'apporter de pintes de lait. Pour éviter toute fraude, toute contestation, ces tailles sont doubles comme celles des boulangers, et le fruitier en garde une afin de pouvoir plus tard établir ses comptes lors de la répartition générale des bénéfices.

Une association ne prospère bien qu'autant qu'elle dispose tous les jours de trois à quatre cents pintes de lait, et cela pour deux raisons : la première, parce que cette quantité de lait est nécessaire pour la fabrication d'un fromage de Gruyères, et ensuite parce qu'on ne peut faire de bons fromages qu'avec du lait très-fraîchement tiré.

Quand arrive l'époque de la vente, les deux associés qui ont fourni le plus de lait sont ordinairement chargés de traiter avec les acheteurs. Aussitôt le marché terminé et réglé, les mandataires s'occupent de la répartition ; ils commencent par payer le loyer, les gages du fruitier et les frais d'établissement ; puis, après avoir ainsi prélevé sur la somme provenant de la vente des fromages toutes les dépenses à la charge de la société, ils partagent le bénéfice net aux actionnaires, proportionnellement à la quantité de lait versé au nom de chacun Mais voici mon mari, qui saura vous exposer mieux que moi tous les avantages des fruitières.

M. DE MORSY.—M^{ME} de Morsy a dû vous le dire, Messieurs, sans les associations dont il est question, la fabrication du fromage de Gruyères, au lieu d'être une industrie accessible aux plus pauvres paysans du Jura et de la Suisse, deviendrait le partage exclusif de quelques grands propriétaires. Supposez en effet que les trente associés d'une fruitière voulussent travailler chacun isolément, il leur faudrait trente fromageries, trente chaudières, trente feux. N'ayant pas tous les jours trois cents pintes de lait à leur disposition, ils seraient obligés d'opérer en petit, de faire des fromages de tout volume, de tout poids ; quelques-uns même se verraient dans la nécessité de mêler ensemble le lait de quatre, de six traites, ce qui rendrait leurs fromages toujours médiocres et très-souvent mauvais. Encore si, perdant de leurs qualités, ces fromages coûtaient moins cher à fabriquer, il y aurait une certaine compensation : mais c'est justement le contraire qui arriverait ; le paysan fabriquerait plus chèrement pour vendre à meilleur marché.

Calculez maintenant le temps que chacun perdrait à surveiller ses fro-

images (ils demandent des soins continuels), à les porter à la ville ; réfléchissez à la fausse situation du pauvre métayer qui, après un voyage de plusieurs lieues, se trouverait dans l'alternative ou de donner sa marchandise à vil prix, ou de la rapporter chez lui pour revenir au marché suivant.

Voilà quel serait sans les fruitières le sort des petits fermiers. Quant aux négociants, aux commissionnaires, qui, grâce à la fabrication en grand, ont pu donner à leurs opérations un caractère commercial, les étendre d'un bout de l'Europe à l'autre ; si, au lieu de compléter un chargement, de remplir une commande du jour au lendemain, ils étaient réduits à parcourir les cabannes et les marchés pour recueillir les fromages un à un ; si, au lieu de trouver des lots de fromages d'un poids et d'une qualité uniformes, il fallait sonder, goûter, assortir les fromages les uns après les autres, il n'y aurait bientôt plus de commerce proprement dit, plus de cours, plus de transactions certaines et régulières, mais ce brocantage, ces surprises, ces tromperies, dont nos marchés offrent partout le triste spectacle.

Je me demande souvent comment des associations dans le genre des fruitières ne s'établissent pas partout dans nos villages. Des laiteries centrales où chaque paysan apporterait son lait, où deux ou trois femmes d'une habileté reconnue manipuleraient tout le beurre, tout le fromage de vingt exploitations, doubleraient largement le produit que chaque cultivateur retire de ses vaches. La paysanne qui perd la moitié de sa journée à convertir en mauvais beurre trois ou quatre terrines de lait, qui manque d'emplacement et d'ustensiles, et la riche fermière, dont tous les moments sont si précieux, que réclament tant de travaux divers, dont le rôle devrait se borner à une surveillance incessante, n'auraient plus l'une et l'autre qu'à envoyer à la laiterie commune leur traites quotidiennes, et seraient complètement débarrassées d'un travail qui, pour être bien fait, demande, outre des connaissances pratiques, une entière liberté de temps et d'esprit. La plus minime quantité de lait serait utilement employée, et participerait aux avantages des manipulations en grand. Enfin les profits seraient clairs et nets, faciles à établir ; une charrette au compte de la société porterait en bloc au marché la fabrication d'une semaine, et l'on ne verrait plus une femme et son âne faire 5 lieues pour vendre dix livres de beurre et une demi-douzaine de fromages.

Je ne vous parle pas de l'amélioration des produits, parce qu'elle s'explique d'elle-même. Il suffit qu'une industrie, qu'une fabrication quelconque prenne un caractère manufacturier pour faire immédiatement des progrès immenses. La raison en est

simple. L'homme qui travaille en petit ne peut consacrer à ses opérations ni un local spécial, ni des instruments perfectionnés et par conséquent dispendieux. Celui-là seul peut se permettre des frais considérables de premier établissement, dont les dépenses premières, se répartissant plus tard sur une forte masse de matières fabriquées, ne les grèvent par cela même que très-légerement.

AUGUSTIN.—Rien de plus évident : la ménagère qui, par économie, veut faire ses bas et ceux de sa famille, doit les tricoter et ne peut acheter un métier, parce que le prix de ce métier ne pourrait jamais être couvert par la valeur de la façon d'une douzaine ou deux de paires de bas.

M. DE MORSY.—Puisque nous nous comprenons si bien, Messieurs, soyez assez aimables pour m'accompagner dans mon cabinet, où nous causerons plus à notre aise."

Programme Officiel du Conseil Agricole, pour les terres les mieux tenues.

St. Hubert, 11 Janvier 1870.

Mr. le Rédacteur,

Dans une communication, publiée sur votre dernier No., Mr. Adolphe Ste. Marie, de Laprairie, blâme les Sociétés d'Agriculture des Comtés de Chambly et de Laprairie, de ne pas accepter le programme du Conseil Agricole, pour les Terres les mieux tenues, qu'il trouve, lui, d'une exécution facile. Voyons si ces Sociétés d'Agriculture ont agi sous l'empire de la routine et des préjugés populaires en s'opposant à l'adoption de ce programme et si ses clauses sont de facile exécution, comme le croit notre ami, Mr. Ste Marie.

Examinons les clauses 20 et 100 que Mr. Ste. Marie désigne, notamment, comme n'offrant rien d'impossible.

Clause 20.—La ferme sera divisée par des clôtures en autant de parties qu'il y a de soles et chacune ou du moins la plupart communiqueront aux étables par une allée ou autrement pour le passage des animaux, etc.

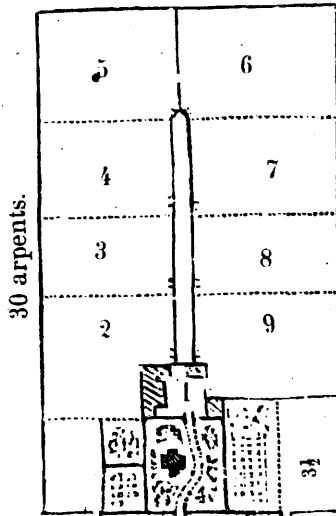
Suivant la clause 60, cet assolement ne peut être moindre de six ans ni plus de dix.

Pour moi, en bonne logique, je ne puis admettre que l'on doive concourir qu'à moins d'avoir rempli entièrement les conditions du programme. Il nous faut donc absolument adopter un assolement.

Quel est celui qui nous conviendrait le mieux ? Suivant mon humble opinion, basée sur plusieurs raisons que je n'ai pas le temps de développer ici, je pense que l'assolement de neuf ans est celui qui conviendrait généralement à notre sol, à nos ressources, etc. ; un tiers de la Ferme en grains et en légumes et les deux

autres tiers en foin et en pacage. Ainsi, sur une ferme de quatre vingt-dix (90) arpents, (grandeur ordinaire de nos terres) nous aurions toujours 30 arpents en foin, 30 arpents en pacage et 30 arpents en grain et en légumes. Ces trois sections principales seraient elles-mêmes divisées en trois parties de 10 arpents chacune, dont une partie serait attaquée tous les ans par la rotation.

Voilà donc la terre divisée en neuf champs, non pas par des divisions idéales, mais par de bonnes clôtures. Voyons maintenant ce qu'il en coûte pour mettre à exécution cette partie du programme. Voici le plan d'une ferme de 90 arpents, d'après l'assolement ci-dessus :



Assolement de 9 ans.

CLÔTURES EXIGÉES	ARPENTS
Cloture de ligne.....	30
Traits quarrés.....	44
Travers.....	12
Allée d'un côté.....	26½
“ de l'autre.....	20
	93
Enclos du jardin et de la grange.....	3
Total.....	96

Dans ce plan les champs devraient être divisés également.

D'après ce système, nous avons 96 arpents de clôture par terre de 90 arpents !!

Pour nous, la bonne clôture doit être en cède et de cinq perches à la pagée. Cette clôture coûte ici \$10 l'arpent. Ainsi les divisions d'une ferme coûteraient la jolie somme de \$960. Ajoutons à cela un \$1200 pour les bâtisses, (ce qui est bien modeste, surtout pour une terre modèle) et nous avons plus de la moitié de la valeur d'une ferme, improductive ou au moins ne donnant aucun revenu direct qui serait bien nécessaire cependant pour rencontrer les dépenses extraordinaires d'une semblable exploitation. Je doute fort que M. Ste. Marie trouve qu'il est très possible de

remplir les dispositions de cette clause, et que les bénéfices d'une culture, d'après le programme, soient assez considérables pour couvrir des dépenses de division, aussi exorbitantes.

Clause 100.—Une des divisions de la ferme, un dixième ou plus, suivant le mode d'assolement sera en légumes, moitié ou plus en légumes à racines et le reste en légumes à gousses.

Pour montrer à Mr. Ste. Marie, d'une manière frappante, combien il est difficile de se conformer à cette clause, je me permettrai d'en faire l'application sur la ferme de notre ami lui-même, et en cela je ne commets aucune indiscretion, puisque la ferme de M. Ste. Marie est célèbre depuis longtemps et que sa culture a été soigneusement consignée jadis dans la *Revue Agricole*. En 1862, notre ami exploitait une ferme de 200 arpents, soumise à une rotation infiniment plus pratique que celles que le programme propose. J'ai tout lieu de croire que M. Ste. Marie a encore la même grandeur de terrain, sinon plus, vu qu'il a toujours suivi une culture améliorante qui ne peut faire autrement que de payer.

Ainsi la clause 100. obligerait M. Ste. Marie d'avoir au moins le dixième de sa ferme en légumes, soit 20 arpents sur 200. Notre ami se vante aujourd'hui de cultiver jusqu'à sept arpents de légumes... Il ne lui manque seulement que les deux tiers !! Comme l'on voit, M. Ste. Marie aurait encore beaucoup à faire, avant de pouvoir faire admettre sa terre au concours des Fermes les mieux tenues. Si un de nos cultivateurs modèles, avec les revenus de 200 arpents de bonne terre, ne peut accomplir que le tiers du règlement 100. que peut-on espérer de la masse de nos gens, dont la plupart ne savent même pas comment s'y prendre pour faire pousser une betterave?

D'après ces quelques réflexions, M. Ste. Marie conviendra que les clauses 20. et 100. ne sont pas d'une exécution aussi facile qu'il le donnait à entendre. Ce n'est pas tout. Peut-il se vanter aussi d'avoir sur sa ferme, cinquante têtes de gros bétail, exigées par la clause 70. ?

M. Ste. Marie blâmera-t-il encore les sociétés d'agriculture de Chambly et de Laprairie, de dire que ce programme est impossible pour aujourd'hui et que les auteurs de ce programme n'avaient pas une idée exacte de l'état de la culture du pays ?

Si le Conseil Agricole persiste à vouloir adopter le programme en question, qu'arrivera-t-il ? Que les Fermes peu communes qui, auront remplies toutes ses clauses, auront coûté en améliorations bien plus qu'elles ne valent. Ces améliorations ne sauraient être faites que par de riches amateurs. Ce sera lettre morte pour les cultivateurs qui n'ont pas tout-à-fait tort de croire que les exem-

ples bons à suivre doivent être pris sur des terres qui s'améliorent par leurs propres ressources. Le but du programme, qui est de payer des primes élevées pour nous mettre sous les yeux des exemples pratiques sera manqué. Telle n'est pas assurément l'intention du Conseil Agricole qui désire ardemment que ces primes décident la grande majorité des cultivateurs à améliorer et non pas seulement d'en faire jouir quelques individus dont l'habileté, en fait de culture économique, peut être très-contestable.

Que le Conseil Agricole mette à notre portée les améliorations désirées. Qu'il exige peu d'abord, afin d'intéresser tout le monde. Qu'il pousse les Sociétés dans la bonne direction, la culture des légumes. Qu'il impose d'année en année des obligations de plus en plus progressives. Une fois ce système en marche, je crois fermement que la victoire contre la routine et les préjugés populaires serait à moitié gagnée.

Quelques cultivateurs plus avancés, pourraient se plaindre d'un système aussi lent. Leurs réclamations sont justes. Mr. Ste. Marie a bien le droit de dire que ceux qui font des sacrifices pour améliorer la culture ou nos différentes races d'animaux, ne sont pas récompensés comme ils le méritent. Ces hommes d'initiative, ces hommes de progrès doivent être distingués de la foule. Ils méritent une récompense nationale. Les mesures que l'Honorable Commissaire de l'Agriculture prendra pour récompenser les cultivateurs et les éleveurs émérites, seront applaudies unanimement. Il est temps que nos hommes distingués, nos hommes à nous, soient signalés à l'admiration de leurs compatriotes. Mr. Ste. Marie aura droit, un des premiers, à une récompense nationale, comme cultivateur et comme éleveur émérites et au nombre de ceux qui verraient avec le plus grand plaisir décerner une aussi glorieuse distinction à Mr. Ste. Marie serait,

Mr. le Rédacteur,

Votre obéissant serviteur,

B. BENOIT.

Fromage de Gruyère.

Le fromage de gruyère vient de subir une hausse de 25 o/o. On l'attribue à la sécheresse de l'été dernier, à la neige qui est tombée de très-bonne heure dans les pays de montagne et aux froids précoces qui ont détruits les herbes de la plaine. Ces circonstances ont réduit considérablement la fabrication des trois derniers mois. Cette hausse est défavorable aux classes laborieuses qui consomment beaucoup de cet article.

En nous annonçant cette nouvelle, Mr. Maillot-Guy nous transmet quel-

ques notes, sur la production du gruyère, et sur les prix auxquels il s'est vendu depuis plus d'un siècle. Je ne puis résister au désir de les résumer dans cette revue. Je le fais avec d'autant plus de plaisir que l'industrie fromagère est considérable en France, et qu'à la veille de l'exposition qui s'ouvrira au palais de l'industrie le 14 Février prochain, cette question offre une véritable actualité.

Le gruyère appartient à la catégorie des fromages *cuits* parmi lesquels on distingue le hollande, le parmesan, le chester, &c. Cette sorte a la propriété de ne point fermenter, et par conséquent de se conserver plus longtemps que les fromages *bleus* qui forment une autre catégorie. Ils sont surtout précieux pour l'approvisionnement de la marine et des pays lointains. Les fromages bleus dont les principaux types sont le roquefort, le sassenage, le gex, &c. se fabriquent avec du caillé froid. Ils retiennent ainsi plus de petit lait, ce qui les fait fermenter dès qu'ils commencent à mûrir. Ce défaut nuit à leur conservation et les empêche de supporter de longs voyages. On pourrait dans de certaines limites y remédier en les soumettant à une plus forte pression lorsqu'on les fabrique.

C'est de la Suisse que le Gruyère paraît être originaire. La commune qui lui a donné son nom se trouve dans le canton de Fribourg. De là cette industrie s'est successivement répandue dans les montagnes du Jura, le Donbs, la Savoie, le Bugey, &c. Elle s'est acclimatée dans les environs de Paris, et jusqu'en Lorraine. En 1866, on l'a introduite dans les Pyrénées. On a essayé de l'établir en Auvergne ; mais après des essais qui avaient réussi, les choses en sont restées là.

INFLUENCE DU SOL SUR LA QUALITÉ DU FROMAGE.

Comme tous les produits agricoles, la qualité du fromage de Gruyère varie suivant le sol, le climat et l'altitude des pâturages. Les meilleures sortes proviennent du plateau supérieur du Jura, lieu dit du Mont d'or. A mesure que l'on descend, la qualité diminue jusqu'à ce qu'on arrive dans la plaine où elle occupe le dernier rang.

Le sol provenant de la formation jurassique fournit des herbes savoureuses, toniques, nutritives qui conviennent parfaitement à la vache et lui donne un lait aromatique, riche en beurre et en fromage. L'humidité de l'atmosphère rend les herbes très tendres, d'une assimilation facile. L'air salubre des montagnes prévient les maladies chez le bétail qui les parcourt durant l'été. Avec le concours de ces circonstances le fromage doit être excellent.

A l'inverse, il est moins bon, lorsque des sols argileux ou d'alluvion

forment les pâturages, ou que le climat est sec et chaud. Les terrains humides où poussent les herbes marécageuses et peu substantielles, ne donnent également que des produits médiocres, et en faible quantité. En un mot pour que cette industrie soit prospère et rémunératrice, il lui faut un sol léger, un climat tempéré, des montagnes pastorales bien aménagées, et de bonnes vaches laitières.

FRUITIÈRES.

Il faut aussi que l'on puisse réunir un assez grand volume de lait pour fabriquer un fromage pesant de 75 à 80 lbs. Le gruyère ne comporte guère de fermes plus modestes. De là nécessité pour les petits éleveurs de recourir à l'association. Il faut qu'ils se réunissent et mettent leur lait en commun pour obtenir un pain de taille suffisante. Ces associations s'appellent *fruitières*. Elles existent depuis très-longtemps en Suisse et se sont introduites dans le Jura, il y a plus d'un siècle. De là elles se sont répandues un peu partout, où on élève la vache laitière et où il existe des hommes intelligents qui comprennent les bienfaits de l'association.

Les fruitières procurent une économie de 80 o/o sur la fabrication morcelée. Les pays qui les ont adoptées produisent trois à quatre fois plus de fromages qu'auparavant. Tous se sont enrichis. L'aisance y est aujourd'hui générale tandis que la population y était jadis misérable. Ces résultats incontestables expriment la haute utilité des associations fruitières et les recommandent aux hommes de progrès. Il faudrait en établir dans tous les pays où la production du lait est tant soit peu considérable. Elles s'adaptent très-bien à toutes les sortes de fromages.

PRÉSURE.

La première condition à remplir pour faire de bon gruyère c'est d'avoir de la présure irréprochable. C'est la présure qui coagule le lait et sépare le *caseum* du petit lait. Il faut que ce coagulant soit franc de goût et ne s'emploie que dans des proportions convenables. Voici comment il se prépare :

On prend la peau du cailleton, estomac du jeune veau séchée et sans addition de sel. On la laisse macérer pendant plusieurs jours dans des vases remplis de recuite, c'est-à-dire du produit que l'on obtient en faisant bouillir le petit lait. Le fruitier doit avoir ainsi plusieurs vases préparés et, avant d'en faire l'emploi, il doit les essayer. C'est à la température du lait au moment où il sort du pis de la vache, qu'il faut mettre la présure. L'opération ne doit pas se prolonger au delà d'une heure à une heure 45 minutes ; alors on extrait le petit lait et le *caseum* qui reste est divisé autant

que possible en molécules d'égal grosseur.

FABRICATION.

On procède sans désamperer à la cuite du caillé. On le met dans une chaudière chauffée avec un bois très sec, et on l'agite au moyen d'un *débattoir* ou jeune pousse de sapin, garni de toute ses branches. On divise ainsi le caseum et on permet à la chaleur de pénétrer dans toute la masse. Ce travail dure environ trois quarts d'heure. La température ne doit pas dépasser de 40 à 50 degrés. Il faut que le fruitier puisse sans danger y introduire la main.

Lorsque la cuite est terminée, on met en forme et on presse pour extraire le petit lait qui peut rester, et rendre la pâte plus adhérente. Au bout de 12 heures on tourne le pain et on presse de nouveau. Après un autre répit de 12 heures on l'extrait de la forme et on le porte dans la fromagerie, où tous les jours on le saupoudre de sel fin. Deux ou trois mois après on a des pains à *pâte douce* qui peuvent être immédiatement livrés à la consommation. En Suisse on fait des *pâtes salées*, dont la préparation se prolonge pendant cinq mois.

De ces deux sortes de fromages, la seconde est la plus ancienne. Jadis on n'en fabriquait pas d'autre. Mais depuis une vingtaine d'années, il s'est introduit l'usage des pâtes douces, que l'on préfère généralement aujourd'hui en France. Le fromage de gruyère fortement salé et au goût piquant, est considéré comme de qualité supérieure. En Suisse et en Allemagne il occupe le 1er rang. Toutefois comme la France est un vaste débouché pour la Suisse, on commence maintenant à fabriquer des pâtes douces dans les environs de Bâle.

La France est à peu près le seul pays qui aime les pâtes douces. Les Italiens, les Allemands, les Américains préfèrent les vieux fromages dont les œils sont remplis d'eau salée et qui ont le goût piquant. Ces qualités s'acquièrent lorsque la salaison s'est prolongée cinq mois au lieu de deux, et qu'on a laissé vieillir le pain assez de temps pour que les œils se remplissent d'eau.

MEILLEUR GRUYÈRE.

Quel est maintenant le meilleur fromage de gruyère ? Voici comment M. Maillet-Guy les classe pour la France : Le premier est sans contredit celui du Mont-d'or (Doubs) ainsi que toute la provenance du plateau supérieur de la formation Jurassique. La Suisse ne produit rien de semblable pour la finesse du goût, le moelleux de la pâte et la beauté de l'œil. Mais si l'on veut obtenir cette perfection, il faut laisser toute la crème dans le lait. Ceux qui l'enlèvent ont des fromages de qualité inférieure,

et beaucoup moins lourds. Les crus de cette catégorie se sont vendus cette année de \$30 à 31 les 200 lbs pris sur place.

Le 2e. plateau, en descendant, a des herbages un peu moins bons qui produisent moins bien. Cette différence se traduit pas les prix du commerce qui sont les souverains appréciateurs. Au début de la saison on a traité les fruitières de cette catégorie de \$27 les 200lbs. Ce plateau commence au dessous de saint Claude, Jura, et se termine au nord de Pontarlier (Doubs). Enfin, le 3e part d'Orgelet (Jura) et se continue jusqu'à la porte de Besançon (Doubs). Cette zone est très productive ; mais comme les vaches se nourrissent en grande partie de fourrages artificiels, elles donnent une pâte dure de qualité inférieure. On a vendu cette année de \$24 à 25 les 200lbs.

Ainsi entre les meilleurs fromages de gruyères de la Comté et les moins bons, il y a un écart de 33s. par quintal métrique. Cette différence ne vient pas seulement du sol, du climat et de l'altitude des pâturages, mais des procédés de fabrication et des soins que l'on y apporte. Par exemple, les produits de la Savoie se sont vendus cette année de 10 à 12 centins la livre. Je les trouve donc de beaucoup inférieurs à ceux du plateau jurassique le plus bas qu'on a payé de 14 à 18 centins la lb.

Mr. Maillet-Guy attribue cette défaveur à la routine des fruitiers et à la mauvaise tenue de leurs ustensiles qui sont presque toujours sales. Il affirme que les pâturages alpestres rivalisent pour la finesse des herbes avec ceux du plateau supérieur de la formation jurassique. Dès lors il se demande pourquoi les produits ne sont pas également bons. Il conseille aux savoisins de faire venir des fruitiers du Jura et du Doubs afin qu'ils puissent réformer leurs vieilles pratiques. Il cite le Département de l'Ain dont les fromages sont à peu près sur la même ligne que ceux des environs de Besançon : Enfin il soutient que nos procédés de fabrications sont supérieurs à ceux de la Suisse.

L'opinion de Mr. Maillet Guy est pour moi considérable. A la tête d'une maison de commerce qui existe depuis trois générations, il est aussi propriétaire de vaches dans les meilleurs crus du Doubs ; il a fait de nombreux voyages dans tous les centres producteurs de gruyère dont il s'occupe exclusivement à tous autres fromages. Il serait donc difficile de rencontrer un homme plus compétent. Ainsi je n'ai pas hésité à faire connaître, en substance, les notes qu'ils a bien voulu me communiquer, sur un sujet qu'il possède si bien dans son ensemble et jusque dans ses moindres détails.

PAUL D'ASPREMONT.

(Pour la Semaine Agricole.)

Quelques détails et suggestions sur les moutons aujourd'hui en Canada.

Comme il y a dans la Province de Québec plusieurs races de moutons différentes les unes des autres, quant aux formes et aux qualités, et conséquemment plus ou moins utiles pour nous, nous allons les passer en revue en notant brièvement leurs aptitudes particulières et faire part à ceux qui prennent intérêt à ce sujet, de notre expérience et de celle de quelques éleveurs et amateurs dans ce pays. Commençons par nos anciens moutons *canadiens* importés, dès le commencement de l'établissement du pays, de France, et plus tard de la nouvelle Angleterre qui nous avoisine.

Nos anciens moutons étaient donc de races françaises et anglaises, mais se ressemblèrent beaucoup sous tous les rapports, surtout les communs. Ce n'est qu'après nos premières importations que des éleveurs amateurs et intelligents imaginèrent un type particulier qu'ils s'efforcèrent de donner à certains reproducteurs, par sélection entre bons sujets, et par là parvinrent à former des troupeaux avec des formes voulues à qui ils donnèrent soit le nom de ceux qui les avaient élevés où des lieux où, ils avaient pris naissance.

Les troupeaux en général et surtout ceux de l'espèce ovine pâturaient en France et en Angleterre dans les Communes, et ce, presque généralement jusqu'au commencement du siècle présent, où l'on s'aperçut de l'inconvénient de ce système et l'impossibilité, en le suivant, de parvenir à améliorer le *Bétail* d'une manière certaine.

Avec ce mode de pâturage et le commerce entre ces deux pays, leurs troupeaux devinrent presque identiques ; les bêtes étaient de toutes formes, mais généralement de petite taille. Cependant, quoique presque tous du même sang par l'amalgamation continuelle des différentes races se fondant constamment les uns dans les autres, les différentes situations des pâturages et la qualité de la nourriture qu'ils fournissaient ont imprimé chacun, un type et des qualités pour ainsi dire presque ineffaçables aux troupeaux qui y vivaient et en ont fait des espèces différentes et de là la variété dans nos troupeaux qui ont été formés d'individus pris ici et là.

La famille des anciens moutons canadiens peut se diviser en trois tribus dont les individus sont dispersés et mêlés plus ou moins dans chacun de nos troupeaux. On peut les classer ainsi :

1o. Le mouton des pays de bruyères. On le reconnaît facilement à sa tête, son ventre et ses jambes noirs.

Son cou et son dos portent une toison blanche tirant quelquefois sur le roux ou jaune. Sa laine est longue, les mèches peu serrées, raides sans être rudes, la tête est étroite mais assez longue; le chanfrein un peu busqué, la tête du mâle porte des cornes. C'est probablement celui de nos moutons qui vit le plus longtemps.

Nous avons des brebis de cette espèce âgées de douze et même quinze ans, nourrissant encore des jeunes agneaux. On le rencontre partout dans la Province de Québec, mais surtout au nord du St. Laurent et dans les Laurentides. Cet animal mange de tout et peut à la rigueur, dans la disette, vivre de bourgeons et de branches. Tel qu'il est c'est un bon animal dans un pauvre pays et pour un pauvre homme. Mais il n'a pas plus sa raison d'être aujourd'hui en Canada et nos cultivateurs devraient ou l'améliorer en croisant les brebis avec un reproducteur amélioré et de sang étranger, ou le laisser disparaître.

20. Le mouton des terres à seigle, contrées de sable ou terres sèches, mais vivant dans des lieux défrichés. Le caractère distinctif de cette race est principalement sa laine rase et fine, tassée et en mèches ondulées, le brin aussi gros à sa pointe qu'à sa racine. Ces moutons sont plus courts de corps et plus bas sur jambes que nos moutons des pays de bruyères. Les mâles ont généralement des cornes, les femelles en portent quelque fois aussi.

Les moutons des terres grasses ou de vallées. Nous en distinguons deux variétés. L'une sans cornes à la tête courte et large et le corps ramassé. Sa toison est blanche et quelquefois noire, sa laine longue assez fine en mèches ondulées; il est plus gros que les races précédentes sans être plus haut de taille car il a la jambe courte. C'est la meilleure espèce de nos anciens moutons, c'est celui là que l'on devrait améliorer de préférence. Il est acclimaté et sa toison est déjà abondante et de bonne qualité. On le rencontre partout en Canada sur la montagne comme dans la vallée. Il a résisté aux mauvais soins, à nos longs hivers et il est facile de le reconnaître encoré dans tous nos troupeaux.

L'autre est un grand mouton, haut d'épaule, étroit de charpente, à laine lisse, rude et longue, entremêlée de poils de chien, en mèches lâches. Sa tête ressemble à celle des moutons des terres de bruyères quant à la forme. Il a de grandes et grosses cornes. Il en vient dans les troupeaux autant de noirs que de blancs. Les noirs dont la laine est souvent grisonnée sont affreux, ils ressemblent à des boucs. C'est peut-être le grand mouton flamand qui a dégénéré ici à ce point. Nous l'avons classé parmi les moutons de terres basses car il est trop grand

pour un mouton de montagne. Nous croyons que cet animal est trop robuste et grossier pour perdre de sitôt ses mauvaises qualités par un croisement. Il faudrait le laisser disparaître.

Nous n'avons donc que deux de nos races primitives de moutons à conserver: Les laines rases et les laines longues ondulées, ces deux races améliorées soit par sélection ou croisement judicieux donneront des laines intermédiaires entre la laine trop fine du mérinos, trop grosse du Cotswold et seront en conséquence plus utiles pour nos manufactures domestiques et le besoin journalier du cultivateur canadien.

(A continuer)

Ls. L'EVESQUE,

M. C. Agr.

D'aillebout, 12 Janv. 1870.

LA SEMAINE AGRICOLE

ORGANE DES CULTIVATEURS.

MONTRÉAL, 20 JANVIER 1870.

Importation de chevaux reproducteurs.

Nous apprenons avec beaucoup de plaisir que plusieurs Sociétés d'Agriculture se sont empressées en saisissant l'occasion favorable de se procurer des chevaux reproducteurs de choix que leur offrait Mr. le Dr. Leclère, dans une circulaire qu'il leur adressait le 7 Décembre dernier. La nécessité de renouveler la race chevaline dans ce pays se fait sentir depuis longtemps, mais surtout depuis la disparition, on peut dire presque totale, de la race si estimée de nos chevaux canadiens.

Mr. Leclère, après avoir puisé ses renseignements aux sources les plus certaines, offre d'importer des chevaux Percherons pour \$650 à \$700 et des chevaux Normands pour \$800 à \$1500; c'est une occasion unique pour nos sociétés d'agriculture de faire preuve de progrès dans une entreprise aussi louable que profitable. Nous donnons plus bas le nom des sociétés d'agriculture qui ont répondu favorablement à l'invitation si avantageuse que leur faisait le Dr. Leclère, regrettant cependant que le nombre n'en soit pas plus considérable.

Nous avons eu l'occasion de voir une lettre du Grand Ecuyer de la maison de l'Empereur qui a la direction des Haras impériaux, offrant à Mr. Leclère les services de Mr. le Pre-

mier Inspecteur des Haras qui s'empressera de lui donner tous les renseignements propres à le guider et à faciliter ainsi l'accomplissement de sa mission.

Nous apprenons que s'il peut en obtenir la permission, Mr. Leclère se propose d'aller lui-même en France, chercher les chevaux pour lesquels il aura reçu des commandes; nous ne doutons pas qu'avec le secours qu'il pourra recevoir en France du Ministre d'Agriculture, Mr. Leclerc réussisse à faire une importation qui devra donner une pleine et entière satisfaction.

Société d'Agriculture de Beauce, 1 Normand, \$800 à \$900.

Société d'Agriculture de Vaudreuil No. 1 do, \$800 à \$900.

Société d'Agriculture de Berthier 1 Percheron, \$650 à \$700.

Société d'Agriculture de Portneuf, 1 do, \$650 à \$700.

Société d'Agriculture de Soulanges, 1 do, \$650 à \$700.

Société d'Agriculture de Rimouski No. 2, 1 do, \$650 à \$700.

Société d'Agriculture de Laprairie, 1 do, \$650 à \$700.

Société d'Agriculture de Chambly, 1 do, \$650 à \$700.

Société d'Agriculture de Terrebonne, 1 do, \$650 à \$700.

Manière de détruire le chiendent.

"On me prie de vous demander le moyen de détruire le chiendent." C. F. L., Ste. Scholastique.

Nous nous empressons de répondre à cette question qui doit intéresser bon nombre de nos lecteurs, puisque, de toutes les mauvaises herbes que nos cultivateurs aient à combattre, le chiendent est peut-être la plus nuisible, la plus répandue et la plus difficile à détruire. Les quelques notes que nous donnons sont le fruit d'essais répétés pendant plusieurs années. Nous avouerons que ç'aurait été une grande satisfaction pour nous si nous avions su utiliser les immenses quantités que nous en avons arraché. Aussi recommandons-nous particulièrement, à tous ceux qui possèdent cette plante, d'en faire l'essai pour la nourriture de leurs chevaux, tel que recommandé par Mr. Victor Chatel, dans un excellent article que nous avons reproduit dans le no. 5, page 71.

On emploie plusieurs moyens plus ou moins coûteux de maîtriser cette plante, qu'il est très difficile de détruire entièrement sans des années d'un travail intelligent et persévérant. Nous avons vu des cultivateurs bien intentionnés, piocher la terre, ramasser les racines et les brûler, espérant par un travail coûteux, long et pénible détruire à tout jamais, et d'un seul coup, cette racine qu'ils ne se gênaient guère de maudire de la belle façon. Nous avons été moins étonné qu'eux, quand, après une année ou deux, le chiendent se montrait dans les mêmes pièces plus fort et plus puissant que jamais. Il ne faut donc pas songer à ce moyen qui est non seulement ruineux, mais qui de plus laisse toujours dans la terre une multitude de petits bouts de racines qui profitent de l'ameublissement, résultant de ce travail, pour s'étendre et pousser leurs racines et leurs tiges dans toutes les directions.

Le grand secret pour détruire le chiendent est d'empêcher sa feuille de paraître. Malgré toute la vigueur et la rusticité de cette terrible plante, si vous l'empêchez de montrer ses feuilles, vous la détruirez complètement jusque dans ses moindres racines. Obtenir ce résultat est ce à quoi chaque cultivateur doit tendre, s'il veut faire disparaître le chiendent. Le moyen le plus effectif est par des labours et des hersages très fréquents, faits pendant les temps secs et chauds. Ces façons devraient être répétées tous les trois ou quatre jours pendant plusieurs semaines consécutives, si l'on veut obtenir la destruction complète de toutes les racines. Un bon moyen de faire ce travail sans perdre une récolte, est de commencer les labours aussitôt que le grain est enlevé du champ, les répéter aussi souvent que la saison et les occupations le permettent et mettre ce champ en légumes au printemps suivant.

La culture des navets (choux de Siam etc.) est celle qui offre le plus d'avantages; d'abord parce que le semis ne se faisant que dans le courant de Juin on a le temps de donner de nouvelles façons à la terre, et que par la rapidité de la croissance des navets et la grandeur de leurs feuilles, le chiendent n'a pas le temps de prendre le dessus. Si l'on donne à ces cultures tous les sarclages et but-

tages qu'elles exigent on est presque sûr de donner le coup de mort au chiendent. Il ne faudra plus pour le finir que semer l'année suivante une autre récolte sarclée; si c'était impossible il faudrait semer des poids ou des lentilles, très forts et plâtrés, afin que leurs tiges couvrent tout le sol au plus tôt. Il sera bon de répéter aussi souvent que possible les récoltes sarclées et quand on trouvera que le chiendent est maîtrisé, semer, avec orge ou blé, une grande quantité de trèfle; au moins 10 à 12 lbs par arpent. Non satisfait de tous ces soins, si la terre nous appartenait, nous nous garderions bien de faire pacager cette terre, comme c'est trop souvent le cas après la récolte de grain. Ce pâturage qui nuit toujours aux jeunes pousses de mil et de trèfle donne au contraire de la force au chiendent. Le champs de trèfle, l'année suivante, serait plâtré à deux reprises, employant un demi-minot chaque fois à 8 ou 10 jours d'intervalle. La récolte serait faite vers le 1er Juillet, au moment où les fleurs commencent à paraître. Immédiatement après la seconde récolte, qui pourrait produire de la graine, nous labourerions de suite comme préparation à une récolte de patates qui suivrait. Ceci suppose des terres assez légères, celles d'ailleurs qui souffrent le plus du chiendent.

Ainsi donc, pour détruire le chiendent dans les terres meubles il faut de fréquentes façons, faites à la charrue et au soleil. Ensuite des récoltes qui ombragent parfaitement la terre et qui laissent peu ou point de lumière à la feuille du chiendent.

Si le fumier manquait pour les récoltes sarclées ou que les terres seraient trop fortes, il faudrait avoir recours aux jachères. Semer très fort en sarrasin, poix, ou lentilles après de nombreuses façons et labourer en vert est une excellente méthode, très recommandable, qui enrichit et améliore toutes les terres et qui n'offre qu'une seule objection, celle de faire perdre une récolte. Cependant, si ces travaux sont bien faits on y gagnera toujours et beaucoup, puisqu'on doublera et triplera même les récoltes de plusieurs années subséquentes et qu'on nettoiera parfaitement sa terre.

Si notre correspondant, (ou tout autre lecteur) désire de nouveaux ren-

seignements nous nous ferons un plaisir de les donner; heureux si nos avis peuvent les porter à en faire l'essai. Dans ce cas, nous pouvons leur garantir d'avance un succès complet, s'ils mettent du soin dans les façons que nous avons recommandées comme le principal moyen de détruire le chiendent.

Fruitières.

Nous attirons l'attention de nos lecteurs sur la question des *fruitières* ou associations pour la fabrication du fromage, traitée au long et de la manière la plus intéressante dans les deux extraits que nous publions aujourd'hui. Cette question est d'une importance majeure et intéresse nos cultivateurs au point d'avoir donné lieu à une mesure législative qui s'agite maintenant à Québec. Ces associations pour la fabrication du fromage réussissent parfaitement aux Etats-Unis, en Haut-Canada et même dans nos Cantons de l'Est. Le marché européen achète à un prix rémunérateur tout le surplus que l'Amérique peut lui envoyer. Il importe donc que les Canadiens-Français mettent à profit l'expérience acquise, et qu'on s'organise sans perdre de temps. Ceci exige de la prudence en commençant, mais notre population pêche rarement de ce côté; il lui faut au contraire éviter ordinairement l'excès opposé. Mettons nous donc courageusement à l'œuvre sans plus tarder. Le fromage de Gruyère est très recherché et se paye un fort prix. Pourquoi quelque société ne ferait-elle pas venir un de ces fruitiers du Jura dont on dit tant de bien?

Mr. Benoit, M. P., M. C. A., et le programme du Conseil Agricole.

Nous remettons au prochain numéro quelques remarques que nous devons faire au sujet de la correspondance importante que Mr. Benoit veut bien nous adresser. Cependant nous nous hâtons de féliciter ce monsieur sur l'excellent esprit qui règne dans tous ses écrits. Il est agréable de discuter avec des personnes qui traitent avec autant d'égards ceux qui croient devoir exprimer des opinions contraires aux leurs.

Honneur au Comté de Chambly.

Nous apprenons que la société d'Agriculture du Comté de Chambly, du sein de laquelle sont déjà parties tant d'heureuses initiatives, sous l'inspiration éclairée de M. B. Benoit, M. P., a chargé ce monsieur d'organiser des soirées agricoles, dans le comté. Quelques agronomes éminents seront invités à donner des lectures ou entretiens dans les cours de l'hiver à Longueuil, puis l'été prochain à Chambly. D'après ce que nous apprenons on y abordera les sujets les plus pratiques; et nous ne pouvons que concourir dans les vues exprimées par le comité du Conseil Agricole sur l'instruction agricole, en attendant les meilleurs résultats d'une telle pratique. Nous savons que M. Benoit ne fait rien à demi et qu'il a l'énergie de pousser jusqu'au bout ce qu'il entreprend dans le sens du bien public. Nous lui saurons gré de cette nouvelle tentative qui ne peut que susciter des imitateurs dans les autres comtés.

Belle récolte de blé.

VINGT-ET-UN POUR UN ET 38 1/3 MINOTS
PAR ACRE.

Dans votre No. 3, sous le titre de *bonne récolte* vous dites : Mr. S. R. Whitman, de St. Armand, a récolté cette année 109 minots de beau blé sur une pièce d'à-peu-près trois arpents et demi. Qui le surpasse ?

Réponse.—MM. LeBoutillier, frères, de Paspébiac, Comté de Bonaventure, ont semé le printemps dernier onze minots de blé sur six acres de terre et ont récolté 230 minots—deux cent trente minots de beau blé.

UN LECTEUR.

ART VÉTÉRINAIRE.

POUDRE DE CONDITION.

Prenez 1 livre de Fénuégrec ou Sénégrain,—4 onces de Muriate d'Ammoniac,—4 onces de Sulphure noir d'Antimoine,—1 livre de Souffre,—2 onces de Sel de cuisine—pulvériser et mêlez.

Dose.—Pour les chevaux et les bêtes à cornes, une cuillerée à soupe, trois fois par jour, dans une potion de son ou de moulée. Pour les moutons et les cochons, la moitié de cette dose : les jeunes animaux à proportion de leur âge.

Cette poudre est d'un avantage incalculable pour les cultivateurs, les éleveurs, les amateurs et autres : elle

a la propriété de purifier le sang, d'augmenter l'appétit, et de donner aux animaux une peau molle et souple, un poil doux et luisant : elle a l'effet d'activer l'engraissement. On s'en sert avantageusement dans presque toutes les maladies des chevaux, des bête à cornes, des moutons et des cochons ; comme perte d'appétit, suppression (retranchement) d'urine, constipation, rhume, inflammation des poumons, des intestins, des reins, de la rate et de la vessie ; dans les engorgements du foi, la gourme, le farcin, la morve, l'indigestion, l'eau jaune, la vermine du tube digestif (vers), les coups de soleil et les coups d'eau, les coliques, la gale, les dartes, etc., etc.

Lorsqu'une vache n'aura pas jeté le délivre, deux ou trois doses de la poudre auront l'effet désiré, et vous épargneront la nécessité de vous adresser aux vétérinaires des campagnes, qui ont recours à des opérations inutiles ou nuisibles. Lorsque le lait d'une vache sera coloré de sang, ou qu'il sera devenu aqueux et bleuâtre, ou jaunâtre et amer, quelques doses de la poudre de condition feront disparaître les maladies qui produisent cette altération du lait.

Dans la clavelée ou teigne chez le mouton ; dans le farcin, maladies de peau ou mauvais tour chez le cochon, cette poudre opérera des merveilles.

Enfin l'expérience a démontré que les animaux auxquels on a donné de la poudre de condition, ont toujours été exempts de maladies.

Je recommanderai à ceux qui en feront tant soit peu usage, de se procurer les ingrédients chez l'apothicaire, et de la préparer eux-mêmes, ils y trouveront un grand profit. Le fénuégrec coûte 30 centins la livre, l'amoniac 7 centins les quatre onces, l'antimoine 7 centins les quatre onces, le souffre 16 centins la livre. Ainsi pour 60 centins ils auront plus de deux livres et demie de poudre de condition, laquelle se vend chez le marchand à raison de 25 centins le paquet d'un quarteron, ou \$2.50 pour deux livres et demie.

DR. GENAND.

Acte concernant la cruauté envers les Animaux.

La nouvelle loi suivante, concernant la cruauté envers les animaux, est maintenant en force dans toute la Puissance :

Considérant qu'il importe d'établir des dispositions applicables à tout le Canada pour la punition de la cruauté envers les animaux : A ces causes, Sa Majesté, par et de l'avis et du consentement du Sénat et de la Chambre des Communes du Canada, décrète ce qui suit :

1. Quiconque bat, attache, maltraite, malmené ou tourmente inutilement, cruellement, ou sans nécessité, un cheval, jument, cheval hongre, taureau, boeuf, vache, génisse, poulain, veau, mule, âne, mouton, agneau, cochon, ou autre bétail, ou des volailles, ou un chien,

ou un animal ou oiseau domestique,—ou quiconque, en conduisant quelque bétail ou tout autre animal, est la cause, par sa négligence ou ses mauvais traitements, que le bétail ou autre animal sous ses soins commet des dommages ou dégâts, encourra par là et paiera pour chaque offense, sur conviction de quelqu'une de ces offenses, devant tout juge de paix du district, comté ou lieu où l'offense a été commise (en sus du montant des dommages ou dégâts, s'il en est commis, lesquels seront constatés et adjugés par le juge de paix), une amende de pas plus de dix piastres, ni de moins d'une piastre, avec dépens, selon que le juge de paix le croira à propos.

2. A défaut de paiement, le délinquant sera incarcéré dans la prison commune ou autre lieu de détention du district, comté ou lieu dans lequel l'offense a été commise, et il y sera détenu pour une période de pas plus de trente jours.

3. Rien de contenu dans le présent acte n'empêchera ni ne diminuera le recours par voie d'action contre le contrevenant ou son patron, dans le cas où des dommages ne seraient pas réclamés en vertu du présent acte.

4. Chaque fois que quelque contrevention au présent acte est commise, tout constable ou autre officier de paix, ou le propriétaire du bétail, animal ou volaille, pourra, sur le vu, ou sur la plainte de tout autre personne [laquelle déclarera son nom, et indiquera le lieu de son domicile au constable ou officier de paix], appréhender et arrêter en vertu du présent acte, et, sans autre autorité ou mandat, conduire sur le champ le délinquant devant tout juge de paix dans la juridiction duquel l'offense a été commise, pour subir tel jugement que de droit.

5. Quiconque est arrêté pour contrevention aux dispositions du présent acte, et refuse de déclarer son nom et le lieu de son domicile au juge de paix devant lequel il comparait, sera immédiatement commis à la garde d'un constable ou autre officier de paix, et par lui conduit dans la prison commune ou autre lieu de détention du district, comté ou lieu dans les limites duquel l'offense a été commise, ou dans lequel le délinquant a été arrêté, pour y être détenu pour une période de pas plus d'un mois, ou jusqu'à ce qu'il ait fait connaître son nom et le lieu de son domicile au juge de paix.

6. Toute poursuite pour offense punissable en vertu du présent acte, sera commencée dans les trois mois suivant la commission du fait, et non autrement.

7. Toute contrevention à une clause quelconque du présent acte est un délit, et peut être punie comme délit, ou peut être poursuivie de la manière prescrite par "l'Acte concernant les devoirs des juges de paix, hors des sessions, relativement aux ordres et convictions sommaires," en autant que le présent acte n'établit pas de dispositions à l'égard de toutes matières ou choses qui doivent être faites relativement à telles poursuites, et toutes les dispositions contenues dans l'acte précité s'appliqueront à ces poursuites de la même manière que si elles faisaient partie du présent acte.

8. Toute amende pécuniaire recouvrée devant un juge de paix, en vertu du présent acte, sera répartie, payée et distribuée de la manière suivante, savoir :—moitié en sera payée à la corporation de la cité, ville, village, township, paroisse ou lieu où l'offense a été commise, et l'autre moitié, avec tous les frais, sera payée à la personne qui aura dénoncé et poursuivi l'offense, ou à toute autre personne, selon que le juge de paix le trouvera à propos.

9. Toutes les sommes d'argent constatées, accordées et adjugées par un juge de paix, comme devant être payées en vertu du présent acte, à titre de tout dommage ou dégat occasionné par la commission d'une des offenses ci-dessus

sus mentionnées, seront payées à la personne qui a souffert le tort ou dommage.

10. Chaque fois que le mot "bétail" se rencontre dans le présent acte, il aura la signification qui y est assignée dans l'Acte concernant le larcin et les autres offenses de même nature.
11. Le présent acte sera exécutoire à partir du premier jour de janvier mil huit cent soixante-et-dix.

(Tous les journaux du Canada sont priés de reproduire.)

Réorganisation des Sociétés d'Agriculture.

Comté de Verchères.

Assemblée annuelle des membres de la société d'Agriculture du comté de Verchères No. 1 tenue à Verchères dans la salle d'Audience de la cour circuit le 27 Décembre 1869.

M. le Président ayant exposé aux membres présents les diverses opérations de la société, ainsi qu'un état détaillé des recettes et des dépenses, constatant en faveur de cette société une balance de \$90.17

Hubert Larose Ecuier, propose, secondé par Pierre Chicoine, Ecuier, que les comptes tels que rendus, trouvés correctes, soient approuvés et acceptés.

Proposé par Joseph Dansereau secondé par Hubert Larose.

Que les membres de cette société croient hautement exprimer leur satisfaction de l'apointement de son président depuis plusieurs années, L. H. Masson Ecuier, comme membre du conseil d'Agriculture. Sa position sociale, son dévouement à la cause agricole, et aux intérêts de cette société en particulier, lui donnaient droit à cette distinction, et cette société est heureuse de le voir dans une position à lui continuer ses services.

M. le président ayant donné lecture de la circulaire du conseil d'Agriculture.

Il est proposé par Honoré Chagnon, secondé par Joseph Lamoureux : que cette assemblée est d'avis qu'il n'est pas possible de se conformer dans cette partie du comté, aux restrictions que comporte le règlement dont il est question en cette circulaire, et qu'il sera d'ici à longtemps impossible aux membres de cette société de concourir aux prix qui sont offerts, les 6ème, 10ème, 13ème, 15ème et 16ème règles ne pouvant recevoir d'application, vu la nature particulière du sol.

Proposé par Honoré Chagnon, secondé par Joseph Dansereau.

Que c'est l'opinion de cette assemblée que l'emploi qui a été fait chaque année de la souscription des membres de cette société, en graines améliorantes, a contribué à l'avancement de l'agriculture et à l'amélioration des terres, que ce système ne peut être tout-à-coup changé sans entraîner de graves inconvénients, et qu'il est désirable qu'il soit continué.

Proposé par Honoré Chagnon, secondé par Pierre Chicoine.

Que cette assemblée convaincue de la bonne volonté de ceux qui sont chargés de ses intérêts, et reconnaissante des efforts qui ont été faits pour améliorer sa position et venir en aide à la classe agricole, se permet de solliciter

auprès de qui de droit, comme améliorations très-désirables.

1o. Une aide suffisante pour l'établissement d'un chemin macadamisé sur le fleuve de Sorrel au village de Longueuil, attendu que le comté de Verchères a eu bien peu souvent occasion de prendre sa part dans les actions du gouvernement pour l'ouverture des chemins et qu'il importe avant tout d'attacher au sol ceux qui déjà sont établis, en leur permettant d'écouler plus facilement leurs produits et par là d'augmenter d'autant leur fortune.

2o. Une cadastration prompte, des propriétés pour les cas d'enregistrement, qui diminuera considérablement l'incertitude des prêteurs et les frais auxquels sont entraînés les emprunteurs; ce qui est souvent une cause de ruine, retombant plutôt sur le cultivateur que sur tout autre.

3e. L'imposition d'une taxe élevée sur tous les changeurs d'argent et les bureaux de change, qui, dans des vues de spéculation, ont intérêt à faire durer aussi longtemps que possible, les embarras actuels dans la circulation de l'argent.

4o. Certaines mesures qui permettent aux meilleures conditions possibles, l'écoulement des grains et animaux aux marchés des Etats-Unis, comme la voie la plus expéditive, et la seule qui généralement, puisse payer et donner de la valeur à nos propriétés.

On procède ensuite à l'élection des officiers et Directeurs pour l'année 1870.

Proposé par Hubert Larose, secondé par Joseph Dansereau, que L. H. Massé, Ecr., de Varennes, soit réélu Président.

Proposé par Joseph Amiot, secondé par Joseph Dansereau, que Clément Chabot, Ecuier, de Contrecoeur soit réélu vice-président.

Proposé par Pierre Chicoine, secondé par Clément Dansereau, que A. C. Larose soit réélu secrétaire trésorier.

Proposé par Joseph Dansereau, secondé par Honoré Chagnon, que les Messieurs suivants soient nommés directeurs : MM. Thimothé Dansereau, Hubert Bertrand et Pierre Dansereau, pour Verchères, M. A. Girard et Bte. Beauchemin pour Varennes, Clément Dansereau et Joseph Lamoureux pour Contrecoeur.

Proposé par M. A. Girard, secondé par Clément Dansereau, que les procédés de la présente assemblée soient adressés à la *Semaine Agricole* et au *Journal d'Agriculture* de St. Hyacinthe.

M. Joseph Lamoureux propose, secondé par Clément Dansereau, que l'assemblée s'ajourne; et l'assemblée s'ajourna.

A. C. LAROSE, Sec. Trés.

Comté de Laprairie.

A une assemblée pour l'élection des directeurs et autres officiers de la Société d'Agriculture du Comté de Laprairie, tenue le 23 décembre dernier, les Messieurs dont les noms suivent ont été élus :

Louis Cyrille Duquette, Ecr., de Laprairie, président; David Monette, Ecr., de St. Philippe, vice-président; Alexis Moquin, Ecr., de Laprairie, secrétaire-trésorier.

Directeurs : Camille Pinsonneault et Alfred Béchard, de St. Jacques le Mineur; John Adam et Edouard Lanctôt, de St. Constant; Louis Dubuc et Joseph Boyer, de St. Isidore.

EXPOSITION.

Exposition du Comté de Laprairie.

Nous regrettons que ce rapport, que nous avons mis depuis longtemps entre les mains des imprimeurs, ait été écarté. Comme il n'a perdu aucunement de son intérêt nous tâchons de réparer aujourd'hui autant que faire se peut, la négligence dont on pourrait nous accuser.

Cette Exposition a eu lieu le 28 Septembre dernier au village Laprairie, en face de l'hôtel Lasaline. Favorisé par un temps superbe, les exposants et les visiteurs s'y étaient rendus en très-grand nombre, donnant ainsi au concours le caractère d'une fête publique. L'exposition elle-même par le nombre considérable et la valeur des objets qui la formaient a été des plus belles et des mieux réussies; elle surpassait celles des années précédentes, tous les départements étaient complets, et le tout démontrait un progrès toujours croissant chez les cultivateurs du Comté.

Ce qu'il y avait de remarquable, c'était de voir trente paires de chevaux de trait et trente trois juments poulinières exposés au Concours. Et la réunion des moutons était très difficile à surpasser, entr'autre les magnifiques moutons Leicester, de Mr. Joseph Poissant dit Boileau, de St. Philippe.

Après que les juges eurent fait leur rapport, le secrétaire fit la publication des prix. Après quoi le Comité, les juges et un grand nombre de cultivateurs du Comté et plusieurs visiteurs des comtés voisins prirent part à un dîner somptueux préparé pour la circonstance à l'Hôtel Lasaline tenu par Narcisse Poissant.

Le dîner fut présidé par Constant Monchamp, Président de la Société. Voici la liste des prix accordés.

Etalons : 1er. prix, Octave Perrier; 2nd. Ignace Longtin; 3me. William Lauzon; 4me. Louis Brosseau; 5me. Géréme Gagnon.

Chevaux de Trait : 1er. prix, Moise Longtin; 2nd. Louis Dubuc; 3me. Casemire Beauvais; 4me. Constant Monchamp; 5me. Pierre Brosseau; 6me. Ignace Longtin; 7me. Louis LeFebvre; 8me. Pierre Doray.

Etalon de 3 ans : 1er. prix, François Trudeau; 2nd. Tousaint Brosseau; 3me. Jean B. Payant; 4me. Jean B. Deramé.

Poullins de lait : 1er. prix, Louis Poupard; 2nd. Noël Pinsoneau; 3me. Joseph Brosseau; 4me. John Adam; 5me. Tray Goyette; 6me. Moise Lanctôt; 7me. Narcisse Normandin; 8me. Casemir Moquin.

Pouliches de 3 ans : 1er. prix, Louis Brosseau ; 2nd. Pierre Doray ; 3me. Joseph Brosseau.

Etalons de 2 ans : 1er. prix, Louis Brosseau ; 2nd. Vital Dupuis, 3me. Louis Brosseau.

Pouliches de 2 ans : 1er. prix, François Bourdeau ; 2nd. Moïse Lanctot ; 3me. John Adam.

Poulin et Pouliches de 1 an : 1er. prix, Octave Perrier ; 2nd. Pierre Choquette ; 3me. Médard Bruneau ; 4me. Joseph Pinsoneault ; 5me. John Adam.

Taureau de 3 ans : 1er. prix, Madame McGowen ; 2nd. Louis Barrette ; 3me. Xavier Perras.

Taureau de 2 ans : 1er. prix, John Scoth ; 2nd. Cyméon Létourneau ; 3me. Joseph Poissant dit Boileau ; 4me. Ludger St. Marie ; 5me. Alexis Moquin.

Taureau de 1 an, 1er. prix, Médard Bruneau ; 2nd., Isaïe Goyette ; 3ème. Hubert Bourassa ; 4ème. Louis Brosseau ; 5ème. Paul Boucher.

Vaches à lait : 1er. prix, Madame McGowen ; 2nd. Casimire Moquin ; 3ème. Joseph Poissant dit Boileau ; 4ème. Louis Brosseau ; 5ème. Hubert Bourassa ; 6ème. A. Falcon ; 7ème. John Dun ; 8ème. John Scoth ; 9ème. Joseph Brosseau.

Génisses de 1 an : 1er. prix, A. Falcon ; 2nd. Louis Barrette ; 3ème. Médard Bruneau ; 4ème. Louis Brosseau ; 5ème. David Laird.

Génisses de 1 an ; 1er. prix, John Scoth ; 2n. Médard Bruneau ; 3ème. Louis Barrette ; 4ème. Hubert Bourassa.

Veaux mâles : 1er. prix, Casimire Moquin ; 2nd. John Scoth ; 3ème. David Laird.

Veaux Femelles : 1er. prix, David Laird ; 2nd. Madame McGowen ; 3me. Alexis Moquin ; 4me. Joseph Poissant dit Boileau.

Belières de deux Tontes : 1er. prix, Joseph Poissant dit Boileau ; Médard Bruneau ; 3me. Joseph Brosseau ; 4me. Paul Brosseau ; 5me. Ignace Dupuis ; 6me. Alfred Béchard.

Belières d'une Tonte : 1er. prix Paul Brosseau ; 2nd. Camille Pinsonneault ; 3me. Joseph Poissant dit Boileau ; 4me. Constant Monchamp ; 5me. Casimire Brosseau ; 6me. Madame Glégnon.

Agneaux du printemps : 1er. prix, Médard Bruneau ; 2nd. Octave Charon ; 3me. Casimire Brosseau ; 4me. Joseph Poissant dit Boileau ; 5me. Paul Boucher ; 6me. Richard Mason.

Brebis, 2 tontes : 1er. prix, Joseph Poissant dit Boileau ; 2e, Camille Pinsonneault ; 3e, Médard Bruneau ; 4e, Casimire Sénécal ; 5e, Alexis Moquin ; 6e, Alfred Béchard.

Brebis, d'une tonte : 1er. prix, Joseph Poissant dit Boileau ; 2e, Médard Bruneau ; 3e, Paul Boucher ; 4e, Joseph Brosseau ; 5e, Casimire Moquin ; 6e, Camille Pinsonneault.

Agnelles du printemps : 1er. prix, Joseph Poissant dit Boileau ; 2e, Casimire Brosseau ; 3e, Octave Charron ; 4e, Alexis Moquin ; 5e, Médard Bruneau ; 6e, Camille Pinsaneau.

Verrats : 1er. prix, Madame McGowen ; 2e, Alexis Moquin ; 3e, Louis Brosseau ; 4e, Etienne Bouchard.

Truies d'un an : 1er. prix, John Adam ; 2e, Romuald Brosseau ; 3e, Alexis Moquin.

Truies du printemps : 1er. prix, Alfred Béchard ;



FLORICULTURE.

Les Immortelles.

Cette liste de plantes contient les noms de presque toutes les fleurs immortelles ; elles sont très propres à l'ornementation des jardins ; coupées avant leur complet épanouissement, et séchées en lieu obscur et abrité, la tête en bas, ces fleurs se conservent longtemps avec leurs couleurs, et sont très-recherchées pour la confection des bouquets perpétuels de couronnes funéraires etc.

Acroclium à fleurs roses.—Plante annuelle, rameuse dès la base, à ramifications étalées, puis ascendantes, atteignant rarement plus d'un pied de hauteur ; fleurs d'abord penchées, puis dressées, d'un joli rose satiné. Il y a aussi une variété à fleurs blanches.

Ammobium ailé.—Plante annuelle, poilue, argentée, très-rameuse, à ramifications fortement ailées par la décurrence des feuilles, étalées, puis ascendantes, haute de 1½ pieds ; fleurs petites, d'un blanc nacré. Cette plante est de peu de mérite, cependant, les fleurs fraîches qui sont assez belles, sont utilisées pour la confection des bouquets ; coupées jeunes, puis desséchées, la tête en bas, à l'ombre, elles conviennent bien à la confection des bouquets d'hiver.

Célosie pyramidale ou à épis.—Plante annuelle, tige forte, dressée, ra-

chard ; 2e, Abraham Béchard ; 3e, Louis Brosseau ; 4e, Richard Masson,

Beurre : 1er. prix, Casimir Brosseau ; 2e, Louis Brosseau ; 3e, Médard Lucier ; 4e Isanac Lefebvre ; 5e, David Laird.

Fromage : 1er. prix, Alexis Moquin ; 2e. Casimir Brosseau ; 3e, Alfred Béchard.

Etoffe : 1er. prix, Toussaint Perras ; 2e, Casimir Brosseau ; 3e, Joseph Brosseau ; 4e, Edouard Lanctot.

Flanelles : 1er. prix, Camille Pinsonneau ; 2e, Etienne Bouchard ; 3me, Octave Charon, 4e, Romuald Brosseau.

Toile, 1er. prix : Ignace Dupuis ; 2e, Narcisse Normandin.

Blé 1er. prix : Alexis Gagner ; 2e, Hubert Létourneau ; 3e, John Scoth ; 4e, Etienne Bouchard.

Orge, 1er. prix : François Trudeau ; David Maird ; 3me, Edouard Lauctot ; 4e Isaac Lefebvre.

Pois, 1er. prix : John Smith ; 2e Moïse Longtin ; 3e, François Trudeau ; 4e, Louis Dubuc.

Avoine, 1er. prix : François Trudeau ; 2e, Edouard Lanctot ; 3e, Louis Dubuc ; 4e, Romuald Neding.

Patates, 1er. prix : Louis Dubuc ; 2e, François Trudeau ; 3e Edouard Lanctot ; 4e, Narcisse Poissant.

Sarasin, 1er. prix : Constant Monchamp ; 2e, Moïse Longtin ; 3e, Médard Bruneau ; 4e, Thomas Egerton.

Rié-d'Inde, 1er. prix : Edouard Lanctot ; 2e, Narcisse Poissant ; 3e, John Scoth.

Betteraves, 1er. prix : William Lauson ; 2e, John Adam.

Carottes 1er. prix : William Lawson ; 2e, John Adam.

meuse dès la base, pyramidales, haute d'un pied quelque fois plus; feuilles alternées, éparses, amincies aux deux bouts; fleurs nombreuses, petites, réunies en épis cylindriques, terminaux, longues de deux à trois pouces, d'un beau rouge cramoisi.

C. Aurea à fleurs jaunes.

C. perlée, à fleurs blanches, teintées de rose.

Amarantoïde violette.—Plante annuelle, très-jolie, buissonnante, haute d'un pied; fleurs d'un violet luisant, en bouton, larges d'environ $\frac{1}{2}$ de pouce, tantôt solitaires, tantôt réunies par 2 ou 3 et portées à l'extrémité des pédoncules. Cette espèce a donné naissance aux variétés suivantes:

Amarantoïde blanche, blanc néré.

couleur de chair.

panachée, blanc veiné et strié de violet.

Les Amarantoïdes sont d'une beauté particulière, surtout celles à fleurs violettes; ces fleurs sont très-recherchées pour la confection des bouquets, non-seulement à cause de leur forme et de leur jolie couleur, mais aussi pour leur durée presque indéfinie. Les fleurs desséchées à l'ombre, la tête en bas, conservent très-bien leur couleur, ce qui les rend plus précieuses pour la confection des bouquets d'hiver.

Amarantoïde orange.—Plante annuelle, nouvelle espèce, tige rameuse, ramifications étalées, pouvant s'élever à près d'un pied; feuilles opposées d'un vert pâle; fleurs en tête ovoïde, un peu plus grosses que dans l'espèce précédente, mais moins nombreuses et d'un beau jaune orange. Toutes les amarantoïdes sont un peu délicates, et ne réussissent que lorsqu'elles sont plantées en terrain sain et à une exposition chaude et aérée.

Héliochryse à grandes fleurs.—Plante annuelle, trapue, très-ramifiée, haute d'environ $1\frac{1}{2}$ pied; fleurs grandes, un pouce de diamètre, couleur rose carminée tirant sur le violet. Cette espèce a donné naissance à un grand nombre de variétés, blanche, jaune, rose, rouge pourpre, jaune orange, etc. Les Héliochryse sont de superbes plantes d'ornements, leur port est remarquable, leur feuillage bien fourni et d'un beau vert; se maintient pendant toute la belle saison et leurs fleurs se succèdent à profusion durant tout l'été et jusqu'aux gelées. L'exposition en plein soleil et les terrains légers leur sont favorables. Les fleurs sont propres à la confection de bouquets, et séchées à l'ombre, elles se conservent longtemps avec leurs couleurs, et peuvent être employées ainsi pour bouquets d'hiver.

Helipterum Sanfordi.—Plante an-

nuelle, petite, n'atteignant que de 5 ou 6 pouces de hauteur, rameuse, dressée; feuilles alternées, peu nombreuses, étroites; fleurs en épis, oblongues, d'un jaune brillant comme satiné. Plante de peu d'effet, cependant les fleurs sont propres à la confection des bouquets.

Rhodante de Mangle.—Plante annuelle, tige très-rameuse, à ramifications grêles, cassantes et dressées, haute de 6 à 8 pouces; très-jolie plante distincte, portant de nombreuses fleurs, doubles en étoile, d'un blanc rosé, passant au rose vif, satiné, avec un petit anneau plus foncé entourant le disque, qui est jaune.

R. à fleurs maculées.—Cette belle variété est un peu plus robuste dans toutes ses parties que l'espèce précédente et peut atteindre à un pied et demi; beau feuillage en forme de cœur, luisant; fleurs grandes d'un pouce et demi jusqu'à deux pouces de diamètre, d'un beau rose vif satiné; les bases des pétales, carmin foncé.

R. ensanglantée.—Espèce distincte, naine, s'élevant à peine à un pied, tige très-rameuse dès la base; feuilles plus longues et plus pointues que dans la première espèce; fleurs rouge pourpre, éclatantes, disque brun, tandis qu'il est jaune dans les variétés précédentes.

Waitzie dorée.—Plante annuelle, tige parfois simple, parfois rameuse, à ramifications dressées, haute d'un pied, vêtues de feuilles étroites, laineuses, les radicales en rosette. Ces fleurs qui sont nombreuses sont réunies en capitules arrondis et disposés en corymbe au sommet des rameaux; d'un beau jaune d'or satiné et brillant.

W. acuminée.—Plante annuelle, rameuse, trapue, s'élevant de 6 jusqu'à 9 pouces de hauteurs; feuilles lancéolées, un peu poilues; fleurs grandes, presque de pouce de diamètre, nombreuses, en corymbe terminal, d'un beau jaune orange parfois teintées de rouge.

W. à fleurs en corymbe.—Plante annuelle à tige rougeâtre, roide laineuse, de 9 pouces de hauteur, ordinairement simple dès la base, mais se ramifiant vers le milieu de sa hauteur, à ramifications disposées en corymbe lâche; fleurs larges, solitaires au sommet des rameaux, d'un blanc transparent lavé de rose en dehors, et d'un blanc de neige comme satiné en dedans. Les waitzies sont des plantes de peu d'effet dans le jardin, cependant, les fleurs sont très-jolies; elles conviennent à la confection des bouquets, particulièrement pour les bouquets d'hiver.

COIN DU FEU.

Ventilation.

UNE INVENTION CANADIENNE.

(De l'Union Nationale de Melun, France)

Pendant qu'en France, les architectes ne cherchent qu'à plaire à l'œil en construisant des hôtels princiers, où le confortable est sacrifié à l'apparence, nos voisins d'outre-Manche, ainsi que nos amis les Américains, peuple pratique par exemple, ne cherchent que les moyens de rendre les habitations le plus habitables possible. A l'extérieur, aucun luxe; à Londres, surtout, l'étranger arrivant de Paris est frappé de la physionomie triste et froide des maisons les plus riches. Tout le talent de l'architecte est déployé à l'intérieur, où l'on trouve, même dans les maisons ouvrières, un confortable inconnu ici. Des réservoirs d'eau se maintenant toujours pleins au moyen d'une disposition aussi simple qu'ingénieuse, et placés aux sommets des maisons, fournissent de l'eau pure et fraîche dans tous les appartements, tandis qu'un calorifère disposé dans le sous-sol, sert à alimenter ces mêmes pièces d'eau chaude. Du gaz dans toutes les chambres, de la cuisine, où il est employé pour les besoins culinaires, jusqu'aux chambres supérieures, et surtout un système de ventilation, cette première nécessité de la vie, malheureusement si peu appréciée par les constructeurs français.

En effet, il ne suffit pas d'ouvrir simplement la porte ou la fenêtre, quant on sent le besoin de changer l'air de l'appartement, l'expérience a démontré qu'au lieu d'apporter le soulagement désiré, ce moyen est souvent très-funeste, surtout aux tempéraments faibles pour qui un changement trop rapide de l'air occasionne de graves maladies.

Le professeur Parkes, un savant américain, considéré avec raison comme une autorité dans tout ce qui a rapport à l'hygiène, établit, comme règle générale, que tout homme en bonne santé exige 186 mètres cubes par heure, tandis qu'une personne malade réclame environ le double, soit de 279 à 400 mètres. Et, dit-il, cet air doit non seulement être aussi pur que possible, mais constamment renouvelé.

Dans une table qu'il a publiée sur la demande du gouvernement américain, il a établi que la quantité d'air devant être fournie par tête, dans les climats tempérés, était:

Dans les casernes, 93 mètres cubes le jour et 188 mètres cubes la nuit;

Dans les ateliers, 188 mètres cubes le jour;

Dans les prisons, 188 mètres cubes nuit et jour;

Dans les hôpitaux, 276 mètres cubes nuit et jour;

Dans les hôpitaux, 377 mètres cubes pendant les opérations;

Dans les hôpitaux, 473 mètres cubes pendant les épidémies;

Dans les écoles, 93 mètres cubes.

Et en parlant des impuretés de notre respiration, ainsi que des exhalations de la peau, etc., il remarque :

« Qu'un homme viril décharge, par la respiration, de 3 à 4 mètres de bec de gaz acide carbonique en 24 heures, plus une quantité indéterminable du même gaz par la peau. L'air qu'il demande doit être non seulement parfaitement pur, mais toujours renouvelé. Il doit lui être fourni d'une manière imperceptible, et jamais sous forme de courant qui est toujours nuisible. Il doit, au contraire, être dirigé de manière à se répandre dans tout l'appartement, c'est-à-dire sa distribution doit être parfaite. »

Toutes ces qualités se trouvent réunies dans un ventilateur, récemment inventé et breveté en France comme à l'étranger, par H. Howard.

Construit de toutes dimensions voulues suivant les besoins et les circonstances, cet appareil consiste en deux feuilles métalliques minces, réunies ensemble à leur partie inférieure et s'écartant à leur sommet, de manière à présenter en profil la forme d'un V. Une de ces feuilles métalliques, dans laquelle est pratiquée une ouverture occupant la moitié environ de sa surface, est fixée dans la fenêtre où elle remplace le carreau, et elle est réunie à l'autre plaque, à sa partie supérieure, par une feuille métallique perforée et semi-circulaire.

Sur une feuille métallique perforée, disposée horizontalement entre ces deux premières et juste au-dessus de l'ouverture sus-mentionnée, est placée une éponge. Un peu au-dessus, une deuxième feuille, également perforée, reçoit quelques morceaux de charbons de bois qui sont recouverts par la partie formant dôme du ventilateur.

L'air, pénétrant dans l'appareil, traverse en premier lieu la couche d'éponge, dont la mission est de lui enlever toute humidité dont il pourrait être chargé, et de là, traversant la deuxième plaque perforée, il rencontre la nappe de charbon qui le déprive de ses impuretés, et passant alors par les trous infiniment petits, ménagés dans la feuille supérieure ou dôme, il se répand dans l'appartement sous forme de pluie fine.

Une commission scientifique, nommée dans le but d'étudier les mérites de cet appareil, a voté, à l'unanimité, son adoption dans tous les hôpitaux, prisons et autres établissements analogues de toutes les villes principales des Etats-Unis, et c'est armé de rapports des plus favorables, que lui ont adressés les principaux médecins de l'Amérique, que l'inventeur vient présenter son ventilateur aux autorités françaises.

Disons pour terminer, que l'inventeur, le docteur Howard, est une des gloires de sa profession aux Etats-Unis.

HORACE D'ALBION.

L'article de l'*Union Nationale* de Melun, qui précède exige une rectification qui revendique comme l'un des nôtres le nom de M. le Dr. Howard de St. Jean. Nous ne sommes pas prêts à céder ainsi nos gloires à l'étranger et l'invention de M. le Dr. Howard est tellement remarquable, tellement ingé-

nieuse dans sa simplicité, tellement utile que nous nous empressons de réclamer.

L'appareil de M. le Dr. Howard a été appliqué à divers de nos édifices publics et l'on s'en est bien trouvé. Nous souhaitons qu'il se généralise d'avantage et devienne universel dans l'application.

Nous publierons, quelque jour, l'opinion des hommes compétents et des savants sur cette invention, qui s'impose, au nom de l'hygiène et de la santé à l'attention publique. La question de ventilation en est une plus importante que l'on ne pense. Elle est la base de la condition sanitaire des villes, puisque c'est l'air des appartements qu'elle affecte directement.

L'appareil de M. le Dr. Howard révèle d'abord, chez son auteur, beaucoup de génie inventif ; mais surtout un dévouement intelligent et sincère pour la classe des patients, que l'on a confiés à ses soins, dévouement qui a déjà été porté à son crédit et qui sera encore mieux reconnu dans l'avenir, nous l'espérons.

Falsification du lait.

La falsification la plus commune du lait consiste à y ajouter de l'eau. Si le lait ainsi falsifié était de première qualité à l'origine et qu'on n'y ait ajouté qu'une petite quantité d'eau, la fraude ne peut être que difficilement constatée, car le meilleur lait contient de l'eau plus ou moins, selon la santé, l'âge, le tempérament, la nourriture des animaux qui le produisent ; mais si l'on y a ajouté de l'eau dans la proportion d'un quart ou d'un tiers, il prend une couleur bleuâtre, et il perd la plus grande partie de sa saveur. Souvent, pour masquer cette fraude en évitant de faire bleuir le lait, les falsificateurs blanchissent l'eau qu'ils y joignent avec de la farine ou avec de l'amidon. Pour reconnaître cette falsification, il suffit de faire bouillir une cuillerée de ce lait ; la farine ou l'amidon le font épaissir, et en refroidissant il forme une espèce de bouillie. — Il arrive souvent que les falsificateurs emploient simultanément la farine et l'amidon, auxquels ils joignent des blancs d'œuf, le tout bien battu ensemble dans une certaine quantité d'eau. Ce mélange a l'avantage de ne point changer l'aspect du lait auquel on le joint, et le blanc d'œuf simule parfaitement la crème qui doit monter à la surface ; mais il suffit toujours d'en faire bouillir une cuillerée pour constater la falsification ; la farine et l'amidon le font épaissir, et le blanc d'œuf, en se coagulant, forme des grumeaux et des filaments dont il est très-facile de reconnaître la nature.

ŒUFS.

Les œufs sont un aliment très-sain, très-substantiel ; mais ils ne possèdent ces qualités que lorsqu'ils sont frais. Il y a une foule de procédés pour conserver les œufs pendant un temps plus ou moins long, sans qu'ils cessent d'être frais. On les enfouit dans de la cendre, de la sciure de bois, ou bien on les plonge dans

de la cire fondue, de manière à ce que la coquille soit recouverte de cette substance et ne puisse subir les atteintes de l'air. Tout cela est bien ; mais qui me dira si les œufs que j'achète au marché sont frais ou non ? Quelle est la différence extérieure d'un œuf pondu depuis une heure à un œuf pondu depuis un an ? Là est le problème que nous allons essayer de résoudre.

Nous remarquerons d'abord qu'un œuf frais est toujours plein, et que la coquille est très-poreuse ; d'où nous tirerons cette conséquence qu'avec le temps une partie du contenu doit s'évaporer par les pores du contenant, et être remplacée par une petite partie de l'air qui environne et presse la coquille dans tous les sens ; cet air se portera au gros bout de l'œuf, parce qu'il y trouvera une plus grande surface qu'à l'autre bout. Or, le liquide contenu dans l'œuf est meilleur conducteur de la chaleur que ne l'est l'air. Si donc l'œuf est frais, le gros bout sera plein de liquide, et on sentira une espèce de fraîcheur en posant ce gros bout dans le creux de la main, parce que le liquide de l'œuf s'emparera d'une partie de la chaleur de la main ; si, au contraire, l'œuf est vieux, l'air amassé dans le gros bout, étant mauvais conducteur, n'attirera pas la chaleur de la main, et l'on ne ressentira pas la fraîcheur. — Il faut, il est vrai, un peu d'habitude et une grande délicatesse de toucher pour ne point errer en usant de ce procédé ; mais cela s'acquiert beaucoup plus promptement qu'on ne pourrait le croire, et nous avons vu des gens capables de trier ainsi des milliers d'œufs sans jamais commettre la moindre erreur, tandis que la méthode du mirage des œufs au flambeau ne donnait que de déplorables résultats.

Un autre moyen qui est plus connu est de mettre l'œuf dans une légère saumure, s'il l'ôte il est vieux, s'il reste au milieu il est encore bon, mais s'il va au fond du vase il est certainement très-frais.

FEUILLETON DE LA SEMAINE AGRICOLE

LE PAYS DE L'OR.

PAR

HENRI CONSCIENCE.

XII.

LA MAISON DE JEU.

(Suite.)

—Pitié ? répéta l'autre en riant. D'où venez-vous ? Pitié, en Californie ? Quelle plaisanterie ! Allons, allons, payez-moi vite ; encore dix minutes et j'exige double salaire.

—Mais nous ne possédons plus rien ; on nous a tout volé !

—Vous avez probablement une montre ? Laissez voir, nous la taxerons.

Creps chercha sa montre : elle avait également disparu.

Donat Kwik avait écouté silencieusement cette conversation en clignant de l'œil, et s'était évertué à saisir autant que possible le

sans des mots anglais. Lorsqu'il vit que le chirurgien frappait du pied avec fureur, et surtout lorsqu'il crut comprendre que l'hôtelier déclarait ne plus vouloir loger des gens sans argent et allait les mettre immédiatement à la porte, Donat s'avança et dit ;

— *I have money, I pay.* (Je payerai).

Il se baissa, tira une poignée d'or de ses bottes et donna les seize dollars exigés.

L'hôtelier s'excusa et redevint aussitôt d'une politesse et d'une amabilité extrêmes.

— Ah ça ! Donat, murmura Jean à moitié fâché, pourquoi nous laisses-tu si longtemps dans l'embarras ? Ne comprenais-tu pas ce qui se passait ?

— Certes, certes, répondit le paysan avec un sourire malicieux ; mais je commence à comprendre, voyez-vous, qu'on ne peut faire des affaires en Californie sans jouer au plus fin. Si le chirurgien était parti sans argent, nous aurions encore les seize dollars que nous n'avons plus maintenant.

Le domestique s'approcha ensuite et réclama les cinq dollars qu'on lui avait promis pour courir chez le chirurgien. Jean Creps reconnut avec douleur qu'il avait réellement promis cette récompense, et pria Donat d'avancer encore les cinq dollars.

Le jeune paysan obéit en grognant et en rechignant.

— Allons, allons, nous irons nous coucher, dit Jean. Malgré toutes nos mésaventures, nous avons encore lieu de nous estimer heureux. La blessure de notre cher ami Victor n'est pas grave. Remercions Dieu de cette faveur ; quant au reste, nous y penserons demain.

Ils quittèrent la salle et se rendirent dans leur chambre à coucher. Roozeman, pour montrer à ses compagnons qu'ils pouvaient être tranquilles sur son état, voulut monter l'escalier sans aide et sans appui.

En chemin, Donat dit encore :

— Je suis curieux de savoir où se trouve en ce moment le lobe de mon oreille. Voilà toujours une partie de mon corps qui ne couchera pas dans le même lit que ses camarades.... Mais ils la paveront plus cher que du jambon ou de la langue fumée, les voleurs ! les scélérats ! les assassins !

XIII.

LES ARMES

Lorsque Jean Creps s'éveilla le lendemain matin, il prit la main de son ami Roozeman, qui était étendu dans son lit les yeux ouverts, et auquel il demanda d'un air de vive sollicitude comment il se portait. La pâleur du visage de Victor, suite probable de la grande perte de sang, l'effraya.

Roozeman répondit avec un gai sourire que sa blessure n'était pas grave et serait guérie en peu de jours. Pour confirmer ses paroles, il sauta à bas du lit ; mais ce mouvement, par lequel il se pliait sur les muscles blessés, lui arracha un cri de douleur.

Creps prit son ami dans ses bras et lui dit d'un ton plein d'intérêt :

— Hélas ! mon bon Victor, tu caches tes souffrances pour ne pas m'attrister. Le malheur qui t'est arrivé m'ôte tout mon courage.

Si j'avais reçu la blessure, moi..., mais toi ? cela me brise le cœur ! Ah ! que ne sommes-nous restés en Belgique, dans cette contrée bénie où règnent au moins, avec la liberté, la justice et la sécurité.

— Tu t'effrayes à tort, Jean, répondit Roozeman ; j'ai, en sautant du lit, dérangé le bandage de la plaie ; il est naturel que ce mouvement me cause un peu de mal.

— Ce matin, un autre docteur examinera encore soigneusement la blessure, murmura Creps.

— C'est tout à fait inutile, et d'ailleurs nous n'avons plus les moyens de payer le chirurgien.

— Kwik a encore assez d'argent.

En disant cela, Jean tourna les yeux vers le lit de Donat, qui avait l'habitude de dormir avec sa couverture sur sa tête.

— Tiens ! où est-il passé ? Le lit est vide ! s'écria-t-il.

— Il s'est levé de bonne heure, répondit Roozeman, il s'est habillé doucement pour ne pas nous réveiller.

— Ne lui as-tu pas demandé où il allait ?

— Si ; il m'a dit en riant qu'il allait chercher le lobe de son oreille.

— Je comprends, je comprends, murmura Creps. Donat possède quelques centaines de francs ; il est malin, il s'est levé en silence, il s'est enfui afin de ne pas dépenser ses dollars pour nous. Il a raison, c'est la loi de la Californie : *Chacun pour soi.*

— Non, Jean, interrompit Roozeman, n'aie pas une pareille idée de Donat. Il peut être grossier et stupide quelque-fois, mais il est reconnaissant et son cœur est bon.

— Nous verrons. Je ne m'étonnerais aucunement que Donat tentât de garder exclusivement pour son entretien les dollars qu'il doit à ta générosité. La Californie est le pays du plus horrible égoïsme ; on respire ici ce sentiment odieux avec l'air.

— Ton amitié pour moi et ton inquiétude non fondée au sujet de ma blessure te rendent mélancolique, Jean ; autrement, tu ne croirais pas ce pauvre garçon capable d'une pareille lâcheté.

— Soit, Victor, nous le saurons bientôt. Parlons maintenant avec sang-froid de notre position critique. Nous ne possédons plus rien, il peut encore se passer beaucoup de jours avant que les directeurs de *la Californienne* soient à San-Francisco. Qu'allons-nous entreprendre en attendant ?

C'est tout simple, dit Roozeman. Nous coucherons par terre sous une voile, et nous chercherons des moyens pour gagner quelques dollars, dussions-nous aller sur le quai porter des sacs de voyage ou des malles.

— Sans doutes, Victor ; pour moi, ce serait bien le plus simple. Mais toi, coucher par terre, travailler, te fatiguer et risquer d'enflammer ta blessure ! Cela ne sera pas, me fallut-il travailler comme un esclave et me nourrir de pain et d'eau ! Coucher par terre, toi qui es si sensible !.....

— Mais, Jean, dit Roozeman avec un sourire de dépit, tu te fais une fautive idée de moi. Je t'en remercie tout de même, car c'est un

effet de ta bonne amitié. Je suis sensible, en effet, pour certaines choses qui touchent l'esprit et le cœur, mais pour ce qui concerne les douleurs physiques ou les privations, sois sûr que je les supporte aussi bien que n'importe qui. Alons, allons, pas de chagrin ; descendons pour déjeuner.

— Déjeuner ? murmura Jean. Avec quoi payerons-nous le déjeuner ?

— Donat payera à son retour.

— Oui, Donat..., cours à sa poursuite ! Non, Victor, tu restes ici, tu prends un bon déjeuner : c'est nécessaire pour le rétablissement de tes forces. Je sortirai et tâcherai de gagner un salaire ; je trouverai bien les moyens de t'héberger ici jusqu'à ce que ta blessure soit guérie. Attends Kwik serait une duperie...

— Oh ! voici Kwik ! dit Donat lui-même en ouvrant la porte.

Les Anversois reculèrent, étonnés. Donat était debout devant eux, avec une ceinture rouge dans laquelle étaient passés un couteau-poignard long d'un pied et demi et deux revolvers. Il portait sous le bras deux autres couteaux moins longs et deux ceintures de laine rouge. Il tenait la tête en arrière et s'efforçait de se donner un air guerrier.

— Ah ça ! d'où viens-tu ? Qu'est-ce que cela signifie ? murmura Creps.

Ce que cela signifie ? répondit Donat tirant son long couteau catalan de sa ceinture ; cela veut dire que le premier qui me regarde encore de travers, je l'embroche comme un cochon de lait. J'ai rencontré dans la rue la moustache rousse du *Jonas* et je l'ai bousculé ; mais bien lui a pris de feindre de ne pas me voir, car autrement, pardieu ma lame entrerait dans sa peau comme dans un fromage blanc.

— Mais où as-tu trouvé ces armes ?

— Trouvé ? Il n'y a rien à trouver ici. Je les ai achetées. Ces revolvers et ces couteaux ne coûtent que la bagatelle de trois cent soixante-quinze francs. Pour ce prix-là, j'achèterais toute une boutique d'armurier à Malines...

— Gaspiller tant d'argent, dit Creps d'un ton de reproche, au moment où ce pauvre Roozeman est blessé et a besoin de notre assistance !

— On n'a point oublié cela, interrompit Donat. Manger n'est pas la principale chose dans ce pays, comme chez nous. C'est un revolver qu'il faut d'abord. Quant à moi, ce long couteau me suffit ; les revolvers et les autres couteaux, je les ai achetés pour vous. Tenez, prenez-les, et louez ma prévoyance ! car vous en aurez plus de profit que d'un bon diner et d'un lit moelleux. J'ai songé à tout. Voici les ceintures pour mettre les pistolets. Maintenant, du moins, nous pourrions aller et venir dans la rue au milieu de ce tas de brigands, la tête levée et prêts à défendre notre vie, nos oreilles et notre bourse..., aussitôt qu'il y rentra quelque chose, car maintenant elle est plate comme un papier plié.

— N'as-tu donc plus d'argent ? demanda Victor avec quelque inquiétude. Nous devons encore ici neuf dollars pour notre logement.

— Imprudent ! murmura Creps, nous ne sa-

vous pas encore comment nous déjeunerons...
— J'ai encore songé à cela, répondit Kwik avec un sourire malin. Ah! vous croyez que ce pauvre Donat est aussi bête qu'il en a l'air? Non, non; j'ai fait aujourd'hui énormément de besogne. Asseyez-vous, mon explication pourrait durer longtemps. Là! écoutez maintenant ce que j'ai fait.

Les deux amis se laissèrent tomber sur un banc, étonnés et anxieux.

— J'ai rêvé toute la nuit d'hommes armés, de revolvers et de couteaux, dit Donat, et dans mon rêve j'ai hurlé de rage, parce que je n'avais pas d'armes pour me défendre: car je ne sais vraiment pas pourquoi nous nous laisserions égorger comme des moutons par les scélérats de Californie. Un âne se défend bien à coup de pieds quand on lui fait du mal. Alors, j'ai décidé de nous armer de pied en cap. S'il manque un revolver, c'est que je n'avais pas assez d'argent. Vous m'appellez imprudent? Vous croyez que je n'ai pas pensé à l'état de M. Roozeman? Avant de quitter l'hôtel, j'ai donné au *baes* neuf dollars pour notre logement de cette nuit, et en outre trois cents francs qui doivent servir à payer le séjour de M. Victor pendant huit jours encore.

— Merci, merci, Donat, tu es un bon cœur! s'écria Jean-Creps en lui serrant la main avec émotion.

— Laissez-moi continuer, reprit Donat. En Californie, on doit veiller soi-même sur l'enfant de son père; on doit agir vite et beaucoup. Je suis allé au port trouver le Bruxellois, et je lui ai promis deux dollars pour m'accompagner et me donner des conseils. J'ai appris de lui un tas de choses qui nous seront utiles: il connaît la Californie et San-Francisco sur le bout du doigt. Je lui ai dit que notre dernier écu était destiné aux armes, et je lui ai demandé ce qu'il y avait de mieux à faire pour ne pas mourir de faim.

(A continuer.)

Entrepôt d'Instruments Aratoires et de Semences.

SALLE STE. ANNE

ADRESSUS DU MARCHE STE. ANNE, MONTREAL.

Instruments Aratoires de Toutes Sortes, Semences des Champs, de Jardins, de Fleurs,

PROPRIÉTAIRE DE LA PEPINIÈRE, COTE ST. PAUL,

ARBRES, PLANTS ET FLEURS

DE TOUTES LES VARIÉTÉS.

Catalogues fournis sur demande à la Salle.

WM. EVANS,

Grainetier du Conseil d'Agriculture pour la Province de Québec.

18 Janvier-10

Rapport Officiel des divers Marchés de la P. de Québec.

Fait spécialement pour la "Semaine Agricole."

Montréal, 20 Janvier 1870.

PRODUITS:	Montréal.		Sorel.		Joliette.	
	ED	A	DE	A	DE	A
	\$c.	\$c.	\$c.	\$c.	\$c.	\$c.
FARINE EN QUART—						
Superfine Extra.....	5	4 50	25		5 75	
Extra.....	4 40	4 25	50		5 50	
de Gods.....	4 20	4 12	25		5 30	
Sup. No. 1.....	4 07	4 35	25		5 25	
do do forte.....	4 25	4 40	0		5 00	
do No. 2.....	3 50	3 60	0		5 00	
Recoupe (Gru).....	2 40	2 50	0			
Son, 100 lb.....	1 00	0 90	0			
FARINE de Blé... 100 lb						
" Avoine.....	2 10	2 12	80		2 40	2 50
" Blé-d'Inde.....	2 00	2.....	100		1 40	1 50
" Sarasin.....	1 25	1 50	40	1 20	1 60	1 70
" Pois.....			0	1 60	1 90	2.....
" Seigle.....			0	1 40	1 80	2.....
Grains moulus mélangés.						
GRAINS ET GRAINES—						
Blé..... minot		1 50	1 50	0	1 20	1 35
Pois.....	0 66	0 75	1 50		60	75
Orge.....	0 48	0 55	40	75	50	60
Seigle.....	0 50	0 60	70		60	65
Sarasin.....	0 80	0 90	60		48	50
Blé d'Inde.....	0 80	1 00	60		50	60
Lin.....	1 60	1 55	1 50		50	60
Mil.....	1 85	1 90	2 0		30	38
Tréfle, lb.....	0 30	0 33	6		26	28
VIANDES—						
Boeuf No. 1..... 100 lb	6 50	7 00	5		5 80	6.....
do 2.....	4 00	6 00	4		4 90	5.....
do 3.....	3 00	5 00	3	60	4 00	5.....
do la livre.....	0 8	0 12	7	12 11	8 6	7.....
Veau..... lb	0 9	0 16	7		50	60
Mouton..... "	0 8	0 10	0 25		50	60
Agneau..... "	0 7	0 25	10		50	50
Lard frais, 100 lb.....	9 50	10 50	8 25	1	10	1 25
do do la livre.....	0 12	0 13	25		12	14
do de sale, 100 lb.....	12 50	23 25	11		63	10
do de sale, la livre.....	14	0 15	10		10	11
Jambons..... lb	10	11				
VOLAILLES—						
Dindes..... couple	2 50	3 50	2 50		98	
Oies..... "	1 00	2 50	5 10			
Canards..... "	1 75	1 25	0 60		60	70
Poulets..... "	0 50	1 75	50		40	50
Pigeons..... "	25	30	20		60	40
GIBIER—						
Canards sauvage couple	75	1 50	45		25	
Ontarides..... "	50	0 25				
Plevriers..... "	75					
Perdrix..... "	0 75	1 90	60		60	75
Becasses..... "						
Bécassines..... "	75	0 50	0			
Oqs de Bruyère.....	1 50	1 50	0			
Turcs..... "	0 50	0	0			
Lièvres..... "	0 30	0 40	20		15	18
Original..... lb						
POISSON—						
Morue fraîche..... lb	0 5	0 7			3	3 10
Grosse Morue..... p. 100 lb			0			
Saumon..... "		0 12				
Truite..... "			0		0 35	
Anguille fraîche..... "			0			
Do..... "			0 10			
LEGUMES— Patates... mt.	0 80	0 90	0 50	0	1 50	0 55
Oignons..... "	1 60	1 00	0 80	1 20		
Panets..... "	0 50	0 60	30			
Carottes..... "	0 20	0 60	0			
Betteraves..... "	80	0 50	30	60		
Navets..... "	1 80	0 50	25			
Choux..... pomme	1	0 0 6		27		
Laitue..... "						
Chérie, pied..... "						
Fèves..... "		0 11			20	18
LAITERIE—						
Baurre frais..... lb	0 40	0 25	19		20	15
do salé..... "	0 12	0 19	15		15	13
Fromage..... "	0 18	0 13	15			
FRUITS— Pommes, quart	3 50	4 00	80	1 20		
Poires..... "						
Bienets..... "						
Prun..... pinte						
Cerises..... "						
Fraises..... "						
Groselles..... "						
DIVERS— Œufs, doz	6 50	0 50	20	22	20	21
Sucre d'érable..... lb	0 10	0 16			12	13
Miel..... "	0 12	12	20			
Saindoux..... "	16	18	10	20	22	
Suif..... "	6	0 60	11	12	15	16
Leu..... "	30	0 20	10	22	40	50
BOIS de CORDE CHARBON, TOUBBE						
Erable, 3/4 pieds.....	8 50	7 00	4			
2 1/2.....	5 25	6 50	3 50			
Merisier.....	50	8 50	3			
Hêtre.....	50	8 50	3			
Bois franc mêlé.....	5					
moux.....	3 50	4 50	3			
Epinette rouge.....	4 00	5 50	3 25			
Charbon, 2000 lb.....	6 00	11	5			
Tourbe.....	50	4 50	50			
BESTIAUX—						
Boeuf, 1re qualité, 100 lb	00	7 00	3			
2e.....	12		4			
3e.....	4		4			
Veaux.....	4 00	12	4			
Vache à lait.....	20 00	2 25	30			
Extra.....	30 00	60	30			
Moutons.....	4 00	8	2			
Agneaux.....	5 00	4	2 50	3		
Cochons en vie..... 100 lb	7 50	9 00	6	0		
PÊCHE— Boeuf..... lb	7 00	7	0	0		
Yant.....	12	0	6			
Mouton..... la pièce	4	1 00	3	6		
FOURRAGES— Mil	2 00	0 60	2			
Tréfle.....	1					

MARCHÉS MONÉTAIRES.

Greenbacks achetés de 21 à 00
Vendus de 20 1/2 à 00
Pour argent achetés de 81 à 00
Change sur New-York, vendu 21 1/2 à 00
Traites d'or, 1/2 à 1/2 d'esquite
Billets de la Banque du Haut Canada achetés 55
Argent acheté de 2 1/2 à 3; vendu de 2 1/2 à 2 1/2
Change sterling, de 9 1/2 à 9 1/2
Or ouvert à 126 1/2, fermé à 125 1/2

L. MARCHAND & FILS,
Courtiers, coin des Rues St. Jacques
et St. François-Xavier

MALADES, LISEZ CE QUI SUIT



Dr. PICAULT

est la Pharmacie la plus fréquentée de Montréal par les marchands et les familles de la campagne.

Les Médecines y sont garanties et les prix sont très modérés.

Les malades ont l'avantage de consulter le Docteur sans payer pour la consultation.

75, Rue Notre-Dame, 75

Au coin de la Rue Bonsecours, à l'enseigne du GROS PILON SUR LA MAISON

Vis-à-vis l'ancien magasin, Montréal.

MOULIN A FARINE

L'ÉPIPHANIE COMTE DE L'ASSOMPTION.

M. N. HENEAU vient d'achever un superbe Moulin à Farine, avec quatre belles paires de Moulages Françaises. Les pratiques sont bien servies et un compte fidèle est rendu des grains qui y sont envoyés. On vient aussi de compléter un

BON MOULIN A CARDER LA LAINE, FOULER, TRINDRE,

PRESSER ET RASER L'ETOFFE.

UNE GRANDE ÉCURIE EST ATTACHÉE A L'ÉTABLISSEMENT.

Graines Fraîches, de Jardins, Fleurs, Fruits, Herbes, Arbres, et Arbustes de toutes espèces avec le mode de culture envoyées par la malle franc de port. La collection la plus complète et la plus utile dans le pays. On demande des Agents.

25 espèces pour \$1.00 envoyées par la malle. Aussi le menus fruits, Plantes, Racines, et toutes les nouvelles variétés de patates envoyées par la malle. 4 lbs patates Early Rose, franco, \$1.00. Asperges colossale de Gouper \$3 pour 100. \$25 pour 000, franco. Le chevre-feuille Japonais odoriférant et toujours en fleur, 500 chaque, franco. Véritable caneberge du Cap Cod, pour culture de terrain sec ou humide, \$1.00 pour 100, franco, avec direction. Catalogue des prix et listes pour le commerce envoyés gratis sur application. Semences données à commission.

ADRESSE B. M. WATSON, Old Colony Nursery and Seed Warehouse, Plymouth, Mass. Etablis en 1842.

LA SEMAINE AGRICOLE

IMPRIMÉ ET PUBLIÉ PAR

DUYVENAY, FRERES

No. 16, RUE ST. VINCENT, MONTREAL

\$1 par année, payable d'avance.