

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

Canadiana.org has attempted to obtain the best 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.

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

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

Pagination continue.

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

Journal du Cultivateur

&

PROCÉDÉS DU BUREAU D'AGRICULTURE DU BAS-CANADA.

VOL. II., No. 9, MONTRÉAL, JANVIER, 1855.

FRANC DE PORT.

PRIX 2s. PAR ANNÉE, PAYABLE D'AVANCE.

Journal du Cultivateur.

A NOS SOUSCRIPTEURS ET AUX SOCIÉTÉS
D'AGRICULTURE DU BAS-CANADA.

Le *Journal du Cultivateur* est maintenant dans la troisième année de son existence, et quoique nous ne commençons pas un nouveau volume avec la nouvelle année, cependant nous pensons que c'est un temps convenable d'adresser quelques mots à nos lecteurs, et aux membres des Sociétés d'Agriculture. Le but et l'objet du *Journal du Cultivateur* depuis sa naissance a été de gagner la confiance du cultivateur, et de la mériter comme son conseiller au champ et son compagnon au foyer. Ses rédacteurs commencent la nouvelle année avec une nouvelle détermination de faire leurs plus grands efforts pour donner plus d'intérêt et de valeur à ces pages. Ils désirent faire regarder le journal comme le vrai interprète des vérités agricoles, et l'avocat zélé des progrès de l'agriculture. Ils désirent mettre devant le cultivateur l'évidence de tout ce qui a été fait dans ce pays et ailleurs pour augmenter les produits de la ferme, et avancer l'intérêt et élever le caractère du cultivateur. Pour accomplir tout ceci il sera nécessaire de consulter les registres et les journaux des autres terres, extrayant avec soins les choses qui nous conviennent, et en faisant tout notre possible pour faire concevoir au cultivateur la nécessité de marcher avec les connaissances acquises dans l'agriculture; les sources de cette connaissance ont été ouvertes dans le Bas-Canada, on entend la voix de l'amélioration, et ce sera l'affaire du *Journal du*

Cultivateur d'enregistrer une influence avantageuse dans ces colonnes, que de tels efforts sont calculés à exercer sur l'économie rurale de la province.

Nous considérons les Sociétés d'Agriculture du Canada comme contributions originales aux sujets de l'agriculture, et pour les nouveaux souscripteurs à notre journal. La cause est la leur comme la nôtre, et nous désirons éveiller un tel intérêt dans la communauté de l'agriculture, pour s'assurer des correspondants dans chaque partie de la province du résultat de leur propre expérience et observation. L'hiver est spécialement la saison pendant laquelle le cultivateur a le plus grand loisir, et comment peut-il mieux employer ce loisir qu'à échanger, par le medium d'un journal purement indépendant et impartial, avec ses confrères cultivateurs le résultat de son expérience et de ses observations? Il y a 57 Sociétés d'Agriculture dans le Bas-Canada qui devraient fournir chacune une vingtaine de correspondants, et une centaine de souscripteurs. Chaque homme désire communiquer ses pensées au monde, quand il sait qu'elles seront profitables à ses collègues, et le peuple est propre à juger de l'intelligence et de l'avancement d'une communauté, par le progrès et le profit qu'elle montre. Une contribution libérale de communications et de recherches sont toutes deux l'index et le résultat de ce profit et de cette amélioration. Nous serions contents de trouver, comme conséquence de notre suggestion, des communications pleuvant sur nous de toutes parts, et nous pouvons promettre à nos correspondants, qu'une grande attention sera

donnée à leurs lettres et papiers; et toute chose qui pourra être faite en notre pouvoir d'éditeur, pour animer et encourager ces moyens importants d'amélioration mutuelle sera faite. Nous dirons aux cultivateurs âgés, de communiquer le résultat de leur expérience sur tout et sur chaque sujet qui concerne leur vocation et de conserver le grand objet, la promotion des vrais principes de l'agriculture, constamment en vue, et quand il est important de réunir les résultats de leur propre expérience avec ceux d'autres hommes, de le faire franchement et sans réserves, et vous trouverez vos confrères cultivateurs toujours prêts à répondre à votre appel, buvant en revanche dans la même fontaine de connaissance, qu'ils vous ont ouverte. Nous dirons au jeune cultivateur: communiquez avec nous librement et questionnez nous, et dans les colonnes du *Journal du Cultivateur* questionnez nos souscripteurs sur tout les points sur lesquels vous désirez des informations; rassemblez les demandes auxquelles vous voulez des réponses, eu égard à la capacité du sol, pour l'introduction de nouveaux éléments de fertilité, la culture des substances qui n'ont pas encore été cultivées, l'emploi des instruments les plus parfaits, l'épargne de travail et le progrès de l'agriculture; et prenons ensemble des conseils sur ce qui concerne la ferme, les bêtes à cornes, les volailles, l'agriculture pratique et l'économie rurale. Beaucoup du développement futur de ce grand pays, dépend nécessairement du jeune cultivateur et si par le moyen de ce journal, nous pouvons exciter et conserver l'intérêt de la communauté agricole, et induire une contribution

générale de recherches et d'informations, nous travaillerons plus pour le bien-être de la communauté que le peuple ne travaillera pour nous en donnant les moyens.

Pour induire nos amis à faire de nouveaux efforts pour notre papier, nous devons leur rappeler que le *Journal du Cultivateur* est publié pour un prix qui devrait en commander une grande vente qui seule pourra en rendre la publication profitable au propriétaire. Nous devons aussi faire remarquer à nos souscripteurs la haute réputation littéraire qu'a obtenue le journal, et que la manière dont il est rédigé peut-être comparée avec aucun journal publié dans la province. Si les Sociétés d'Agriculture qui ont donné leur recommandation et leur support à sa publication, font leur effort pour obtenir parmi leurs membres des souscripteurs nouveaux, et si elles veulent aussi entreprendre de distribuer le journal à leurs membres, ce serait bien avantageux pour nous, et pour induire nos amis à faire cet effort, nous serons prêts à suivre l'exemple des éditeurs des Etats-Unis, et nous enverrons à chaque société ou individu qui nous procurera une douzaine de souscripteurs ainsi que le montant, treize copies du *Journal du Cultivateur*. Nous n'hésitons pas à faire cette considération à nos amis, parce qu'une telle entreprise, qui est dépendante du support sur une seule classe de la société, quelque grande qu'elle soit, exige que ces efforts soient faits librement, et parce que ce serait un reproche aux cultivateurs si la publication cessait, faute d'une souscription assez forte, tandis qu'un faible effort de la part des sociétés, et de la part de la grande population agricole du Canada, donnerait au journal une plus grande circulation qu'aucun autre journal dans la province; pour ces différentes raisons, on nous permettra d'exprimer notre espérance dans la circulation du *Journal du Cultivateur* parmi un plus grand nombre de souscripteurs pour l'année 1855. Nous faisons un appel direct aux nombreuses Sociétés d'Agriculture, parce que par un faible effort elles parviendront facilement au but; la machine étant déjà en opération on peut travailler avec succès. Avec la nouvelle année de nouvelles listes de souscripteurs devraient être envoyées. Le journal se relie en un beau volume, et le prix en est si petit que chacun devrait se le procurer. Si les listes de souscripteurs qu'on nous enverra, sont proportionnées à nos espérances, nous serons en état de donner plus d'attraits à la publi-

cation, en y ajoutant des illustrations, et nous espérons dans le prochain numéro du journal pouvoir annoncer que les agriculteurs du Bas-Canada ont libéralement répondu à notre argument et à notre appel.

L'EXHIBITION UNIVERSELLE DE L'INDUSTRIE DE TOUTES NATIONS, A PARIS.

Nous avions promis dans le numéro du mois dernier, de tenir nos amis les agriculteurs au courant de ce qui concerne l'Exhibition de Paris, en 1855, et nous sommes en état de le faire par la bienveillante attention de M. Arlès-Dufour, le Secrétaire-Général de la Commission Impériale, qui nous a envoyé par le bateau *Union* du Havre, tous les documents et papiers émanés de la Commission. L'octroi de £5,000 fait par la Législature du Canada cette année, et la nomination d'une Commission, composée des personnes les plus influentes et les plus actives des deux provinces, est une garantie au monde que le Canada, qui s'est acquis une si haute réputation à l'Exhibition de Londres en 1851, fera en sorte de conserver son importance à l'Exhibition de Paris en 1855. Les Etats-Unis aussi voient à l'importance du sujet; l'Etat voisin du Maine, au port duquel, à Portland, les productions de la plus grande partie du Canada doivent être embarquées, montre aussi les signes d'une rivalité active et honorable. Les Etats-Unis étaient bien pauvrement représentés à l'Exposition Universelle de Londres, au lieu que le compartiment du Canada, quoique plus petit, fit une impression très favorable aux visiteurs, tant par l'excellence des articles exhibés que par la symétrie avec laquelle ils étaient placés. Peu de ceux qui en ont été témoins n'oublieront le coup-d'œil qu'offrait ce département de l'exhibition. On y voyait des *sleighs* légers et magnifiques, pour lesquels le Canada est renommé, peints en couleurs gaies et de proportions fortes et en même temps délicates, ainsi que des fourrures riches et variées qu'on ne trouve seulement que dans les parties septentrionales de ce continent. Au près des *sleighs* on voyait la pompe manufacturée par un de nos concitoyens, qui remporta le premier prix, et les voitures légères et symétriques, qui contrastent si fortement avec les voitures pesantes du vieux monde, et en outre de cela on voyait l'élégant canot indien (canot d'écorce) autour du mur et pour remplir le derrière, on

avait mis des échantillons de minéraux et de géologie; des graines de plantes et des grains; des échantillons de bois de charpente variés qui couvrent nos forêts; quelques-uns de nos oiseaux et de nos bêtes, et quelques échantillons de l'adresse de notre population indienne, et de nos machines, de nos manufactures, et des inventions mécaniques, et tout ce qui fut exhibé montra la capacité de ces provinces, et comme les ressources des Canadas sont grandes. Si un des Etats de l'Union, l'Etat florissant du Maine, qui s'en est si bien retiré à l'Exhibition Mécanique à Portland, l'emportait sur les Canadas à l'Exhibition de Paris, ce serait un grand dés honneur pour le peuple de ces provinces. Ce serait bien mortifiant si après avoir éclipsé tous les Etats-Unis, à l'Exhibition de Londres, les deux Canadas étaient battus par le seul Etat du Maine. Connaissant le caractère de notre peuple, nous savons que ce ne serait qu'après un grand effort qu'il consentirait à perdre la prééminence dont il a tant raison d'être orgueilleux.

Cependant il est évident que, pour maintenir cette position favorable, tout homme qui a des articles à exhiber, ou qui se propose de se mettre sur la liste comme compétiteur, doit faire tous ses efforts pour remplir la tâche qui est devant lui. Si les articles qu'on se propose d'envoyer à l'exhibition, sont dignes d'être transportés de l'autre côté de l'Atlantique, les Commissaires Canadiens les achèteront, et les enverront à l'Exhibition, tandis que ceux qui les auront préparés et vendus, auront tout l'honneur et les émoluments qui seront accordés. Sous ce rapport le peuple du Canada aura un avantage sur celui de tous les autres pays, ce qui devrait l'animer à faire de plus grands efforts. Qu'on se rappelle aussi, et cette considération doit être examinée par nos cultivateurs et nos manufacturiers, que la connaissance du pays à l'Exhibition de Londres, a eu l'effet d'augmenter l'émigration aux Canadas, et quand la population est ainsi augmentée la main-d'œuvre devient moins chère, le commerce augmente, de nouveaux arts, de nouvelles découvertes et améliorations s'introduisant parmi nous. Dans chaque pays où on a essayé de faire une exhibition de produits, soit naturels soit artificiels, les exhibitions ont eu l'importance de développer les ressources du pays, et de donner l'élan à l'industrie et aux arts mécaniques. On a observé que de telles expositions ont au-delà de toute méthode déjà inventée amené

des résultats d'habileté scientifique par les classes du peuple, stimulant par là les facultés inventives de toute la population. En France, en Angleterre, en Allemagne et en Belgique, les exhibitions ont été fréquentées pendant longtemps, et les États-Unis, avec la sagesse d'un peuple de progrès, ont vu et profité de cet exemple. Mais ces exhibitions étaient généralement locales ou de section, et ce ne fut qu'à l'Exhibition de 1851, à Londres, que le Prince Albert conçut la noble idée de faire venir à une place tous les produits naturels ou industriels de tous les pays, afin que la valeur réelle d'une telle exhibition fut réalisée. Le résultat de cette expérience est parmi les plus grands triomphes du siècle, et son influence sera sentie jusque dans les parties les plus reculées de la terre civilisée. Entre 6 à 7 millions visitèrent, inspectèrent et examinèrent la richesse de cette collection. J'étais présent un jour et il y avait 110,000 personnes dans la bâtisse. Les succès pécuniaires étaient une conséquence nécessaire de sa popularité, et £170,000 sterlings, ou presque un million de piastres furent amassés parmi ceux qui vinrent de toutes parts pour examiner les grands trésors qu'on avait déployés en abondance devant eux.

Et comme nous avons profité de l'expérience du passé, on s'attend avec une espérance bien raisonnable et bien fondée que l'exhibition qui doit avoir lieu dans la principale ville du continent européen, aura plus d'intérêt et d'importance que tout ce qui a précédé, malgré les efforts puissants et heureux auxquels nous avons référé. Le palais de crystal français couvre plus de 27,000 verges carrées, la surface des galeries en a 18,000, donnant un total de plus de 45,000 verges carrées. Il n'est pas construit de verre fragile comme le palais de Londres, mais de bonne pierre, et le principal appartement a 216 ouvertures et un des pavillons 132. Il y a 388 colonnes sur le premier plancher, et 816 sur le second. Si ces colonnes sont dorées et réfléchies par des miroirs, comme dans le *Café de Mille Colonnes*, à Paris, le nombre se multipliera à l'infini, et avec le goût et l'habileté qu'apportera ce peuple si hautement civilisé à la décoration de la bâtisse, il aura l'apparence d'un palais de fée. La nef de la bâtisse aura 152 verges de longueur sur 48 de largeur, et sa hauteur à l'entablement sera de 18 verges. On a employé dans la structure 822,000 verges de pierre de taille, 4,500

tonneaux de fonte, 4,600 tonneaux de fer poli et 33,000 verges carrées de verre. En addition à cette bâtisse permanente, il y a une bâtisse supplémentaire, de trois quarts de mille de longueur, pour l'exhibition de la mécanique. Telle est la construction du Palais Industriel pour les productions de l'univers que *la belle France* nous élève en ce moment. Les Canadas, le Bas-Canada surtout dont les enfants ont tant à apprendre et à gagner, et qui ont des souvenirs et des liens intéressants pour les attirer, feront-ils leur partie dans l'inauguration de ce grand temple de paix et de progrès? Tant qu'au produits agricoles le Canada peut concourir bravement avec tous les autres pays, et ce sera notre affaire de voir à ce que les agriculteurs soient bien informés de tout ce qui leur est nécessaire de connaître dans ce département important de l'Exposition Universelle.

FAITS POUR LES CULTIVATEURS.

C'est un fait que, pendant la dernière sécheresse, qui a été la plus grande que nous ayons jamais vue en Amérique sur les terres labourées, la végétation a souffert le moins. Sur les terres non égoutées, labourées profondément et à plusieurs reprises, les plantes croissant ont toujours conservé leur verdure et leur vigueur comme dans une saison pluvieuse.

C'est un fait, alors, que toute terre argileuse s'améliorerait beaucoup par un profond labour, en labourant et égoutant le sol pendant la sécheresse comme pendant les saisons pluvieuses.

C'est un fait qu'une des améliorations agricoles les plus négligées dans ce pays, est l'irrigation. Si tous les ruisseaux coulant dont on pourrait facilement changer le cours, étaient conduits sur les champs en culture, pour ajouter de l'humidité et de la fertilité au sol, on augmenterait les produits de ce pays pour au moins cinq cents millions de piastres par année. La perte actuelle *bona fide* des cultivateurs par la sécheresse de 1854, en diminuant les produits de la terre, sont de plus de deux cent millions de piastres, outre la perte des propriétés détruites par le feu.—La récolte du blé-d'inde en 1849, était comme suit :

Ohio.....	50,078,695	boisseaux.
Indiana.....	52,964,363	"
Illinois.....	57,645,984	"
Kentucky.....	58,672,591	"
Tennessee.....	52,276,223	"
Total.....	280,636,856	"

Maintenant 20 par cent sur ce montant est cinquante-six millions de boisseaux de perte dans ces cinq États. Dans notre opinion, la perte réelle était de plus du double, comme

aucune de ces estimations n'ont mis la perte de moins d'un tiers par acre, tandis que le nombre d'acres semés est certainement un tiers de plus que dans cette année. Si la faille du blé-d'inde est aussi grande que nous le supposons, il y aura une réduction de 1,000,000 dans le nombre des cochons gras aux États-Unis, et de bêtes à cornes en proportions. Le nombre des cochons engraisés dans l'ouest, suivant le *Cincinnati Price Current* est de presque 2,500,000 ; dans les États-Unis de 3,000,000 au moins.

Un des effets de cette réduction sera qu'il y aura peu au point d'exportations. Il ne peut pas y avoir une grande exportation sans hausser le prix de suite au-delà d'une exportation profitable de la viande.

Le nombre de bêtes à cornes et de cochons emmenés au marché dépend tellement de la récolte du blé-d'inde, que la diminution de la récolte par une faille partielle doit produire des résultats très importants sur le commerce des produits domestiques.

Quoique la rareté du blé-d'inde ne puisse pas hausser le prix du lard suivant la hausse du prix du grain, néanmoins il en diminuera la quantité envoyée au marché. Comme on continue toujours à distiller du whiskey, la consommation du blé devra continuer, augmentant le prix de la nourriture, sans produire un bénéfice correspondant au travailleur.—Des centaines, des milliers de cultivateurs ont souffert de grandes pertes par le manque d'eau, pour l'usage de leurs familles et de leurs animaux, parce que les puits, les sources, les ruisseaux et les étangs ont tari ; cependant on pouvait éviter cela.

Désirez-vous savoir comment ? En faisant de grandes citernes. Il tombe de deux ou trois pieds d'eau en pluie et en neige sur toute la surface de la terre dans le cours de l'année. Vous pouvez emplir vos citernes de l'eau qui tombe du toit de votre maison, et en faire un réservoir d'eau pour les temps de sécheresse. Il est calculé qu'il tombe 86 1/2 barriques d'eau par année du toit d'une grange de 30 pieds sur 40, c'est-à-dire plus de deux barriques par chaque jour de l'année. Plusieurs cultivateurs ont en tout cinq fois plus que cela de toit, ce qui leur donnerait douze barriques par jour pendant toute l'année. Si cette eau était amassée et conservée pour les temps de sécheresse seulement, on pourrait alors en dépenser de vingt à trente barriques par jour.

Comment faire une citerne ? Creusez le trou à peu près quatre pouces plus large que la grandeur déterminée. Comme c'est grand donnez un pied de plus à l'excavation pour le mur. Quand vous serez prêt, mêlez de l'eau de la chaux, du sable et du plâtre et induisez-en le fond et les côtés. Faites usage de ce mortier aussitôt après qu'il est mêlé. Finissez le sommet de dix-huit pouces au-dessous de la surface avec un double rang de briques, comme le chapeau pour supporter une planche de quatre-pouces qui le couvre, et par-dessus cela mettez de la terre, pour prévenir

la gelée. Chaque telle citerne vaut son coût chaque année.—*N. Y. Life Illustrated.*

UN VOYAGEUR AMERICAIN EN RUSSIE.

St. Petersbourg.—Après avoir marché pendant six nuits et sept jours sans relâche, je suis ici un membre, par invitation, de la famille du gouverneur Seymour, de Connecticut, et notre ministre plénipotentiaire à la cour de Russie. Vendredi je fis la connaissance du comte Nesselrode, depuis plus de trente ans ministre russe des affaires étrangères; ce monsieur n'est pas encore ridé, et il me dit qu'il est âgé de 74 ans. Je n'ai jamais rencontré d'homme plus industrieux. Il me proposa de me présenter à l'empereur; il m'offrit une lettre d'introduction au commandant russe d'une armée de 36,000 hommes, à Revel, et me demanda si j'avais un costume militaire dans mes malles, pour accompagner l'empereur à une revue de 40,000 hommes. Il était opposé à la guerre actuelle, et il est regardé ici comme un homme vertueux et très intelligent. Dans quelque temps je partirai pour Revel, laissant mes très chers amis Russes, qui m'ont accompagné de Rome à Naples, et qui m'ont soigné dernièrement; j'étais assisté d'un médecin dont les prescriptions ont été beaucoup moins efficaces que leur bienveillante attention. Mad. de G. parle six langues, parmi lesquelles elle parle l'Anglais aussi bien que moi. C'est la plus belle femme que j'aie vue en Europe. Son mari parle sept langues aussi, et il est sous tous les rapports, très digne de la plus belle femme que j'aie rencontrée depuis que j'ai laissé l'Amérique. J'ai beaucoup parlé d'eux au comte Nesselrode, et je me propose de le faire aussi à l'empereur si j'en trouve l'occasion. Il est sans doute bien mortifié des dernières nouvelles de la Crimée, où, dit-on, Menschikoff a perdu 5,000 hommes dans le combat avec les alliés, à la Rivière Alma, où il essaya de les empêcher de se rendre à Sébastopol. Le gouvernement reconnaît une perte de 4,000 hommes de l'armée de Menschikoff, composée de 35,000. La population russe a de tristes présages sur la ruine de Sébastopol; cette ville est attaquée par 60,000 hommes et la présente force est rangée contre le Fort Constantin qui commande la cité et le havre.

J'ai changé d'opinion depuis mon arrivée ici, sur l'effet de cette réduction, d'après ce que j'ai vu et entendu à deux grands dîners, un allemand et l'autre américain, donnés la semaine dernière, et j'ai plus connu le pays où je suis, que je n'ai fait de la Prusse à Berlin, de la France à Paris et dans mes longues visites que j'ai faites de ce pays.

J'ai rencontré K. autrefois secrétaire de légation et consul général de Russie, à Alexandrie, en Égypte, et à Londres; c'est un homme important et très intelligent. C'est l'oncle de Mad. de G. et il doit m'accompagner, dans quelques temps jusqu'à Revel, qui dit-on, doit être attaquée par les flottes anglaises et françaises.

Je suis venu ici, croyant que la conquête de la Crimée, terminerait la guerre. Je suis à présent très persuadé que ça va la favoriser. Tout ce qu'on entend dire en Angleterre, de la pauvreté de ce pays-ci, est faux. La popularité de l'empereur, imputable à son excellent caractère privé, à sa figure et à son génie, est sans limites. Le manufacturier de Russie est si avancé qu'il peut suppléer à tous ses besoins; et la richesse de cette ville, seulement celle de ses églises, pourrait soutenir une armée de 500,000 hommes pendant un an. Elle est entrée dans une guerre sans anticipation, et pour laquelle il aurait fallu des préparations. Il possède une armée de deux millions, et peut de suite en former une de la moitié de ce nombre, et c'est justement ce qu'elle fait dans le moment. Je suis un Turc dans cette contestation, et par conséquent impartial dans ce calcul.—*C. D. M.—Journal de Louisville.*

MOYEN DE FAIRE DISPARAITRE LES CHARDONS DU CANADA PAR UN PROFOND LABOUR D'AUTOMNE.

M. l'Editeur.—Il y a plus de vingt ans j'entrepris de labourer un champ de dix acres, dans l'automne, pour faire mourir les chardons du Canada. C'était un sol léger et graveleux, ayant une pente d'à peu près cinq degrés. J'en labourai la moitié dans l'automne, aussi profondément que possible, sans l'engraisser. Je labourai l'autre moitié dans le printemps; après quoi je labourai le tout sur le travers et le semai en blé d'Inde. Il y eut bien peu de chardon dans la saison suivante sur le morceau que j'avais labouré dans l'automne. Pendant la croissance du blé d'Inde, il y avait peu de différence dans les deux parties du champ; mais quand on épucha le blé d'Inde, on remarqua que les épis du blé d'Inde, qui avait crû sur le champ labouré dans l'automne, étaient mieux garnis que les autres. Alors je n'hésite pas à conseiller aux cultivateurs de labourer leurs terres légères dans l'automne, afin de faire disparaître les chardons et en même temps engraisser le sol. Tous les sols graveleux aussi bien que l'argile, contiennent plus ou moins de nourriture végétale non préparée pour l'usage des végétaux. L'effet de la gelée et du dégel, dans l'automne, l'hiver et le printemps, unis à l'action des agents atmosphériques, prépare ces éléments cachés à l'usage de la plante. A moins que la terre ne soit montagneuse et en pente, ces derniers ne feront pas autant de mal qu'un labour d'automne fera de bien.—*J. L. EDGERTON, Georgie, Vt., 15 nov., 1854.*

NOTRE PROVISION DE BLÉ.

M. James Caird, l'écrivain sur l'agriculture si bien connu, a publié dans le *Times* quelques remarques intéressantes relatives à la récolte de blé de 1853 et 1854, qui nous font conclure que les besoins de la saison prochaine ont été considérés trop grands, et que quoiqu'il nous n'ayions plus de vieille

provisions, ce qui cause les hauts prix, la récolte abondante de cette année suppléera mieux aux besoins du pays que celle de l'année dernière. M. Caird dit que la consommation du blé dans le Royaume-Uni est de 18,000,000 de boisseaux, et il estime la récolte de 1854 à 16,550,000 boisseaux, ce qui laisse un déficit, qui doit être importé, de 1,450,000 boisseaux, ce qui est au-dessous du quart de ce qui en a été importé l'année dernière. Il fait voir que si cette estimation est exacte, nous sommes dans une meilleure position à présent, même si on n'avait pas de blé étranger, que nous n'étions l'an dernier, car le produit de la récolte d'Angleterre, en 1853, (calculé à 7,600,000 boisseaux ou 5,900,000 au-dessous de la moyenne) supplémenté par 6,492,000 boisseaux importés de l'étranger, dans l'année finissant le 31 août dernier, était de 2,458,000 boisseaux moindre que notre augmentation seule. Cette estimation est fortement confirmée par les livraisons de blé nouveau qu'ont fait les cultivateurs en Angleterre, qui pendant quelques semaines, ont été de 75 par cent au-dessous des livraisons de l'année dernière. Après avoir remarqué que la moisson non seulement a été belle il y a encore une augmentation de deux livres par chaque boisseau de blé, ce qui équivaut à un boisseau par acre, ou à 500,000 boisseaux pour le Royaume-Uni, ce qui n'est pas compris dans l'estimation ci-dessous.

NOUVELLES LUMIÈRES DANS L'ART DE CULTIVER.

Une conversation, d'un intérêt plus qu'ordinaire, a eu lieu à "l'Institut Américain," Club des Cultivateurs, tenu à New-York le 7 du courant. On fit une lecture sur l'usage de la glu et de toutes les matières glutineuses; comme le sang, la corne, etc. comme engrais. On observa que les cultivateurs devraient apprendre la grande valeur de ces substances si souvent perdues. Des échantillons de patates de deux différentes espèces furent exhibés et quelques-uns pesèrent de dix-sept à dix-huit onces. On dit que cette plante a été très productive cette année. Le même terrain, sous la même conduite, produisit cette année 60 boisseaux de plus que les 15 années dernières. Deux des orateurs se prononcèrent contre la pratique générale et disent: "ne mettez jamais vos patates par butes. La façon de mettre les patates par butes est stupide. Le sujet de vendre les produits agricoles au poids fut discuté, et l'opinion générale de l'assemblée fut en faveur de ce mode. Les œufs et le bois requièrent ce mode de vendition pour la satisfaction des parties. L'assemblée fut d'opinion qu'il devrait y avoir une loi qui exigeât des changements et qu'au moins on ne permit pas de se servir de boisseaux et de mesures plus petites. Ces altérations devraient s'étendre aux fruits et surtout aux petits, comme les fraises. M. Solon Robinson exposa une ruse pratiquée par les mar-

chands de patates et de pommes: " Ils mettent une cure au-dessus d'un barril, l'élève et la retourne sur son fond et le change promptement et le barril est plein." Les acheteurs de profession comprendraient mieux que nous comment ceci peut être contrecarré par la manière de placer les fruits pour les transporter. Peut-être ces ruses ne sont elles pratiquées qu'après que les fruits sont arrivés au marché.

COMMERCÉ DU GUANO.

On voit sur le *Courrier and Enquirer* que pendant le mois finissant le 30 septembre, 45 vaisseaux (chargés de guano) contenant 25,173 tonneaux, sont partis des Isles Chinca. De ce nombre 19 vaisseaux, de 11,697 tonneaux, allaient aux ports de la Grande-Bretagne; 12 vaisseaux, de 8,820 tonneaux, allaient aux ports des Etats-Unis; 5 vaisseaux de 2,324 tonneaux, allaient aux ports de la France et de ses colonies; 3 vaisseaux de 816 tonneaux, allaient aux ports de la Hollande; 2 vaisseaux de 676 tonneaux allaient aux ports des Etats Italiens, et 4 vaisseaux de 1,640 tonneaux, allaient aux ports de l'Espagne. Huit de ces vaisseaux, contenaient 6,338 tonneaux et étaient Américains.

TRAVAUX DE L'HIVER.

Quand arrive le printemps tout bon cultivateur doit avoir soit un morceau de terre, un champs, un jardin ou un verger qu'il devra engraisser des fumiers qu'il aura amassés durant l'hiver. Chaque pelletée de fumier qu'il emploiera judicieusement fera une augmentation dans sa récolte. Voici le temps d'y penser, et de se préparer en conséquence.

Couvrez tous les fumiers autant que possible. Conservez avec soin la fiente des volailles, qui approche beaucoup du guano. Suivant ce que nous avons vu plusieurs fois de ce journal, convertissez les immondices en riche poudrette. Que ceux qui sont près des côtes de la mer amassent du goëmon (plante marine) et s'ils en font usage, vous en verrez le résultat. Que ceux qui demeurent près des moulins à scie amassent du bran-de-scie et qu'ils le couvrent. On en tirera un grand avantage en l'imbibant d'urine de chevaux et de bêtes à corne, en conservant l'ammoniac fertilisant qu'elle contient. Du bran-de-scie et de l'herbe sèche imbibés d'urine feront un engrais aussi bon que le guano. On peut le mêler avec du plâtre, en l'étendant sur le champ. Dès à présent, conservez tous les os que vous pourrez et faites vous même du super-phosphate. Votre prochaine récolte vous paiera pour tous vos troubles.—*The Country Gentleman.*

LE SOL ET LES ARBRES.

Les arbres semblent se changer les uns les autres sur le même sol. Faites brûler une forêt de pins de Suède, des bouleaux pousseront à la place pendant un certain

temps. Les pins un printemps plus tard, reprendront la place des bouleaux. Sur les bords du Rhin on voit des forêts de chênes de trois à quatre siècles qui sont remplacés graduellement par des hêtres, et dans d'autres lieux le pin succède aux deux. Dans la Palatine, les vieux chênes sont remplacés par des pins naturels. Dans la Jura, le Tyrol et le Bohême, les pins sont remplacés par des hêtres. L'opération des causes naturelles ôte-t-elle du sol ce qui favorise le chêne, ou donne-t-elle la prédominance à ces substances, qui favorisent le hêtre ou le pin? sur le terrain léger de l'Etat de New Jersey le pêcheur profite mieux que tout autre arbre, et ceux qui en tiennent des vergers font beaucoup d'argent dans cet Etat. Mais depuis quelques années ils ont généralement manqué. En Ecosse, cinq ou six cents acres de sapins écossais sont morts, et dans plusieurs localités le larix est dans la même décadence.—*Prof. JOHNSON.*

ÉGOUTS.

Egoutter les terres basses est une chose très importante dans la culture. On a beaucoup écrit sur ce sujet en Angleterre, et nous avons plusieurs copistes sur ce côté-ci de l'Atlantique. Mais nous devons être prudents dans l'adoption des plans des cultivateurs étrangers. Le travail en Europe est bien petit, et produit beaucoup plus que dans ce pays. La plus grande partie du sol en Bretagne est très argileuse, et retient tellement l'humidité, qu'on a besoin de Pégonter pour le rendre assez sec pour le labourer.

Mais dans le Massachusetts, nous n'avons que bien peu de terre argileuse, nous n'en avons pas la moitié assez. Nous avons creusé et égoutté les terres élevées assez pour leur faire tort, les rendant trop sèches pour l'herbe. Les terrains élevés ont à peu près vingt-cinq par cent d'argile, et 70 de sable. Quand aux prairies, il y a différentes manières d'égoutter les terres basses. La meilleure manière est de labourer la terre par sillons. Jetez les rayons en planches, d'une verge de large, et les sillons serviront pour égouter. Mais il y a des terrains marécageux et tourbeux qui ne peuvent être labourés. On peut les égoutter par le moyen de fossés. Il n'y a pas besoin de couvrir les égouts ou la terre peut être achetée pour dix à vingt piastres l'acre. Faites des fossés de quatre verges de profondeur et de trois à quatre pieds de largeur. Quand le fossé est près d'une clôture il doit être de quatre pieds de large, mais il suffit pour un égout de trois pieds de profondeur et trois pieds de largeur.

Dans quelques circonstances il est préférable de couvrir les égouts. Mais nous nous objectons au labour, qui revient très coûteux, et qui en même temps ne convient pas. Une rigolle remplie de petites pierres, de broussailles ou de tourbes est préférable.

Quant au lieu choisi pour préparer les en-

grais, qui retient et conserve les matières fertilisantes nous conseillons d'y mêler une grande quantité de matières peu coûteuses, dont la richesse est la base de la composition. Les cultivateurs n'ont confiance que dans le fumier de cochons et de bêtes à cornes; mais le guano et d'autres matières coûteuses à la vérité, donnent un bien plus grand profit. Le plâtre est aussi de grande valeur, mais toutes ces matières sont meilleures lorsqu'on les mêle avec des matières peu coûteuses, comme la glaise et la tourbe. Les engrais dont on se sert pour engraisser les terres pour le pâturage doivent avoir une grande quantité de terre tourbeuse et de glaiseuse ou autres matières, pour les empêcher de s'éventer. Tout cela dépend de la manière de se procurer les matières peu coûteuses pour les mêler avec les matières riches des étables, etc.—*Laboureur du Mass.*

L'HIVER VIENT.

Le froid hiver, la neige, la glace et la pluie sont arrivés. Personne n'était préparé à voir le sol geler et se couvrir de neige. L'hiver! Quels souvenirs se réveillent à ce seul mot. L'hiver a des jours courts et de longues nuits, tout gèle, on se promène en sleigh, on patine, on s'amuse.

Les jeunes personnes se réjouissent du retour de l'hiver. Les fils des cultivateurs sont libres jusqu'au mois d'avril. Quatre mois pour fréquenter les écoles, se promener et voyager. Quatre mois, pour lire et étudier. Pendant un tiers de l'année le fils du cultivateur peut travailler à son propre progrès.

Mais les personnes âgées ne se réjouissent pas autant de voir arriver les jours courts et les nuits froides. Le sang circule moins librement dans leurs veines et les dépenses de la famille sont plus grandes et il n'y a pas moyen de gagner. Cependant l'hiver a ses consolations. On goûte du plaisir et on est en sûreté, à l'abri des tempêtes que s'élèvent, et nous faisons au Grand Maître de l'univers les remerciemens qui lui sont dus.

Le cultivateur en particulier, qui a d'abondantes provisions pour l'hiver, des troupeaux magnifiques, éprouve beaucoup de satisfaction quand ils songent à ce qui l'entoure, se réjouissant non seulement seul mais avec ceux qui réclament sa protection.

Maintenant voyez à ce que les animaux soient bien soignés. Les bêtes à cornes ont fait à leur première entrée dans les étables et les cours où elles n'ont rien que du foin. Ne les laissez pas souffrir de faim dans ce moment. Engraissez les cochons qui doivent être tués aussitôt que possible, avant qu'il ne fasse plus froid.—*Laboureur du Mass.*

MEILLEUR VÉGÉTAL POUR LES VACHES A LAIT.

Un correspondant du *Northern Farmer*, dit: Le végétal que je désire recommander le plus, toutes choses considérées, pour les

vaches à lait en hiver est le navet blanc plat. Quelques-uns feront sans doute des objections au navet, parcequ'il gâte le goût du lait et du beurre; en vérité c'est son effet, d'égaliser celle qu'elles atteignent dans les bois où elles naissent. Cette louange n'est pas tout-à-fait juste ici. Les fruits des régions tropiques sont trop doux, et la plus grande partie est bien inférieure en saveur à ceux de notre pays. Il n'y a ni blé pour dorer les champs, ni vignes qui produisent le raisin. Leurs plantes sont magnifiques, variées et étonnantes; mais elles n'ont rien de cette beauté, de cette innocence et de ces charmes qu'ont celles de nos haies-vivées et de nos collines fleuries.

Poursuivant des régions tropiques vers le sud, et considérant le large continent de l'Australie, nous trouvons sa végétation curieuse, mais rarement belle. Les feuilles des arbrisseaux sont rudes, dures et sèches en grande partie; leurs fleurs sont certainement particulières, mais leurs fruits ne sont bons à rien. La *minosia*, la *protéea*, et le *Banksia*, y sont magnifiques, le lilas est rare; dans le sud de l'Afrique, sous le même degré de latitude, l'iris, le *parmaryllidée* et le *lilacée* y sont en abondance et très considérés. Le pays du Cap de Bonne Espérance peut être appelé avec justice le plus beau jardin botanique de l'univers. On y trouve non seulement les plantes ci-dessus, mais encore une grande variété d'autres. Nous avons importé plus de trois cents espèces de ces plantes dans ce pays. Les *stapélies* et autres espèces succulentes abondent dans les déserts sablonneux, de belles variétés de *géranium*, et le *mésebrayanthemum*, croissent sur tous les rivages et sur les montagnes; cependant la "reine des fleurs" est absente, aucune rose ne tombe sous la vue du voyageur dans aucune partie de l'hémisphère septentrionale. Les Isles de la Mer du Sud ont leurs produits particuliers. Le laurier et le papaw, la myrte, l'ortie et le roseau y abondent; le coco borde le rivage, et le "yam" y croît. Passant au nord des régions de l'équateur, nous dirigeons notre attention sur la Chine et le Japon. On connaît si peu de ces pays, aussi bien que du centre de l'Asie généralement que ce serait en vain que nous essayerions de faire une description de leurs productions; quant à la Chine et au Japon, les magnifiques *camélias* y sont un objet de commerce; *Phydrangea hortensis*, l'olive odoriférante, le *pyrus* du Japon, le *salisburia* adiantoidée, la rose *weigela*, l'arbrisseau bigarré favori, l'aucuba japonais, commun dans nos jardins, montrent les richesses botaniques dont ils abondent. On prétend que c'est de là qu'originent la canne à sucre, le riz et l'orange. La Perse est renommée pour ses objets de botanique; les roses de différentes espèces y croissent, le jasmin forme les haies. La figue, la pomme et la noix *pistacia* forment leurs forêts, et de grandes quantités de melons sont cultivés dans les champs. La végétation des pays septentrionaux de l'Afrique ressemble beaucoup à celle des régions tropiques. La datte,

la banane et plusieurs plantes croissent dans les districts humides; l'aloès succulent, le cactus, l'euphorbia piquant et d'autres plantes semblables, croissent dans les déserts, et résistent aux grandes sécheresses auxquelles ils sont exposés.

Le sud de l'Europe est riche en plantes magnifiques, variées et de grande valeur. La Grèce est une place de fleurs comme de chant. L'Italie a été appelée le jardin de l'Europe. La Syrie et les Isles de la Méditerranée surpassent tous les autres pays pour la beauté et la variété de leurs plantes. L'Espagne, le Portugal et la France ont chacun leurs productions particulières. Dans le nord de l'Allemagne, de la Prusse, de la Russie du nord, de la Suède et de la Norvège, il y a d'immenses forêts de mélèze, de pin et de bouleaux, qui couronnent les précipices; le genévrier et le lierre sont dispersés sur les montagnes. Quelques degrés de latitude seulement diminuent le nombre et l'espèce de plantes. Dans la Laponie nous n'avons presque plus de haies-vivées vertes. Un désert horrible, quelques pins, quelques petits bouleaux, quelques gazons dispersés, quelquefois une petite fleur, sont les seules plantes que l'on voit sur la scène. On nomme ces petites plantes alpines. Elles ont rarement des branches, mais elles ont leurs feuilles près de la racine, comme les primevères, les *sempervivums*, etc. Ce sont les mêmes lois générales dans le nouveau monde, quoique les végétaux soient de différentes espèces que ceux du vieux monde. Les fleurs à Spitzberg sont aussi rares qu'en Japonie. Le Canada et le nord des États-Unis donnent naissance à des forêts immenses de plantes conifères; et sous la terre il y a des mûres de ronce, qui n'atteignent pas la bruyère comme chez nous. Les États du milieu et du sud abondent d'une grande variété de chênes, de tulipes et de magnolia odoriférant. Dans le Mexique, le Chili, le Pérou, les Indes Occidentales et les pays des latitudes correspondantes, on trouve les mêmes produits que dans les régions tropiques. Le Brésil est à peu près la même chose, à l'extrémité de ce pays en l'Atagone on trouve des conifères çà et là. C'est une gradation des plantes et de leur nature, très perceptible, du Pôle nord de l'Equateur, jusqu'aux extrémités méridionales du monde; et une énumération du nombre d'espèces dans quelques-uns des pays montrera une égale gradation tant en montant qu'en nature. Il a été calculé que le nombre de plantes qui croissent à Spitzberg, à peu près 80 degrés de latitude nord, est d'à peu près 30; en Laponie, sous le 70me degré de latitude il y en a 534; en Suède 1300. Celle-ci est au 55me degré de latitude nord des parties sud de la Laponie; 2,000 dans la direction de Brandebourg, entre le 52me et 54me degré de latitude; 2,800 dans le Piémont, entre le 43me et 46me degré; environ 4,000 en Jamaïque; entre le 17me et 19me degré; dans le Madagascar, entre le 13me et 2me degré de

temps de fleurs larges, belles et odoriférantes. Quand nous cultivons ces plantes, leur grandeur, dans nos conservatoires, est loin d'égaliser celle qu'elles atteignent dans les bois où elles naissent. Cette louange n'est pas tout-à-fait juste ici. Les fruits des régions tropiques sont trop doux, et la plus grande partie est bien inférieure en saveur à ceux de notre pays. Il n'y a ni blé pour dorer les champs, ni vignes qui produisent le raisin. Leurs plantes sont magnifiques, variées et étonnantes; mais elles n'ont rien de cette beauté, de cette innocence et de ces charmes qu'ont celles de nos haies-vivées et de nos collines fleuries.

Poursuivant des régions tropiques vers le sud, et considérant le large continent de l'Australie, nous trouvons sa végétation curieuse, mais rarement belle. Les feuilles des arbrisseaux sont rudes, dures et sèches en grande partie; leurs fleurs sont certainement particulières, mais leurs fruits ne sont bons à rien. La *minosia*, la *protéea*, et le *Banksia*, y sont magnifiques, le lilas est rare; dans le sud de l'Afrique, sous le même degré de latitude, l'iris, le *parmaryllidée* et le *lilacée* y sont en abondance et très considérés. Le pays du Cap de Bonne Espérance peut être appelé avec justice le plus beau jardin botanique de l'univers. On y trouve non seulement les plantes ci-dessus, mais encore une grande variété d'autres. Nous avons importé plus de trois cents espèces de ces plantes dans ce pays. Les *stapélies* et autres espèces succulentes abondent dans les déserts sablonneux, de belles variétés de *géranium*, et le *mésebrayanthemum*, croissent sur tous les rivages et sur les montagnes; cependant la "reine des fleurs" est absente, aucune rose ne tombe sous la vue du voyageur dans aucune partie de l'hémisphère septentrionale. Les Isles de la Mer du Sud ont leurs produits particuliers. Le laurier et le papaw, la myrte, l'ortie et le roseau y abondent; le coco borde le rivage, et le "yam" y croît. Passant au nord des régions de l'équateur, nous dirigeons notre attention sur la Chine et le Japon. On connaît si peu de ces pays, aussi bien que du centre de l'Asie généralement que ce serait en vain que nous essayerions de faire une description de leurs productions; quant à la Chine et au Japon, les magnifiques *camélias* y sont un objet de commerce; *Phydrangea hortensis*, l'olive odoriférante, le *pyrus* du Japon, le *salisburia* adiantoidée, la rose *weigela*, l'arbrisseau bigarré favori, l'aucuba japonais, commun dans nos jardins, montrent les richesses botaniques dont ils abondent. On prétend que c'est de là qu'originent la canne à sucre, le riz et l'orange. La Perse est renommée pour ses objets de botanique; les roses de différentes espèces y croissent, le jasmin forme les haies. La figue, la pomme et la noix *pistacia* forment leurs forêts, et de grandes quantités de melons sont cultivés dans les champs. La végétation des pays septentrionaux de l'Afrique ressemble beaucoup à celle des régions tropiques. La datte,

LA DISTRIBUTION GÉOGRAPHIQUE DES PLANTES.

Il y a des plantes que l'on trouve dans presque tous les pays, d'autres ne viennent que dans un lieu, enfin d'autres sont dispersées dans toutes les régions et les districts. Quelques-unes ne viennent que sur les montagnes, d'autres dans les vallées, les plaines, les bois, dans l'eau, dans les marais et les terres stériles. Quelques-unes croissent sur les terrains où il y a de la craie, d'autres où il a de la pierre à chaux, du gravier, du sable et de la glaise. Quelques-unes requièrent un lieu toujours humide, quand des foules d'autres croissent mieux sur un terrain sec et sablonneux, ou sur le roc vif. Une lumière forte est contraire à quelques-unes, mais elle est nécessaire pour un beaucoup plus grand nombre. On pourrait écrire des volumes sur ce sujet sans l'épuiser. Tout ce que je peux faire, c'est de donner une courte notice de quelques descriptions générales de la végétation des places éloignées. Chaque pays, nous pouvons dire, chaque village a sa fleur particulière, et les plantes d'un lieu ne sont pas celles d'un autre. Il est admis comme fait général, qu'une haute température est la plus favorable à la végétation. De là, les plantes des régions tropiques sont très abondantes, et deviennent plus grandes que celles qui croissent dans les latitudes tempérées ou froides. Il n'est pas extraordinaire pour un arbre des régions tropiques de venir à la hauteur de 150 à 300 pieds; et ces arbres même qui restent ici si petits, deviennent là d'une grandeur gigantesque. Les cannes à sucre y parviennent à une grandeur étonnante. Le palmier, une espèce qu'on n'a pas dans notre pays comme en étant natif, réclame les régions tropiques comme son pays natal. Nous leur sommes aussi redevables des plantes aromatiques. Ces régions favorisées, produisent des myriades de plantes parasites; belles et brillantes, auxquelles aucun autre pays ne produit d'égaux. Même les arbres des forêts sont toujours verts, et sont couverts dans leur

latitude sud, on a découvert plus de 5,000 espèces de plantes.

En s'élevant au-dessus du niveau de la mer, la végétation souffre une modification à celle que nous avons observée depuis l'équateur jusqu'au pôle. Les phénomènes, qui dans le dernier cas arrivent par degrés imperceptibles, sont bien marqués, et se succèdent rapidement sur les côtés des montagnes. Une hauteur de 12 à 1,500 dans les pays bas, produit un changement aussi bien marqué qu'une distance de 6,000 miles, qui séparent les régions équinoxiales des régions boréales. Turnepot considère, au pied du Mont Ararat, les plantes de l'Arménie, plus élevées que celles de l'Italie et de la France, quoique plus au nord que celles de la Suède. Les mêmes observations ont été faites des Caucases, des Alpes, des Appenins et des autres montagnes du nord du continent. Le chêne commun croît dans les plaines presque au niveau de la mer; on en trouve sur les côtés des montagnes jusqu'à la hauteur de 5 à 6,600 pieds. Il est bien moins grand à cette hauteur où il cesse de croître. On trouve le hêtre jusqu'à 1,800 pieds, et il finit de croître 600 pieds plus bas que le chêne. On trouve le if à 4,200 pieds et même à 6,200 et il a du sapin écossais à 6,000 et même 7,000 pieds.

La croissance de ces arbres finissant, on trouve des arbrisseaux, dont les feuilles sont sèches; ils sont bas et leurs branches touchent la terre; ils restent sous la neige tout l'hiver. Ce sont des rhododendrons, des ménézérions, une espèce de saules, le bouleau bas et le genévrier. Nous trouvons ensuite des petites plantes, des fleurs perpétuelles, dont les feuilles ont la forme d'une rosette et la tige est nue. Nous voyons la gentiane, la primula, l'ambroisie et l'asoon, etc., la renoncule, le nivalis, le parnassifolius, l'alpine et la renoncule glaciale, l'oppositifolia et la groenlandica. Ces dernières plantes, ainsi que le champignon, sont trouvées à 10,000 pieds, et ne sont arrêtées que par la neige qu'il y a toujours. Le sol, l'exposition, le degré et l'humidité, la lumière ou l'ombrage, tous exercent leur influence, et modifient les productions naturelles d'un pays. Notre propre pays le démontre. L'Écosse est froide et montagneuse: ses plantes sont de nature alpine, la bruyère couvre les collines; le pin, le bouleau et le hêtre composent ses forêts et poussent sur les rochers.

Cumberland, Yorkshire et les pays centraux produisent des plantes inconnues dans le nord. L'orge et l'avoine cultivées en Écosse produisent autant que le blé en Angleterre; le sapin est remplacé par le chêne; les jones et les herbes petites et vivipares, particuliers au sommet des montagnes, diminuent et donnent leur place à une abondance d'herbages des régions plus basses et plus douces; pendant que dans les champs brillants du sud, de Kent, de Surrey et de Devonshire, on semble voir l'Angleterre; pas une vallée, pas une colline, pas une haie vive ni rivages dans ce pays; mais il est

garni de ces charmantes fleurs que la Bretagne appelle les siennes. On voit une espèce de plante ici, une autre là, l'une apparaît sur un rocher, l'autre au bord d'un ruisseau, l'une, orgueilleuse de sa beauté, se montre hardiment à notre vue, l'autre comme la violette ou le lilas de la vallée se cache pour qu'on la cherche; quand on la trouve, qu'elle odeur suave s'en exhale, qu'elle magnifique aspect, et comment est parfaite sa forme!—FRANCIS dans le *Floricultural Cabinet*.

MANIÈRE D'ENGRAISSER LES ANIMAUX.

Il y a certains principes que nous appliquons à la nourriture de tous les animaux sur lesquels nous ferons quelques remarques.

La nourriture est d'une grande importance. Un animal bien nourri n'éprouve non seulement moins de dépérissement, mais les viandes sont dans leur propre place, les fibres tendres et succulentes, et le gras est justement placé où il faut. Comparez la patte de derrière d'un bœuf gras de Durham avec celle d'un bœuf ordinaire. L'os de la base de la queue s'étend plus loin dans celui-là, donnant plus de place pour la chair, et la cuisse devient d'une forme convexe et circulaire; tandis que dans le bœuf ordinaire elle reste plate et creuse. La "ronde" est le meilleur morceau, et on ne la trouve parfaite que dans les animaux bien nourris.

C'est la même chose dans tout le corps. C'est ainsi que l'entendent les bouchers de l'Est, et ils règlent leurs prix sur l'engrais, quant même deux animaux seraient gras également. Ils savent que dans le bœuf de Durham et de Hereford, il y a moins de

perte en proportion de la pesanteur, et que la viande rapportera de plus grands profits vendue en détails, étant plus tendre et d'une plus douce saveur. C'est la même chose dans les cochons. Un gros cochon, nourri de la même manière qu'un petit, donnera plus de viande, mais elle sera plus grossière et n'aura pas le goût aussi bon; dans l'Est le prix se règle sur la saveur et la tendreté. Donc les cochons d'une grandeur modérée, bas sur pattes surpasseront toujours la grande race. Préparant la viande pour le marché "la façon et le goût" doivent être considérés par le cultivateur comme par le tailleur. C'est un fait que l'on change la race des moutons anglais. L'aristocratie paie toujours de plus hauts prix pour les moutons gallois et écossais; mais les grands consommateurs, ceux qui travaillent préfèrent les gros moutons gras. Le goût est changé maintenant. A Manchester et autres cités semblables, on n'en peut plus vendre de cette espèce; et tous les efforts de ceux qui engraisent sont maintenant tournés sur les petites races qui s'engraissent plus vite et produisent autant de graisse comparativement. Suivant des écrivains modernes, les grands montons de Leicester et de Costwolds, ne sont presque plus de façon. Quand nous donnons \$3,000 pour un bœuf de Durham, ce n'est pas pour

sa race intrinsèquement, mais c'en est la valeur augmentant et la façon qui fait la différence. Et c'est ainsi que, tandis que les bœufs de Durham et de Hereford sont préférés pour les approvisionnements des bâtiments et pour le transport, les Devons sont dans les familles privées. Les membres sont plus petits, mais la viande a une richesse particulière, qu'on ne trouve pas dans toute autre espèce d'animal. Ainsi dans les marchés de Londres, le bœuf écossais et ensuite le Devon (le premier plus petit que le dernier) ont le plus haut prix, étant préférés par l'aristocratie. A Dublin, on recherche des jeunes animaux châtés; mais là aussi la race règle le prix. Il n'y a rien de plus certain qu'il y a des sortes d'animaux plus faciles à engraisser que les autres, et comme l'engrais d'animaux est une manière de vendre nos grains et nos fourrages, ces animaux qui engraisseront plus vite et avec moins de nourriture doivent être préférés. La différence dans les cochons est très grande et très importante. Il y a des races qu'il faut nourrir pendant deux ou trois hivers et d'autres qui sont assez gras à 10 mois; et la différence dans le profit est énorme. Nous ne dirons pas jusqu'aux particularités, mais les règles suivantes peuvent être considérées comme applicables à tous: on peut s'attendre à l'en, gras facile d'un animal qui a de beaux os une peau douce et élastique, et une crinière mince et soyeuse; la tête et les pattes courtes, le ventre large, mais la poitrine et les poumons petits; et qui est tranquille et de bonne humeur. Un animal agité, inquiet et impatient, est généralement difficile à engraisser et peu profitable.

2. Il dépend de la manière de l'engraisser. La graisse est le charbon qui réchauffe le corps. Si nous sommes exposés au froid c'est qu'il brûle dans nos poumons, aussitôt que le sang l'y dépose; mais si on se tient chaudement, par l'habillement, il est déposé par tout le corps, comme subside quand il y a besoin. Les étables et les hergeries sont un secours à l'engrais et ne devraient jamais être négligées. La tranquillité et la paix sont aussi très importantes. Toute excitation consume quelque chose dans le corps, à laquelle doit succéder le sang, et qui diminue la graisse. Dans le climat du Michigan, les étables chaudes, une nourriture régulière à des heures fixes, un traitement doux, et une grande propreté, sauvent plusieurs minots de gram. Les animaux qui ne sont pas nourris régulièrement sont toujours difficiles à engraisser et de mauvaise humeur.

3. La nourriture moulue et bouillie est beaucoup plus profitable que la nourriture crue. M. Ellsworth a trouvé que des cochons font autant de chair avec une livre de grain moulu et bouilli qu'avec deux livres de grain, quoique le premier n'engraisse pas aussi vite, parcequ'il n'en peuvent pas consumer autant en vingt-quatre heures. Avec du grain moulu et bouilli, dix cochons gagnent chacun cent livres de pesanteur à

la même nourriture qu'auraient cinq cochons si elle était crute.

4. Un changement de nourriture aide à l'engrais. Ainsi un bœuf nourri que de blé et de foin n'engraisse pas aussi vite, ou aussi bien qu'un autre qui mangerait des légumes, des citrouilles, de l'avoine moulue ou du sarrasin qu'on leur donnerait régulièrement. Ce dernier peut contenir moins de matière nourrissante que le blé mais le changement produit un effet inconnu sur l'estomac et le système, qui aide au dépôt de la graisse. Ceux qui s'entendent le mieux dans les engrais, change la nourriture souvent, et trouvent qu'ils font ainsi plus de profit. On devrait donner du sel aux bêtes à cornes à chaque repas, disons une fois par jour. Il conserve l'appétit et détourne l'engourdissement. Cet engourdissement ou maladie est jusqu'à un certain point propre à l'engrais; mais il retient trop longtemps l'urine de l'animal sous son influence.

5. On doit avoir un soin particulier de la peau des bêtes à cornes. Un animal gras est dans un état surnaturel, et conséquemment plus sujet à la maladie. Ne prenant aucun exercice, il n'a pas son pouvoir ordinaire de rejeter les poisons; et si la peau est sale, tout retombe sur les rognons. On a découvert par expérience que les bœufs ébrillés et nettoyés tous les jours, engraisent mieux et plus vite; si les pattes sont pleines de fumier ça affecte beaucoup l'animal.

6. Une nourriture trop riche est contraire, l'estomac n'en peut assimiler qu'une certaine quantité à la fois. Ainsi un bœuf engraissera mieux avec 30 livres de blé et 30 livres d'avoine moulus et mêlés chaque jour avec 40 livres de blé moulu. Ces mixtures sont aussi d'une plus grande valeur et épargnant pour les cochons au commencement de leur engrais. Si un animal perd son appétit la nourriture doit être changée de suite, et s'il est possible on doit leur donner des légumes, des citrouilles ou du foin ébouillanté.

Les bœufs engraisseront plus vite si on coupe le foin, et les tiges; mais on doit avoir soin de ne pas le couper trop courts. Un pouce de longueur est à peu près la bonne longueur pour les bœufs, et un demi pouce ou trois quarts de pouce pour les chevaux. — *Farmer's Com.*

LAIT SOLIDIFIÉ.

Le dernier numéro de l'*American Medical Monthly* contient un rapport d'une visite faite, par un comité de médecins, nommé par l'Académie de Médecine de New-York, à l'établissement de M. Blatchford, à Arménie, dans l'Etat de N. Y. (à une douzaine de miles de Pouckeepsie) où le lait solidifié est préparé. Les procédés pour parvenir à cette solidification du lait sont ainsi décrits:

A 112lbs. de lait furent ajoutés 28lbs. de sucre blanc, et une petite partie de bicarbonate de soude, environ une cuillerée à thé,

pour neutraliser tout acide, qui, dans l'été paraît quelques minutes après que le lait a été traité et dont cependant on ne s'aperçoit pas au goût. Le lait doux fut mis dans des vaisseaux évaporateurs en fer étamé, entourés d'eau chauffée par la vapeur. Un thermomètre fut plongé dans chacun de ces bains, ce qui, en y regardant souvent, mettait les personnes en état de conserver la température au degré que des années d'expérience nous ont montré propre. Pour faciliter l'évaporation, on établit un courant d'air entre le couvert du vaisseau et le lait, par le moyens de soufflets et autres appareils ingénieux. On a quelque chose uni à l'engin à vapeur, pour remuer légèrement le lait pendant qu'il se prépare. En trois heures à peu près le lait et le sucre devinrent une pâte ferme, et tous ceux qui étaient présents le trouvèrent excellent. Par de constantes opérations et par la chaleur, il se réduisit en une crème riche, ressemblant à une poudre; alors il fut exposé à l'air pour le faire refroidir, et ensuite enveloppé par paquet d'une livre chaque; y a presse le convertit ensuite en palettes (de la grandeur d'une petite brique) et fut couvert d'une feuille d'étain, et offert au public. On en râpa et on le fit dissoudre en eau, et le lendemain, il était couvert de crème, on ôta cette crème et on en fit bientôt d'excellent beurre. Tous furent étonnés; ainsi le lait solidifié devra dorénavant prendre rang parmi les accessoires nécessaires d'une chambre de malade. En un mot, on peut en faire de la bouillie, du flan, des puddings et des biscuits; et on peut être sûr que cette article est pur, obtenu des vaches bien paccagées, et que ce n'est pas le produit des distilleries; encore est-ce bien moins de l'eau.

MANIERE DE VIVRE DU CULTIVATEUR.

Il n'y a pas d'erreur plus pernicieuse, ou plus dominante que l'idée que la principale fin de l'existence est de travailler pour accumuler des richesses. Les hommes ne reconnaissent pas dans cet mot leur croyance dans une doctrine si abominable; mais les actions faites par la plus grande partie de genre humain démontrent que, d'après leurs pratiques et leurs projets, ils appartiennent à cette famille de croyants. Si les hommes et les femmes étaient appelés à définir, par leurs actes et leurs manières de vivre, leurs idées sur l'objet souverain de l'existence, ils vérifieraient l'assertion que je viens de faire.

Et cependant cha- un voit des choses qui lui enseignent quelque chose de mieux. Le travail, en lui même, est loin d'être attrayant. Un exercice physique raisonnable donne de la santé et du bonheur; mais alors ce n'est pas le travail qui est la fin—le bonheur est la fin et le travail les moyens de se le procurer. Voi ci justement ce qu'il faut faire pour avoir nue forte santé. Une forte santé, acquise, comme les profits des années de peine, ou de spéculaton heureuse

—ou ce qui est pire—d'une ambition étourdie ou d'une avarices ans bornes, ne peut rien appprter à l'esprit que l'on puisse appeler de la joie. Ils causent plus souvent une suite de maux, infiniment pires à ceux qu'accompagne la pauvreté—pires, parce que l'avarice elle même est une malédiction, sans parler des afflictions qui l'accompagnent toujours.

C'est, après tout, une place préparée avec la plus grande habilité, pour la demeure temporaire de l'homme. L'esprit de l'homme n'a jamais pu concevoir comment le grand Architecte aurait pu mieux faire pour nous. Les champs larges qui sont devant nous et qui nous entourent, varient suivant les goûts, et tout nous invitent à embellir le jardin fait par le Grand Maîtres, et à se réjouir des bienfaits de sa providence; tandis qu'aux dessus de nos têtes se déploient les cieus glorieux, éloquentes exposants de sa bonté qui ne change pas et qui est incompréhensible. Et cependant la multitude de ceux qui "vivent, se rumuent, et ont leur demeure," dans l'atmosphère d'une bienveillance comprenant tout, qui veut que tous soient heureux et toujours joyeux, cessent de contempler la figure brillante du créateur, et le grand objet de l'existence n'est pas pour eux de se réjouir, mais d'accumuler.

Maintenant, nous pouvons persister à dire, qu'un mode de vie, conforme à une telle perversion des grands principes élémentaires de l'existence sociale, pour ne rien dire de la convenance des choses, ne peut jamais être autrement que avilissant et sans profit. Surtout est-ce le cas chez ceux qui, comme les cultivateurs du sol, sont au milieu des objets calculés pour donner la liberté, et animer d'une saine activité, les plus beaux moyens de jouissance, et qui ont des relations intimes avec le Créateur, par une familiarité pratique avec les lois de l'univers. Ceux qui peuvent faire devenir la terre couverte de verdure, et qui peuvent appeler siennes "les bêtes à cornes qui paissent sur des milliers de collines, devraient assurément être capables d'extraire du livre sincère de la nature, l'instruction la plus utile et la plus délectable, et de vivre d'une manière à rendre leurs jours un beau commentaire, sur les moyens de se réjouir que cette bonté nous a données.

Si nous avons raison en ceci, il s'ensuit que ceux dont la mission est de cultiver la terre, devraient adopter un mode de vie plus convenable aux moyens de se procurer le bonheur pour eux et pour ceux qui partagent les fatigues de leur vocation. Il ne doivent pas vivre sur le rebut de leurs récoltes, ni se priver des indulgences et des bonctés de la vie. Qui, plus que le cultivateur, a le droit de faire le choix des friandises, produit de son industrie? Pourquoi choisirait-il de sa laiterie ou de son grenier, de son verger et de son jardin les meilleures parties pour les fainéants de la ruche sociale, et se nourrait-il lui et sa famille de ce qui en reste? Ou pourquoi bannirait-il les choses confor-

tatives de son foyer, pour l'amour de faire de l'argent pour ses héritiers qui se le disputent.

Non seulement la demeure du cultivateur doit être le siège de la gaieté, de la paix et du contentement; mais elle devrait être distinguée par les ornements de goût, et par les parures d'une civilization avancée et progressive. Les facilités d'augmenter les productions devraient être accompagnées d'efforts pour rendre l'abondance utile aux fins les plus hautes et les plus nobles de l'existence. Les heures accoutumées du travail devraient être suivies par des soirs de paix, et de gaieté innocente; les inquiétudes du jour devraient être sanctifiées par la famille du cultivateur, par l'influence de la sympathie, et on devrait offrir à l'autel domestique au Ciel concédant une reconnaissance sincère et cordiale. Ce la ne sera pas considéré comme une esquisse de goût, quand l'intérêt réel des classes industrielles sera bien compris, et dûment apprécié. Et pour mettre ces choses en pratique, nos sociétés d'agriculture feraient bien d'accorder un prix pour la maison la mieux conduite, et un diplôme à ceux qui ont le plus d'amusements domestiques.—En attendant qu'elles le fassent, nous offrirons, individuellement, un volume du *Cultivateur d'Ohio* pour le meilleur mode de vie, applicable aux districts ruraux, et aux besoins de nos confrères cultivateurs, dans la cause de l'amélioration industrielle.—*Cultivateur d'Ohio*.

LES TEMPS DURES.

On n'a bien peu parlé dans la presse qu'il y a une marque bien évidente que l'hiver qui vient sera bien aussi dur pour les mécaniciens et les travailleurs en général, que pour toutes les branches d'affaires commerciales. Pendant l'été les mécaniciens et les journaliers ont eu les prix qu'ils désiraient, et c'était avec beaucoup de difficulté que les contracteurs et les entrepreneurs pouvaient se procurer assez de travailleurs à aucun prix. Mais depuis quelques semaines on a cessé de demander des hommes, pour la simple raison qu'il n'y avait pas d'ouvrage. Quelques manufactures ont été obligées de renvoyer un grand nombre de leurs employés, ainsi au lieu d'y avoir des centaines d'hommes employés comme pendant l'été, il ne reste plus que les contre-maîtres et les apprentis; et d'autres établissements qui n'ont pas déchargé tous les employés en général, ont eu de la difficulté à les occuper. Et l'augmentation du prix des denrées sera sentie partout le monde.

A New-York le besoin s'est déjà fait sentir. On a déjà commencé à diminuer le nombre d'employés dans les manufactures. Le Journal de Commerce, dit: une manufacture de fer, à N.-Y., a déchargé 500 employés, et presque tous les grands établissements de manufactures ont déchargé plus ou moins de leurs employés. La Société Américaine de Bible et la Société de Dis-

cours, ont aussi été obligées de décharger un grand nombre de leur employés.

Il y a eu aussi une réduction de prix pour les travailleurs, dont ont convenu ceux qui emploient beaucoup de monde. Les bateaux à vapeur ont réduit la paye de leurs pontonniers, de trente à quarante piastres à vingt et trente piastres par mois. Plusieurs pontonniers se sont révoltés contre cette réduction, et ont demandé une plus forte paye, et ont sérieusement empêché les efforts des propriétaires des bâtiments pour tenir leurs vaisseaux prêts pour la mer. Mais la réduction dans les gages est bien raisonnable, considérant la saison et la rareté de l'argent. Mais ceci doit être suivi par la réduction des prix des choses nécessaires à la vie. Toute chose nécessaire à la vie prolonge les prix jusqu'à la famine; et la rareté de l'argent des marchés n'a pas diminué le prix des choses nécessaires au soutien de la vie.

Nous avons su aussi qu'à Worcester, quelques uns des établissements de machines diminuent rapidement le nombre de leurs employés, et aussi les heures d'emploi de ceux qui restent.—*Boston Traveller*.

RECETTES DE POMME PRÉCIEUSE.

La pomme succulente ou douce, est sans doute bien connue par la plupart de nos lecteurs, et fait d'excellente melasse. Cet article, bien préparé, est pur, et a une saveur de vin ou plutôt de brandy, qui le rend supérieur pour la pâte, les pâtés et les tourtières aux pommes. Si elle est faite avec des pommes sûres, une petite quantité de melasse importée, peut y être ajoutée pour en modifier le goût. Quatre barriques et demie de bon cidre font une barrique de melasse, coûtant dans les saisons ordinaires environ \$5.50. Une personne d'une grande expérience dans la manufacture de la melasse, dit:

"Je fais un peu de cidre; mes pommes sont une meilleure nourriture pour mes cochons que pour faire du cidre; mais j'ai pour habitude de choisir mes pommes douces, celles qui fournissent une plus riche liqueur, et j'en fais une espèce de fromage, en faisant du cidre que j'en obtiens des confitures de pommes ou de coings; j'en fais bouillir pour faire de la melasse, et j'en garde deux ou trois barriques pour boire, ou je le change en vinaigre. Quand il sort de la presse, avant que la fermentation commence, j'emporte à la maison ce que je veux faire bouillir, et je le fais bouillir dans le cuivre pour lui donner de la consistance. Prenez garde qu'il brûle, ce qui donnerait à la melasse un goût désagréable, ôtez-en l'écume pendant tout le temps qu'elle bouille.

"La quantité que l'on doit faire bouillir ou le nombre de barriques requis pour une barrique de melasse, dépendra beaucoup de l'espèce de pommes dont on se servira et de la richesse de la nouvelle liqueur. Quatre à quatre barriques et demie sont suffisantes, mais quand on n'a pas soin de bien choisir

les pommes, il en faut jusqu'à cinq barriques; mais qu'il en prenne plus ou moins, il faut en prendre assez pour la melasse; froide, elle est aussi épaisse que celle des Indes Occidentales. Quand elle a suffisamment bouilli, on la met dans des plats pour la faire refroidir et ensuite dans une barrique, dans la cave, où elle ne doit pas être troublée, afin qu'elle soit bonne en tout temps."

Mais la melasse n'est pas la seule chose que l'on pourrait faire avec des pommes, on peut aussi s'en servir à la cuisine. Le beurre de pommes, comme le font les Allemands dans l'Etat de Pennsylvanie, est très excellent. La recette pour ceux qui sont très habiles à le faire, est comme suit:

Après avoir choisi six boisseaux de ce fruit bien mûr et l'avoir pelé, divisez-le par morceaux et ôtez-en le trognon avec soin. Faites bouillir et réduire deux barriques de cidre doux à une barrique, et mêlez-y les pommes. Tenez toujours un bon feu sous la chaudière, et brassez-en le contenu continuellement pour l'empêcher de brûler. Continuez à le faire bouillir et à le brasse jusqu'à ce qu'il devienne comme une pâte ferme. On peut alors le faire refroidir et le mettre dans des vaisseaux pour s'en servir. Quand il est bien fait, il devient presque aussi ferme que le beurre, et se conserve plusieurs années. Les habitants de Pennsylvanie en font une fois tous les sept ans. Il est bien supérieur à la sauce aux pommes; le goût en est supérieur et il est plus propre et plus ferme, ce qui le rend bien supérieur à la sauce aux pommes ordinaire. Il se vend aussi bien et plus cher dans les marchés.

QUELQUES REMARQUES SUR LE COCHON.

Ayant eu quelques suggestions, concernant cet animal de grande valeur mais quelquefois peu sociable, que nous avons réunies autant que possible pour le mieux, et au meilleur de notre capacité, nous avons pensé qu'il serait de quelque intérêt pour le lecteur de rapporter quelques faits illustrant l'importance du cochon, comme étant une partie de la richesse d'une nation, et montrant que quoique les Juifs, comme autrefois, se refusent encore à participer à ce don précieux de la Providence, il y en a plusieurs qui ne s'accordent pas avec eux dans leur gout et leurs pratiques.

Suivant le dernier recensement le nombre de cochons aux Etats-Unis, y compris les quatre territoires, était de 30,315,719, dont la valeur n'était pas moins de cent millions de piastres. De ce nombre il y en avait dans les Etats de la Nouvelle-Angleterre, 361,451; Tennessee, 3,114,111; Kentucky, 2,851,153; Indiana, 2,263,776; Georgia, 2,167,517; Ohio, 1,970,770; Illinois, 1,915,910; Alabama, 1,904,540; et il y avait sept Etats additionnels qui ont produit de un million à dix-huit cent mille chaque. Dans les Etats de l'Ouest pendant l'année 1849-50, était de 1,171,330; et la valeur

du lard salé, du jambon, du saindoux et des cochons vivants, exportés des Etats-Unis pendant l'année finissant le 30 juin, 1849, était de \$11,280,582; excédant en montant la valeur d'aucun autre article, à l'exception de la fleur et du coton, la fleur a été à \$11,280,582 et le coton à \$66,396,967. Il est bon aussi de faire mention, que l'exportation du lard, et d'autres articles faisant partie du cochon, durant la période sus-dite, a été pour le montant de \$9,245,885; la valeur des mêmes articles l'année précédente, n'avait été que de quatre millions de piastres, montrant une grande augmentation.

Il serait utile de faire remarquer en passant à ceux qui veulent avoir une grande réputation et de grands profits sur leurs exportations de jambon en Europe, que d'après l'avis de l'une des sociétés les plus éminentes et les plus expérimentées en Angleterre, l'article le plus préféré au marché de Londres pèse de 56 à 64 lbs., environ; la viande en est ferme, mais pas douce et huileuse. Les côtés échaudés et d'une coupe similaire, sont aussi de grande valeur. Des morceaux du milieu, par morceaux carrés, soit sans os ou avec des os (cotelettes) sont ensuite les articles préférés au marché, s'il sont d'une bonne grandeur, le premier étant de 40 lbs., environ, et l'autre de 18 à 25 lbs. chaque. Toute espèce de lard est meilleur si on le met dans des boîtes faites exprès, et contenant à peu près trois cents livres.

Les jambons ne doivent pas être trop salés. Des jambons de moyenne grandeur, bien fumé et de bonne qualité, se vendent vite et à de hauts prix dans les marchés anglais; ils doivent être de 10 à 15 lbs. chaque; les grands morceaux sont dans tous les cas préférés. Les épaules doivent être douces autant que possible, plus elles sont pesantes mieux c'est, et si on laisse toute la fin du cou, elles se vendront plus cher. Quant au lard excellent de plat (*mess*), que l'on exporte, son principal défaut est sa couleur qui est sale, triste et brune au lieu d'être brillante et vermeille qui annonce qu'il a été bien salé.

Parmi les espèces de cochons les plus remarquables, on peut mentionner le cochon de Berkshire, Suffolk, Chine, Woburn et Siamese; et il y en a plusieurs autres, quoique de pas si grande valeur sous tous les rapports ont des qualités très estimables dans plusieurs localités, où leurs habitudes et leurs mérites sont bien connus. La race pure de Suffolk a une grande réputation, par rapport à son tempéramment robuste et à sa fécondité, et elle produit des animaux excellents, croisés avec ceux de Berkshire. Ils ne sont pas d'une grandeur extraordinaire, et ils ne sont pas faits pour faire d'aussi beaux jambons qu'on pourrait le désirer. Ils engraisent bien vite, et sont supérieurs sous tous les rapports. Le cochon chinois est trop bien connu pour qu'il y ait besoin d'en donner une description, et tous ceux qui ont mangé de sa viande s'accorderont tous sur l'excellence de sa saveur. Cette race aussi

engraisse vite, mais elle ne parvient pas à une grande pesanteur, sa grosseur ordinaire étant bien petite en comparaison des autres espèces, ce défaut étant principalement dans les quartiers de derrière, les rend de moins de valeur pour les jambons que si ils étaient plus gros. Quelques-uns sont blancs, d'autres noirs, et souvent ils sont blancs et noirs; on considère les noirs comme les plus vigoureux, profitant plus avec moins de nourriture qu'il n'en faudrait pour les autres. La race siamoise est estimée par la blancheur et la délicatesse de sa viande, et pour sa croissance rapide; elle n'est pas assez robuste cependant, ni assez féconde, pour être recommandée pour ces qualités. La grandeur moyenne est plus petite, les membres sont petits, et le noir est la couleur préférée. Les races de Berkshire et de Woburn ont les os petits; elles grossissent beaucoup en engraisant, et produisent des jambons de première qualité. Les cochons de Berkshire sont d'un brun rouge mêlé avec le noir; et ceux de Woburn sont blancs et tachetés, et sont robustes et féconds.

On pense que plusieurs des premières races ont éprouvé quelque tort par le mélange avec ceux de Berkshire, et qu'on appelle ainsi mêlés des cochons des bois, et ce qui ne pouvait qu'améliorer la race; on n'a pas réussi à améliorer les premières races en les croisant avec ces races améliorées, suivant l'expérience de plusieurs hommes pratiques, aussi avancés que M. Ellsworth. La pratique de M. E. est que quand on a obtenu une bonne race on doit la conserver jusqu'à ce qu'on soit certain d'en avoir une meilleure, et que, comme les animaux croisés ne sont pas souvent améliorés, on doit d'abord en faire l'expérience avec quelques cochons. Une autre chose importante dont on devrait s'occuper, c'est d'en élever deux portées consécutives, afin que la race soit bien établie. Croiser les cochons pour une première fois pourrait produire une amélioration apparente dans les cochons, mais leur descendants pourraient participer du mâle ou de la femelle, aucun desquels n'est requis. La grande détérioration dans les cochons ne dépend pas tant de l'engraissement que de l'excès du mâle dans le service des femelles, et c'est un fait que si les cultivateurs y faisaient attention, ils auraient de meilleurs cochons, et ils augmenteraient le nombre de cochons entiers de cinquante par cent. L'âge du mâle et de la femelle ne doit pas être moins d'un an au temps de la copulation; le temps de la gestation est d'à peu près quatre mois.

Nous donnons plus bas quelques-unes des manières employées pour nourrir cet animal, et le cultivateur intelligent sera sans doute capable de profiter de ces quelques suggestions, dont l'expérience lui sera avantageuse. Dans le Connecticut, on nourrit les cochons avec du blé-d'inde, mais quand ils sont devenus gras et paresseux, on préfère la nourriture moulue; on pense que le vieux blé-d'inde les engraisse mieux que le nouveau; surtout si on leur donne en épis, parce que

les épis du blé-d'inde nouveau leur donnent mal aux dents. On les nourrit généralement de blé-d'inde cru, jusqu'au moment de les tuer, temps où les cochons aiment mieux de la nourriture cuite. Plusieurs tiennent leurs cochons tout le temps dans des clos, mais d'autres les laissent paître sur leurs terres jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être engraisés, et alors ils sont enfermés et nourris au blé-d'inde jusqu'au moment où on les tue. On pense que le lard est meilleur et plus ferme quand on les nourrit au blé-d'inde en entier; quelquefois on leur donne le blé-d'inde en entier et d'autrefois moulu. Dans d'autres parties du Connecticut, on nourrit les jeunes cochons des breuvages de la laiterie, mêlés avec un peu de fourrages jusqu'en septembre; alors on leur donne en addition des patates et des pommes bouillies ensemble, avec lesquelles on les nourrit pendant six à huit semaines, et ensuite avec de la nourriture bouillie pendant quelques semaines. Dans le comté de Worcester, une pratique approuvée est de moudre le blé-d'inde et d'en mêler deux minots avec un minot de seigle, et d'en faire usage avec autant de minots de carottes et autres légumes, bien bouillies ou soumises à la vapeur, et les laisser ainsi pendant douze heures et d'y mettre autant de sel qu'en requerrait une pareille quantité de pain. On leur donne cette nourriture tiède dans les temps froids. Quatre livres de farine et trois livres de légumes font une livre de lard. A New-York on pense que la manière la moins coûteuse pour engraisser est de commencer aussi de bonne heure que possible dans la saison, quand on peut se procurer des patates et des pommes et de les faire bouillir ensemble en proportion de ce que chacun demandera, y ajoutant de la farine de blé-d'inde après quelles auront bouilli; plus il y aura de pommes plus il faudra de farine; on peut y ajouter des citrouilles aussitôt qu'elles parviennent à maturité; mais on les considère inférieures aux patates et aux pommes. Cette pratique est suivie jusqu'à quelques semaines avant de les tuer; alors on leur donne du blé-d'inde en épis ou de la farine pour affermir le lard.

Dans quelques parties de l'Ohio les cultivateurs engraisent leurs cochons presqu'entièrement avec des pommes, ayant découvert qu'ils augmentaient en pesanteur presque aussi vite avec ce fruit, quand il est bien mur, qu'avec le blé-d'inde, et le lard est d'une aussi belle qualité, si on a soin de leur donner du blé-d'inde quelques semaines avant de les tuer; on leur donne un peu de grain avec les pommes: la farine est bien meilleure que le blé-d'inde et si elle est cuite, elle est encore meilleure mais on n'a pas pour habitude de la faire moudre et de la faire bouillir.

La salaison étant un des points les plus intéressants dans la conduite et l'économie générale des cochons, il serait probablement de quelque intérêt pour le lecteur, si nous donnions quelques-uns des procédés les plus

heureux de faire l'opération, dans les différentes sections du pays.

Dans l'Etat du Massachusetts on sale du lard en petite quantité seulement, mais il est généralement d'une richesse, d'une saveur et d'une délicatesse supérieures, soit qu'il soit salé ou fumé. En salant le lard et le jambon, une méthode supérieure est de mettre deux pintes de saumure dans une chaudière de fer, mise au-dessus d'un feu lent, ayant soin de la brasser de temps à autre, afin qu'elle ne brûle pas, et pendant que le sel se dissout, on met le jambon sur un banc près du feu, et on le frotte avec la main, avec une cuillerée à thé de salpêtre, qui se dissout bientôt et disparaît. On prend alors le sel chaud de la chaudière, et en frotte une cuillerée à thé sur le jambon avec la main, opération que l'on continue jusqu'à ce que le jambon transpire, ce qui indique que le sel a pénétré à travers le jambon. Cette quantité de salpêtre est pour un jambon de vingt livres, qui peut être préparé en dix minutes, l'opération étant commencée avant que la chaleur animale soit entièrement disparue, et c'est ce que doivent faire ceux qui fument des jambons, de sorte qu'ils seront prêts en dix jours; on peut même les laisser ainsi en parfaite sureté pendant un an et même plus longtemps.

La manière de fumer les jambons à New-York est comme suit, ordinairement: La quantité étant de 100lbs. Prenez quatre livres et demie de gros sel, quatre onces de salpêtre et quatre livres de cassonade grise; mêlez le sel et le salpêtre, et frottez-en les jambons, les poudrant de cette mixture, et emballez-les dans une tonne bien nette, mettant de la cassonade à proportion à chaque couche; fermez la tonne bien juste, et quatre jours après commencez à la rouler afin que chaque jambon s'imbibe de cette saumure spontanée, répétant cette pratique trois fois par jour, jusqu'à ce que toute la saumure soit toute absorbée, alors ils sont prêts à être fumés.

En Virginie les jambons des jeunes cochons gras, pesant de 100, à 175 chaque, sont coupés en rond, le dessus desquels est poudré avec une cuillerée de salpêtre, et alors couvert avec deux tiers de mixture salée de Liverpool, un tiers d'alun moulu, alors ils sont mis dans des boîtes, en mettant la patte en bas, afin que le sel pénétre. Ils restent dans le sel quatre ou cinq semaines, et alors ils sont pendus dans la maison où on les fume, et quelquefois on y ajoute un peu de cendre avant, et ensuite on les fume avec des copeaux de chêne, etc., le feu en étant étouffé de sorte qu'il y a plus de fumée que de chaleur. De bonne heure en mars, avant que la mouche vienne déposer ses œufs, les jambons sont dépendus, et on les couvre de cendre sèche alors on les sépare et on les met sur des tablettes afin qu'ils séchent. Il faut nécessairement qu'ils soient bien salés, (faisant usage de salpêtre) et qu'ils séchent bien.—*Boston Traveller.*

Quelque chose dont les Jardiniers doivent prendre note.—Une découverte, qui semble être d'un grand avantage pour l'agriculture vient d'être transmise à la société d'agriculture de Clermont (Oise). Un jardinier, dont les serres-chaudes avaient besoin d'être peintes, se décida à les peindre en noir, pour mieux attirer la chaleur, et comme économie il employa du goudron au lieu de peinture noire. Il fit cet ouvrage pendant l'hiver; et à l'approche du printemps ce jardinier fut surpris de voir que les araignées et les insectes qui avaient coutume d'infester ses serres-chaudes étaient disparus, et qu'une vigne, qui avait bien diminué depuis deux ans et qu'il se proposait de remplacer, avait acquis de la force et de la vigueur, et donnait tous les signes qu'elle produirait beaucoup de raisin. Il fit ensuite usage de cette substance pour les états qui soutenaient les arbres en plein air, et il eut le même résultat, et toutes les chenilles et les autres insectes disparurent. On dit que l'expérience en a été faite dans plusieurs vignobles de la Gironde et que l'on a obtenu les mêmes résultats.—*Galvani.*

UN CHASSEUR DE KENTUCKY TUÉ PAR UN OURS GRIS.

Vendredi, 27 octobre, Isaac Slover et un jeune homme du nom de James A. McMands, allèrent sur les montagnes de Cajon Pass, à une excursion de chasse, destinée à être le dernier moment de la vie de l'un d'eux, qui s'est terminée dans les bois. Dans l'après-midi ils rencontrèrent un ours qu'ils pensaient avoir tué. En s'approchant de lui ils s'appergurent qu'il soufflait encore. La dessus M. Slover descendit de son cheval et se glissa derrière un buisson, pour avoir une belle vue pour tirer, alors l'ours se précipita sur lui, lui cassa la cuisse droite à deux places, lui brisant l'os avec peine, et lui arracha un morceau de la cuisse gauche et le blessa sérieusement sur le côté gauche de la tête. McMands fit feu, et l'ours laissa Slover et poursuivit McMands quelques verges, mais il revint et se coucha à 5 ou 6 pieds de Slover. Craignant de tirer encore, de crainte qu'il saisis Slover, McMands se glissa et tira Slover à quelques pas, le monta sur sa mule, et se sauva ainsi à peu près un quart de mille, mais comme il se plaignait d'être trop faible et trop malade pour aller plus loin, il lui fit un lit de leurs couvertes, et ils y restèrent jusqu'à ce qu'il fit jours samedi matin, quand McMands partit avec la triste nouvelle pour sa famille et ses voisins.

Il mourut lundi matin vers une heure, avant que la nouvelle fut partie de Cajon, et conserva son esprit jusqu'à la dernière heure. M. Slover était âgé de plus de 80 ans. C'était un vieux chasseur, et quoique âgé il était encore plein de vigueur.—*Los Anglo Star.*

VENTE DE VOLAILLES IMPORTÉES.

A l'encan de volailles, dont on a parlé il

y a quelque temps, importées par M. John Giles, de Woodstock, Conn., qui eut lieu au Musée de Barnum, les prix suivants furent recueillis, et quoique de beaux oiseaux se vendirent de grands prix, il y eut sur les espèces communes une perte sur le coût en Angleterre, dont la moyenne était de 75 par cent: 1 couple de cygnes blancs \$100; 1 cygne femelle blanche, \$50; 1 cygne femelle noire, \$60; 1 couple de cygnes noirs, \$99; 1 couple de paons japonais, \$100; 1 couple d'oies barnaches, \$40; 3 canards (*hoop-bill*), \$75; 1 couple faisans dorés, \$18; 1 couple de canards (*call*), \$12; 1 canard shelrake, \$10; 3 canards (*spoon-bill*), \$13; 1 couple de canards (*pintail*), \$5; 1 couple de canards, cercelles, \$12; 1 couple de do., \$7; 3 canards, cercelles, \$9.

4 couples de faisans anglais à 10, 11 et \$15, le couple. 3 faisans dorés, mâles, à 5, 8, 9 et \$12,50, chaque. 3 faisans argentés, mâles, à 10, 10,50 et \$16, chaque.

Mais le plus beau prix fut celui d'un couple de canards mandarins, \$150. C'était un beau couple d'oiseaux très rares, et nous espérons qu'ils seront longtemps rares, c'est-à-dire qu'il n'en soit plus importé à ce prix. On dit qu'ils ont coûté 75 guinées en Angleterre. M. Barnum offrit \$35 de plus sur le marché de l'acheteur. Il sont à peu près de la grosseur de nos canards sauvages ordinaires, et à peu près de la même beauté. C'est certainement une chose extraordinaire, qu'avec de l'argent, si conservé par plusieurs, chacun peut faire assez de profit pour acheter des canards à \$150, le couple.

La vente des changhais, et des oiseaux surpassa ce que le propriétaire appelait "des prix faibles" ce qui suit le démontre: 1 couple de dorkings gris, \$10; 3 do, \$15; 6 seabright bantams, en deux lots, \$5, chaque; 2 poules do., \$2, chaque; 3 do. dorés, \$1,87, chaque; 3 bantams anglais, \$1,35, chaque; 5 do. \$2,37, chaque; 4 bramah pootras, 1 coq et 3 poules, \$2,50; 1 poule polonaise, \$1,25; 1 poule grise de Bolton, \$1,23; 1 couple de hamburgs dorés, \$3,25; 1 couple do., \$5,50; 2 poules noires de Changhais, \$3.

Dindes.—1 couple de magnifiques dindes blanches, \$5.

Oies.—2 couples d'oies barnache, \$12 et \$14; 2 couples d'oies égyptiennes, \$10 et \$16.—*N. Y. Tribune.*

COURSE EXTRAORDINAIRE A L'EXHIBITION DE L'ETAT D'OHIO.

Le second jour de l'exhibition, à Cleveland, pendant qu'on essayait les chevaux de sang comme coursiers, l'incident suivant arriva, d'après un spectateur, sur le "platu-dealer" de cette ville; il dit: Il est arrivé aujourd'hui la plus grande farce que je n'aie jamais vue. Le cercle, qu'on avait préparé pendant l'après-midi pour les messieurs qui désiraient exercer leurs chevaux, contenait six ou sept beaux chevaux, splendidement caparagonnés, et attelés à des voitures

légers *sulkies* qui étaient devenus si animés par le plaisir que toute l'affaire avait été convertie en une course. La contestation fut grande et les chevaux trottaient aussi vite qu'ils le purent. Une grande multitude s'assemblèrent pour prendre part au divertissement, et les chevaux favoris furent applaudis par de grandes acclamations. A peu près au huitième de la course, la corde, qui empêchait d'entrer dans le cercle, fut baissée et un des plus laids de la race des chevaux qui ait été vu, entra. Il était brun, boiteux, difforme et plein de courbes, son conducteur était un vieillard à barbe blanche habillé en gris, avec un casque de veau de mer, et dans un vieux *sulkey* qui n'était pas peinturé, il y avait un paquet de paille sous le siège, d'où sortait un vieux parapluie.

A son entrée il fut salué par les cris de la foule: sortez-le! envoyez-le! *wo haw!* et autres cris dérisoires, qui voulaient le faire retirer sous les circonstances les plus défavorables.

Presqu'en partant les plus beaux chevaux qui étaient les favoris populaires, l'avaient atteint, et les conducteurs en arrivant crièrent au conducteur du *vieux brun* de livrer le chemin. Après quelques efforts bien gauches, il essaya de le faire, mais d'une manière très inattendue; car le vieux cheval secoua les oreilles et partit très vite et les chevaux de sang commencèrent à sentir le besoin de se lancer. Ils continuèrent et se rendirent enfin au point de départ, mais le vieux cheval fut rendu bien avant eux. Plus il allait vite plus il était laid, et la foule riait aux éclats malgré sa colère. Il avait couru et les beaux chevaux l'avaient suivi. Plus le vieux cheval était loin plus il était laid, et à chaque tour il était salué par les cris: "En avant vieux Claybank." Le vieux Claybank alla si bien que tous furent surpris. Au cinquième ou sixième tour, il avait gagné la longueur de la route à ses adversaires, et revint par derrière eux comme un roseau sur le feu. L'excitation était bien grande, et les rugissements de la foule commençaient à diminuer.

Le vieux cheval ne s'occupait nullement de la foule, et tenait à son ouvrage, et après avoir fait encore un tour, il avait passé deux de ses rivaux, et était de front avec un troisième.

"En avant, vieux Claybank," criaient les spectateurs, et sans que son conducteur lui dit un mot, ou le fouettât il continua. Dans ce tour il n'y eut qu'un beau cheval de sang, de couleur grise, et considéré comme le plus beau sur la place, qui arriva en même temps que lui. Quand ils furent arrêtés le beau cheval regarda son adversaire avec un œil de travers, tout chancelant auprès de lui. Le vieillard alla chercher son parapluie, enveloppé dans la paille sous le siège, à laquelle il était attaché, et frotta son vieux cheval. C'eut été difficile de dire si c'était le vieux cheval ou le parapluie qui fit le plus de bruit; en ce moment la course finissait. Le cheval gris fut laissé loin par derrière, et

le vieux cheval vint à l'entrée, d'un train le plus gauche et chancelant que je n'aie jamais vu, gagnant une grande distance à son rival, et ayant la plus mauvaise mine de cheval que je n'aie jamais vu dans cette partie du pays. Il n'y a pas besoin de dire que le vieux Claybank fut le favori le reste de la journée.

TOURBE POUR LES PATATES.

Le Rév. M. Clift, de Stonington, Conn., rapporte les expériences suivantes, qu'il a faites lui-même dans la dernière saison, pour attester la valeur de la tourbe comme engrais pour les patates. Il dit:

Du fait que les patates ont toujours bien poussé dans les terres marécageuses, même quand elles étaient attaquées de la rouille ailleurs, nous concluons que c'est un bon engrais pour les patates. La partie du jardin choisie pour l'expérience, avait été sillonnée, et on avait rempli le fond des sillons de fumier de cochon. Le 24 mai, j'en plantai trois sillons, d'environ vingt pieds de longueur; je plantai les patates toutes entières. Dans le sillon no. 1, j'en mis rien. Dans le sillon no. 2, je répandis plusieurs minots de tourbe sur les patates, dont je les avais couvertes pour les empêcher de geler. Dans le sillon no. 3 je mis avec soin du guano.

Les patates furent arrachées et pesées, le 31 août. Le sillon no. 1 donna 13lbs.; no. 2, 21lbs.; no. 3, 39lbs. Celles qui étaient dans la tourbe étaient plus grosses et plus belles que les autres; et je leur manquait une livre pour égaler la pesanteur des deux autres rangs. La saison ayant été excessivement sèche, avait été extraordinairement favorable au succès de la tourbe. Elle avait retenu l'humidité, de sorte qu'elles avaient moins souffert de la sécheresse que les deux autres rangs. Elle a été aussi défavorable au guano, que le fumier avait besoin d'un labour dans l'automne précédent, ou d'une saison pluvieuse, pour avoir tous ses effets. Ce serait dangereux de conclure que la tourbe est un meilleur fertilisant que le guano, quoique le produit ait été dans cette occasion deux fois plus grand que celui du guano. Mais l'expérience prouve la conclusion que la tourbe, décomposée par la gelée est un bon engrais pour les patates.—*Am. Agricult.*

VACHE EXTRAORDINAIRE.

Un des derniers numéros du "London Agricultural Gazette" parle d'une vache très féconde, dont la race est inconnue, cependant on croit que c'est la race d'Ayrshire et de Durham croisée. Ce rapport, avec quelques remarques sur la conduite d'une laiterie, est de quelque intérêt.

Cette vache n'est ni grosse ni belle; la grande quantité de lait qu'elle donnait l'empêchait d'engraisser, quoiqu'elle eût une bonne nourriture. Elle a eu quatre veaux; et même vingt semaines après être vêlé, elle donnait encore beaucoup de lait; au bout de vingt et une semaines, on gardait son lait

séparé: elle en donnait 15 pintes par jour, et 11½ lbs de beurre par semaine, ou 1½oz. par pinte; au lieu que quand elle en donnait 30 pintes par jour, le produit du beurre était seulement 1½oz. par pinte de lait; mais le temps était alors froid et pluvieux, quand pendant l'autre expérience il était chaud et sec, ce qui, je pense, était suffisant pour produire une différence dans la quantité du beurre. Il pourrait y avoir dans le lait d'une vache, nouvellement vêlée, moins de beurre et plus de caséum (de la nature du fromage) mais il n'y a aucun doute que le temps chaud n'augmente la quantité de crème. Pendant ces trois expériences, la vache était tenue à l'herbe, et on écrémait le lait 24 heures après l'avoir traité. Votre correspondant "Y." me dit que le lait donne 1½oz. de beurre par pinte; mais sa terre est meilleure que la mienne et c'est un directeur très scientifique, tenant ses bols aux lait dans l'eau, qu'ils tiennent autant que possible à la même température (je pense 55° Fahr.), et ceci le met en état de conserver son lait longtemps avant de l'écrémer, ce qui comme de raison augmente sa quantité de beurre.

ENCAVEMENT DES LEGUMES.

Plusieurs espèces de légumes, lorsqu'elles sont encavées sont sujettes à chauffer et à pourrir. C'est le cas pour le navet *ruta baga*, et la betterave à sucre.

Lorsque j'encave ces légumes je fais des coffres temporaires pour les recevoir, autour de ma cave, de la manière suivante. Je fais des élévations à un pied du mur de la cave, et je les entoure de planches à la hauteur demandée. Je les étançonne et je mets un plancher de trois à quatre pieds de largeur; alors je mets la façade et les bouts. L'entourage doit être ouvert, pour la ventilation des légumes, autant que possible et de là les planches étroites sont préférables aux larges. Après avoir encavé les légumes on doit les laisser ouverts pendant plusieurs jours, et ensuite pendant quelques heures tous les jours, jusqu'à ce que le temps soit bien froid. De cette manière, les légumes ne chauffent pas. Les patates sont rarement affectées par la fermentation; elles sont plus sujettes à être détériorées par la sécheresse et par l'action de la lumière. Une cave humide et noire est la meilleure pour les conserver.—*Germantown Telegraph.*

Manière de faire Pondre les Poules perpétuellement.— Nous trouvons ce qui suit dans un journal anglais, et nous l'insérons dans nos colonnes, sans en affirmer l'exactitude, laissant au gré de chacun de nos lecteurs d'en faire l'expérience: Ne gardez pas de juchoirs; donnez de la viande fraîche aux poules, hachée comme de la viande à saucisse, une fois par jour, donnez-en une demie once à chaque poule chaque jour, dans l'hiver ou depuis que les insectes disparaissent en automne jusqu'à ce qu'ils reviennent dans le printemps. Ne laissez jamais d'œufs dans le

nid, pour ce qu'on appelle le nichet. Quand les poules n'ont pas de juchoirs et qu'il ne reste pas d'œufs dans le nid, elles ne cessent pas de pondre, après avoir pondu douze ou quinze œufs, comme elles font toujours quand on laisse des juchoirs et des nichets, mais elles continuent à pondre. Si le plan ci-dessus était adopté, il y aurait autant d'œufs en hiver comme en été. Une raison pour laquelle les poules ne pondent pas autant en hiver qu'en été, c'est le défaut de nourriture animale, qu'elles ont en abondance en été dans les insectes.

LES CAROTTES ET UN PROFOND LABOUR.

M. Tucker, — J'ai un morceau de terre, inclinant un peu vers le sud, et qui est sablonneux ; et il y a aussi un peu d'argile. Je cultivai des melons l'an dernier sur ce morceau de terre. Vers le 20 mai dernier, je le couvris de fumier de poule ; je fis un labour d'un pied d'épaisseur, et je l'engraisai de nouveau avec un même fumier, et je passai la herse et le rateau de j. d. n. Je semai alors de la graine de carotte par sillons, de 10 à 12 pouces de distance, et j'eus soin de bien les sarcler. C'était des carottes oranges, qui sont les meilleures que je connaisse. Le produit fut de 1,375 minots par acre. Nous attribuons notre récolte extraordinaire, d'abord, au bon engrais, secondement, au profond labour, troisième, à la diversité des rangs dans l'espace dans lequel les cultivateurs n'en mettent qu'un ordinairement. La sécheresse n'affecte nullement la plante, dans notre opinion, elle n'affecte aucune récolte au moins que très légèrement, quand on a eu soin de labourer la terre un pied d'épaisseur. Nous n'avons que quelques acres de terres forte, et de terre humide, sur lesquels nous nous proposons de planter des patates à la prochaine saison. Nous ne savons pas trop qu'elle espèce de cette plante pousserait mieux dans cette terre, mais nous avons pensé que quelqu'un de vos lecteurs pourrait nous donner quelques avis là-dessus.—C. SMITH, East Hamboirgh, Erie Co., 29 oct., 1854.—*Country Gentleman.*

L'HIVER.

L'hiver est en fin arrivé, et toutes les personnes prudentes étaient prêtes à le recevoir. L'hiver ! Le froid hiver ! Que pouvons faire pendant les mois d'hiver.

Nous avons eu un changement de temps, qui fut bien doux dans les derniers jours de l'année pendant les quels nous aurions pu labourer et creuser, et charrier dans les greniers de la grange. Nous pouvions aussi faire des fossés et répandre du fumier dans les champs. Nous pouvions ramasser les morceaux de bois dispersés et les couper, et le mettre à l'abri, pour pouvoir réchauffer non seulement la cuisine et le parloir, mais aussi le voyageur, qui arrête sur son chemin, et peut être aimerait-il à passer la nuit sous notre toit hospitalier.

L'hiver a ses plaisirs et ses soulagemens

comme il a ses froids. La neige peut couvrir la terre, et la gelée élever le sol au-dessus des rochers, on peut se servir de traîneaux au lieu de voitures à roues, et on peut tirer du bois de chauffage des forêts à des conditions plus faciles que quand la terre est découverte.

Mais pardessus tout voyez à ce que vos animaux soient bien abrités et bien nourris. L'homme bon est bon pour son animal. Quand viennent les premières chûtes de neige, le cultivateur bon et soigneux éprouve autant de plaisir à voir ses animaux bien abrités que le bienveillant propriétaire, ressent quand il a donné à ses pauvres locataires une fête d'action de grâces. Souvenez vous du pauvre et donnez lui de l'emploi pendant l'hiver, pourvu que vous puissiez le faire sans vous faire dommage. Ça pourrait être avantageux pour vous dans le printemps d'avoir de l'aide à votre porte—ça pourrait vous épargner des frais et vous donner du délai dans vos travaux du printemps. Une emploi régulier pour un pauvre est meilleur que les dons de toute sorte que vous lui feriez.

Nourrissez les bêtes à cornes à des heures régulières, et ne les faites pas attendre pour leur déjeuner et leur diner. Donnez à vos vaches à lait des légumes tous les jour aussi bien que du foin, et de la paille de blé qui fait du meilleur lait que le meilleur foin. Donnez leur des têtes de carottes et des feuilles de légumes, ce qui aura l'effet de préparer leurs entrailles au changement subit de la nourriture verte à la sèche.

Quand les feuilles de légumes et les têtes de carottes et les pommes gâtées seront finies donnez aux vaches à lait une nourriture régulière de navets et de carottes, chaque jour, et ne laissez pas les vaches à la nourriture sèche plus de deux mois dans l'année. Vous pouvez couper les racines assez petites avec une bêche bien droite, ou vous pouvez vous servir d'une machine faite exprès pour les couper. Si votre grain n'est pas tout battu pour l'hiver voyez à ce qu'il le soit immédiatement. Les rats et les souris ont peut être trouver moyen de s'introduire dans les greniers presqu'au premier de ce mois, mais regardez y, et ils chercheront ailleurs un quartier d'hiver. Finissez les battages, et amassez les restes, afin que rien ne soit perdu.

Les vœux que vous élevez ont besoin de plus de soins à présent que plus tard. Ils doivent avoir du meilleur foin anglais. Les vœux n'ont pas besoin de la partie la plus chaude de votre étable ; car leur sang circule plus librement que celui des vieilles bêtes à cornes. Que les vaches à lait aient la place la plus chaude. Il doit y avoir de l'eau en abondance dans la cour. Les bêtes ne veulent pas aller loin pour avoir de l'eau dans une journée de tempête. Elles boiront souvent si elle est propre, qu'il n'y ait pas trop de glace. Voyez à ce que l'auge ne soit pas sale, et qu'il y ait de l'eau de dans toute la journée. Les culti

vateurs qui ont des fontaines et des puits près devraient faire chauffer l'eau autant que les animaux les plus délicats le désirent. Quelques cultivateurs ont ils déjà essayé de faire bouillir l'eau qu'ils mettent dans les auges pour les animaux ? Un tuyau peut être dérigé au-dessus de feu, et à travers une chaudière de fer en forme de cylindre. Par ce conduit l'eau serait chauffée sans dépenser plus de bois. Quelque cultivateur ingénieux voudrait-il bien en faire l'expérience, et nous en faire connaître le résultat ?

Premières Bêtes à Cornes en Amérique.

—Les premières bêtes à cornes furent importées en Amérique par Colombe en 1482. En 1780, les meilleures fermes de Plisle Rhode avaient au dessus de cent vaches, et il fut vendu 13,000 lbs de fromage, outre le beurre et les veaux. Sur une ferme soixante-treize vaches fournirent 10,000 lbs de beurre en cinq mois. Deux acres de bonne terre nourrissaient un vache. A présent le nombre de bêtes à cornes aux Etats-Unis peut être estimé à 20,000,000.

REVUES DE LIVRES.

Le Régistre Annual Illustré des Affaires Rurales, pour 1855.—Luther Tucker, Albany, N. Y. ; H. Ramsay, Montréal.

Un volume in-12, de 144 pages, illustré de 120 gravures, et publié comme Almanac du Cultivateur et Régistre des Affaires Rurales. Le volume est le premier de la série, et est rédigé avec soin, et c'est un précieux mémorial des principales améliorations dans la culture moderne. Les esquisses de bâtisses de fermes et autres bâties, et les gravures d'animaux, d'arbres, arbrisseaux, fruits et fleurs sont supérieures aux gravures ordinaires. Le livre ne contient pas moins de 184 articles sur des sujets intéressants pour le cultivateur, ils sont d'un mérite plus qu'ordinaire. Il est publié aux Etats et ici pour 30 sous et il devra s'en faire un grand débit.

MANUFACTURE DU FROMAGE.

Rapport sur la manière de faire le fromage, envoyé par la Société d'Agriculture de Ayrshire pour s'informer de la manière de faire le fromage dans les comtés de Gloucester, Wilts et Somerset.

De l'Ecosse.

Plusieurs des comtés anglais ont longtemps maintenu une haute position pour la qualité de leur fromage. Il prend le nom, excepté le Cheddar, du comté où il est fait, tel que Cheshire, Gloucester et Wiltshire. Aucun comté de l'Ecosse n'a donné son nom à aucune espèce de fromage ; le meilleur fromage et celui qui se vend le plus cher en Ecosse prend le nom d'une paroisse dans le comté d'Ayrshire, Dunlop. Des imitations du meilleur fromage anglais sont faites en Ecosse, et il est souvent vendu comme fromage anglais, mais peu de manufactures de

fromage dans ce pays peuvent produire du fromage possédant les qualités particulières du fromage anglais. On a pensé pendant un certain temps que le climat, le sol et la qualité du fourrage pouvaient produire une différence dans la qualité du fromage, mais la différence dans le goût, l'odeur et la couleur sont reconnus dépendre principalement de la manière de le faire. La présure et le sel dont on se sert ont aussi quelque influence, mais c'est principalement par l'extraction du petit lait, qui retient la solution du sucre de lait, qu'on obtient la bonne odeur des meilleures espèces de fromage. Le beurre, qui reste plus ou moins dans le fromage et qui n'a aucune qualité se décompose graduellement. Ce changement est produit par le sucre de lait qui devient un acide lactique, par l'action duquel sur le beurre et le caséum du fromage, se forment plusieurs acides, dont dépend l'aéreté et la saveur aromatique. Pour hâter ce qu'on appelle la maturité du fromage, la chaleur est souvent trop grande dans la maison où l'on fait le fromage tel que 80 à 90 deg. Fahrenheit, de 40 à 50 deg. est une chaleur suffisante pour la maturité du fromage de Roguefort. La demande du fromage et la hausse des prix, ont induit les manufacturiers à le faire à la hâte, au détriment de la qualité; de là on a rarement du fromage d'une saveur supérieure. Le fromage a acquis une grande réputation, et on en fait une grande exportation en Australie; en conséquence il est devenu plus rare, ce qui en a fait augmenter le prix considérablement. Pendant les neuf mois derniers, nous en avons importé 12,500 quintaux; valeur de £46,182; pendant les mois correspondants en 1843, il en fut importé 25,709 quintaux, valeur de £93,709.

La Société d'Agriculture d'Ayrshire a pris une démarche judiciaire, en députant deux de ses membres reconnus pour leurs efforts heureux à imiter le fromage anglais, dans les manufactures de fromage des districts du sud. Ces messieurs firent un rapport détaillé des meilleures manufactures en Angleterre, qui produira sans doute de bons effets. Ce qui suit sont les principaux points de leurs rapport.

Ils parlent d'abord du célèbre fromage de Gloucester. Une grande partie des manufactures ne font pas de bon fromage, parce qu'une grande partie de la crème est ôtée du lait.

Le fromage ordinaire de Gloucester, qui se fait ordinairement à Berkeley, est par meules de quinze pouces et demi de diamètre, et de deux à quatre pouces d'épaisseur. Ce qui donne à peu près huit meules par quintaux. La qualité du fromage double de Gloucester est originairement la même; mais les meules sont une fois plus épaisses, et on le garde plus longtemps, ce qui occasionne le haut prix qu'il se vend.

Les grands vases de plomb et quelques-uns des autres ustensiles dont on se sert dans les manufactures de Berkeley sont excel-

lents. Les cuves, comme la plus grande partie des nôtres, sont de bois; mais les éclisses sont bien supérieures aux nôtres. Elles sont faites d'orme, et sont cerclées d'un seul morceau de bois. Leur surface est bien polie; et comme elles sont cerclées en bois, il n'y a rien pour les ronger. Avec un peu de soin, elles durent bien longtemps.

Il paraît que l'on fait chauffer le lait, dans les meilleures manufactures, quand la présure est ajoutée, jusqu'à 80 à 90 deg. Fahr., suivant la température de l'atmosphère, le point le plus bas en chaleur, et le plus chaud en froid. En Ecosse on va jusqu'à 100 degrés. La présure est préparée dans le printemps; dans les meilleures manufactures on en fait assez pour la saison. On garde les vélins pendant un an; cette pratique est générale en Angleterre. La couleur du fromage de Gloucester est le rouge vénitien, appliqué après que le fromage est pressé.

La couleur du fromage de Wiltshire vient de l'anisette que l'on met dans le lait. On en met suffisamment pour donner au fromage la couleur de brun-rouge. On se procure l'anisette en bouteilles, en liquide, et on en met pour donner la couleur.

Le fromage n'est pas mûri par une chaleur artificielle à Gloucester et à Wiltshire. Le fromage Cheddar est tenu à une température de 55 à 60 degrés pendant les temps froids par la chaleur d'un poêle.

Toutes les manufactures que visita le comité semblaient être des modèles de propreté et de bon ordre. On a bien soin des planchers, des murs et surtout des ustensiles. Les employés sont habillés proprement et d'une manière convenable à leur ouvrage.

Ils s'appercurent qu'en Angleterre on se servit de gros sel, purifié de la chaux et de la magnésie, tandis qu'en Ecosse on se sert de sel de mer tel qu'il est. La députation préféra le fromage de Cheddar. (Ils n'avaient pas visité celui de Cheshire) comme étant le préféré à Ayrshire, et parce que c'est celui qui se vend le plus cher dans les marchés. Ce qui suit sont les prix comparatifs:—

	1850.	1851.
Simple Gloucester,	44s	42s
Double Wilts,	45s à 50s	44s à 50s
Pain de Wilts,	50s à 56s	48s à 52s
Cheddar,	66s	64s
	1852.	1853.
Simple Gloucester,	42s	56s
Double Wilts,	44s à 40s	60s à 66s
Pain de Wilts,	50s à 56s	65s à 70s
Cheddar,	70s	75s

La meule de fromage ordinaire est de la même qualité que les meules doubles de Wilts, mais par rapport à sa petitesse elle donne beaucoup de troubles dans la manufacture. Dans une des manufactures de M. Sadler, où l'on faisait des petits fromages l'an dernier, on pouvait en faire pas moins de 480 dans les cuves chaque matin. Quoique M. Sadler eût 73 chelins pour eux, il pense

que ce n'était pas un bien bon prix en compensation du travail extra, et cette année il fait des fromages de quatre au quintaux.

Dans une manufacture immense, de soixante vaches appartenant à M^{me} Harding, ils trouvèrent une conduite supérieure. Ce qui suit est un état des prix de son fromage comparés avec ceux du fromage de Ayrshire.

Pendant les douze ans derniers, soixante-quatre chelins par quintaux ou à peu près treize chelins et dix-huit sous par meule, a été le plus bas prix pour lequel M^{me} Harding a vendu le fromage qu'elle avait fait dans l'été. Avant ce temps le fromage d'Ayrshire avait été difficilement vendu pour sept chelins et trois deniers la meule. La différence des prix a été plus grande dans les temps durs.

Il est évident que si notre fromage écossais pouvait être fait de même qualité que celui de M^{me} Harding, il deviendrait bientôt d'une plus grande importance. La proportion de beurre fut trouvée par le professeur Anderson toujours prépondérante en faveur des manufactures écossaises, cependant inférieure en valeur sur les marchés, par l'absence de la mine du fromage anglais. Ceci vient du fromage de manufacture anglaise, excepté celui de Stilton, contenant plus de caséum, et moins de beurre, étant fait de lait dont une partie de la crème a été ôtée comme le lait du soir qu'on laisse jusqu'au matin, et dont on ôte alors la crème, et que l'on ajoute au lait traité le matin. Dans le fromage de Cheddar, Gloucester, etc., on n'ôte à peu près que la moitié du lait. Le beurre que l'on fait du lait vaut presque la double valeur du prix ordinaire du fromage. Le manufacturier écossais, en perdant le profit de la vente du beurre, perd aussi en obtenant un prix bien plus bas pour son fromage vendu à la livre preuve convaincante qu'il est important d'avoir de bonnes méthodes pour manufacturer et préparer le fromage.

Ceux qui ont des laiteries ont ou devraient avoir des cochons. Voici un rapport d'un toit à cochons, en Angleterre.

A l'établissement de M. Sadler nous avons eu l'occasion de voir des cochons noirs de Berkshire, aussi bien tenus que si ils l'étaient par une personne qui en ferait profession. Dans son troupeau, composé de 300, il n'y en avait pas un qui n'eût les quatre pattes blanches, une tache blanche entre les deux yeux, et quelques poils blancs derrière les épaules; ce qui prouve la pureté de cette race.

FUMIER FAIT CHEZ SOI.

Nous avons déjà, dans ce journal, fait appel aux cultivateurs sur le sujet de conserver et de faire eux-mêmes le fumier qu'il leur faut, au lieu d'envoyer de l'argent au Pérou, ou de le donner à quelques glorieux quoique peut-être malhonnêtes manufacturiers d'engrais ou autre fertilissant chimique. Une des considérations qui nous forcent à faire de tels appels est que les cultivateurs, en con-

servant leurs propres fumiers, non seulement économisent ou épargnent de l'argent, mais aussi ils s'exemptent de la perte et du dommage qu'ils éprouvent en achetant des articles falsifiés. Ces articles frauduleux sont très en abondance. Même de respectables marchands, qui n'entendent vendre que de bons articles, sont trompés. Ces vérités importantes qu'il est tant de l'intérêt des cultivateurs de considérer, ont été gravées dans notre esprit avec une nouvelle force, par la connaissance d'une fraude dans les engrais, sur une très grande échelle, dont nous avons été dernièrement informés. Les expériences de la Société d'Agriculture de la Haute Ecosse nous apprennent que M. G. W. Hay, de Roxburghshire, désirant faire des expériences avec différents engrais, se mit en communication avec un marchand ou des marchands d'engrais agricoles. Parmi les substances que devait employer M. Hay, il y avait du superphosphate de chaux, nitrate de soda, phosphate de soda, sulfate de potasse, phosphate de magnésie, sulfate de d'ammoniac, et muriate d'ammoniac. Lors-

qu'on examina les substances chimiques données par les gens respectables qui les avaient vendues, on s'aperçut que le nitrate de soda n'était que 56lbs. par chaque 100lbs.; le phosphate de soda seulement 6lbs. par chaque 100lbs.; le sulfate de potasse 60lbs.; le sulfate d'ammoniac pas tout-à-fait 9½lbs.; le nitrate de potasse (selpêtre de commerce) environ 11½lbs.; le phosphate de magnésie 2½lbs. (!) et le muriate d'ammoniac 5½lbs. seulement. Quant au superphosphate de chaux, comme on l'appelait, il n'avait que 4 per cent de phosphate de chaux soluble; les autres 96lbs. consistant en eau, en gypse, en matière siliceuse, en une espèce d'acide franc, et en insoluble phosphate de chaux, en un mot c'était une substance inutile.

M. Hay ayant alors hasardé de se plaindre de cette fraude, les marchands lui répondirent froidement qu'ils ne pouvaient pas reprendre ces rebuts. Ils dirent que ce qui avait été acheté d'eux était ce qu'ils avaient coutume de vendre pour les engrais agricoles et contenant les quantités convenables aux plantes. C'est-à-dire, dans l'opinion de ces marchands, que la quantité convenable aux plantes est 2½lbs. par chaque cent livres de phosphate de magnésie; 9½lbs. de sulfate d'ammoniac; 4lbs. de superphosphate de chaux et 6lbs. de phosphate de soda. Cette réponse insolente est une bonne preuve que la plupart des marchands d'engrais agricoles pensent qu'on peut en imposer aisément à la classe agricole, et qu'on peut la tricher et la dépouiller autant que l'on voudra.

À la découverte et à l'exposition de telles fraudes les cultivateurs seront de plus en plus persuadés de l'utilité de préparer eux-mêmes leurs matières fertilisantes. Ils feront attention de plus en plus à l'épargne et à rendre utiles les urines et les excréments sur leurs prémisses; à exempter le fumier de leurs basses-cours des influences ruineuses du vent, de la pluie et du soleil; à faire des

composts et à faire eux-mêmes des engrais chimiques. Ces derniers peuvent être faits jusqu'à un certain point d'après les directions données dans le dernier volume du *Country Gentleman*, en considération de cette composition comme dans la Grande Bretagne, sous le nom de "fumier économique" à l'exposition de telles fraudes, le nombre de ceux qui achètent tous les ans une grande quantité de guano, superphosphate de chaux, poudre &c., diminuera, tandis que le guano de leurs poules et tous les excréments des animaux sur leurs propriétés se perdent entièrement.

Conduits d'Eau de Fer travaillés et fondus.—Un correspondant nous demande si on pourrait lui procurer le moyen de calculer la longueur du temps que durerait des conduits d'eau de fer travaillés dans un terrain sablonneux et argileux. On ne peut pas, parce que le temps qu'ils mettent à se rouiller dépend des circonstances. Les tuyaux de fer rouillent très vite à l'humidité, et surtout à l'humidité de la mer. Ils rouillent aussi bien vite dans une terrain humide, et surtout dans l'eau qu'on appelle *eau sûre*; tel que celle qui contient de l'aubier et des feuilles mortes, etc. Mais les tuyaux de fer couverts avec une feuille mince de plomb, qui restent secs, et couverts d'une couche de goudron, peuvent durer cent ans. Les tuyaux de fer fondus sont néanmoins généralement employés pour conduire l'eau sous terre, et nous les pensons préférables aux autres, étant moins coûteux, et n'étant pas sujets à la rouille.—*Scientific American.*

AGRICULTURE, LA SEULE VRAIE SOURCE DES RICHESSES.

Un écrivain dans le *Mark Lane Express*, maintient que le commerce et les manufactures ne sont que les secondaires de la culture du sol, et que cette dernière n'est non seulement la plus importante des poursuites industrielles de l'homme, mais qu'elle est aussi la seule vraie source des richesses. Pour preuve de la vérité de cet avancé, il compare la nature et les résultats des autres poursuites industrielles avec ceux de la culture du sol. Ca pourrait tendre à élever l'occupation du cultivateur, à sa propre appréciation et de celle des autres, si nous considérons quelqu'un des principaux points de cette comparaison. En conséquence nous en offrons une analyse au lecteur américain.

D'abord le commerce. Il n'y a rien de produit par le commerce, son office n'étant seulement que d'échanger les marchandises. Et soit que cet échange se fasse entre deux pays ou des individus d'un même pays, ce n'est qu'un échange d'équivalent. De là il est considéré comme le seul médium pour la distribution et la circulation des richesses, et en aucune manière comme contribuant à son existence et à sa production. Quant aux manufactures, elles produisent

aucune matière qui n'existât auparavant, leur office étant seulement de convertir les matériaux déjà existant dans des formes de plus grande utilité et de convenance. Les mines, à première vue, semblent avoir une plus grande réclamation dans la production des richesses, mais en réalité elles ne produisent pas de choses qui n'existaient pas déjà; chaque livre de charbon, de fer, d'argent ou d'or, ayant déjà existé dans le sein de la terre, avant d'en avoir été extraite. L'agriculture seule augmente la matière, et le surplus d'icelle, au-dessous des frais de sa production, constitue la seule augmentation des richesses et des capitaux. Mais quelque vrai que cela soit, on doit se rappeler que le commerce par l'échange des denrées, et les manufactures, en donnant aux choses produites par l'agriculture une forme plus utile, aggrandissent les nations; et procurent des commodités aux populations et les secourent.

Domage par les Chenilles, etc.—Il est estimé par les agriculteurs les plus expérimentés de ce pays que les vers et les chenilles font du dommage à notre récolte pour \$100,000,000 par année. Ces insectes font plus de dommage à l'Amérique que toutes les armées de l'Europe depuis avril jusqu'au mois de novembre. Le dommage causé en France, dans une année, sur le blé, le raisin et les patates, par ces insectes est estimé aussi grand que la campagne de Napoléon à Moscou.—*Norfolk Messenger.*

Jardinage Royal.—Le Prince de Galles et la Princesse Royale ont chacun un petit jardin, à Osborne, qu'ils cultivent eux-mêmes. Il existe une grande rivalité entre eux pour avoir les meilleurs fruits et les plus belles fleurs. Le Prince n'avait pas pu réussir à la production de quelque chose, et il demanda l'aide. Le Prince Albert, après l'avoir trouvé, en défendit l'usage, disant qu'il ne désirait pas que le futur Roi d'Angleterre reçut de l'assistance dans aucune chose qu'il pouvait faire lui-même.

Bill pour les Sites de Demeures.—Il y a dans ce moment une grande excitation en Canada, pour faire passer un acte du Parlement semblable au bill pour les sites de demeures aux États-Unis. Ceci aurait l'effet, comme pensent les Canadiens, d'attirer l'émigration dans ce pays. A présent on dispose des terres de cette manière: on donne aux personnes des billets de situation, par lesquels ils peuvent demeurer cinq ans sur un morceau de terre de cent acres, à raison de £3 par an. Cependant le gouvernement se réserve le bois de charpente de commerce à son profit. Cette disposition dans les ventes de terre est fortement déclarée, et le *Montreal Pilot* parle en faveur de ce changement, savoir, l'adoption d'un Bill de Sites de Demeures semblables aux nôtres.—*Country Gentleman.*

CRAUTÉ AU ANIMAUX.

La cruauté envers les animaux a été dernièrement un sujet de législation dans plusieurs États de l'Union, et je pense que c'était très à propos. Tous les jours lorsque je sors, je pense que le sujet devrait attirer l'attention de la Législature dans quelques-unes de ses prochaines sessions. J'ai entendu dire et même j'ai été témoin de plusieurs actes d'inhumanité, faits par des êtres sous la forme humaine, envers les animaux, dans notre ville; je pense que le paiement d'une cinquantaine de piastres ou l'emprisonnement pour un mois et demi ou deux mois, serait une pénalité qui nous amènerait à la suppression de ce mal. Sur le grand nombre la loi ne trouve presque jamais d'occasion de connaître cette violence, mais à la honte de l'humanité, nous pouvons le dire, il y a des êtres si dénués de tout sentiment, de bon sens, de douceur et de mérite, qu'ils se plaisent à écraser les chevaux sous le poids de la charge, à maltraiter cruellement les animaux domestiques muets, inoffensifs et très utiles, et à exercer une vengeance sans pitié sur un être incapable de comprendre la cause de cette punition. La loi devrait exercer ses pouvoirs sur tout ceux-là; pas tant pour corriger la méchanceté innée de leur nature, que pour les forcer au moins à respecter la sensibilité publique, et en même temps pour protéger les animaux souffrants de leur traitement brutal. Celui qui, même sous une provocation imaginaire, torture sa bête, est une créature absurde, colérique et sans réflexion; et celui qui, pour satisfaire une passion diabolique et vile, se plaît à maltraiter un animal muet et sans pouvoir, le porteur de ses fardeaux et qui soulage ses fatigues, à un esprit indigne de la bête dont-il abuse. Et nous ne demanderions pas de meilleur témoignage de poltronnerie et de bassesse, de celui qui est cruel, et qui maltraite ses inférieurs parmi les hommes ou parmi les brutes. La sensibilité et la bonté sont les marques d'un homme sincère et généreux, et d'un esprit brave et gentil. La cruauté envers toute chose incapable de se venger, n'est rien autre chose que lâcheté, et la cruauté envers un objet incapable de ressentir est une preuve d'un cœur fou, indigne de la moquerie et du mépris de l'ange, de l'homme et du diable.

Nous lisons que des hommes, des temps anciens, riaient des souffrances qu'ils enduraient; ils garottaient et coupaient par morceaux leur ennemis captifs, et leur faisaient endurer des souffrances qui prolongeaient leur agonie.

Mais nous ne voyons ni dans la vie sauvage ni dans la vie civilisée aucune mention que personne se soit amusé à faire mourir ou à casser les membres des animaux domestiques. Il est dit: la ver sur lequel nous marchons souffre matériellement et a une agonie aussi grande qu'un géant qui meurt. Ainsi donc, au point de vue de la cruauté, le crime de sa mort est aussi grand que celui du meurtre d'un homme. Et ça pourrait bien

être à cela qu'il nous faudra répondre au jour de notre jugement dernier; même tels péchés crieront rétribution au-dessus de nos têtes. L'ange est dans le chemin de plusieurs, outre Balaam d'autrefois, et l'épée de la colère, quoiqu'invisible est suspendue cependant, et la plainte de le brute, quoiqu'inarticulé, est entendue. En un mot, les animaux domestiques servent aux nécessités de l'homme, c'est pourquoi il est ingrat d'en abuser; ils sentent ardemment la douleur, c'est pourquoi il est cruel de leur faire du mal; ils ne peuvent pas se venger, c'est pourquoi c'est une lâcheté, ils ne peuvent pas connaître la cause de leur souffrance, c'est pourquoi ce n'est qu'une méchanceté.—*Nashville Gazette.*

PRIX AU MARCHÉ DE MONTRÉAL.

Taux auxquels les Produits sont achetés des Cultivateurs.

VENDREDI, 29 Dec., 1854.

Foin, les 100 bottes, de 14 à \$15.
Paille, do de 8 à \$8½.
Beurre frais, la livre, de 1s 6d à 1s 8d.
Do. salé, do., de 10½d à 11d.
Fromage du pays, de 7d à 9d.
Blé, de 9s 6d à 10s.
Orge, le minot, de 5s à 5s 3d.
Seigle, point.
Avoine, de 2s 6d à 3s.
Blé-d'Inde, de 5s 6d à 5s 9d.
Sarrasin, 4s 6d.
Pois, de 5s à 5s 3d.
Bœuf, les 100lbs., de 4 à \$7.
Porc, (moss) \$16½.
Mouton, la carcasse, de 2½ à \$6.
Agneau, do., de 1½ à \$2½.
Veau, point.
Il vient bien peu de grains au marché.

ARBRES
FRUITIERS SUPÉRIEURS.

UN ASSORTIMENT CHOISI des différentes sortes les mieux adaptées à ce climat, à vendre chez GEO. KERRACHER, rue Parthenais, Faubourg de Québec, et par le Soussigné, à Summer-Hill, (ci-devant T. McGregor.) Rue Guy, chemin de la Côte des Neiges.

JOHN AULD.

Montréal, 2 Oct., 1854.

AVIS.

LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE No. 2 du Comté de SHEFFORD tiendra son EXPOSITION d'HIVER, à la HALLE DU MARCHÉ, dans le Village de GRANBY, le MERCREDI, 10 de JANVIER prochain, à 10 heures de l'avant-midi.

Par ordre, F. WOOD, Secr.-Trés.

Granby, 1er Nov., 1854.

DERNIÈREMENT PUBLIÉE LA

MAP DU CANADA, contenant les Lignes de Chemins de Fer. crayonnées fidèlement, se faisant, ou ayant obtenu des Chartes.
Prix, 2s 9d.

HEW RAMSAY.

A VENDRE

UN BELIER de SOUTHWOWN et un TAUREAU d'AYRSHIRE de pur sang, tous deux importés l'année dernière. Pour plus amples renseignements, on pourra s'adresser à M. DUNSCOMB, Président de la Société d'Agriculture de Québec.

Québec, 21 Sept., 1854.

N.B. Ces deux animaux ont remporté des Prix, à la dernière Exposition Provinciale.

AVIS AUX CULTIVATEURS.

ASSURANCE MUTUELLE CONTRE le FEU du Comté de Montréal, assure dans tout le Bas-Canada, les propriétés des Cultivateurs à 5s. par £100, pour trois ans, &c.

S'adresser au bureau rue St. Sacrement à Montréal, aux Agents dans les Campagnes, ou aux Directeurs soussignés:—

Wm. Macdonald, Ecr., Président, à Lachine.
B. H. LeMoine, " à Montréal.
Edward Quin, " à la Longue Pointe.
F. M. Valois, " à la Pointe Claire.
John Dods, " à la Petite Côte.
G. G. Gauher, " à Ste. Genevieve.
Fr. Quenneville, " à St. Laurent.
Jos. Laporte, " à la Pointe aux Trembles.
P. L. LE TOURNEUX,
Secrétaire et Trésorier.

Montréal, 1 Juillet, 1854.

ON PUBLIE DANS CE MOMENT,

LA GEOGRAPHIE DU CANADA à l'usage des Ecoles et des Familles, par T. A. GIBSON, premier maître de Classe de la Haute Ecole du Collège McGill.

Prix, 1s 3d.

HEW RAMSAY.

Nov. 29.

IMPRESSION ET RELIURE.

Le Soussigné exécute avec propreté et diligence toutes sortes d'impressions, telles que Livres, Catalogues, Listes de Prix, Etiquettes pour Expositions d'Animaux, &c. Il Relie aussi, soit des Livres Imprimés, soit des Livres Blancs, tels que, *Grandes-Livres, Journaux, &c.*

H. RAMSAY,

Bureau du Journal du Cultivateur, Montréal.

A CEUX QUI ANNONCENT.

Une grande circulation à laquelle le Journal du Cultivateur est parvenu, en fait un excellent médium ou moyen de correspondre avec le public. Le taux pour annonces ou avertissements, n'est que de six sous par ligne pour la 1ère insertion.

Bureau du Journal du Cultivateur, Rue saint-François-Xavier.

MAGASIN EN GROS DE PAPIER.

Le Soussigné a en main une grande collection Anglaise et Française de Papier à Ecrire, à Dessiner et à Enveloppes, choisi par lui-même dans les marchés anglais, écossais et français. Il a aussi un très ample assortiment de Livres de Comptes, de toutes grandeurs et réglés d'après différents modes; livres d'Ecoles Anglaises; Bibles, Livres de Prières, etc.

HEW RAMSAY,

Montréal, 28 avril 1854.

IMPRESSION DANS LES DEUX LANGUES,

POUR les SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE, faites avec la plus grande expédition et aux prix les plus modérés.

H. RAMSAY,

Bureau du "Journal du Cultivateur."