

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.

AGRICULTURE.

DE LA NATURE DES TERRES.

En agriculture on divise généralement les terres en quatre espèces bien distinctes qu'on désigne sous le nom de *silice* (sable,) *alumine* (glaise ou argile,) *calcaire* (celle qui contient de la craie, de la chaux ou du plâtre) et *humus* (terre franche, terreau, terre végétale ou terre noire.) La connaissance du fonds de terres qu'il cultive est plus importante au cultivateur qu'on ne le croit communément.

1^o. *De la silice.* Ce mot est dérivé du latin *silex* (caillou,) parce que cette espèce de terre est formée de débris de cailloux, c'est-à-dire de graviers et de sables de divers degrés de finesse. La silice se laisse aisément pénétrer par la chaleur et par l'eau. Les végétaux ne peuvent germer sur ce sol à moins qu'il ne soit constamment entretenu humide. Le sable pur ne convient donc pas au cultivateur, son infertilité rendrait tous ses efforts inutiles.

2^o. *De l'alumine.* Cette terre qui n'est autre chose que la terre glaise est appelée alumine parce que dans son état de pureté elle est la base de l'alun. Elle est imperméable à l'eau que pourtant elle retient fortement quand elle en est imprégnée et qu'elle ne perd que par une lente évaporation. Son poids spécifique est moindre que celui de la silice. C'est pourquoi lorsqu'on appelle *terres légères* les terres sablonneuses et *terres fortes ou lourdes* les terres glaiseuses, on entend seulement que les premières, à cause de leur sécheresse habituelle, sont plus faciles à travailler et que les secondes, étant habituellement imbibées d'eau, sont moins traitables. Les semences se développent volontiers dans une terre glaiseuse, mais sa compacité ne permet pas au chevelu des racines de s'y étendre convenablement et pendant la sécheresse cette terre se gerce, se crevasse, brise une partie des racines, les met à nu, les expose à toute l'ardeur de l'atmosphère et les fait périr. Si la pluie survient, elle remplit les gerçures, où elle est fortement retenu; là elle noie les racines desséchées qui, au lieu de se raviver, sont bientôt frappées de moisissure et souvent périssent. Ainsi toute terre alumineuse ou glaiseuse pure est mauvaise pour l'agriculture.

3^o. *De la terre calcaire.* La terre qu'on emploie ici communément pour faire les fours appartient à cette espèce. Elle est due au règne animal. Sous forme concrète et solide, comme dans la craie, elle admet difficilement l'eau et la laisse évaporer très promptement. L'humidité la rend pesante; elle retient la chaleur plus que la glaise et moins que le sable. La terre calcaire pure est la plus infertile de toutes les espèces de terres, lorsqu'elle est sans mélange; cependant elle fertilise les sols aux quels on l'associe en proportions convenables. Elle devient un

amendement précieux pour les terres fatiguées, quand elle est mêlée avec une matière végétale, fibreuse et humide.

4^o. *De l'humus.* Elle est formée de débris d'animaux et de végétaux dans un état de décomposition plus ou moins avancée. Elle forme la couche la plus extérieure du globe et entre dans des proportions très variables dans la formation des diverses terres. Elle est spongieuse et très légère, s'échauffe facilement et absorbe promptement l'eau que pourtant elle retient peu, ce qui fait qu'elle donne peu de stabilité aux plantes.

Ainsi donc le sable, la glaise et la terre calcaire *pures* sont incapables de fournir une bonne végétation par excès d'infertilité, tandis que la terre végétale pèche par l'excès contraire. Mais de la combinaison de ces quatre espèces de terre résulte le véritable sol arable. Grâce aux bouleversements qui à diverses époques éloignées ont été opérés par les eaux sur notre globe, la nature nous offre ordinairement à la surface ce mélange plus ou moins heureux. On peut parvenir à l'imiter artificiellement; pour cela nous devons apprécier les diverses qualités de chacune des espèces de terre et savoir dans quelles proportions ces quatre terres réunies constituent un mélange convenable. On a recours généralement à cette composition artificielle du sol en Europe, où à la vérité elle est plus praticable qu'ici, à cause du plus grand nombre de bras livrés à l'agriculture. Toute fois, malgré la cherté comparative de la main d'œuvre en ce pays, quelques-uns de nos concitoyens ont obtenu d'heureux résultats des essais qu'ils ont faits en ce genre. Souvenons-nous que nous avons sous la main les matières premières pour bonifier notre fonds et imiter les procédés de la nature. *Il n'y a plus de mauvaises terres* est devenu un axiome de l'autre côté de l'atlantique, et il est à espérer qu'il le deviendra également ici. L'avantage qu'on retire de cette espèce d'amendement est permanent, au lieu que celui qu'on obtient par le moyen du fumier est passager et ordinairement plus coûteux. Il assure pour toujours la fertilité et donne une valeur décuple non seulement aux terres, mais encore à leurs divers produits.

Pour mieux mettre nos lecteurs en état de bien connaître la nature des sols qu'ils cultivent, chose essentielle pour pratiquer l'amendement que nous conseillons, nous proposons les méthodes suivantes qui sont fort faciles. 1^o. La substance sablonneuse n'admet qu'un quart de son poids d'eau, la calcaire moitié, la terre végétale un tiers et la glaiseuse deux fois et demie; 2^o. leur pesanteur spécifique les place dans l'ordre suivant: terre végétale, calcaire, glaiseux et sablonneuse.

Par les définitions que nous avons données des diverses espèces de terre, on a pu voir que les unes sont trop lé-

gères, les autres trop compactes ; les unes trop riches, les autres trop pauvres ; les unes retenant trop l'eau, les autres pas assez, &c. L'amendement que nous proposons consiste à corriger les unes par les autres. Ainsi par exemple votre terre est-elle sablonneuse ou calcaire, pour lui donner le degré de ténacité qui lui manque et pour lui faire retenir convenablement l'eau, mêlez-y de la terre glaise. La glaise elle-même recevra de ces substances le degré de porosité et de division qui lui manque pour recevoir et conserver les bienfaits de la chaleur.

Comme nous l'avons dit plus haut, presque tous les sols par la prévoyante bonté de Dieu à notre égard sont formés, dans des proportions très variables, des quatre espèces de terres que nous avons mentionnées ; mais la juste proportion est rare. Comme il est important de bien connaître cette proportion, soit lorsqu'on veut faire l'acquisition d'un sol, soit lorsqu'on veut l'amender, il est nécessaire de pouvoir faire l'analyse de ce sol. Pour cela on a coutume d'enseigner des procédés chimiques qui sont bien les plus surs, mais donc l'application n'est pas à la portée de tout le monde. Comme nous écrivons pour tout le monde et plus encore pour les ignorans que pour les gens instruits, nous nous bornerons au moyen d'analyse suivant remarquable par sa simplicité.

Prenez dans toute la profondeur de la couche labourable du champ dont vous voulez connaître la nature une quantité quelconque de terre : une livre suffit. Après avoir fait sécher cette terre, plongez-la dans un vase plein d'eau, où elle sera délayée, agitée doucement à diverses reprises. Après un léger repos, enlevez la substance qui surnage et présente en abondance des débris de végétaux : elle sera mise de côté pour la considérer plus tard. Sur le mélange restant jetez de l'acide muriatique, (on en trouve chez les apothicaires) afin d'opérer une effervescence propre à attaquer la substance calcaire et à la dissoudre ; il faut remuer encore et continuer à verser de l'acide jusqu'à ce que le bouillonnement cesse et que la dissolution calcaire soit complète. Après un moment de repos, décantez dans un autre vase toute l'eau, pour qu'il ne reste plus que les substances glaiseuse et sablonneuse. Vous les séparerez à leur tour l'une de l'autre par l'addition d'une nouvelle dose d'eau que vous remuerez et décanterez ensuite dans un autre vase pendant qu'elle tient la glaise en suspension. Le sable demeure au fond avec toutes les pierres de diverses grosseurs, le sablon, &c. L'opération terminée, vous pèserez de nouveau, et ce qui manquera au poids réuni des substances végétale, glaiseuse et sablonneuse, séchées après le travail, vous indiquera la proportion de substance calcaire dissoute.

Un sol riche est celui dans lequel la substance sablonneuse entre pour 2 parties, la glaise pour 6, le calcaire et la terre végétale chacun pour 1 : en tout 10 parties.

Un sol bon, matière sablonneuse 3 parties, glaiseuse 3, calcaire 2½, matière végétale 1½ : en tout 10 parties.

Un sol médiocre, matière sablonneuse 4 parties, glaiseuse 1, calcaire 5, matière végétale quelques atômes : en tout 10 parties.

—○○○○—
BASSE COUR.

OIES.

Cet oiseau est un des plus utiles de tous ceux que nous élevons : sa chair, sa graisse et son duvet son également

précieux. L'éducation des oies est surtout une bonne spéculation dans les endroits qui avoisinent les rivières, les étangs, les marais. Elles mangent beaucoup d'herbe, qui leur suffit pendant l'été : elles ne sont pas non plus difficiles sur le choix et on assure même que leur chair est meilleure quand elles pâissent les plantes aromatiques des terrains maigres, incultes et arides.

Si l'on veut avoir des petits à bonne heure, on met coucher les oies dans un lieu chaud ; on leur donne du blé d'inde, de l'orge, du sarrasin et surtout de l'avoine ; on leur abandonne de la paille pour construire leurs nids dans quelque retraite saine, obscure et éloignée du bruit. Lorsqu'une oie couve, on tient à sa portée un baquet d'eau, du grain, des patates cuites ou du son mêlé avec de l'avoine. L'oie pond de dix à vingt œufs : comme elle pond tous les deux jours, elle termine cette opération dans un mois. Quand elle est bien nourrie, elle fait plusieurs pontes pendant l'été.

Chaque oie couve de douze à quinze œufs : l'incubation dure 27 à 30 jours, ce qui dépend de la chaleur de la saison et du local où le nid est situé. Lors de l'éclosion, on doit veiller à ce que les premiers-nés soient, à mesure qu'ils sortent de leur coquille, retirés du nid, parce que pour eux la mère abandonnerait les derniers œufs, qui quelquefois n'éclosent que deux ou trois jours après les premiers. Il faut tenir les petits chaudement jusqu'à ce qu'on les rende aux soins maternels, ce qui doit se faire aussitôt que tous les œufs féconds sont éclos.

Il ne faut pas exposer les petits au froid ni au grand soleil ; il faut aussi leur faire éviter le voisinage des bestiaux. La nourriture qu'on leur donne est un composé d'orge moulu avec un quart de son et du lait : au lieu d'orge on mêle aussi au son ou à de la croute de pain bouillie, de l'herbe à mille-feuilles (herbe à dinde.) Les jeunes oies aiment à manger souvent, à se baigner, à courir sur l'herbe ; il faut veiller à ce que ces choses ne leur manquent pas : leur éducation en sera plus facile et leur accroissement plus rapide. Lors de la mue il faut les tenir chaudement.

Pour bien engraisser les oies, on les nourrit pendant un mois ou cinq semaines avec des grains bouillis et détrempés dans un peu de lait. Les déchets de pain et les patates réduites en pâte qui ne soit pas liquide sont aussi très avantageux pour leur procurer un engraissement rapide, qu'il est bon, dans tous les cas, de terminer par de l'avoine non moulue et non cuite, qui donne à leur graisse plus de consistance et de valeur. L'oie sera d'autant mieux et d'autant plus promptement engraisée qu'elle mangera à discrétion toutes les trois heures, qu'elle fera moins d'exercice, qu'elle aura moins de distraction et qu'on lui donnera moins d'eau : il faut donc l'enfermer, la laisser sortir pour paître seulement trois heures par jour, la placer dans un lieu sombre, sain, tranquille et propre et ne la laisser boire que peu et rarement. Cet engraissement ajoute un tiers au poids de l'oiseau. On peut évaluer à 50 livres au plus la quantité de grain nécessaire à l'engraissement complet de l'oie, lorsqu'on n'a pas d'autre nourriture à lui fournir.

On plume les oies aux mois de juillet et d'août : chacune de ces deux moissons donne 4 onces environ de plumes, ce qui fait pour chaque oie une demi-livre par année. Cette plume se vend de 40 à 50 sols la livre. Il est bon

de renfermer pendant deux jours les oies qui viennent d'être plumées. Les plumes à écrire sont encore une production précieuse de l'oie. Elles valent beaucoup lorsqu'elles ont été hollandées. Nous dirons ci-après, sous la tête *Economie*, &c. quelque chose de cette opération.

Il y a une plante plus redoutable encore, pour l'oie et les autres volailles, que la ciguë (improprement appelée ici *carotte à moreau*,) c'est la jusquiame, (encore improprement appelée *tabac du diable*.) Cette plante qui les empoisonne en peu de temps, doit être soigneusement extirpée des lieux qui sont à la portée des oiseaux de basse-cour. L'oie est sujette à quelques maladies, dont les plus dangereuses sont la diarrhée et le vertige. La première se guérit en mettant l'animal aux alimens secs et en lui faisant boire un peu de vin dans le quel on a fait infuser des feuilles ou du bois de cassis. La seconde maladie provenant de l'affluence du sang au cerveau fait quelquefois périr l'animal en peu d'instans. Il faut, pour remédier à cet accident, lui tirer du sang, avec la pointe d'un canif ou d'une forte aiguille, d'une veine placée sous la peau qui s'pare ses ongles.

L'oie doit être séparée des autres oiseaux de la basse-cour, excepté des canards avec les quels elle vit en bonne intelligence. Un mâle suffit à dix femelles.

—oooo—

UTILITÉ DU FUMIER DE PORC POUR DÉTRUIRE LES PUCERONS.

La présence des pucerons indique ordinairement quelque maladie de la plante, principalement aux racines attaquées par les insectes. En mettant au pied des plantes attaquées du fumier de porc, on parvient, dit-on, à se débarrasser des animaux qui périssent promptement.

—oooo—

Le livret de Jean Paul, laboureur.

Continuation du N^o. 2.

Avant de parler de l'usage des différens ustensiles pour brasser il faut dire un mot de la qualité des matériaux dont on fait la bière, de la drèche (malt) du houblon et de l'eau. La première est de différentes qualités selon que l'orge est plus ou moins bon. S'il est bon, il est plein de fleur et le grain écrase facilement sous la dent; l'écaille est mince et bien remplie. S'il est dur, il ne vaut pas grand chose. Les brasseurs distinguent ordinairement trois sortes de malt, le *pâle malt*, le *malt brun* et le *malt ambré*. Nous ne nous occuperons que des deux premières sortes. La différence de ces espèces consiste dans leur couleur qui provient des degrés de chaleur employés dans leur dessiccation. La chose à laquelle il faut surtout faire attention c'est la quantité de fleur qu'il contient. L'orge était-il mauvais, mince, endurci soit pour ne pas avoir été mûr ou pour aucune autre raison—il ne fera pas de si bon malt, c'est-à-dire il ne germera pas en dû tems et une portion ne sera toujours que de l'orge. Dans les pays où l'on fait le commerce du malt, les honnêtes gens y mêlent souvent de l'orge: car on y est assez heureux, après avoir laissé faire les bons gouvernemens au commencement, après n'avoir payé d'abord par exemple que de petits droits sur les arri-

cles importés du dehors, puis de grands droits, (quand les gens en place, dont l'appétit augmente partout en manquant, n'ont plus eu assez de ce revenu,) de payer une petite taxe sur les terres, maisons, granges, ensuite une taxe plus élevée; tellement qu'à la fin on a dû trouver d'autres moyens pour rassasier les gens en place. On a vu mettre des taxes sur l'eau que boit le peuple, sur les portes par lesquelles il entre, sur les fenêtres à travers lesquelles le soleil l'éclaire, sur le blé, les pois qu'il cultive, sur le pain qu'il mange et le sel qui l'assaisonne et sur le malt qu'il fabrique de l'orge qu'il a cultivé. S'il en est là aujourd'hui, c'est pour avoir toujours négligé de faire comprendre au gouvernement que s'il vient de Dieu il est là pour le peuple et non celui-ci pour être l'esclave et la bête de somme de l'administration. Mais cela me mènerait trop loin et même à la politique, qui n'a pas de bon accueil à espérer du *Glaneur*. Suffit donc de dire que le malt en Angleterre, étant taxé et non pas l'orge, cette loi de taxation démoralise assez les *maltteurs* pour mêler l'orge au malt. Pourquoi les faiseurs de malt ne succomberaient-ils pas aux tentations du diable, quand les faiseurs de lois, les princes, gouverneurs, juges, marguilliers et baillis y succombent, voir même nos brasseurs des villes, (qui pourtant sont d'aussi honnêtes gens que des conseillers au moins, ne peuvent pas tous ni toujours y résister. Je vous en mentionnerai plus bas un exemple que j'ai de bonne source. Comme, Dieu aidant, nous serons peut-être en peu d'années assez favorisés pour payer aussi en Canada une taxe sur le malt, c'est autant d'ouvrage et de temps de gagné, que de montrer comment Cobbett enseigne à découvrir ce tour. Prenez une poignée du malt, qui n'est pas encore moulu et jetez-la dans une terrine d'eau froide. Mêlez-lo un peu avec l'eau, c'est-à-dire que le tout soit humecté et couvert d'eau; tout ce qui tombe au fond ne vaut rien. Si le malt est moulu il n'y a pas moyen de le découvrir. C'est pourquoi chacun doit moudre son malt chez lui. Dès que l'orge est changé en malt il y a encore une grande variété dans celui-ci. Un minot de malt produit d'un orge pesant et beau vaudra mieux que la même quantité produite d'un orge mince et léger. Le poids indique la qualité et comme un minot de blé du poids de 62 liv. vaut plutôt 7 livres qu'un minot de 52 liv. ne vaut 5 livres de même un minot de malt de 45 liv. vaut plutôt 10 livres, qu'un minot de 35 liv. n'en vaut 6. Avec la drèche donc comme avec toute autre chose le bon marché est souvent une déception, si on ne fait pas attention à la qualité: s'il y a de l'orge avec le malt, le poids ne sert pas à examiner, parce que celui-là est plus pesant que celui-ci. Comme en Angleterre on ne se sert généralement que de l'orge pour faire la bière, Cobbett ne parle que de ce grain; mais on peut en faire avec de l'avoine comme au nord de la France, et avec du froment comme en Allemagne et en Alsace, même avec du seigle connu sous le nom d'espiète. Quant à la bière de froment j'en ai goûté et je la trouve excellente, moins forte que celle d'orge, mais plus agréable. Mais tenons-nous en à William Cobbett. Le houblon est aussi de différentes qualités. On en a, dit mon guide, pour 5s., on en a pour douze sols; mais le prix se règle sur la qualité. Le houblon sert à conserver la bière et à lui donner un goût agréable. Le houblon pour être fort n'est pas toujours bon. Il doit être d'une couleur vive, propre, sans feuille ni restes de branches parmi. Le houblon pro-

duit un fruit en cônes allongés dont les écailles ont à leur base chacune une poussière jaune ayant une saveur amère particulière, qui forme la partie active du houblon dans la bière. Si lors de la récolte on y mêle beaucoup de feuilles et de bouts de branches, on augmente le poids, mais la bière sera mauvaise, avis à celui qui veut en acheter—s'il y en a trop toute la bière peut être gâtée. Voici les signes d'un bon houblon : point de couleur brune, ce n'est que du houblon gâté sur le champ qui l'a ; sa couleur est entre le vert et le jaune ; frotté entre les doigts il est visqueux ; odeur vive et agréable. Voici un autre moyen de découvrir la bonne qualité du houblon : écrasez-le fortement dans la paume de la main ; s'il est de bonne qualité, vous appercevrez une substance huileuse ou résineuse, accompagnée d'une odeur des plus vives. Par le frottement il se produira une certaine quantité de poussière d'un beau jaune. En ouvrant une montre de houblon on y trouve une grande quantité de graines de la couleur d'un beau vert olive. Lorsque ces graines sont petites, ridées et leurs enveloppes sans saveur aromatique, le houblon a été cueilli trop tôt ; si sa couleur est d'un brun sombre, il l'a été trop tard. Le houblon trop vieux perd dès les premières années un cinquième de sa force et plus en raison de son âge. Cobbett cependant prétend le contraire, quoiqu'en disent les bons brasseurs. Si le houblon est bon une livre suffira pour un minot de malt ; mais tout dépend de l'espace de temps qu'on veut garder la bière et de la saison dans laquelle on la fait. La bière qui doit être longtemps conservée, ou qui est faite par une saison chaude, doit avoir une bonne livre et même un peu plus par minot de malt ; pendant que dans les circonstances contraires la moitié peut souvent suffire.

L'eau doit-elle être douce ; celle des rivières et des ruisseaux est la meilleure. L'eau de pluie qui vient de tomber est bonne aussi ; mais l'eau des citernes, des étangs rend la bière fade, et l'eau dure des puits ne vaut rien du tout : elle n'extrait pas assez les parties sucrées du malt ni l'amer du houblon ; elle empêche la fermentation, ce qui prouve qu'elle ne vaut rien à cet effet.

Cobbett a bien raison de dire qu'il y a deux classes d'hommes qui devraient toujours brasser leur bière : les cultivateurs, les artisans et journaliers—plût à Dieu qu'en Canada les habitans et les gens de métier voulussent la faire ! Cela fait donc qu'on doit également faire une différence entre la brasserie des uns et celle des autres. Supposons donc qu'il s'agit de brasser 18 gallons d'ale et 36 gallons de petite bière, pour remplir trois barils de 18 gallons chacun. Les ustensiles doivent donc être en proportion de cette quantité. D'abord il faudra une chaudière de cuivre de la contenance de 40 gallons au moins, car quoiqu'on n'ait que 36 gallons de petite bière, il faut de la place pour le houblon et la liqueur qui s'évapore. Vient ensuite une cuve-matière de 60 gallons ; car le malt s'y trouve avec l'eau ; troisièmement une cuve basse qu'on place sous la cuve matière, pour en recevoir la liqueur retirée des grains ; quatrièmement une cuve-guilloire de la contenance de 30 gallons pour y faire fermenter la bière. La cuve-matière comme nous le verrons tantôt pourra servir de cuve guilloire à la petite bière. Outre cela ils faudra quelques rafraichissoirs, pour lesquels les cuiviers à lessive ordinaires pourront servir convenablement. Elles pourront être de la profondeur d'un pied ; si vous en avez

quatre, ça vaudra mieux, car le refroidissement sera plus rapide. Vous commencez par remplir votre chaudière d'eau, que vous faites bouillir : ensuite vous versez assez d'eau dans la cuve-matière pour bien brasser et séparer le malt. Cette cuve-matière, comme il vient d'être dit, contient 60 gallons ; elle est un peu plus large en haut qu'au fond et pas tout à fait si profonde qu'elle y est large. Au milieu du fond se trouve un trou de 2 pouces de diamètre, pour retirer le mout. Dans ce trou mettez un bâton plus long que la profondeur de la cuve de deux pieds. Le bâton qui a deux pouces au bout d'en bas diminue vers le bout d'en haut jusqu'à huit pouces du fond. Il bouche enfin le trou comme un bouchon de liège. Sur le trou, avant d'y placer autre chose vous placez un paquet de bouleau mince, de bruyères ou de bonne paille, à peu près de la moitié de l'épaisseur d'un bon balai de bouleau. Il est bien attaché aux extrémités. Vous faites cela pour empêcher les grains de sortir lorsque vous faites passer le mout. Le bout aminci du bâton passe dans le trou à travers ce paquet et le bouche de cette manière. Il faut ensuite quelque chose pour empêcher ce paquet d'être soulevé avec le bâton : à cet effet faites un collier de plomb à votre bâton, et faites attention que son ouverture soit assez large pour y pouvoir aisément remuer le bâton. Ce collier pèsera trois ou quatre livres. Mais si vous avez quelque autre chose qui puisse vous épargner cette dépense, employez-la ; seulement faites attention à ce qu'elle soit assez pesante pour empêcher le bouleau de remuer. Vous êtes à cette heure prêt à brasser. Nous prendrons deux minots de malt pour obtenir notre quantité de bière. Dans la cuve-matière vous versez assez d'eau bouillante pour bien brasser et séparer le malt. Ceci est un des points les plus délicats : il s'agit de connaître le degré de chaleur que doit avoir l'eau avant d'y mettre le malt. Elle doit être de cent soixante dix degrés du thermomètre. Oui, me dites-vous, un thermomètre ; ce n'est que chez les messieurs qu'on voit de ces choses-là ; nous n'en avons pas et si nous en avions, Dieu sait si nous saurions nous en servir plus que les messieurs qui assez souvent n'ont de ces bagatelles que pour la parade, sans savoir au juste à quoi cela sert, comment elles sont faites, ni pourquoi cela est de même. C'est égal ; nous allons donc nous passer du thermomètre et faire comme de très bons brasseurs ont fait en Angleterre depuis plus d'un siècle. Ces gens-là reconnaissent le degré de chaleur nécessaire en se regardant dans l'eau de la cuve comme dans un miroir ; s'ils peuvent voir clairement et distinctement leur face, l'eau est assez refroidie—avant qu'ils puissent se voir de même ils n'y mettent pas de malt. Enfin nous l'y avons mis et il s'agit de le bien brasser dans l'eau. Pour ce faire vous avez un bâton un peu plus épais qu'un manche à balai avec deux ou trois bâtons un peu moins forts à une distance de trois ou quatre pouces l'un de l'autre et passant de chaque côté du premier bâton. Ces petits bâtons de travers ramassent le malt et le séparent. Donc le malt se trouve à sa place et doit continuer dans cet état pendant un quart d'heure. En attendant vous avez rempli et fait bouillir votre chaudière ; et au bout de votre quart d'heure vous y mettez assez d'eau bouillante pour vos 18 gallons de bière. Mais vous devrez peut-être avoir en tout vos 30 gallons d'eau : car le grain va en retenir au moins 10 gallons, et il vaut mieux avoir trop de

mout que trop peu. Lorsque la quantité convenable d'eau s'y trouve, brassez encore le malt. Couvrez la cuve matière de poches ou de quelque chose qui fera la même affaire, et laissez alors la matière reposer pendant deux heures, après quoi vous faites passer le mout. Maintenant rappelez-vous que la cuve-matière se trouve sur tabourets, chevaux ou autre chose qui vous permettra de placer dessous la cuve basse dont il a été question plus haut, pour recevoir le mout à mesure qu'on le fait passer par le trou sus-mentionné. Dès qu'elle est bien placée vous faites partir le mout en enlevant le bâton, qui bouche ce trou. Mais ce bâton, dont 6 à 8 pouces se trouvent dans le trou doit être enlevé peu à peu ; on laisse aller le mout doucement afin de retenir le sédiment ou ce qui reste au fond ; de sorte qu'il est quelquefois nécessaire de tenir le bâton en haut au point que vous voulez qu'il soit soulevé et où vous voulez l'arrêter pour le moment. En prenant un morceau de frêne ou de noisetier qui est un ou deux pieds plus large que n'est votre cuve-matière en haut, vous le fendez, l'attachez bien des deux bouts et le placez sur la cuve. Vous ouvrez la fente au milieu et y mettez le grand bâton de la cuve-matière ; et lorsque vous le soulevez, ce bout fendu le retiendra à telle hauteur qu'il vous plaira.

Après avoir enlevé le mout de la forte bière vous mettez de l'eau dans la cuve matière pour la petite bière. Mais suivons Cobbett et voyons ce qu'il y a à faire avec la première pour la mettre en baril et l'encaver. Après cela on parlera de la petite bière. A mesure que votre mout descend dans la cuve basse, vous le mettez dans la cuve-guilloire où il reste jusqu'à ce que votre chaudière puisse le recevoir. Dès qu'elle est vide, vous y mettez le mout et après cela une livre et demie de bon houblon, bien frotté et séparé en l'y mettant. Vous faites ensuite bouillir le tout pendant une bonne heure brusquement, sans couvercle : une heure et demie ne font pas de mal. Cela fait, éteignez votre feu et mettez la liqueur dans les rafraichissoirs mais sans le houblon, que vous aurez retiré en passant la liqueur à travers un couloir—un petit panier de drap ou d'osier vaut le mieux. Vos rafraichissoirs se trouvent dans une bonne place en dedans ou en dehors de l'édifice, comme cela vous arrange le mieux. Quelques bâtons placés sur un des rafraichissoirs reçoivent le panier ou couloir, dans lequel vous versez le houblon et tout ce qui retiendra celui-là. De cette manière vous procédez d'un rafraichissoir à l'autre. Si votre liqueur est plus profonde dans l'un que dans l'autre, vous changerez vos travaux de sorte à distribuer la liqueur de manière qu'elle refroidisse également dans chacun.

La liqueur parvient à un autre degré dans la cuve-guilloire, où elle doit fermenter. Le point le plus important dans cette opération c'est de connaître le degré convenable de chaleur que doit avoir la liqueur, lorsqu'on veut qu'elle fermente. Soixante dix degrés, voilà le degré convenable ; mais ne voilà-t-il pas encore l'histoire du thermomètre ! Eh bien ! dans cette occasion tout le monde a le thermomètre dans la main. Plongez un doigt dans la liqueur : si elle est justement chaude, doucement tiède, point de chaleur—voilà ce qu'il faut. Un peu d'expérience et on est bientôt parfait en cela. Dès que la liqueur est à ce degré de chaleur ou à peu près de même (car elle refroidira en la transvasant), mettez-la dans la cuve-guilloire. Elle contient 30 gallons et un vieux tonneau un

peu plus grand, dont on a ôté la tête fait très bien, quoi qu'aucun vase, cuve, baril de cette capacité, étant profond en raison de sa largeur puisse servir. La liqueur y étant vous y ajouterez environ une demi-pinte de bonne levure, après l'avoir d'abord mêlée dans un vase de la contenance d'un gallon avec la liqueur et une poignée de fleur de froment ou de seigle. Après que vous l'aurez jetée dans la cuve-guilloire, vous agitez bien toute la masse avec une grande cuiller de bois, jusqu'à ce que la liqueur et la levure soient bien incorporées. Couvrez ensuite votre cuve-guilloire d'une ou de deux poches ou de quelque chose qui fera la même chose.

Nous sommes à la fin parvenus au dernier degré, la tonne ou le baril. Cependant voyons d'abord où nous mettrons la cuve-guilloire. L'endroit ne doit être ni trop froid ni trop chaud. L'air ne devrait y avoir qu'une chaleur de 55 degrés. En été l'endroit doit être frais et chaud en hiver. S'il fait un temps bien froid, on mettra quelques couvertes ou poches autour de cette cuve pendant que la bière y fermentera. En 6 ou 8 heures l'écume montera sur la liqueur, et continuera de monter plus ou moins vite pendant 48 heures. Mais le temps de la fermentation dépend de plusieurs circonstances, de sorte qu'on ne peut pas exactement l'assigner. On fait mieux d'ôter l'écume, qui en effet est de la levure, au bout de 24 heures avec un écumeur ordinaire et on la met dans un vaisseau ; au bout de 12 heures on l'enlève encore et ainsi de suite jusqu'à ce que la fermentation cesse et ne soulève plus de levure. Alors la bière est faite et si elle (la bière forte ou l'ale) est tout à fait refroidie, mettez-la en baril moyennant un entonnoir. Si elle n'est pas froide elle aura un goût rance et désagréable. Quand au baril il faut qu'il soit sain et doux. Le baril bombé est moins avantageux que celui qui est tout rond, car avec le premier il reste toujours un vide qui, admettant l'air, rend la bière fade. Il faut surtout pour ces sortes de barils une attention toute particulière pour les mettre à plomb, pendant que l'œil le moins exercé découvre sur le champ si l'autre espèce de baril l'est ou ne l'est pas. Le baril doit être placé sur un chantier avec des jambes d'un pied de long. Vous descendrez votre bière en seaux, que vous videz dans l'entonnoir. Penchez le baril un peu sur un côté si vous l'emplissez ; car la bière fermentera encore ici et du levain sortira par le trou du bondon et peut dans cette position du baril descendre d'un côté dans un vaisseau qu'on a placé dessous. Cette seconde fermentation peut durer quelques jours. En mettant la bière en baril gardez un gallon ou deux pour remplir le vide produit par la levure. Enfin lorsque la fermentation a entièrement cessé, mettez la tonne ou le baril à plomb, mettez-y une poignée de houblon frais, achevez de remplir entièrement le baril, mettez-y le bondon entouré d'un morceau de linge grossier ; faites-le entrer à force de coups de marteau et mettez dessus un sac rempli de sable, de sorte qu'il couvre parfaitement le bondon. Le temps que vous laisserez la bière avant de vous en servir dépend de votre goût ; mais une bière faite de même peut se conserver bien longtemps. Lorsque votre baril est vide, bouchez-le bien pour que l'air n'y pénètre pas, autrement il moisira et ne vaudra plus rien pour y mettre la bière. Avant de vous en servir de nouveau, versez le fond et remuez-le plusieurs fois avec de l'eau chaude, mettez-y des pierres ou une chaîne avec

l'eau, roulez-le tout jusqu'à ce que le baril soit entièrement propre.

Retournons maintenant à la *petite bière*. Rappelez-vous que plus haut on l'a abandonnée quand on a eu tiré le moût de l'*ale* : on a seulement rempli la chaudière d'eau qu'il faut faire bouillir. Dès que votre moût d'*ale* sera sorti, le grand bâton de la cuve-matière remplacé pour bien boucher le fond—vous mettrez 36 gallons d'eau bouillante dans la cuve-matière, vous brasserez bien les grains, comme vous l'aurez fait pour la forte bière, vous couvrirez de nouveau la cuve-matière, et laisserez le tout reposer pendant *une* heure au lieu de deux que vous avez laissé pour l'*ale*. Vous procéderez à mettre votre petite bière comme l'autre dans la cuve basse, la cuve-guilloire. Vous la laissez refroidir et vers ce tems votre chaudière est vide encore. Vous y mettez donc votre petite bière avec le houblon dont vous vous êtes d'abord servi plus une demi livre de *houblon frais* et cette liqueur vous la ferez bouillir vivement pendant *une* heure. Pendant ce temps vous aurez sorti les grains et le sédiment de la cuve-matière, le paquet de bouleau sera aussi enlevé et le tout bien nettoyé. Remplacez alors votre paquet de branches de bouleau, posez le grand bâton dans le trou, mettez deux ou trois bâtons sur la cuve, votre panier dessus et après avoir éteint votre feu, versez la petite bière dans la cuve-matière à travers le panier que vous savez. Otez le panier, jetez le houblon sur le tas de fumier et laissez refroidir la petite bière dans la cuve-matière. Pour la faire ensuite fermenter il faudra plus de levure en proportion : pour 36 gallons de petite bière il en faudra trois demi pintes. Vous continuez vos procédés comme avec la bière forte, seulement elle ne doit pas être toute à fait froide lorsque vous la mettez dans la tonne, mais *un peu chaude*, autrement elle ne fermentera pas du tout ; car elle ne le fait déjà ni tant ni si longtemps que l'autre bière. On peut la mettre plutôt dans un baril, ordinairement un jour après qu'elle est faite. Vous allez ensuite nettoyer vos ustensiles comme il faut, ne perdre ni les grands ni les petits ; car pour en avoir d'autre on perd du *temps* à les faire et le temps est précieux.

Voyons maintenant ce que coûteront ces ustensiles. La chaudière *neuve* £6 10 ou 144 liv. la cuve-matière *neuve* 30s. ou 36 liv. la cuve-guilloire non pas *neuve* 5s. 4d. ou 6 liv. la basse cuve et trois rafraichissoirs non pas *neufs* 20s. ou 24 liv. en tout £9 5 ou 210 liv. Cet appareil tenu en ordre peut durer 100 ans. Cependant vous me direz c'est une grande dépense, par le temps qui court, l'argent est rare, les revenus publics diminuent, les dépenses augmentent, les ministres font enlever l'argent qui se trouve dans le coffre, tout, tout, il restera ras comme une souris d'église, encore n'y a-t-il pas assez pour engraisser tous ces messieurs qui nous mangent, il y manque des dix-milliers de louis et qui doit les payer si ce n'est nous autres, peut-être par des taxes sur les portes et fenêtres comme tu as dit plus haut que cela se pratique dans l'heureuse Europe et dans un pareil temps tu parles, Jean Paul, de dépenser 210 liv. pour faire la bière ! Jean Paul !—Eh oui, mes amis, je sais tout cela, mais je dis encore faites la dépense et si tu ne le peux pas toi seul, Michel, mets-toi avec neuf ou dix voisins si tu veux ; cela fera 21 liv. par famille ; c'est encore quelque chose, je sais, mais enfin faites-le. Vous ne dépendrez plus du caprice

d'un marchand pour vendre vos grains et acheter sa mauvaise drogue ; vous aurez une bonne boisson nourrissante au lieu d'une boisson malsaine et fort chère. Il y a beaucoup de choses à faire en faisant la bière, mais la plus grande partie n'exigent qu'une minute chacune, dans *une* journée vous pouvez faire tout ce que j'ai détaillé plus haut ; les femmes peuvent le faire, car il n'y a pas d'ouvrage dur. D'ailleurs la femme n'est jamais si aimable que quand elle est utile ; et quant à la beauté, il faut que je vous dise qu'un homme peut bien s'amouracher d'une fille à la promenade ; mais si la fille, au moins une fille canadienne, qui ne croit pas qu'une *Dame* ou une *Lady* doit avoir honte d'être *femme* et *femme de ménage* surtout, une fille canadienne donc sait que pour que son amour soit solide et constant il n'y a pas de grimoire comme celui où l'amant la voit *travailler*. Essayez donc une brasserie dans une paroisse ; celui qui a le plus de courage, le plus d'intelligence, le plus d'honneur, le plus de patriotisme le fera et je me flatte qu'il n'accusera pas ce pauvre insulaire de Jean Paul de lui avoir donné un mauvais conseil.

S O I E N O I S .

EXTRAIT DU COURS ABRÉGÉ DE LEÇONS DE CHIMIE.

Leçon troisième.

D. Qu'est-ce que l'attraction ?

R. Dans un sens générique, l'attraction est ce principe inhérent des corps, par lequel ils sont tous plus ou moins portés à s'approcher les uns des autres, et à devenir en contact. Tous les corps sont plus ou moins doués de ce principe. Mais, comme cette attraction a lieu de préférence entre certains corps, on est forcé de reconnaître la loi de la force centripète, et la loi de la force centrifuge ; c'est-à-dire, cette force attractive par laquelle certains corps sont portés vers un centre commun, et tendent à y demeurer ensemble, ou cette force répulsive par laquelle certains corps sont portés à s'écarter, pour aller s'unir à d'autres qui en sont éloignés, et ce, souvent même indépendamment de leur gravité spécifique ; comme, pour la force centripète, la propension qu'a la terre, ainsi qu'une goutte de liquide, à prendre et à conserver une forme globuleuse qui résulte de l'attraction mutuelle et réciproque qu'ont entr'elles ses différentes parties constituantes qui tendent à se concentrer vers le centre ; et, pour la force centrifuge, la répulsion de deux corps également saturés du principe électrique, &c. &c.

D. En combien d'espèces divisez-vous l'attraction ?

R. On divise l'attraction, 1°. en attraction collective ; 2°. en attraction de gravitation ; 3°. en attraction d'agrégation ; 4°. en attraction de cohésion ; 5°. en attraction de composition ; 6°. en attraction capillaire ; 7°. en attraction électrique ; 8°. en attraction magnétique.

D. Qu'est-ce chacune de ces attractions ?

R. 1°. L'attraction collective est celle par laquelle tous les corps sont portés à s'unir vers un centre comme la force centripète.

2°. L'attraction de gravitation regarde le poids, et est celle par laquelle les corps sont portés à s'approcher, chacun par sa gravité spécifique.

3°. L'attraction d'agrégation regarde le rapprochement des particules intégrantes des corps, et signifie leur ajustement les unes sur les autres, sans aucun changement de propriété.

4°. L'attraction de cohésion regarde l'adhérence des particules intégrantes des corps, et opère et maintient leur contact actuel, par leur cohésion ensemble.

5°. L'attraction de composition, qu'on appelle autrement l'attraction ou l'affinité, regarde l'union intime des particules constituantes des corps, par affinité, et est celle par laquelle s'opèrent tous les changements qui résultent des compositions et décompositions chimiques.

6°. L'attraction capillaire regarde les liquides, et est celle par laquelle s'opère leur diffusion au moyen des pores, de petits tubes et du tissu des étoffes.

7°. L'attraction électrique regarde l'électricité, et est celle par laquelle s'opère le rapprochement de certaines substances, d'une consistance différente, au moyen du fluide électrique accumulé par la chaleur et par la friction sur le verre, l'ambre et les substances résineuses.

8°. L'attraction magnétique regarde le magnétisme, et est celle par laquelle s'opère le rapprochement des substances métalliques au moyen du fluide magnétique accumulé dans l'une d'elles.

Une barre de fer devient magnétisée en l'exposant dans une position perpendiculaire sur la terre, et comme elle a alors deux pôles, le nord et le sud, le bout d'en haut devient le pôle nord, et le bout d'en bas devient le pôle sud.

D. Qu'est-ce que l'affinité ?

R. L'affinité, qu'on appelle encore l'attraction de composition, est le principe par lequel s'opère l'union intime des particules constituantes des corps, et produit tous les changements que l'on observe dans la décomposition et dans la composition nouvelle des substances soumises à l'analyse.

D. Quelle différence y a-t-il entre l'attraction de composition, ou l'affinité, et l'attraction d'agrégation et de cohésion ?

R. L'attraction de composition, ou l'affinité, diffère de l'attraction d'agrégation et de cohésion, en ce qu'elle agit sur des *particules dissemblables*, et donne des *composés hétérogènes*, chacun bien différent des substances élémentaires qui le constituent ce qu'il est ; tandis que l'attraction d'agrégation produit le simple rapprochement des particules intégrantes des corps, et exerce sa force sur des *particules semblables* que l'attraction de cohésion tient unies entr'elles, et donne des *corps* d'une nature *homogène* ; c'est-à-dire que c'est l'attraction de composition, ou l'affinité, qui unit et constitue ensemble les particules *dissimilaires* d'un corps composé d'éléments hétérogènes, et que c'est l'attraction de cohésion qui unit entr'elles les particules *similaires* d'un corps homogène. Ainsi, l'attraction de composition est le synonyme de l'*affinité chimique*, nom par lequel nous la désignerons dans la suite.

D. Comment divisez-vous l'affinité ?

R. Comme l'attraction, l'affinité est un nom générique qui sert à plusieurs vues, dans la pratique des arts et des sciences, et d'après ses effets divers, elle est subdivisée en plusieurs espèces ; savoir, 1°. l'*affinité proprement dite* ; 2°. l'*affinité élective simple* ; 3°. l'*affinité élective complexe* ; 4°. l'*affinité intermédiaire* ; 5°. l'*affinité récipro-*

que ; 6°. l'*affinité quiescente* ; 7°. l'*affinité divellente*.

D. Qu'est-ce que chacune de ces affinités ?

R. 1°. L'*affinité simple* est celle par l'action de laquelle les particules constituantes d'un corps composé sont unies *chimiquement*, sans occasionner la séparation ou la décomposition d'aucune autre substance, comme le démontre l'union d'un alkali avec un acide, ou celle de la perlasse avec l'huile, formant le savon, ou encore celle de l'ammoniac avec l'huile d'olive, formant le liniment volatil des médecins.

2°. L'*affinité élective simple* est celle en vertu de laquelle les particules constituantes d'un corps composé, nouvellement formé, sont unies chimiquement à l'exclusion d'une ou de plusieurs autres substances qui se trouvent déplacées de leur état d'union préalable, comme on le voit en jetant un peu d'acide sulphurique sur du carbonate de chaux (blanc d'Espagne) d'où résulte la formation du sulphate de chaux (*plâtre de Paris*) à l'exclusion de l'acide carbonique qui se dégage de la chaux, avec laquelle il était combiné, et s'envole en forme de gaz, l'acide sulphurique ayant une plus grande affinité pour la chaux que n'en a l'acide carbonique. Ainsi l'acide sulphurique fait élection de la chaux à l'exclusion de l'acide carbonique.

3°. L'*affinité élective complexe*, ou double, exerce son influence entre les particules de deux corps au moins, composés chacun d'une base alcaline ou métallique et d'un acide, mis en contact pour opérer l'échange de leurs bases respectives et la formation de nouveaux composés, possédant chacun une nature et des propriétés bien différentes de celles qu'ils possédaient dans leur état d'union préalable, comme on le voit dans la fameuse opération du *miraculum chemicum*, qui consiste à mêler une dissolution de carbonate de potasse (*perlasse*) avec du muriate de chaux, ce qui produit la conversion instantanée de deux liquides diaphanes en une matière pierreuse solide, y ayant eu un échange de bases, et la formation du muriate de potasse et du carbonate de chaux (*le marbre*).

4°. L'*affinité intermédiaire* est celle par laquelle deux substances, qui paraissent n'avoir pas d'affinité sensible entr'elles, sont disposées à s'unir chimiquement, par l'intermédiaire ou par l'intervention d'une troisième ; ainsi, un alkali est l'intermédiaire d'une union chimique entre l'huile et l'eau, d'où vient la théorie du savon, de la lessive, du lavage, des creusages, &c. &c.

5°. L'*affinité réciproque* est celle au moyen de laquelle deux substances sont également disposées à se rapprocher et à se combiner chimiquement ensemble, comme on le voit dans l'union d'un alkali avec un acide.

6°. et 7°. L'*affinité quiescente* et *divellente* sont celles qui se manifestent dans l'exemple de l'affinité complexe ; car, en examinant les phénomènes qui ont lieu dans ce procédé double, on reconnaît qu'il y a, en action, deux forces opposées ; savoir, 1°. celle qui tend à tenir unies, deux à deux, les substances qui y sont soumises, et à les faire demeurer en repos, et que pour cette raison, on appelle *quiescentes* ; 2°. celle qui tend à les séparer et à faire qu'elles se combinent chimiquement dans un ordre nouveau et différent, et qu'on appelle *divellente*, d'où il suit que la décomposition d'un corps ne saurait avoir lieu

qu'autant que l'affinité *quiescente* est vaincue par l'affinité *divellente*.

D. Quelles sont les différentes lois qui gouvernent l'affinité ?

R. L'affinité ayant été reconnue constante et invariable dans ses effets, *Fourcroy* a établi dix lois qui offrent très exactement l'ensemble de tous les phénomènes chimiques, et que l'on peut considérer comme les axiomes fondamentaux de la chimie. Elles sont au nombre de dix ; savoir :—

1°. L'affinité n'a lieu qu'entre les substances de nature différente ou hétérogène.

2°. L'affinité n'a lieu qu'entre les particules extrêmes des substances.

3°. L'affinité peut avoir lieu entre plusieurs substances.

L'alliage du bismuth avec le plomb, du cuivre avec l'étain, et généralement tous les métaux, prouvent la vérité de cette loi. Les combinaisons des acides avec les bases alcalines peuvent encore servir d'exemple.

4°. Pour que deux substances se combinent chimiquement il faut que l'une au moins soit liquide ou fluide.

5°. Lorsque l'affinité a lieu entre plusieurs substances, leur température change dans l'instant de leur union.

6°. Deux ou plusieurs substances qui se sont unies par affinité entr'elles, forment un composé de natures et de propriétés différentes de celles qui les caractérisent dans leur état de séparation.

6°. La force de l'affinité se mesure par le degré de résistance, ou de difficulté, que l'on a à vaincre pour déplacer et séparer les particules des composants.

8°. Il y a, entre tous les corps physiques, un degré d'affinité bien différent.

9°. L'affinité est en raison inverse de la saturation des corps, les uns par les autres.

10°. Il y a, entre les corps qui peuvent se décomposer d'abord, une affinité prédisposante qui détermine la décomposition.

D. Quelle différence faites-vous entre le *composé* et le *mélange*, et entre l'*amas* et l'*agrégé* ?

R. Le *composé* offre toujours, dans sa composition, un produit de particules hétérogènes et très différentes de chacune des matières qui le constituent, et résulte du changement essentiel qu'opère l'affinité chimique entre les particules de substances dissemblables, comme le démontrent tous les oxydes, tous les acides, tous les sels, &c.

Le *mélange* présente toujours, dans sa consistance, la réunion de certaines substances hétérogènes, sans aucun changement essentiel dans leur nature, leurs diverses propriétés demeurant les mêmes, comme on le voit dans le pain, dans lequel on reconnaît le goût du sel, de la fécule, &c. et encore dans la poudre à tirer, et généralement dans toutes les poudres pharmaceutiques.

L'*amas* est une collection de particules intégrantes qui n'ont aucune union entr'elles, et qui sont toujours mobiles et indépendantes les unes des autres, comme nous le présente un tas de pierres, de grains, de bois, &c.

L'*agrégé* est un corps homogène qui résulte de l'attraction d'agrégation et de cohésion qui agissent entre les particules de substances semblables, simples ou composées ; la première opère leur rapprochement et la seconde les fait cohérer ensemble, comme on le voit dans le *chlorite*, le

granite, le *quartz*, et la plupart des minéraux pierreux.

N. B. Quand un corps est formé de deux substances, on l'appelle *composé binaire* ; quand il l'est de trois, *composé ternaire*, de quatre, *composé quaternaire*, &c.

D. Quels sont les moyens de rompre l'affinité ou l'adhésion qui existe entre les particules des corps ?

R. La loi des affinités dont nous venons de parler, tend sans cesse à rapprocher les particules des corps, et à les maintenir dans leur état d'union. Les efforts du chimiste se bornent presque toujours à vaincre cette force attractive, et les moyens qu'il emploie se réduisent, 1°. à diviser les corps, par des opérations mécaniques, 2°. à éloigner les particules, les unes des autres, par le secours des dissolvants ; 3°. à présenter aux divers ingrédients constituants des corps des substances qui ont plus d'affinité pour eux qu'ils n'en ont eux-mêmes entr'eux ; 4°. par la dilatation, au moyen du calorique.

D. Qu'est-ce que vous appelez dissolvant ?

R. On appelle dissolvant, ou *menstrue* (*menstruum*) le liquide dans lequel disparaissent les particules solubles d'un corps solide ; de sorte que la dissolution est la division et la disparition d'une substance solide dans un liquide, mais sans aucune altération dans la nature et les propriétés de la substance dissoute, comme on le voit par la dissolution des sels dans l'eau, &c.

La dissolution est d'autant plus prompte, que les particules intégrantes de la substance à dissoudre présente plus de surface à l'action du dissolvant, d'où il suit qu'il faut triturer, broyer, diviser et dilater le corps que l'on veut dissoudre, afin de rompre l'affinité et présenter plus de surface.

ECONOMIE,

INDUSTRIELLE ET DOMESTIQUE.

HISTOIRE DES INVENTIONS ET DÉCOUVERTES

DEPUIS L'ÈRE CHRÉTIENNE,

suite.

Quatorzième siècle.

Ce fut vers le milieu de la première automne du quatorzième siècle que le médecin Arnaud soumit le marc de raisin à l'action d'un feu ardent qui en fit évaporer l'eau, n'y laissant ainsi que la partie spiritueuse. On l'accusa presque de sorcellerie à Montpellier, où il avait fait cette première expérience, et il n'échappa au châtiement que par la fuite. Nommée d'abord eau-de-fer, puis eau-de-mort, l'eau-de-vie a survécu à ses persécuteurs comme la découverte de Galilée qui, ainsi que lui, souffrit pour la science dans un siècle encore plus éclairé.

L'invention des lunettes est due, disent les uns, à un Florentin nommé Salvino ; selon d'autres, nous les devons à un Pisan nommé Spina. Quoi qu'il en soit, on s'en servait au quatorzième siècle, et ce fut certainement une des plus utiles inventions.

Les chandelles de suif furent, dans leur principe, un objet de luxe, comme l'est de nos jours la bougie diaphane. Avant 1300 on ne s'éclairait qu'avec des éclats de bois

dans les chaumières; on avait l'huile pour les salons.

Le règne de Charles VI nous a donné les chapeaux. Avant ce prince, on portait des bonnets, des mortiers, des chaperons. Le roi, les princes, les chevaliers, avaient seuls le droit de se servir du mortier, qui n'était autre chose qu'un bonnet de velours galonné. Le simple bonnet, qui était de laine, servait de coiffure au clergé, aux grands et au peuple. Le chaperon, espèce de capuchon qui avait un bourrelet sur le haut et une queue pendante, se mettait sur le bonnet ou le mortier. Du temps de Charles VI, on commença à porter le chapeau à la campagne; on le porta en temps de pluie sous Charles VII, et en tout temps sous Louis XI. Louis XII reprit le mortier, mais François I^{er} le quitta et porta toujours un chapeau.

On dit que l'origine des chapeaux vient d'Espagne, et qu'on doit cet usage à Tristan Salazar, qui était de Biscaye, et qui fut archevêque à Sens.

On a long-temps répété que les cartes avaient été inventées pour distraire le malheureux Charles VI; il est vrai que ce motif leur fit prendre faveur, et que la chambre des comptes de ce prince vota une somme considérable pour le jeu de cartes apporté en France après sa démence; mais elles dataient déjà de quelques centaines d'années.

Sous le règne suivant, un peintre nommé Jacquemin Gringonneur en inventa de particulières à la France. *Argine*, nom de la dame de trèfle, est l'anagramme de *Regina*: c'était la reine Marie d'Anjou, femme de Charles VII; *Rachel*, la dame de carreau, était Agnès Sorel; la dame de pique, sous le nom de *Pallas*, désignait Jeanne d'Arc, etc. Les quatre valets ont des noms historiques. Par le cœur on entendait la bravoure; par le pique et le carreau, les armes; par le trèfle, le fourrage indispensable au cavalier; l'as est le symbole des finances, au moins aussi nécessaires.

La mode, si puissante en France, y a tout changé depuis quelques siècles; elle a respecté les cartes... Mais passons du jeu aux affaires.

Les lettres de change sont dues aux Juifs, et ce sont les Italiens et les négocians d'Amsterdam qui en ont établi l'usage en France. Bannis de ce royaume sous Philippe-le-Long, les Juifs se réfugièrent en Lombardie, y donnèrent aux négocians des lettres sur ceux à qui ils avaient confié leurs effets en partant, et ces lettres furent acquittées. On suivit depuis cet exemple.

La plus ancienne ordonnance qui fasse mention de véritables lettres de change, c'est-à-dire de lettres tirées de place en place, est l'édit donné par Louis XI au mois de mars 1462; mais on s'en servait long-temps avant cette ordonnance.

"Que de progrès! s'écrie avec enthousiasme un contemporain de Charles VII, que de progrès dans les sciences, dans les lettres, et combien nous sommes au-dessus de nos ancêtres! Mais pour ne parler que de l'industrie et des arts, autrefois la musique ne connaissait que des unissons; aujourd'hui elle ne fait entendre que des accords; autrefois on ne peignait que sur bois, aujourd'hui on ne peint que sur verre; autrefois les architectes ne voulaient que des ordres grecs, que des colonnes; ils ne veulent aujourd'hui que des ogives et des piliers. Dans les arts mécaniques, autrefois on ne façonnait la matière que de cent façons, aujourd'hui on la façonne de mille.

"Et dans le commerce que de variations encore! Autrefois il allait à peine d'un bout de province à l'autre; aujourd'hui il va d'un bout de l'Europe à l'autre.

"Et dans l'agriculture! Nos agriculteurs savaient autrefois labourer, fumer, semer, recueillir, c'était tout; aujourd'hui ils savent mille secrets, ils savent tous les secrets de la nature...

"Que de variations, surtout dans les usages de la vie! Nos ancêtres étaient si simples, si grossiers! nous sommes si polis, si raffinés!

"Tout ce que l'homme fait, il le défait et le refait sans cesse. L'homme est sans cesse changeant: c'est que l'homme, considéré dans ses œuvres, tend sans cesse à la perfection."

Terminons ce chapitre et le quatorzième siècle par une note exacte et authentique du prix de divers objets à cette époque. Cette appréciation sert plus qu'on ne le croit à fixer les idées sur les mœurs d'un peuple; elle fait mieux comprendre son histoire.

Je ne parle ici que pour la France.

	livr.	sous.	den.
Prix d'un cheval	15	"	"
d'un bœuf	9	"	"
d'un veau	1	12	"
d'un mouton	"	9	"
d'un porc	2	"	"
d'une poule	"	"	8
d'un singe	4	"	"
d'un perroquet	"	20	"
d'une livre de cire	2	8	"
d'une chandelle de suif	"	1	"
d'une chemise de lin	"	10	"
d'une paire de gants blancs communs	"	"	4
id. de gants de chien	"	4	"
id. de gants de chevrotin	"	6	"
d'une livre de laine	"	4	"
d'une aune de drap	"	40	"
d'un setier de froment	"	15	"
de seigle	"	7	"
d'avoine	"	5	"
de fèves	"	10	"
de pois	"	13	"
d'une charretée de foin	2	8	"
d'un millier de cerisiers	"	6	"
d'un cent de pruniers	"	8	"
id. de poiriers	"	20	"
id. de pommiers	"	12	"
d'une gerbe de rosiers	"	20	"
d'un cent d'ognons de lis	"	6	"
d'un cent de pommes	"	1	"
d'un cent d'œufs	"	3	"
d'une livre de beurre	"	"	8
d'une livre de fromage	"	"	2
id. de pain	"	"	1
id. de sel	"	"	2
id. de poivre	"	4	"
id. de canelle	"	14	"
id. de riz	"	"	8
id. de sucre	"	3	"
id. d'amandes	"	"	18
id. de figues sèches	"	"	10
id. de raisins secs	"	"	10

	livr.	sous	den.
Prix d'une marmite	"	"	9
d'une pinte de vin rouge	"	"	3
<i>id.</i> de bière	"	"	2
d'un flacon d'eau de rose	"	10	"
Journée d'un moissonneur	"	2	6
Année d'un valet de ferme	7	"	"
d'un berger	3	10	"
d'une chambrière	"	30	"
d'une nourrice	"	50	"

Revenu annuel des enfans de France 12,000 liv.

—0000—

MR. L'ÉDITEUR,

J'ai promis de vous envoyer la recette pour faire du café avec la betterave. En vous l'envoyant maintenant, je vous observe que je me sers moi-même de ce café depuis plusieurs semaines, que non seulement tout le monde le trouve bon—et que je le fais boire à qui passe chez moi aux heures du repas, afin de convaincre mes voisins de l'avantage en tout genre qu'ils peuvent tirer de la culture de cette racine—mais encore que des personnes, qui, se servant de thé, se plaignaient régulièrement du mal d'estomac, m'ont assuré, que depuis qu'elles font usage du café de betterave, elles ne souffrent plus. D'ailleurs, et ce n'est pas la moindre de ses qualités, il faut moins de sucre et il paraît, à moi au moins, que le sucre d'érable y a un meilleur goût. La recette au reste est d'après celle que donna dans le temps ce grand agriculteur Mr. le sénateur comte François de Neufchâteau. La voici :

On lave bien et on racle un peu des betteraves crues ; on les coupe ensuite par petits morceaux carrés, gros au plus comme des dés à jouer. On les pose sur des claies et on les fait sécher au four après que le pain en est retiré et à deux ou trois reprises différentes. Quand ces morceaux sont bien secs, sans être rôtis ni brûlés, on les rôtit comme le café dans une poêle destinée à cet usage. On les rôtit jusqu'à ce qu'ils aient une couleur brune un peu foncée ; on prend garde de ne pas les brûler ; on les verse sur une table et on les laisse se refroidir et s'affermir. Alors on les met dans le moulin à café, on les mout à l'ordinaire, puis on se sert de cette poudre seule comme du café ordinaire, soit en versant l'eau bouillante dessus à la chausse, ce qui est la meilleure manière, soit en la faisant bouillir dans la cafetière comme du café. On en met la même quantité : un peu plus n'y fait point de mal, mais il ne faut pas que la décoction soit trop forte. La liqueur qu'on en tire est très limpide, a une couleur superbe de café et est bien supérieure à tout ce qu'on a tenté jusqu'à présent pour imiter le café dans ce pays. Elle est surtout très claire et d'une couleur superbe. On sent bien que ce n'est pas du véritable café ; mais en faisant un bon café à l'ordinaire, en le tirant au clair et en mêlant deux tiers de liqueur de betterave et un tiers de café en liqueur, on aura de la peine à s'apercevoir de ce petit goût de caramel qui la distingue. Comme cette liqueur est très salubre, très agréable et pas coûteuse du tout, nos bons habitans feraient bien de s'en servir au lieu du thé qui est tout le contraire, c'est-à-dire dangereux à la santé, sans force, désagréable et coûteux.

ECONOMIE RURALE.

L'écrit relatif à la manufacture du sucre d'érable qui du *Glaneur* a passé dans la *Minerve* m'a paru digne de l'attention de tous les amis du pays, dont l'auteur a cru mériter, surtout en indiquant les sources auxquelles un peuple peut puiser les véritables richesses, une prospérité durable, une liberté solide. Elles ne peuvent être en effet que le fruit de l'industrie, du travail, et de l'économie ; compagnes inséparables des bonnes mœurs, de toutes les vertus publiques et privées.

Il est possible que l'auteur tire parti de quelques suggestions dans l'intérêt de nos cultivateurs, classe d'hommes des plus respectables que l'on puisse rencontrer dans aucun pays ; et il me semble que par cette raison les considérations qui suivent peuvent devenir utiles.

Il est évident que le vice radical de notre mode d'exploiter le sol se trouve dans la culture presque exclusive, et devenue routinière, d'espèces de céréales que le climat repousse dans certaines parties de la province et généralement dans des terrains qui ne sont pas suffisamment préparés pour que les grains, le bled surtout puissent croître avec vigueur et donner d'abondantes récoltes.

La conséquence immédiate est d'abord un déficit toujours considérable, souvent même une perte totale comme l'ont éprouvé l'année dernière les habitans d'un grand nombre de paroisses dans toute l'étendue de la province, surtout de la partie inférieure du district de Québec.

Ce vice a pris naissance à l'époque même de l'établissement du pays. Le sol vierge alors n'exigeait point d'engrais comme celui d'un pays cultivé depuis des siècles, d'où venaient les colons. Les travaux du défrichement et autres nécessaires quand on ouvre des terres nouvelles, suffirent aussi pour absorber tout le temps que l'on donne ailleurs à la préparation de la terre pour en entretenir ou lui rendre la fécondité.

Ici ses soins étaient alors et ont continué d'être inutiles pendant bien longtemps, et les récoltes suffisaient cependant pour mettre le cultivateur en état de subvenir aux besoins de sa famille, d'acquiescer bien vite de l'aisance.

Le bled devait être l'objet de culture la plus profitable, et par cette raison devenir principalement celui de son attention qu'il n'a fini par concentrer presque en entier, de génération en génération jusqu'à ces dernières années.

Le résultat est que dans nos campagnes on a négligé les autres objets de culture et par là même, à quelques exceptions près, perdu de vue tous les objets d'économie rurale, jusqu'à l'idée des avantages qu'on en peut tirer—C'est-à-dire que pendant que le sol s'épuisait graduellement, la connaissance des moyens de lui rendre la fécondité, comme des ressources de l'espèce d'industrie qui se lie d'une manière intime à la culture et sans laquelle elle ne peut prospérer, s'est affaiblie ; que les souvenirs même s'en sont effacés.

Aussi le cultivateur canadien s'occupe-t-il à peine de l'éducation des animaux, qu'il n'a presque nul part en grand nombre, de vaches surtout, dont il ne tire que le parti le plus médiocre.—Il n'imagine pas même qu'il lui soit possible d'en avoir davantage parcequ'il ne voit pas comment il pourrait les nourrir.

Observons maintenant que l'attention exclusive qu'il donne au bled est la véritable cause qu'il n'en récolte pas

une quantité suffisante pour subvenir aux besoins de sa famille, parceque d'un côté les engrais lui manquent faute d'avoir un assez grand nombre d'animaux, de l'autre parcequ'il ne cultive pas les plantes au moyen desquelles il pourrait les nourrir, et en tirer le profit qu'on en tire ailleurs. Il ignore l'usage qu'on peut faire de ces plantes pour cet objet : quelques-unes d'elles même lui sont absolument inconnues. Malheureusement ce sont les seules qui peuvent fournir un aliment substantiel et capable de mettre les bestiaux en état de soutenir l'épreuve de notre rude climat. Il est dès lors forcé d'épargner beaucoup sur la nourriture qu'il leur donne, qui pèche en même temps par la qualité.

Le cultivateur ne connaît guère même les soins nécessaires aux animaux pendant nos hivers rigoureux, ceux qu'ils requièrent surtout quand ils sont jeunes, plus que ceux qui sont essentiels pour la conservation de leur santé. Trop souvent il les voit languir sans pouvoir en deviner la cause, et enfin périr de maladies qu'il aurait pu facilement prévenir et dont il ignore le remède.

C'est ainsi qu'après avoir perdu la plus grande partie des profits de la culture il est encore privé de ceux qui tiennent à l'économie rurale, qu'enfin pour lui la source des premiers comme des seconds finit par se tarir.

Le mal a jeté des racines profondes, elles se sont étendues comme c'est l'ordinaire à proportion du temps qu'on l'a laissé régner. Son développement n'a point trouvé d'obstacles dans les lumières des cultivateurs du pays presque absolument privés d'éducation élémentaire jusqu'à ces dernières années, même jusqu'à l'année mil-huit-cent-vingt-quatre de tous moyen d'établir des écoles, où dans les exemples, ou les leçons de personnes d'éducation parmi lesquels il s'en trouvent à peine qui s'occupent même comme d'un art, ou d'une science, ou fussent leur état de l'agriculture.

J'aimerais à voir l'auteur de la production qui m'a fourni le sujet de ces observations, comme tous ceux qui sont à portée d'exercer quelque influence dans nos campagnes donner leur attention aux causes de l'état d'imperfection dans lequel se trouve notre agriculture : mettre dans leurs efforts pour faire connaître à leurs habitans les moyens d'améliorer leur condition et leur persuader de les employer, la constance et l'activité qui seules pourraient assurer leur succès.

Je souhaiterais aussi qu'en appuyant sur les erreurs de notre mode de culture ils s'attachassent à faire voir combien l'absence d'éducation suscite d'obstacles à la guérison de cette plaie funeste, et dont l'habitude des boissons fortes dans quelques parties de la province, vice qui marche toujours de pair avec l'ignorance, et l'apatie qu'elle entraîne, rend la cure encore plus difficile.

Je ne dois pas laisser ce sujet sans faire connaître quelques circonstances capables de leur fournir des motifs d'entrer avec zèle dans cette carrière. On peut assurer que dans plusieurs endroits de la province, des tentatives de cette nature ont enfin été couronnées des plus heureux succès. C'est ainsi qu'on a pu propager la culture des patates, ou pommes de terre, négligée pendant longtemps, contre laquelle on avait alors aussi les mêmes préjugés, qu'aujourd'hui contre celle de bettes et des navets, et de quelques autres plantes semblables.

On a pu voir aussi dans les journaux comment cette

amélioration s'était graduellement opérée dans le pays. Je dois ajouter que l'usage de joindre au bled quand on le met en terre comme quelques autres grains des semences granimées pour entretenir ou rétablir les pâturages quoiqu'il ne se soit introduit que depuis moins de trente ans chez nos cultivateurs a depuis quelques années fait des progrès rapides et qu'on peut espérer de le voir bientôt s'étendre dans toute la province. Il en serait même général comme beaucoup d'autres également avantageux si l'on savait plus communément lire dans nos campagnes.

Laissant de côté quelques autres faits analogues je dois dire qu'il se trouve déjà dans le district de Québec un assez bon nombre de cultivateurs canadiens, qui commencent à refouler le torrent des vieilles routines. On voit quelques-uns hiverner jusqu'à de vingt à trente vaches et dont il savent tirer parti. Que ne feraient-ils pas, s'ils pouvaient lire ? si l'on pouvait par cette raison faire imprimer quelques-uns des ouvrages qu'on peut qualifier d'élémentaires, dans lesquels ils apprendraient à connaître un peu mieux quelques uns des soins qu'elles exigent et la nourriture qui leur convient, pour augmenter la quantité de leur lait comme pour entretenir leur santé, pour en améliorer la race déjà fort bonne en elle même, et devenue peut-être meilleure que toute autre pour notre climat. Négligeraient-ils plus longtemps les plantes, parmi lesquelles on doit placer au premier rang les bettes que l'on ne cultive guère ici que comme un objet de jardinage, et les navets, auxquelles on doit ajouter les carottes, quand le terrain est susceptible de la culture de cette plante en grand ? enfin entre quelques autres la rave de Suède qui croit presque partout, comme la pomme de terre ou patate. Ne profiteraient-ils pas de ces moyens de doubler de suite et bientôt de décupler leurs profits ?

Je dois dire à ce sujet que j'ai cette année même trouvé dans le district de Montréal un cultivateur canadien dont la conduite, aussi bien que celles de quelques autres dans des endroits différens, mérite d'être citée comme pouvant servir de modèle à ceux qui sont capables de quelque courage, de constance et d'émulation.

Celui dont il est question habite une de ces paroisses où l'on a grièvement souffert de la mauvaise récolte. Il a cependant hiverné trente vaches et engraisé dix à douze cochons. Il est vrai que sa terre a cette année comme les précédentes produit plus que celles de beaucoup de ceux qui l'environnent ; mais c'est parcequ'il la travaille avec plus de soin, quantité de fumiers qu'il peut y répandre, se trouvent en proportion avec le nombre des animaux qu'il hiverne, il a de même le moyen de la fertiliser. Ses animaux sont mieux nourris, plus forts par cette raison et parcequ'ils sont mieux soignés, plus capables de fatiguer dans le printemps surtout.

Les profits qui résultent de ce mode d'exploitation suffisent toujours aux avances nécessaires pour faire faire les travaux dans le temps et la saison la plus convenable. Enfin il est dans l'aisance, et élève une famille respectable à laquelle il donne des leçons de travail, d'industrie comme des vertus dont elle profite, des exemples qu'elle imite et qui produisent pour elle comme pour lui des fruits de bonheur.

Je crois dire aussi que sous le rapport de l'éducation il se trouve quelques rares exceptions. Je dois indiquer la plus frappante que je connaisse et la plus honorable pour

le pays. On m'apprend que quatre des plus respectables habitans de la paroisse d'Yamachiche ont fait leur cours d'étude dans un de nos collèges, et qu'ils ont ensuite repris la charrue. Ce sont non seulement des cultivateurs aisés, mais des hommes vertueux. On me dit aussi qu'ils ont conservé cette simplicité de mœurs, cet éloignement des goûts de luxe, qui, pernicieux pour toutes les classes, sont infailliblement ruineux pour le cultivateur.

Ajoutons à l'honneur de cette paroisse qu'elle fournit m'a-t-on dit autour de vingt à trente élèves au collège de Nicolet! Quel contraste entre l'état de cette paroisse et celui de tant d'autres sous ce rapport!

Enfin l'on m'a dit que l'usage des boissons enivrantes a considérablement diminué chez ses habitans depuis quelques années. Ce sont là de nobles exemples; puissent-ils être imités!

Je croirais ne m'acquitter de mon devoir de citoyen qu'à demi si je gardais le silence sur un fait qui jette quelque ombre dans ce tableau. La fabrique, m'a-t-on dit, ne fait rien pour l'éducation et l'on n'a point là d'école de paroisse. Je souhaite que ces renseignemens ne soient pas exacts. S'ils le sont, c'est assez d'avoir indiqué cette lacune pour fournir un puissant motif à ces respectables habitans de la remplir le plutôt qu'il leur sera possible.—*Minerve.*

—00000—

Moyen simple de rendre l'eau de puits potable et propre aux usages domestiques.

On sait que l'eau de la plupart des puits n'est pas potable, que les légumes y cuisent mal ou n'y cuisent pas du tout, ce qui est dû à la présence d'un sel calcaire appelé sulfate de chaux. Pour détruire cette propriété malsaine de l'eau de puits, il suffit d'ajouter quarante huit grains de potasse par seau d'eau. Après cette addition qui a pour but de décomposer le sel calcaire, les légumes cuisent parfaitement dans cette eau, qui peut aussi servir au blanchiment du linge. Cette potasse ajoutée à l'eau de puits n'est pas malsaine, elle la rend plus légère et plus facile à digérer. Il est probable que le sel de potasse, l'eau alcaline qu'on retire de la cendre et la cendre elle-même auraient la même propriété. La qualité de ces eaux qu'on appelle ici *eaux dures*, est regardée comme tellement nuisible en plusieurs pays d'Europe qu'on les y corrige par un des moyens que nous indiquons ci-dessus.

—00000—

SUCRE DU PAYS.

Une lettre des Trois-Pistoles, adressée au *Canadien*, nous apprend qu'il s'est fait cette année dans le seul comté de Rimouski 180,000 livres de sucre d'érable. En donnant pour terme moyen de ce qu'il s'en est fait, dans chaque comté seulement, la moitié de ce chiffre, on a 3,600,000 livres; ce qui d'après le chiffre de notre population donne 6 livres pour la consommation de chaque individu. Nous croyons que c'est beaucoup plus qu'il ne peut s'en dépenser dans le pays, vu que le thé n'est en usage que chez bien peu de cultivateurs. Il est probable que si l'on voulait cultiver d'une manière plus particulière cette branche d'industrie, bien loin d'être obligé d'user du sucre d'importation, on pourrait exporter du sucre d'érable.

—00000—

Les pêcheurs à la Nouvelle-Angleterre savent rendre leurs chaussures imperméables par le procédé suivant qu'ils connaissent, dit-on, depuis plus de cent ans. On fait

bouillir une pinte d'huile de lin, une demi-livre de suif de mouton, six onces de cire blanche et quatre onces de résine. Cette composition s'applique chaude (de manière cependant à ne pas brûler le cuir) sur les bottes et souliers neufs. On l'étend partout avec une brosse et elle n'ôte rien à la souplesse du cuir en séchant. Les pêcheurs restent très longtemps dans l'eau avec des bottes ainsi préparées, sans qu'elles prennent l'humidité. *Journal des con: us:*

—00000—

Moyen de donner promptement au whiskey et aux liqueurs de toute espèce les qualités qu'elles acquièrent en vieillissant.

On dit qu'en versant dans le whiskey ou autres liqueurs nouvellement obtenues quelques gouttes d'ammoniaque liquide, on leur donne les qualités qu'elles acquièrent en vieillissant. L'effet de l'ammoniaque serait de neutraliser un acide qu'on appelle acide acétique. Un autre moyen non moins facile de donner au whiskey et à toutes les liqueurs quelles qu'elles soient, qui viennent d'être préparées, les qualités de celles qui sont confectionnées depuis longtemps, c'est de plonger les vases qui les contiennent dans un bain de glace et de les y laisser pendant 36 ou 48 heures. Le froid agit en accélérant la combinaison intime de leurs élémens et, par ce procédé si simple, on parvient à leur communiquer toutes les qualités dont elles sont ordinairement redevables à la vieillesse.

LES RÉOLUTIONS DE LORD JOHN RUSSELL.

En voyant ce titre, le lecteur doit se demander qu'ont à faire les résolutions de Lord John Russell, toutes politiques, avec un journal qui a promis de ne se point mêler de politique. Aussi n'est-ce pas sous leur rapport politique que nous prétendons parler ici de ces résolutions adoptées par la Chambre des Communes, et nous admettons qu'il n'appartient pas à cette feuille d'en discuter le mérite ou le démérite. Nous ne prétendons parler que de l'influence qu'elles vont avoir sur notre économie domestique. Or nous prétendons que cette influence va être immense et qu'elle va avoir les plus heureux résultats. Une section étendue de la population considérant ces résolutions comme contraires aux droits du sujet anglais, en ce qu'elles affectent les revenus de la province sans le contrôle de la législature locale, a entrepris d'arrêter, autant qu'il est en elle, les sources de ce revenu, en s'abstenant de faire usage des produits importés, qui sont ceux qui paient des droits. Que cette mesure, considérée sous un rapport politique, soit opportune ou inopportune, c'est encore une question hors de notre domaine. Il ne nous appartient de la considérer ici qu'autant qu'elle va accroître notre bien-être domestique, en nous faisant consommer de préférence des produits manufacturés en ce pays, en nous faisant rejeter des produits qui coûtent bien cher et qui valent bien peu, en excitant parmi nous l'esprit d'entreprise, une louable émulation, en soulevant notre industrie, &c. Sous ce rapport qui ne se réjouirait avec nous de cette mesure? Qui oserait la blâmer? Autant vaudrait-il blâmer la ménagère qui fait elle-même son pain plutôt que de l'acheter chez le boulanger, quand elle y trouve son profit. Il est donc risible d'entendre des gens qui disent encourager l'usage des productions du pays et réclamer les bienfaits de l'industrie, s'élever contre les *non-consommateurs*

et les traiter en ennemis nés de l'industrie. Ces gens là ont-ils considéré comme un ennemi de l'industrie l'immortel Napoléon, quand il défendait l'entrée en France des produits manufacturés en Angleterre ? Les gens sensés ne le considéraient-ils pas au contraire comme l'ami le plus ardent de l'industrie française ?

Non, de quelque opinion ou nuance politique que l'on soit, on ne peut disconvenir que les fameuses résolutions, si le plan de *non-consommation* proposé déjà dans plusieurs assemblées populaires est un peu généralement suivi, auront l'effet de donner la plus forte impulsion possible à notre industrie nationale. De quelque nuance politique que l'on soit, à moins d'être un enragé ou un fou, on ne peut encore que désirer cet heureux résultat. Dire que la mesure de *non-consommation* est le produit d'une tête fêlée, parce qu'elle ne peut avoir de résultat, c'est se montrer aussi ignorant de l'histoire que de ce qui se passe autour de nous. En effet, jetons les yeux sur nos voisins. Les Américains sont certainement un des peuples les plus industriels qui existent ; cependant ils ont été dans l'état où nous sommes, les mêmes accusations ont pesé sur eux et des procédés semblables à ceux qui vont être adoptés à l'égard de ce pays ont amené leur industrie à l'état où elle est. C'étaient d'enragés *non-consommateurs* ; l'histoire des caisses de thé à la mer seule est suffisante pour le prouver. Mais il n'est pas nécessaire de passer la frontière pour avoir des preuves de nos avancés. Il ne faut que jeter les yeux autour de nous pour s'apercevoir combien depuis quelques années l'opposition d'une partie de notre population au gouvernement a mis en vogue nos tissus quoique encore grossiers, nos liqueurs fermentées et distillées quoique inférieures. L'état des revenus de la douane en est encore une jolie preuve. A présent donc que des partisans politiques se font un devoir et un honneur de ne consommer, autant que possible, que des produits du pays, qu'on se propose même de s'associer pour cela, l'industrie va faire de bien autres progrès. "On a accusé ci-devant, disait quelqu'un, le Ministère anglais de vouloir décourager l'établissement de manufactures en ce pays. . . les résolutions de Lord John vont le laver glorieusement de ce reproche, l'un des plus injurieux pour un peuple civilisé : pareillement on a accusé le peuple de ce pays de manquer d'industrie, les résolutions de Lord John vont encore avoir l'effet de faire sentir la fausseté de cet avancé.

Dernièrement quelques Messieurs, partisans de la *non-consommation*, voulaient s'habiller avec des tissus fabriqués en ce pays ; mais le soleil de juin les avertit bientôt que le drap gris ne serait pas très *confortable* pour la belle saison, pendant qu'ils observaient qu'il leur serait impossible de paraître bien avantageusement avec notre grosse toile. Une de nos bonnes ménagères vint les tirer d'embarras en leur disant qu'elle leur ferait un tissu en toile peu inférieur à cette étoffe importée qu'on appelle *drill* (coutil) et elle a tenu parole. Ce *drill* est d'une blancheur éclatante. La même personne doit en faire d'autre de diverses couleurs. Des émules ont promis qu'elles feraient mieux encore. Des cultivateurs qui ne semaient qu'un quart de minot de graine de lin en ont semé un demi-minot cette année et gardent un plus grand nombre de moutons. On parle aussi d'établir de nouvelles manufactures. Nous citons ces exemples entre mille

comme preuves de ce que nous avons dit au commencement de cet article : " Que les résolutions de Lord John Russell vont influer d'une manière aussi favorable qu'immense sur notre économie domestique ; " car il faut observer que le whiskey importé par exemple coûte 6 chelins pendant que celui qui est manufacturé ici en coûte au plus 3, la toile dont nous avons parlé ne coûte que 1 chelins 8 pence l'aune pendant que le drill importé coûte le double et dure moitié moins ; notre drap gris coûte de 4 à 5 chelins l'aune, ce qui n'est pas le quart du prix qu'on donne pour du drap importé qui ne vaut pas à beaucoup près autant.

Nous étant informé des procédés qu'on avoit employés pour blanchir la toile dont nous avons parlé dans l'article précédent, nous avons appris qu'on se contentait de la mouiller et de l'exposer au soleil en cet état. On répète cette opération pendant plusieurs jours. Il paraît que ce procédé est suivi en Hollande pour le blanchiment des toiles. En France et en Angleterre on fait bouillir les écheveaux de fil de lin avec des cendres tamisées. Quelques fois aussi, après que cette opération est terminée et qu'on a fait sécher le fil, on le fait bouillir avec du charbon en poudre, pendant une heure, dans une quantité suffisante d'eau.

MELANGES.

JUIN.

Juin, en latin *Junius*, était le quatrième mois de l'année instituée par Romulus. Pour expliquer l'étymologie du nom, on suppose que ce mois était consacré à *Junius Brutus*, fondateur de la liberté romaine.

Anson, poète latin, personnifie de cette manière le mois de juin : " Juin s'avance dépouillé de tout vêtement ; du doigt il montre une horloge solaire, pour indiquer que le soleil commence à descendre. Il porte une torche ardente et flamboyante, pour marquer la chaleur de la saison qui donne la maturité aux fruits de la terre. Enfin on voit à ses pieds une corbeille remplie des plus beaux fruits qui viennent au printemps dans les pays chauds."

—0000—

LA SEMAINE-SAINTE A JÉRUSALEM.

De l'église du Saint-Sépulcre, 30 mars 1831 (*).

* * * * *

Mercredi-saint.—Ce matin, à trois heures, et pendant que les ténèbres s'étendaient encore sur Jérusalem, je suis allé avec les Pères latins à Gethsémani, dans la grotte où Jésus-Christ, s'offrant en holocauste à son père, selon les paroles de l'Écriture, versa une sueur de sang. Les gardiens de la porte Saint Étienne avaient reçu ordre de nous ouvrir avant l'heure accoutumée. Cette grotte, voisine de l'église souterraine consacrée à la Vierge, et assez vaste renferme trois autels : au-dessus du principal autel, on lit l'inscription suivante : *Hic est locus ubi sudor*

(*) Ce morceau, rempli d'intérêt, est tiré du 4e volume de la *Correspondance d'Orient*, MM. Michaud et Poujoulat.

Jactus est sicut gullæ sanguinis decurrentis in terram.— C'est ici le lieu où la sueur du Christ devint comme des gouttes de sang qui découlent jusqu'à terre. Depuis trois heures et demie jusqu'à sept heures, huit messes basses ont été dites dans la grotte sainte ; puis on a chanté prime, tierce et sexte, à sept heures, on a célébré la grand'messe. Ce sont les religieux espagnols qui, d'après une ancienne coutume, font les honneurs de cette solennité. Après la grand'messe, on a répété en chœur les litanies de la Vierge, à vingt pas de son sépulchre, à peu de distance du rocher sur lequel, dit-on, Marie laissa tomber son écharpe d'azur en montant au ciel. J'étais doucement ému en entendant ces litanies, où la mère du Christ est appelée *écile du matin, porte du ciel, rose mystique, arche d'alliance*. Si la terre a gardé quelque chose de la plus pure des filles d'Adam, s'il est resté autour du tombeau de Marie ce qui survit autour de tous les tombeaux d'ici-bas, ce pâle et dernier rayon de vie qu'on appelle une ombre, l'ombre de Marie errante parmi les oliviers de Gethsémani, a dû s'arrêter avec joie dans la grotte où se célébraient ses grandeurs et sa gloire.

Pendant l'office des Latins, une foule de pèlerins grecs et arméniens, hommes, femmes et enfans, sortant par la porte de Sainte-Étienne, descendaient à pas rapides dans la vallée de Josaphat, et se rendaient à l'église de la Vierge, qui venait de s'ouvrir. Lorsque, de la vallée, je regardais les hadji grecs ou arméniens avec leurs vêtements noirs, descendre des montagnes de Jérusalem, il me semblait voir de nombreux troupeaux de chèvres suspendues aux flancs des rochers. Plusieurs marchands des bazars avaient suivi les pèlerins ; on vendait à Gethsémani du pain, des confitures et des gâteaux, et c'est avec ces provisions que chacun a fait son repas du matin.

Je suis revenu à Jérusalem avec un jeune religieux qui a voulu me faire passer par le lieu où Jésus-Christ tomba, lorsqu'on l'entraîna, les mains liées derrière le dos, à la maison de Caïphe : le lieu de la chute est au bord du Cédron, près d'un pont jeté sur le torrent ; il y a là une petite roche, de forme plate, qui présente des accidens de configuration qu'on prend pour l'empreinte des pieds, des mains et des yeux du Sauveur. *Ecco gli piedi, gli mani, gli occhi*, me disait le bon père, d'un air de tristesse et de respect, *lo vedete com gli vostri occhi*, ajoutait-il ; et le pieux cénobite couvrait de ses baisers les sacrées empreintes. Les souverains pontifes, avertis des dégradations continuelles que la piété des chrétiens faisait subir à ces vestiges, ont défendu, sous peine d'excommunication, qu'on détachât du roc la moindre parcelle. Mais les Grecs et les Arméniens, qui se souciaient fort peu des menaces de Rome, ont dégradé à tel point ces empreintes vénérées, qu'il me paraît difficile d'y reconnaître aujourd'hui des yeux, des pieds et des mains. A côté de cette roche est un étroit espace de terrain, planté de six oliviers jeunes encore, qui a été acheté depuis peu par les Arméniens ; le musulman qui l'a vendu, spéculant sur le voisinage de la roche sacrée et sur la dévotion des acquéreurs, a exigé mille piastres pour un coin de terre qui n'en vaut pas cinquante. Comme autour de Jérusalem il n'est pas un endroit qui ne soit consacré par les traces du Christ ou des prophètes, la propriété du moindre terrain peut faire la fortune d'un musulman.

A trois heures après-midi, on a placé des bancs et des

pupitres à la porte du saint tombeau, et les religieux de Saint-Sauveur, dont la piété a pris tout à coup un caractère plus grave et plus recueilli, ont chanté l'office des ténèbres. Je ne saurais vous dire combien les Lamentations de Jérémie et les Psaumes de David m'ont paru sublimes et touchans, ainsi répétés entre le Golgotha et le mont Sion, au milieu des ruines de la Jérusalem nouvelle ; jamais accent n'a retenti plus avant dans mon âme, jamais poésie n'a plus fortement ébranlé mon imagination. La voix de Jérémie est une voix connue à Jérusalem ; lorsqu'elle se fait entendre, il semble que tout pleure, que tout gémit ; en traversant des vallons solitaires, la nuit, quand le vent soupire, n'avez-vous jamais, comme à votre insu, prêté l'oreille à des voix mélancoliques perdues dans les airs, exprimant des douleurs infinies ? Ainsi, j'écoute les chants lugubres de Jérémie, qui réveillent toutes les douleurs de Jérusalem. Les plaintes du prophète d'Anathot peuvent maintenant encore s'appliquer à la ville sainte ; cherchez autour de la fille de Sion, et voyez si elle a gardé quelque chose de sa beauté d'autrefois ; veuve et soumise au tribut, la fille de Juda n'est-elle point traitée encore comme une vigne qu'on vendange ? Quelqu'un est-il venu pour la consoler et pour essuyer les larmes qui ruissellent sur son visage ?

Les lamentations qui, pour le dire en passant, laissent bien loin derrière elles l'élégie grecque et l'élégie romaine, font place à d'autres plaintes, à d'autres soupirs ; c'est David qui pleure et qui maudit ses ennemis ; il est comme un étranger à ses frères, un inconnu aux enfans de sa mère ; ses ennemis lui ont donné du fiel pour nourriture et du vinaigre pour boisson ; le prophète-roi prie Dieu que leurs yeux s'obscurcissent, que leurs demeures deviennent désertes, et que personne n'habite sous leurs tentes. Que de riches couleurs ! que de pompeuses images ! quand David annonce à son fils Salomon la splendeur future de son règne. Le nouveau roi descendra comme la pluie sur une toison, comme l'eau qui tombe goutte à goutte sur la terre : la justice se lèvera sous son règne avec une abondance de paix qui durera autant que la lune ; le foin croîtra jusqu'au sommet des montagnes, et les habitans des cités fleuriront comme l'herbe des champs.

David chante les choses du ciel et de la terre sur un mode infini, qui varie sans cesse, et toujours avec de nouveaux trésors d'harmonie ; il est surtout sublime quand il parle du Seigneur ; combien il s'élève au-dessus d'Homère et de son Jupiter ! Ici la lyre d'Homère est à la lyre du roi-prophète, ce qu'est un faible écho à une grande voix qui résonne ; ce sera, si vous voulez, le pont d'airain de Salmoné qui veut imiter le tonnerre du Tout-Puissant ; entre la muse de l'antique Olympe et la muse de Sion, je trouve les distances qui separent l'homme de Dieu, la terre du ciel. Après avoir chanté l'office et récité à voix basse l'oraison qui le termine, les religieux, suivant la coutume de la chrétienté, ont fait quelque bruit en frappant sur les livres, les bancs et les pupitres ; les enfans catholiques, répandus autour du saint tombeau, ont fait entendre à leur tour des castagnettes et d'autres instrumens en bois ; les commissaires musulmans les ont chassés de l'église, et la petite troupe a parcouru le quartier du Saint-Sépulchre avec ses instrumens retentissans, s'arrêtant à la porte de chaque maison catholique.

Judi-saint.—Un autel est dressé à la porte du saint

tombeau, comme au dimanche des Palmes ; on a disposé tout autour, sur plusieurs rangs, de grands chandeliers en argent qui supportent des cierges de Venise de huit pouces d'épaisseur ; devant l'autel est étendu un large tapis ; des fleurs et des flambeaux en quantité couronnent le Saint-Sépulcre. On a eu soin de fermer la porte de l'église, pour que la cérémonie ne fût point troublée par la foule des pèlerins. Néanmoins un assez grand nombre de Grecs et de musulmans avaient obtenu la permission d'entrer, et se sont tous groupés autour du tombeau. Les galeries appartenant aux Arméniens ont été envahies par des femmes de cette nation, qui ont passé la nuit dans le temple, afin de pouvoir assister à la solennité latine. Sur tous les piliers voisins, des Grecs s'étaient suspendus comme des images ou des tableaux attachés à une muraille ; plusieurs Grecs avaient aussi escaladé les grilles de leur sanctuaire qui fait face au tombeau. Une douzaine de musulmans armés de fouets et de bâtons, veillaient au maintien de l'ordre.

A neuf heures, la messe solennelle a commencé. Les ornemens qui ont servi à la célébration des saints mystères m'ont frappé par leur magnificence ; les vases sacrés étaient en or et d'un fort beau travail. Les ornemens et les vases sont marqués des armes du Portugal. Je ne crois point qu'aucun pontife de l'antique Israël ait jamais paru devant l'autel du Seigneur avec des vêtemens plus éclatans que le pauvre Père qui a célébré aujourd'hui le sacrifice selon la loi nouvelle. La fête de ce jour est l'anniversaire de cette institution eucharistique, par laquelle le Sauveur, pour parler le langage de l'Église, consentit à devenir pour tous les hommes une hostie vivante jusqu'à la consommation des siècles. Dieu me garde de toucher à ce que de tels mystères ont de sacré ! Mais à ne voir ici que les choses qui frappent la raison, ces divines allégories nous révèlent une des vérités les plus tristes ; c'est qu'il faut des sacrifices ici-bas, il faut des expiations et des expiations à chaque soleil, à chaque heure pour tant de crimes qui souillent la terre, et, ce qui est douloureux à penser, ce n'est point l'animal immonde, mais l'agneau pur et sans souillure qui doit verser son sang sur l'autel.

Les pères et les frères Latins ont communiqué tous ensemble, les premiers avec le surplis et l'étole sacerdotale, les seconds avec la simple robe brune et le cordon blanc. Quelques catholiques arabes et une vingtaine de femmes ont aussi participé à l'Eucharistie ; le reste des catholiques de Jérusalem a communiqué ce matin, au lever du jour, dans la chapelle du couvent de Saint-Sauveur. Ces pauvres Arabes se sont approchés de la table sainte avec un recueillement et une componction attendrissante, qui m'ont rappelé tout ce que nos missionnaires d'Amérique racontent des sauvages enfans des solitudes, devenus leurs frères en Jésus-Christ. Après la messe, on a fait une procession dans l'église du Saint-Sépulcre avec beaucoup de pompe et de majesté. Les religieux marchaient deux à deux, tenant un flambeau à la main ; six frères revêtus d'une chappe de soie rouge, portaient un dais éclatant ; un prêtre s'avancait derrière le célébrant ; portant une espèce d'ombrelle de soie pailletée d'or, destinée à remplacer le dais dans les passages trop étroits. Quelques instans avant la procession, on m'a fait l'honneur de songer à moi pour porter l'ombrelle sacrée ; tous ces bons religieux se faisaient d'avance une joie de voir marcher

avec eux un voyageur français ; mais le maître de cérémonies a déclaré qu'il était indispensable que je fusse vêtu d'une aube ; j'étais peu disposé à changer ainsi de costume, et l'ombrelle a été portée par un prêtre. Il faut que vous sachiez que l'honneur qu'on m'a proposé, est réservé d'ordinaire aux consuls qui se trouvent de passage à Jérusalem, dans la semaine sainte.

La procession a fait deux fois le tour du saint tombeau en répétant l'hymne sainte, consacrée au mystère de l'Eucharistie ; elle s'est avancée ensuite du côté de *de la pierre de l'Onction* et du Calvaire ; elle est revenue au saint tombeau en passant par la chapelle de la Madeleine. Après un quart d'heure d'adoration le célébrant est entré dans le Sépulcre pour y déposer le calice renfermant les espèces sacramentelles. Puis on a dépouillé les autels appartenant aux Latins, et quelques religieux sont venus psalmodier les vêpres à la porte du tombeau ; dans les versets que j'ai entendu j'ai remarqué ces paroles : “ Si vous craignez Dieu et si vous marchez dans ses voies, vous jouirez des fruits de vos travaux et vous serez heureux ; votre femme sera dans votre maison comme une vigne féconde, et vos enfans comme des rejetons d'olivier autour de votre table.” — “ Que mon exil est long ! murmurait le cénobite en deuil : J'ai demeuré avec les habitans de Cédar ; mon âme a été long-temps comme une étrangère.”

Quand cette dernière cérémonie a été terminée, les musulmans chargés de la police, et les janissaires du couvent de Saint-Sauveur, ont crié et frappé pendant plus d'une heure pour faire évacuer l'église ; le plus grand nombre a été renvoyé, plusieurs chrétiens grecs et arméniens et quelques Turcs, ont échappé à l'œil des gardiens en se cachant derrière des piliers ou des autels, ou dans de petites chapelles obscures. A midi, la porte de l'église a été fermée et ne se rouvrira que demain soir. Ainsi, me voilà enfermé avec les religieux et avec deux ou trois cents catholiques hommes, femmes, enfans, répandus pélemêle dans le sanctuaire.

A deux heures après midi on a commencé la cérémonie du lavement des pieds. Le Père vicaire en aube, accompagné d'un diacre, s'est rendu à la porte du tombeau : un frère portait un plat d'argent rempli de serviettes de lin élégamment brodées ; un autre plat d'argent était destiné à recevoir chaque serviette après qu'elle aurait servi à l'essuement des pieds. L'eau pour la cérémonie a été versée dans un grand vase d'argent de forme ronde, marqué des armes du Portugal ; les deux autres plats d'argent portaient les armes d'Espagne. Douze religieux avaient été appelés au lavement des pieds ; le maître de cérémonies a prononcé devant le célébrant le nom de douze frères, en ajoutant quelques paroles d'invitation. Le célébrant, à genoux, et dans l'attitude la plus humble, comme autrefois le Christ sur le mont Sion, s'est mis à laver et à essuyer les pieds des douze disciples. A mesure qu'il avait essuyé le pied d'un apôtre, il y faisait avec le ponce un signe de croix et le baisait respectueusement ; le frère recevait ensuite un crucifix. J'ai vu un religieux fondre en larmes pendant que le Père vicaire lui lavait les pieds ; il semblait lui dire comme jadis saint Pierre à son maître : *Quoi, Seigneur ! c'est vous qui me laverez les pieds ! Tu mihi lavabis pedes.*

Je suis entré dans le saint tombeau, pour voir comment

sont placés les restes eucharistiques. Les saintes espèces, comme je vous l'ai dit plus haut, sont renfermées dans un calice en or, recouvert d'un voile et ce calice est au fond d'un tabernacle portatif, en argent, de deux pieds de hauteur et d'un pied et demi de largeur, posé sur le marbre du tombeau. C'est l'Espagne qui a donné ce tabernacle d'argent. L'intérieur du sépulcre est illuminé par une centaine de flambeaux ; au-dessus du marbre du sépulcre j'ai remarqué un petit autel d'argent orné de pierreries, qui est aussi un présent de la nation espagnole. Les religieux vont deux à deux passer une heure dans le Saint-Sépulchre pour adorer l'Eucharistie.

L'intervalle de chaque cérémonie latine est rempli par les courses et les jeux des petits enfans, par les conversations ou les promenades des hommes ; les femmes rient et causent entre elles comme dans un harem ou dans une réunion champêtre ; on mange, on boit, on fume autour du divin tombeau. A voir le mélange bruyant des Grecs, des Arméniens, catholiques et des Musulmans étendus sur le pavé, au pied des autels, à l'entrée des chapelles, on croirait que des caravanes de différentes nations sont venues se reposer dans ce temple comme dans un khan. Le voisinage de la chapelle de Sainte-Hélène, la chapelle de la *Division des Vêtemens*, et tout l'espace qui s'étend jusqu'à la chapelle de la Madeleine, offrent en ce moment l'aspect d'un bazar ; on y boit la liqueur de moka comme dans les cafés de la ville, et j'ose à peine l'écrire, la fumée de la cuisine orientale se mêle à la fumée de l'encensoir...

A trois heures et demie, les religieux placés comme hier à la porte du tombeau, ont chanté l'office des ténèbres. Je me suis placé au milieu d'eux, et j'ai prêté l'oreille aux poétiques accents de Jérémie et de David. Il me semble que la voix d'un cénobite est faite mieux qu'aucune autre voix humaine pour répéter les Psaumes et les Lamentations ; ces hommes avec leur tête rasée et leur barbe noire, avec leurs pieds nus chaussés par des sandales, et leur robe de laine brune serrée d'un cordon blanc qui retombe en plusieurs nœuds, sont à mes yeux les hommes du deuil et des pensées austères ; il y a dans leur voix, dans leur physionomie et leur costume, une tristesse et une gravité imposante qui conviennent à la muse de Siloé et du mont Sion. Vous qui avez vu la terre, qui avez respiré l'air de Jérusalem, ne croyez-vous pas que le chant suivant doit émouvoir le cœur, quand on l'entend si près de la grotte où pleurait Jérémie, le poète des grandes douleurs.

“ Le Seigneur a tendu son arc et n'a rien épargné de ce qui était beau sous la tente de la fille de Sion ; cette tente, il l'a renversée comme un jardin qu'on détruit ; il a démolé son tabernacle et livré à l'oubli les fêtes et les jours du sabbat. Les vieillards de la fille de Sion se sont assis sur la terre et se sont tus ; ils ont couvert leur tête de cendres et se sont revêtus de cilice, et les vierges de Jérusalem ont baissé leur front. Ceux qui passaient par le chemin ont sifflé et secoué la tête à l'aspect de Jérusalem : *Est-ce-là, disaient-ils, cette ville d'une beauté si parfaite et qui était la joie de toute la terre ?* ” Je ne vous cite que quelques paroles de cette touchante lamentation qu'on a redite aujourd'hui, et qui est, à mon avis, la plus belle élégie qu'on puisse trouver dans aucune littérature du monde.

Jeudi-Saint à minuit.—Je vous écris en ce moment à la lueur des cierges du saint tombeau ; je n'ai jamais eu dans ma vie une heure plus grave et plus solennelle que l'heure présente. Une nuit dans l'église du Saint-Sépulchre devait être pour moi une nuit sans sommeil. Je vais de chapelle en chapelle, d'autel en autel ; je vais du tombeau au calvaire, du calvaire à la prison du Christ à son tombeau, et le bruit seul de mes pas trouble le silence de la basilique. Les gardiens musulmans dorment sur leur estrade, voisine de la porte du temple, tous les chrétiens enfermés dans l'église reposent du sommeil le plus profond ; les uns sont couchés sur des bancs ou des caisses, d'autres sur les marches des autels, sur des nattes ou des tapis au milieu de la grande nef ; la chapelle de la Madeleine est remplie de femmes étendues sur des nattes, enveloppées dans leurs longs voiles blancs ou vêtues d'un simple caleçon ; les enfans à la mamelle dorment sur le sein de leurs mères : chacun garde l'attitude où le sommeil l'a surpris, ce qui forme un spectacle des plus bizarres.

Tous les religieux reposent dans leur couvent du Saint-Sépulchre, excepté les deux qui sont prosternés au pied de la divine Eucharistie dans le tombeau. Voici la première fois que je me trouve dans l'église de la Résurrection sans entendre du tumulte ; ce n'est qu'aux heures de la nuit que la prière peut espérer de n'être point troublée au pied du divin sépulchre.—En promenant mes pas dans le temple au milieu des ténèbres çà et là traversées par les faibles et tremblantes clartés de quelques lampes, seul et abandonné à de religieuses rêveries, parfois je m'arrête, prêtant l'oreille à des voix inconnues qui semblent me parler ; mes genoux fléchissent comme si l'esprit de Dieu soufflait sur moi, et, debout dans l'ombre, entre le Golgotha et le Saint-Tombeau, j'éprouve quelque chose qui ressemble à de la terreur.

Vendredi-Saint.—A trois heures du matin, tout le monde était déjà réveillé ; les hommes reprenaient leur turban et leur ceinture, les femmes leur voile ou leur serredgè ; chaque famille rangée autour d'un vase de terre rempli de feu, se réchauffait en attendant le jour ; le nectar arabe égayait ce réveil ; chaque groupe avait son narguillé qui passait de main en main comme une coupe dans un banquet. Les causeries avaient recommencé, les enfans étaient revenus à leurs jeux, le bruit profane avait succédé au religieux silence de la nuit. Dès que les rayons du matin, partis du dôme, sont venus nous éclairer, je suis sorti de la chapelle de la Vierge pour faire une promenade dans le reste de l'église ; mes yeux n'ont point rencontré sans tristesse les ordures de la nuit, dans les chapelles, au pied des autels, à côté même du Saint-Sépulchre : un voyageur ne peut guère s'accoutumer à de semblables profanations.

à continuer.

IMPRIMÉ ET PUBLIÉ TOUS LES MOIS

A ST. CHARLES, RIVIÈRE CHAMBLY.

PAR J. P. BOUCHIER-BELLEVILLE.