

## Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

Pagination continue.

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

# LE GRANDEUR,

JOURNAL LITTÉRAIRE, D'AGRICULTURE ET D'INDUSTRIE.

Vol. 1.

MAI, 1837.

No. 6.

## AGRICULTURE.

### Le livret de Jean Paul, laboureur.

No. 3.

Ma lecture me fournit beaucoup de matériaux que je compare avec ma pratique, de sorte que profitant moi-même de mes heures de loisir j'en fais profiter les autres. Or, l'autre jour il me tomba entre les mains un petit livre anglais écrit par William Cobbett ; je ne dis pas Guillaume Cobbett, car un français établi dans le pays m'a dit, que William se traduit par Guillaume, mais qu'on n'ose pas le dire sans fouler aux pieds la liberté individuelle. Je le veux bien. Ce William Cobbett donc fut un bon garçon dans son temps ; il est mort il n'y a pas longtemps—il aimait Dieu et le peuple et se moquait du reste, ce qui n'était pas trop mal. On ne peut pas dire qu'il était grand savant, qui classe-tout en livres, chapitres et paragraphes, usant de maintes phrases obscures et amphigouriques ; mais il avait beaucoup vu, il savait beaucoup, et communiquait aux autres ce qu'il avait observé d'une manière claire et simple, mais pas trop savamment : Cobbett fut l'écrivain de la masse du peuple, comme d'autres le sont pour les grands et nobles. Mais revenons à son livre ; il l'a appelé *Economie de la Chaumière*. Mais c'est un drôle de titre, me diront quelques uns ; comme si dans la Chaumière, dans l'humble asile de l'habitant on s'occupait de choses si sublimes, qui n'appartiennent qu'aux hommes illustres, aux économistes politiques. Eh oui ! L'économie de la Chaumière est une science aussi, science qui ne fait pas tant de bruit que celle des grands financiers et spéculateurs ; mais qui nous apprend comment un homme honnête et industrieux peut échapper à ces messieurs ! Et sous ce rapport c'est une belle science, car par le temps qui court, si tu te sannes de Pun, tu es sûr de tomber dans les griffes de l'autre, sans cette économie de la Chaumière. On a beau se moquer de ceux qui recommandent aux gens de s'habiller en étoffe du pays, de consommer du Whiskey au lieu de rum, du sucre d'érable au lieu de la cassonade—les gens qui ne font usage que du Champagne, des draps les plus fins, et du sucre blanc en pain, oublient que l'habitant ne peut acheter, que du revenu qu'il obtient à la sueur de son front, ce qu'eux, êtres supérieurs, obtiennent gratis ou à force d'articulation de l'épine dorsale. Cobbett donc montra aux gens de son pays, laboureurs, artisans et autres vilains, mais honnêtes gens, de vivre aussi bien et même mieux que les grands messieurs. et Dieu sait si son nom est respecté en Angleterre par l'hon-

nête John Bull. De son livre j'ai fait des extraits, qui paraissent pouvoir être utiles en Canada, c'est pourquoi je prie tout bon Jean Baptiste de les lire avec attention et recueillement, d'en profiter, d'essayer de mettre ses préceptes en pratique, *qui qu'en grogne*.

Nous avons malheureusement commencé à adopter beaucoup d'habitudes dans notre manière de vivre, qui pour être anglaises ne sont pas les meilleurs ; qui, au contraire sont en grande partie la cause de ce que la grande majorité du peuple anglais est malheureux et très malheureux. Combien William Cobbett n'a-t-il pas raison de dire que telle nation est la plus grande qui est composée du plus grand nombre de familles heureuses, c'est-à-dire, pour ne pas occuper le domaine des grands théoristes, de familles heureuses parcequ'elles ont la *meilleure nourriture*, parcequ'elles sont le *mieux habillées*. Ne croyez pas que William Cobbett entend par la meilleure nourriture les caprices d'un palais gâté, par le meilleur habillement, le goût maladif d'un luxe corrupteur. Rien de tout cela. Il nomme *pauvreté* le manque de ce qui est *nécessaire* à la vie, et prétend avec raison que celui qui est pauvre de même et *content* est un être méprisable, qui a de viles dispositions, qui est l'ennemi de toute industrie, de tout travail, de toute indépendance ; pendant que celui qui par son travail et celui de sa famille peut se procurer assez de nourriture, des vêtements suffisants et une bonne petite maison n'est pas un *pauvre homme*. On dira peut-être que je prêche avec mauvaise grâce en Canada, ce que William Cobbett prêcha avec beaucoup de raison en Angleterre. On aurait tort et j'en appelle non aux habitans de grandes villes qui sont ordinairement exposés à nourrir tous les paresseux du pays et de l'étranger ; mais aux habitans des campagnes : ne voient-ils pas tous les jours que la petite propriété qui suffisait jadis à un homme pour élever honnêtement sa famille, se parcelle en parties infiniment petites, qui si elles ne tombent pas successivement entre les mains d'un riche usurier, ne suffira bientôt à l'entretien des propriétaires ? Une terre de 90 arpens suffit à un homme qui a ses 9 enfans ; mais subdivisez après sa mort la terre entre les 9 enfans, je demanderai si 10 arpens peuvent suffire ? Aussi voyons-nous dans les villages les locataires se multiplier et la misère avec eux ; parcourez les paroisses en hiver, et voyez le nombre de pauvres qui parcourent la campagne pour quêter ici une terrinée de farine, là un morceau de lard, une once de laine, un quartier de bois, et retournez-y pendant les travaux et voyez si vous pouvez induire 1 sur 10 de ces malheureux à travailler pour vous à un prix raisonnable, je ne dis pas à un vil prix ; je parle d'expérience, si je dis que souvent vous ne pouvez pas les engager à travailler au plus haut prix et, s'ils le

font, ils le font malgré eux et par conséquent mal. Est-ce bien là un acheminement vers la dégradation que William Cobbett reproche aux masées anglaises ? Est-il temps que nos législateurs pensent à porter remède à cet affreux état de choses ? Est-il temps qu'ils pensent à éloigner la situation de ce qu'on nomme les *pauvres* capables de travailler, la situation, dis-je, où l'homme le plus industrieux sera dans l'impossibilité de maintenir sa famille en santé et avec décence ? Qu'on ne me parle pas de ces hommes riches et apparemment généreux, qui prêchent l'économie politique, qui sont prêts à avancer une misérable somme au pauvre laborieux, et qui se plaignent de l'apathie des hommes après avoir profité de leur industrie et les avoir mis sur le pavé quand les forces physiques leur manquent pour travailler. Ces prétendus philanthropes sont les grands auteurs des vices, parce qu'ils en profitent : je pourrais en citer de tristes exemples connus de tout le monde !—Cobbett range donc une bonne nourriture acquise par ses propres efforts, non par l'aumône, parmi les premières choses nécessaires pour que la masse du peuple puisse vraiment parvenir à cette indépendance réelle sans laquelle, au milieu des institutions les plus libérales, les plus républicaines, elle serait esclave. Il recommande en premier lieu la brasserie, non pas les grandes manufactures, mais la bière faite dans chaque maison, et il en donne une description si simple et si claire, que je ne saurais m'empêcher d'en profiter et quelquefois même de le citer textuellement.

Il se plaint de l'usage immodéré du *thé* ; malheureusement cette plainte commence à être bien fondée en Canada aussi. Le thé dit-il, n'a pas de force utile ; il ne contient rien de nutritif ; non seulement il n'est bon à rien, mais il fait du *mal*, en empêchant dans beaucoup de cas de dormir, et dans tous les cas il affaiblit les nerfs. C'est, dit-il, une espèce de laudanum affaibli, qui anime d'abord et tue ensuite. S'il ne donne pas de force au corps, il n'est bon à rien. Mais il s'agit de comparer le coût du thé avec celui de la bière, et le calcul de William Cobbett est admirable et juste même en Canada. C'est à une année de 365 jours qu'il applique sa comparaison, que je modifierai seulement quant aux prix des choses en Canada. Admettons donc qu'une livre de thé ne coûte que 4 chelins, le sucre 15 sols, le lait 2 sols par quart de gallon ; le prix d'un canard 3 chelins, d'une théière 20 sols, six tasses et autant de soucoupes 2 chelins et demi et six cuillers d'étain 36 sols ; pour le feu nous comptons 1 sol par jour, ce qui pour 200 fois ferait dix francs en supposant qu'on ne fasse pas deux fois par jour du thé frais. Après cela il faut compter le *temps* qui se perd par cette manufacture et consommation de thé, et demandez à toute femme de ménage qui met elle seule la main à l'œuvre, si elle a besoin de moins de deux heures pour allumer le feu, faire bouillir le canard, laisser tremper le thé, remplir la théière, laver la vaisselle et la table, balayer la cuisine et remettre les choses à leur place. Mais soyons libéraux et croyons qu'une bonne femme de ménage puisse faire cette besogne deux fois par jour pendant les 365 jours de l'année en *une* heure ; elle perdra trente journées (à 12 heures) dans son année, c'est-à-dire un mois sur douze, sans compter le temps que perdent le mari et les enfans en état de travailler, pour attendre ce thé. En pensant à tout cela on n'est certainement pas

surpris de voir les journaliers et leurs enfans avec des chemises sales et des bas troués. Ensuite le temps ainsi perdu est le meilleur temps de la journée, la matinée, dont une heure vaut deux de l'après-midi ; et lorsque le canard et la théière disparaissent, la matinée est tellement gâtée, que l'ouvrage traîne en languueur pour le reste de la journée. Si la mère elle-même doit se rendre au champ, elle ne peut y être en été que lorsque le soleil est déjà haut ; elle a à combattre toute son ardeur, au lieu de profiter du frais pour son ouvrage et de se trouver dans la maison pendant la grande chaleur. Et malgré tout cela il faut qu'elle retourne de bonne heure, car elle doit chauffer le thé qui lui reste du déjeuner ; elle allume la chandelle pour faire du feu, la chandelle que depuis la fin de Mars jusqu'à la fin de Septembre on ne devrait pas voir dans la maison.

Mais voyons le coût en argent du thé. Je suppose avec Cobbett qu'une livre de thé suffise à une famille de six personnes pendant 20 jours, ce qui ne fait pas une demi once le matin et le soir. Chaque repas exigera une demi pinte de lait, et admettons seulement trois livres de mauvaise cassonnade par livre de thé ; car le sucre du pays ne sert plus beaucoup surtout dans le voisinage des villes. Le coût se montera déjà à quelque chose ; mais on doit y ajouter par année au moins une théière, les tasses, les cuillers, qui se cassent ou se perdent. On y ajoutera aussi les trois ou quatre coups de rum que prend journellement le père et l'aîné des garçons ; car il faut qu'ils aient quelque chose de même, et la femme aussi, à moins que la famille ne soit dans la dernière misère ; et si en six semaines ils ne consomment pas leur gallon et demi, ils sont bien sobres ; s'ils consomment plus, ils sont des ivrognes. Le rum, j'admets, ne coûtera pendant ces six semaines que 9 francs ; nous aurons donc le compte suivant :

18lb. de thé	-	£3, 12s.	ou	86 livres	8 sols.
54lb. de sucre	-	1, 13, 9d	ou	40 "	8 "
365 pintes de lait	-	1, 10, 9	ou	36 "	18 "
La théière	- -	0, 0, 10	ou	1 "	0 "
Les tasses	-	0, 2, 6	ou	3 "	0 "
Les cuillers	-	0, 1, 6	ou	1 "	16 "
200 feux	-	0, 8, 4	ou	10 "	0 "
Les coups d'appétit	-	3, 3, 4	ou	76 "	0 "

C'est-à-dire en tout £10, 13 chelins ou 255 livres 10 sols.

Voyons ce que coûterait la bière faite chez nous, si on voulait en boire au lieu du thé. Dans une famille travaillante une *bonne* bière, qui a du corps et de la force est tout autrement utile que ce breuvage misérable. Aux enfans on n'en donne pas, la soupe, la bouillie ou quelque chose de même font mieux. Maintenant supposons que l'homme, sa femme et ses deux garçons consomment tous les jours, depuis le 1er. Octobre au 31 de Mars exclusivement, 4 pintes de bière par jour, 6 pintes en Avril et Mai, un gallon en Juin et Septembre et 10 pintes en Juillet et Août—et si cela ne suffit pas, il faut qu'ils aient un gosier de feu. On a donc pour l'année 274 gallons. Un minot de drêche ou malt fera selon Cobbett 18 gallons d'une meilleure bière qu'on n'en vend dans les brasseries. Avec 15 minots de malt on ferait donc la provision de bière nécessaire pour l'année. Un minot

en admettant le prix d'Angleterre où il y a une taxe sur la drêche qui ne se paie pas ici, coûte 8 chelins : donc les 15 minots ne coûteraient pas plus de £6 ou 144 livres, et ceux de nos gens qui se mettent à cette industrie étant en petit nombre, ils pourraient doubler leurs profits en vendant outre leur bière une belle quantité de drêche, si les habitans de chaque village ne voulaient pas se cotiser pour en faire en commun ; ils mériteraient bien de leur pays tout en servant leurs intérêts. Pour faire nos 274 gallons de *bonne* bière il faudra 15lb. de houblon, dont la culture n'est presque pas du tout introduite en Canada, et devant en attendant être acheté au dehors, coûterait peut-être 30 sols la livre ou pour avoir une somme ronde mettons un louis ou 24 livres les 15lb. La dragée qui sert pour engraisser les animaux et la levure pour faire du bon pain, balanceront les frais du bois. Pour l'usage des outils on mettra 10 chelins ou 12 livres. On aura donc en tout une dépense de £7 10 chelins ou 180 livres pour une boisson nourrissante et salutaire. pendant que pour la mauvaise drogue on dépenserait £10 13 chelins ou 255 livres 10 sols. On épargnera donc en se nourrissant beaucoup mieux £3 3 chelins ou 75 livres 10 sols, ce qui suffira à peu près pour se procurer les outils nécessaires pour brasser, savoir, un chaudron de cuivre, une cuve-matière (mashing tub), des rafraîchissoirs (des cuvettes peuvent servir à cela), une demie barrique dont on a enlevé un fond pour servir de cuve guilloire. Chacun de ces objets peuvent durer la vie de deux hommes, de sorte que chaque année suivante on épargnera 75 livres 10 sols, qui ne font pas de mal dans le coffre, ou, s'il faut les sortir pour acheter argent comptant, équivaldront à 120 livres si l'on achète à crédit ; 75 livres d'épargne par an sont une belle somme pour celui qui autrement a de la peine à joindre les deux bouts. Et on aura fait cette épargne en abandonnant le thé qui affaiblit le corps, crée la paresse, et rend les vieux jours misérables. Dans les 15 minots de drêche vous avez 570lb. de matière nutritive, pendant que les 54lb. de sucre que vous avalez avec votre pauvre thé n'en contiennent que 80, y compris ce qu'en fournit le lait. Que les grands hommes ridiculisent les efforts de ceux qui veulent engager les habitans à ne consommer que ce qu'ils peuvent faire eux mêmes, viennent prouver que ce fait est contrové ; je ne citerais pour les confondre ni Acunim, ni Thénard, ni Dumas, ni Hermbstaedt, mais je dirai seulement : donnez à votre cochon quelques repas au thé sans autre chose et s'il n'est pas fini en 8 jours, je vous en ai menti ; essayez aussi les 15 minots de drêche et voyez ce qu'ils vous donnera et je demanderai alors : pensez-vous que l'homme qui est délicat, comparative-ment parlant, sur le choix de sa nourriture, profitera mieux avec une nourriture substantielle qu'avec une autre qui fait même mourir un animal qui mange tout ? En Angleterre, dit Cobbett, le thé a créé plus de misère qu'aucune autre calamité—nous n'y sommes pas encore en Canada ; mais laissons faire les gens qui ne trouvent bon que ce qui est importé et nous verrons !

Je dis avec Cobbett : je ne regarde pas tant la petite épargne que vous feriez, quoique 75 livres soient une belle différence dans le coffre : l'argent qui se perd pour cette mauvaise drogue de thé servirait à se bien habiller, et sans aller se faire écrire sur le grand livre du marchand.

la fille si elle se conduit bien, travaille bien, soulage la mère d'une bonne partie des soins du ménage, peut avoir une assez belle robe, quand même elle ne serait pas de gros de Naples, le jeune homme un chapeau de castor, ne fût-il pas de Londres, mais fait dans le pays. Mais avec Cobbett je dis que le thé en affaiblissant le corps contribue à la ruine des mœurs des deux sexes. Ceci vous paraît étrange ! Or, écoutez les conséquences du thé, telles que William nous les explique ; écoutez, Canadiens qui ne faites que commencer, et voyez s'il ne vaut pas mieux retourner à l'ancienne soupe du déjeuner, ou à faire de la bière à la façon de notre ami anglais. "Un homme, bon travaillant, de 50 ans, dit-il, peut-il penser au jour où le thé fut introduit en Angleterre sans le maudire ? \* Quel est l'homme (il n'est pas question des messieurs) qui ne peut attribuer à cette cause une grande partie des mortifications et des souffrances de sa vie ? Quand jamais est-il arrivé *trop tard* à l'ouvrage, quand a-t-il été mal reçu, renvoyé, mis sur la liste des *mendiants* (ou quêteurs : c'est une classe privilégiée en Angleterre, qui sert ses anciens oppresseurs, les grands et riches propriétaires, pour ruiner ceux qui ont encore quelque chose à perdre)—sans qu'il doive en accuser la théière ? On lui reproche d'être le dernier à l'ouvrage du matin, le malheureux vous dit *qu'il veut travailler pendant le déjeuner* ! Il s'était en effet levé assez à bonne heure, mais le canard et la théière l'ont retenu à la maison ; et au lieu de faire son déjeuner avec de la bière, du lard et du pain, qui peut le soutenir jusqu'au dîner, il faut qu'il plie les jambes sous la sueur de la faiblesse, et qu'il avale à dîner son pain sec et qu'il étanche sa soif à la rivière. Le soir il retourne chancelant vers la misérable théière, et de cette manière, il traîne sa vie à la tombe, qui s'ouvre pour lui 10 à 15 ans plutôt qu'elle ne le ferait s'il avait une nourriture substantielle." Cet homme, mes amis Canadiens, parle d'après une expérience de 50 ans ; il y en a parmi vous qui commencent à entrer dans la classe des gens qu'il décrit. Voulez-vous qu'un bout de 50 ans on puisse dire de la grande masse des Canadiens, ce que Cobbett dit de la masse des Anglais ? Si vous ne le voulez pas, laissez au marchand son poison nommé thé, rum, brandy &c. et retournez aux habitudes de vos pères ; une bonne soupe \*\* vaut

\* On estime à 32 millions de livres le thé qui se consomme annuellement dans la Grande-Bretagne et cette consommation augmente journellement. La Compagnie des Indes Orientales en vendit 8,000 000 de livres, le 3 Décembre 1831, à Londres. Le gouvernement prélève des droits de 96 pour 100 sur les qualités qui se vendent 2 chelins et au-dessous la livre et 100 pour 100 sur les qualités supérieures. Le haut prix que nous payons le thé en Canada montre que ces droits sont encore plus élevée à nos bureaux de douane.—*Note de l'Ed.*

\*\* Avec notre correspondant nous préférons l'usage de la bière à celle du thé, mais nous donnons à la soupe le pas sur ses deux rivaux. Si le thé n'est qu'un mauvais sudorifique, la bière ne contient pas de parties nutritives en raison de ce qu'elle coûte ; elle a de plus une qualité enivrante et il n'arrive que trop souvent que des personnes qui font un usage continu de liqueurs spiritueuses viennent insensiblement à en user immodérément. Une assiettée de soupe ne coûte pas plus, croyons nous, qu'un verre de bière et un homme fait avec cette soupe une grande partie de son repas. La soupe est un mets français et de tous les usages que nous tenons de nos pères il est encore un de ceux qui ont les plus fortes racines. On dénonce comme une mauvaise ménagère la femme qui ne fait que ramer de la soupe et dans les maisons Canadiennes

mieux que le thé, et, si vous ne voulez plus de la soupe, prenez de la bière; mais faites-la vous même. Je vais vous communiquer ce que Cobbett enseigne à cet égard; et si je trouve qu'il y a moyen de vous donner de meilleurs avis, je vous promets de vous les donner: mais avant tout, faites ce que vous voudrez, seulement dépendez de votre propre industrie, de vos propres efforts et tâchez dans votre intérêt que le grand livre du marchand deviennent un petit livre.—( à continuer ).

nes où il y a le plus d'économie, on voit de la soupe à dîner et à souper, quelquefois à déjeuner. Si Cobbett eût écrit en Canada, nous pensons qu'il aurait conseillé la soupe plutôt que la bière, mais il écrivait en Angleterre, où le nom de la soupe est à peine connu et où il se fait un plus grand usage qu'ici des liqueurs enivrantes. Là, l'usage de la bière peut guérir du vice de l'intempérance et ici peut-être le créer. Nous parlerons ci-après d'une soupe économique et du bienfait qu'on procurerait à la classe indigente de nos villes en lui vendant de la soupe à domicile.—*Id.*

## ASSOLEMENT.

### PRAIRIES ARTIFICIELLES.

Dans notre dernier Numéro nous avons promis de parler des assolements et de la formation de prairies artificielles, comme remèdes qu'indique la nature pour entretenir la fécondité du sol ou rappeler sa fertilité première, s'il a été épuisé par un mauvais mode de culture. Nous remplissons aujourd'hui notre engagement.

Par assolement on entend l'art de varier les récoltes sur le même terrain, c'est-à-dire de faire succéder l'un à l'autre des végétaux différens, afin de ménager le sol par cette succession de culture au point de ne pas l'épuiser et même de l'amender. Les plantes peuvent se succéder sur le même terrain avec d'autant plus de succès qu'elles diffèrent d'avantage. Ainsi les pois viendront mieux après le blé que l'orge et l'avoine. Après la vesce, le blé, l'orge ou l'avoine produiront plus que les pois. Sur des sols riches, on a quelquefois fait succéder en Europe jusqu'à onze semences différentes: il est bien certain que le sol le plus riche ne donnerait pas d'une manière avantageuse onze récoltes du même grain. Mais pour adopter un mode d'assolement, il faut bien examiner la nature du terrain que l'on cultive. Un terrain sablonneux par exemple convient très bien aux cultures sarclées mais très peu au blé; un fonds glaiseux au contraire plût à cette dernière céréale pendant qu'il se refuse à la plupart des cultures sarclées. La nature des assolements doit donc dépendre de la nature du sol. On peut faire des assolements de 4, de 5, de 6, de 7, de 8, de 9 et de 10 années. En voici quelques-uns qui peuvent convenir à ce pays, où malheureusement on ne peut varier autant les assolement qu'en Europe, parce qu'il y a encore un grand nombre de plantes qui n'entrent pas dans notre culture.

I. ASSOLEMENT. 1<sup>ère</sup> année, Patates: 2<sup>de</sup> année, Avoine semée avec du Trèfle: 3<sup>e</sup> année, Trèfle: 4<sup>e</sup> année, Betteraves champêtres ou autre culture sarclée: 5<sup>e</sup> année, Blé: 6<sup>e</sup> année, Pois: 7<sup>e</sup> année, Orge: 8<sup>e</sup> année, Navets, Turneps ou autre culture sarclée: 9<sup>e</sup> année, Blé ou seigle.

II. ASSOLEMENT. 1. Fèves: 2. Blé semé avec du trèfle, plâtré s'il est possible: 3. Trèfle.

III. ASSOLEMENT. 1. Blé d'Indes: 2. Blé semé avec Trèfle: 3. Trèfle: 4. Blé.

IV. ASSOLEMENT. 1. Navets communs ou de Suède: 2. Avoine ou Orge avec Trèfle: 3. Trèfle: 4. Blé.

V. ASSOLEMENT. 1. Patates: 2. Blé: 3. Betteraves champêtres ou Carottes: 4. Blé: 5. Sarrasin: 6. Orge: 7. Fèves: 8. Avoine semée avec Trèfle: 9. Trèfle: 10. Blé.

VI. ASSOLEMENT. 1. Trèfle: 2. Pois: 3. Blé: 4. Sarrasin: 5. Froment: 6. Orge ou Avoine semée avec du Trèfle.

Cette succession de cultures pendant une période de trois années ou plus est ce que l'on appelle *rotation*. Nous donnons celles qui précèdent comme exemples; mais chacun doit adopter l'assolement qu'il croit convenir le mieux au sol qu'il cultive, aux débouchés qui lui sont ouverts, à ses besoins et à ses goûts. Lorsqu'il a du fumier à sa disposition, il doit l'employer de préférence pour la culture sarclée. Un des plus grands bienfaits des assolements est de tendre à détruire les insectes qui rongent les plantes. Comme chaque insecte a une plante particulière sur la quelle il vit et dont il vit, il est clair que, si l'on sème sur le même terrain la même plante pendant plusieurs années consécutives, cet insecte trouvant toujours une nourriture qui lui convient pourra se propager d'une manière effroyante. Mais si après cette plante, le blé par exemple, on plante des patates, il n'y a pas de doute que les larves qu'y ont déposées les insectes ne trouvant pas une nourriture convenable, périront. C'est pourquoi l'an dernier quelqu'un a proposé, comme unique moyen de détruire la mouche hessoise qui a fait tant de tort au blé, de ne pas semer du tout de blé cette année. Ce moyen ressemblerait sans doute un peu trop à celui qu'employa l'ours de Lafontaine pour tuer la mouche qui troublait le sommeil de l'homme son hôte; mais il serait infaillible. Nous croyons qu'un bon système d'assolement produirait le même effet et assurément avec moins de danger pour nous.

La partie que l'on quitte pour faire paître les bestiaux doit être préalablement semée en graine de trèfle ou bien de trèfle et de mil, c'est là la formation de prairies artificielles qui doit remplacer la ruineuse jachère. Il y a un grand nombre de plantes qui peuvent entrer dans la formation des prairies artificielles, nous nous bornons ici au mil et au trèfle, parce que ce sont celles dont la culture est la plus suivie en ce pays. Outre les raisons que nous avons énumérées dans notre dernier Numéro contre les jachères, il en est encore une bien puissante qui doit porter à les rejeter tout à fait. Celle-ci convaincra sans doute les plus incrédules. Personne ne niera qu'une prairie puisse nourrir plus d'animaux qu'une jachère de même dimension. En substituant les prairies artificielles aux jachères, on pourra donc nourrir un plus grand nombre de bestiaux. On se procurera par là une plus grande masse d'engrais et par suite des récoltes plus abondantes.

Avec les plantes destinées à former la prairie artificielle on sème communément du blé, de l'orge ou de l'avoine, jetés clair afin qu'elles n'étouffent pas les plantes qu'on se propose particulièrement de faire produire à la terre. Cet ensemenement protège les jeunes plantes fourragères contre la sécheresse et la trop grande ardeur du

soleil. On moissonne ces céréales au temps ordinaire. Tout le monde connaît la culture du mil. Si l'on sème le trèfle seul, il faut en mettre environ 15 livres par arpent. Comme cette graine est très fine on la mêle avec du sable afin de la semer plus uniformément. On choisit pour semer la veille d'une pluie, afin d'éviter la peine du hersage ; il faut craindre d'ailleurs de trop recouvrir cette semence. Il faut au trèfle des terres un peu humides qu'elles soient d'ailleurs fortes et grasses, légères et sablonneuses. On active beaucoup le développement de cette semence en la graissant d'abord avec de l'huile et ensuite en la roulant dans de la cendre ou de la suie et mieux dans du plâtre. Le plâtre a surtout un effet merveilleux lorsqu'on le répand sur le trèfle au commencement de sa croissance. Le trèfle ne dure que de deux à quatre ans. Il dispose très bien les cochons à l'engraissement. Nous conseillerions aux cultivateurs qui ne voudraient pas le cultiver en grand d'en ensemer au moins un petit coin de leur terre pour cette fin.

(a) Voici la manière de la récolter :—On réserve de préférence le fourrage de la seconde coupe que l'on fait au mois de Septembre. On juge la graine en parfaite maturité, lorsque la capsule qui la contient étant froissée dans la main, laisse échapper la graine qui est d'une couleur violette. Alors on fauche le trèfle, après l'avoir quitté bien sécher on le porte à la grange où on sépare avec le fléau immédiatement les têtes de leurs tiges et on les garde dans des sacs en un lieu sec jusqu'au moment de la semence. A cette époque on les expose au soleil, on les bat au fléau si cela est nécessaire, puis on passe la graine au vent jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de toute substance étrangère. (b) Dans un prochain article nous parlerons des avantages résultant de la formation des prairies artificielles.

(a) On s'est contenté jusqu'à présent en ce pays, à quelques exceptions près, d'acheter la graine de trèfle. On la paie bien cher et souvent elle vaut bien peu. Il est aussi aisé de recueillir cette graine que la graine de mil.

(b) Lorsque nous parlons de trèfle, nous entendons le trèfle rouge ou incarnat ; le blanc dont on nous vend quelquefois la graine pour de la graine de trèfle rouge ou mêlée avec elle est peu avantageux.

—0000—

## DU TABAC.

Un de nos correspondans nous prie de dire quelque chose sur la culture de cette plante, d'un usage si universel en ce pays. Comme nous avons déjà traité cette matière dans l'*Echo*, nous renvoyons nos lecteurs à ce journal où ils pourront trouver quelques détails qu'ils ne rencontreront pas ici.—Toutes les terres lui conviennent, lorsqu'elles sont bien amendées. Celle qui est formée ou enrichie des débris des végétaux est préférable ; on amende aussi convenablement le terrain en retournant les racines du tabac et en enfouissant les tiges aussitôt qu'on en a enlevé les feuilles. Plusieurs labours sont utiles pour une bonne culture du tabac ; ils sont même indispensables lorsqu'un sol n'a pas encore été livré à cette culture. Le dernier labour et le hersage qui doit le suivre immédiatement se pratiquent la veille ou le jour même de la plantation, afin que les plants trouvent une

terre plus fraîche et plus légère. Plus la terre est profondément ameublie, mieux elle conserve son humidité, plus le tabac étend ses racines et plus il trouve les sucs qu'il demande au sol.

Le semis se fait sur couches ; on arrose tous les trois jours le soir, jusqu'à ce que la plante commence à paraître, ce qui le plus ordinairement a lieu le neuvième jour. De ce moment on n'arrose plus que la terre ne soit sèche. Il faut alors arroser avec beaucoup de précaution, afin que l'eau en tombant ne déchausse pas la plante et ne la prive point de la terre qui lui est nécessaire. On éclaircit les plantes trop rapprochées et on enlève exactement les mauvaises herbes. On choisit pour la transplantation les individus les plus vivaces, qui sont garnis de quatre à cinq feuilles et on les met à la distance de 15 à 18 pouces. On choisit pour cela une belle journée calme qui succède à la pluie. Trois semaines après la transplantation, on butte chaque pied pour lui donner plus de fraîcheur, de solidité et de nourriture, en même temps pour ameublir le sol et le purger des mauvaises herbes.

Quelque temps après on s'occupe de l'étiement, de manière à ne laisser sur chaque tige que dix à douze feuilles, non comprises les trois premières dites de terre. Les trois ou quatre d'en haut sont les meilleures. Il faut après cette opération casser tous les rejetons qui viennent entre la tige et les feuilles conservées. La cueillette des feuilles se fait en Septembre. On enlève d'abord les feuilles dites de terre, qui sont mûres les premières, puis celles du milieu, et enfin on arrive à celles du haut. Si on cueille le tout ensemble, les feuilles ne sont pas mûres également et le tabac est de mauvaise qualité. On a l'habitude ici de laisser les tiges sur pied pour en cueillir plus tard les rejetons ; mais les feuilles qui proviennent de ces rejetons n'ont aucune valeur et leur mélange aux feuilles déjà cueillies en gâte la qualité.

Voici comme on doit traiter les feuilles après chaque cueillette. C'est pour ne pas les traiter d'une manière convenable que notre tabac diffère de celui de Virginie, de la Havane et même du Haut-Canada. On met les feuilles en tas de 24 à 30 pouces de hauteur. Quatre jours après, on ôte la côte jusqu'au tiers environ de sa longueur, puis on expose les feuilles au séchoir. Quand elles sont suffisamment sèches on les remet en tas pour y subir une forte fermentation ; c'est celle qui décide de la qualité du tabac.

On choisit les porte-graines parmi les pieds qui donnent tous les signes de la plus belle végétation. Pour soutenir leur vigueur, on leur donne du fumier avant de les butter et dans les grandes sécheresses on arrose. On enlève tous les rejetons qui poussent entre la tige et les feuilles. En Septembre on ôte ces feuilles elles-mêmes qui ne sont bonnes à rien. Lorsque les capsules ont pris la couleur des feuilles mortes, on arrache les tiges qu'on pend dans un lieu sec jusqu'au moment des semailles. Avant de confier les graines à la terre, il est bon de les mettre tremper pendant un jour dans de l'eau de fumier ; ce procédé les fait lever plus vite, plus sûrement et le germe se développe avec plus de vigueur.

Les tabacs étrangers n'ont des goûts particuliers qu'on croit inhérents à leur qualité que parce qu'on y a mêlé en les préparant des bares de sureau, de la muscade, de la vanille, du girofle, de la canelle &c. La couleur par-

ticulière de ces tabacs vient pareillement de ce qu'on les a colorés avec du thé, du marc de café, des feuilles sèches de noyer, une argile d'un jaune pâle, &c. Tous ces ingrédients sont peu nuisibles, ils ne font que donner une couleur et un goût particuliers aux tabacs à priser. Mais quelquefois les fabricans ajoutent au tabac de l'oxide de plomb, de cuivre, d'antimoine, l'opium, l'ellébore noir, &c. avec les quels on fretatte fort bien le tabac, qui, préparé ainsi devient un véritable poison. Comme nous ne croyons pas qu'aucun fabricant de ce pays se porte à cette coupable falsification, il serait sage de n'user que du tabac manufacturé ici.

— 00000 —

### RUTABAGA OU NAVET DE SUÈDE.

Un correspondant de la *Minerve* appelle notre attention sur les avantages que les cultivateurs retireraient de la culture en grand des plantes légumineuses et en particulier de celle des betteraves et du navet de Suède. Nous avons déjà parlé de quelques-unes de ces cultures et surtout bien au long de la betterave champêtre dans notre dernière livraison, page 65. Disons aujourd'hui un mot du Rutabaga ou Navet de Suède. Mr. Wm. Evans paraît douter que la culture de ce navet de même que celui des autres espèces puisse être introduite avec succès en Canada. "Le climat, dit-il, est impropre à cette culture et probablement le sera toujours et il est pareillement difficile de garder les navets en bon état lorsqu'on est parvenu à les récolter." Quelque respectable que soit cette autorité, on ne doit pas laisser que de faire des essais et même de renouveler ceux qu'on a déjà faits, si les premiers ont été infructueux. On a cru d'abord en France que cette culture ne pouvait pas s'accommoder du climat de ce beau pays, pendant qu'elle réussit très bien sous le climat rigoureux de la Grande-Bretagne : des essais postérieurs ont enfin désabusé de cette erreur. La même chose pourrait avoir lieu en ce pays.

Nous avons entendu des gens dire qu'ils avaient essayé plusieurs fois la culture des navets sans succès : après examen nous nous sommes convaincu qu'ils les avaient semés sur une terre trop compacte et même argileuse. Toutes les espèces de navets demandent une terre bien divisée, constamment meuble, légère ou sablonneuse. Si elle réunit à ces qualités un peu de fraîcheur, la chair du navet sera plus tendre, moins savoureuse et son accroissement très prompt. Si au contraire elle est argileuse, froide et compacte, le navet n'y viendrait pas, à moins qu'on n'en divisât parfaitement les molécules avec un sable doux.

Le navet de Suède acquiert un volume et un poids qui sont au moins des deux tiers plus forts que les autres espèces. Mr. Evans dit qu'il a vu en Irlande deux de ces navets qui pesaient chacun 42 livres ; il dit en même temps qu'il n'en a jamais vu ici d'une dimension remarquable. On sème par un temps pluvieux en mai ou juin. C'est dans les terres nouvellement défrichées et encore couvertes de cendres qu'on retire les plus beaux produits, parce que, outre l'engrais que procurent ces cendres elles ont encore l'effet de faire périr les pucerons, les plus grands ennemis de cette plante. Dans les vieilles terres on produit en partie le même effet en semant de la cendre ou de

la suie au pied des plantes nouvelles. On éclaircit quand les rayons sont trop couverts de manière à laisser de 9 à 12 pouces entre chaque pied. On bine avant et après cette opération.

La variété jaune du navet de Suède, dont les fleurs sont d'une teinte orange un peu pâle, est préférable à la variété blanche, dont les fleurs sont d'un jaune doré. On choisit la graine sur les plus belles plantes. Au reste la culture des navets est toujours précaire ici. Nous préférerions la culture des carottes, qui produisent autant, contiennent plus de matière nutritive, sont meilleures pour l'engrais et très faciles à conserver. Sur un terrain de 100 pieds en superficie on a recueilli l'an dernier 9 minots de belles carottes.

## SCIENCE.

EXTRAIT DU COURS ABRÉGÉ DE LEÇONS DE CHIMIE.

### Leçon seconde.

Quels sont les modes d'existence des corps physiques ?  
Tous les corps sont solides, liquides ou aëriiformes.

Qu'est-ce que les corps solides ?

Les corps solides sont ceux dont l'attraction de cohésion, ou d'agrégation, est assez forte pour empêcher, entre leurs particules, un mouvement facile, et l'introduction ou l'impression d'aucun autre corps, dans l'application d'une force considérable.

Qu'est-ce les corps liquides ?

Les corps liquides sont ceux dont les particules cohèrent faiblement, admettent un mouvement facile entr'elles, et cèdent aisément à l'introduction ou à l'impression des corps solides.

Les corps liquides sont encore distingués par le nom de fluides, parcequ'ils sont des substances disposées à s'écouler spontanément, et sous ce rapport, l'air atmosphérique est un fluide, parceque, comme tel, il est disposé à s'écouler et à presser de tous côtés, et que les substances les plus légères peuvent y flotter.

Qu'est-ce que les corps aëriiformes ?

Les corps aëriiformes sont des substances de la consistance de l'air que nous respirons, étant fluides, élastiques, expansibles et compressibles, comme le sont tous les gazes.

Qu'est-ce que sont les gaz ?

Les gaz sont des fluides aëriiformes qui consistent de substances combinées chimiquement avec le calorique (*chaleur*) et sont capables d'exister constamment sous la pression et à la température de l'air atmosphérique. Ainsi, un gaz est composé de deux substances au moins : 1°. de celle qui, à l'acide du calorique, est convertie en gaz, et que l'on appelle la base du gaz, comme étant celle dont le gaz tient toutes les qualités spécifiques qui le caractérisent ; 2°. un gaz est encore composé du calorique qui, par sa combinaison chimique avec sa base, la constitue en gaz, ou en un fluide d'une élasticité permanente.

Combien de bases peut avoir un gaz ?

Un gaz peut avoir une base simple ou composée, ce qui fait que les gaz sont distingués en gaz simples et en gaz composés, selon que la base l'est ou non. Mais bien que la base d'un gaz puisse être simple, elle est encore,

strictement parlant, composée de la substance élémentaire qui en forme la base et, du calorique qui, combiné chimiquement avec elle, la constitue gaz, comme on le voit dans les gaz oxygène, hydrogène, &c.

Quel est l'effet du calorique sur les corps ?

Le calorique dilate tous les corps, et convertit la plupart des solides décomposables en liquides, et les liquides en vapeurs et même en gaz, par son interposition entre leurs particules intégrantes, en les séparant, par sa présence entr'elles, et souvent opère ainsi leur décomposition, en se combinant avec leurs particules élémentaires qui servent de bases aux différents gaz, simples ou composés, qui s'échappent des substances exposées à l'action puissante de ce grand principe, comme on le voit dans le procédé de l'ébullition, de l'évaporation des liquides, dans la combustion des combustibles, et dans la putréfaction ou décomposition des substances organiques, telles que les animaux et les plantes.—

D. Qu'est-ce qu'une substance ?

R. Une substance est tout ce dont nous avons une idée, et auquel nous pouvons attribuer une manière d'être, une action ou une propriété, d'où vient qu'en grammaire on appelle substantif le nom de chaque chose commune dont nous avons quelque connaissance.

D. Comment divisez-vous les substances généralement ?

R. Les substances sont nécessairement reconnues 1°. en substances matérielles, comme toutes celles qui entrent dans la composition de toutes les choses visibles, palpables et pondérables, telles que la terre, l'eau, l'air, le bois, les minéraux, &c. 2°. en substances immatérielles, comme celles qui constituent les choses qui ne possèdent pas, d'une manière évidente à nos sens, les propriétés qui caractérisent la matière, et que, pour cette raison, on appelle substances immatérielles, parce qu'elles le sont en effet, ou qu'elles nous paraissent l'être, telles que l'esprit, la pensée, le calorique, l'électricité, l'attraction, l'affinité, &c. &c.

D. Comment distingue-t-on, autrement, les substances ?

R. Les substances matérielles sont encore distinguées par le nom générique de corps, ou de substances physiques, parcequ'elles tombent sous nos sens ; et les substances immatérielles le sont par celui de substances métaphysiques, parcequ'elles sont généralement des conceptions de l'esprit.

D. Quelles sont les propriétés qui caractérisent les corps ou les substances matérielles ?

R. On reconnaît, dans les corps, quatre classes principales de propriétés, savoir : les propriétés physiques, les propriétés naturelles, les propriétés chimiques et les propriétés médicales.

D. Qu'est-ce que les propriétés physiques, et comment les divise-t-on ?

R. Les propriétés physiques, sont celles qui sont communes, inhérentes et nécessaires à l'existence des corps, et on les divise en deux classes, savoir : les propriétés générales et communes, qui sont les primitives et qu'on appelle essentielles, et les propriétés particulières et spécifiques, qui sont les secondaires, et qu'on appelle accidentelles.

D. Quelles sont les propriétés primitives de la matière ?

R. Les propriétés primitives sont l'extension, l'impenétrabilité, la mobilité, la divisibilité, l'indestructibilité, la porosité, l'inertie et la gravitation.

D. Quelles sont les propriétés secondaires des corps, et pourquoi sont-elles ainsi appelées ?

R. Les propriétés secondaires sont la forme, la figure, la densité, la solidité, l'expansibilité, l'opacité, la transparence. &c. &c., et on les appelle secondaires, ou accidentelles, parcequ'elles sont généralement l'effet de l'art ou de l'accident, et sont particulières à certaines substances matérielles.

D. Qu'est-ce que les propriétés naturelles, et quelles sont-elles ?

R. Les propriétés naturelles sont celles qui se trouvent dans les substances composées et se manifestent principalement au goût, telles que l'insipidité, l'amertume, l'acidité, l'astringence. l'odeur, &c. &c.

D. Qu'est-ce que les propriétés chimiques, et qu'elles sont-elles ?

R. Les propriétés chimiques sont celles qui disposent les substances à se composer ou à se décomposer, telles que l'affinité, l'attraction, la répulsion, la dilatation, la compatibilité, l'incompatibilité, la raréfaction, &c. &c.

D. Qu'est-ce que les propriétés médicales, et quelles sont-elles ?

R. Les propriétés médicales sont celles sur lesquelles compte le médecin, pour les effets sanatifs qu'il s'efforce d'obtenir, dans la pratique de son art, telles que celles d'être cathartique, émétique, diurétique, sudorifique, narcotique, saporifique, stimulante, sédative, antispasmodique, &c. &c.

D. A quoi sont dues les propriétés chimiques des substances ?

R. Les propriétés chimiques des substances sont dues à l'affinité, et tous les phénomènes chimiques résultent de l'opération de ce principe ; et quoiqu'il exerce son influence indistinctement sur toutes les substances, et les affecte à différents degrés, il est lui-même sujet à des modifications particulières.

D. Comment s'appelle l'union chimique de deux, ou de plusieurs substances, et quel est le résultat de cette union ?

R. L'union chimique de deux, ou de plusieurs substances, s'appelle combinaison, et son résultat est la formation d'une substance nouvelle qui possède des propriétés nouvelles, ou secondaires, qui lui sont propres, et différentes de celles que possédaient préalablement ses constituants, et une substance ainsi formée, par combinaison chimique, est un corps composé.

D. Comment divise-t-on les corps composés ?

R. Comme les corps physiques sont tous composés de substances matérielles, et que ces substances sont les unes organiques et les autres inorganiques, il s'en suit que les corps sont divisés en corps organiques et en corps inorganiques.

D. Qu'est-ce que les corps organiques ?

R. Les corps organiques, ou animés, sont ceux qui sont doués de sensibilité, d'irritabilité, du pouvoir de digérer et d'assimiler, et de reproduire leur propre espèce, tels que les animaux et les plantes ; c'est-à-dire qu'ils sont doués de certains principes qui les animent et les avivent, et que, pour cette raison, on appelle vitaux,

parcequ'ils sont ceux dont la vie dépend immédiatement.

d. Qu'est-ce que les corps inorganiques ?

r. Les corps inorganiques, ou inanimés, sont ceux qui sont dépourvus de sensibilité, et d'irritabilité, et sont incapables de digestion et d'assimilation, ainsi que du pouvoir de se reproduire ; c'est-à-dire qu'ils sont l'effet naturel d'une simple agrégation et adhésion entre leurs particules intégrantes, au résultat d'une opération et d'une affinité chimique entre leurs particules constituantes, comme on le voit dans les pierres, les métaux, les terres, les sels, les alkalis, les acides, les gaz, &c. &c.

d. Comment distingue-t-on encore la matière organique ?

r. La matière organique est encore distinguée en substance animales et en substance végétale, selon qu'elle vient des animaux ou des plantes, et toutes les deux sortes peuvent être simples ou composées, et d'une consistance solide, liquide ou aëriiforme, comme on l'a déjà mentionné ci-devant.

d. Comment divise-t-on autrement les substances inorganiques ?

r. Lorsqu'une certaine quantité de matière organique a été privée de la vie, elle devient, dès ce moment, inorganique, et, comme les substances organiques, les substances inorganiques sont divisées en substances simples ou élémentaires, et en substances composées.

d. Qu'est-ce qu'une substance simple ?

r. Une substance simple est celle qui consiste dans une certaine quantité de matière élémentaire qu'on ne saurait décomposer, telles que le phosphore, le soufre, le carbone, quelques gaz, quelques minéraux pierreux et la plupart des métaux avant leur combinaison avec le gaz oxygène qui en forme des oxydes.

d. Qu'est-ce qu'une substance composée ?

r. Une substance composée est celle qui consiste en deux, ou plusieurs substances élémentaires, et qui, pour cette raison, est susceptible de décomposition en ses parties constituantes, telles que l'eau, l'air, les oxydes, les acides, plusieurs gaz et presque tous les minéraux. Ainsi, les substances simples sont les éléments, des substances composées, et celles-ci sont les composées de substances simples ou élémentaires.

d. Comment appelle-t-on autrement les substances élémentaires ?

r. Les substances élémentaires sont encore appelées *substances chimiques*, parceque, dans tous ses procédés, elles sont la clef dont le chimiste ne saurait se passer.

d. Pourquoi les substances chimiques sont-elles supposées être simples ou élémentaires ?

r. Les substances chimiques sont supposées être simples ou élémentaires, parceque l'art n'a encore pu réussir à les décomposer parfaitement.

d. Combien y a-t-il de *substances chimiques*, et comment les divise-t-on ?

r. Les substances chimiques sont maintenant reconnues au nombre de *cinquante six*, que l'on range en deux grandes divisions générales, savoir :—

1°. en *substances impondérables*, telles que l'affinité, l'attraction, le calorique, &c. &c.

2°. en *substances pondérables* qui sont encore divisées et subdivisées en plusieurs classes et espèces, telles que

les *substances acidifiables*, les *substances acidifiantes* &c.

Les substances chimiques sont donc rangées en cinq classes principales, savoir :—

A. I. Les substances impondérables qui se subdivisent, 1°. en *principes chimiques*, telles que les *attractions* et les *affinités*, dont nous nous occuperons plus particulièrement dans la suite ; 2°. en *agents chimiques*, telles que l'électricité, la lumière et le calorique.

d. Pourquoi appelle-t-on *impondérables* et divise-t-on ainsi les substances de cette classe ?

r. Les substances de cette classe sont appelées *impondérables* parcequ'on ne peut les peser et sont inappréciables au poids, et on appelle les premières *principes chimiques*, parcequ'elles ne sont que de simples propriétés de la matière, et les secondes *agents chimiques*, parcequ'ils sont les principaux agents de tous les changements chimiques, et de toutes les compositions et décompositions qui sont soumises à leur action.

B. II. Les *substances acidifiantes*, telles que l'*oxygène*, le *chlore*, le *fluor*, l'*iode* et l'*hydrogène*. Ces substances ainsi nommées parce qu'on les suppose capables de rendre acides, ou sûres, les substances inflammables avec lesquelles elles deviennent en contact, quoique cette propriété soit un peu douteuse dans les quatre dernières.

C. III. Les substances *acidifiables* non métalliques, telle que l'*hydrogène*, le *nitrogène*, le *soufre*, le *phosphore*, le *carbone*, le *bore*, le *fluorium* et le *muratium*.

Ces substances sont ainsi nommées parcequ'elles servent de base aux acides lorsqu'elles entrent en combinaison chimique avec l'oxygène, le premier principe acidifiant.

D. IV. Les *substances métalloïdes*, ou ayant une apparence métallique, savoir :—

1°. Celles qui sont la base des alkalis et des terres alkales, tel que,

le <i>potassium</i>	-	formant	-	la <i>potasse</i> ;
le <i>sodium</i>	-	-	-	la <i>soude</i> ;
le <i>calcium</i>	-	-	-	la <i>chaux</i> ;
le <i>barium</i>	-	-	-	la <i>barite</i> ;
le <i>strontium</i>	-	-	-	la <i>strontiane</i> ;
le <i>magnésium</i>	-	-	-	la <i>magnésie</i> .

2°. Celles qui sont la base des terres qui ne sont pas alkales, telle que,

le <i>silicium</i>	-	formant	-	la <i>silice</i> ;
l' <i>aluminium</i>	-	-	-	l' <i>alumine</i> ;
le <i>glucinium</i>	-	-	-	la <i>glucine</i> ;
le <i>zirconium</i>	-	-	-	la <i>zirconie</i> ;
le <i>thorium</i>	-	-	-	la <i>thorine</i> ;
l' <i>yttrium</i>	-	-	-	l' <i>yttria</i> .

Ces substances sont appelées *métalloïdes*, parcequ'elles ont, pour la plupart, une base métallique, et toutes quelque ressemblance aux métaux.

E. V. Les métaux proprement dits, savoir :—

1°. les métaux *malléables* ou ductiles, tels que l'or, l'argent, le platine, le palladium, le cuivre, le fer, le plomb, l'étain, le mercure, le nickel, le zinc et le cadmium ;

2°. les métaux cassants, ou trop fragiles pour être malléables, tels que l'arsenic, le bismuth, le sélénium, le tellure, le cobalt, le tungstène, le molybdène, le titane, le chrome, l'antimoine, le manganèse, l'urone, le colombi-

um ou tantale, l'iridium, l'osmium, le rhodium et le cérium.

Les cinq derniers métaux n'ont pas un caractère bien prononcé, leurs propriétés n'étant pas encore bien connues.

Telle est la classification des substances simples, ou chimiques, qui nous représentent l'univers entier en miniature ; car tous les objets matériels de la création sont composés d'une ou de plusieurs de ces substances chimiques qu'on appelle élémentaires. Si l'on excepte les principes et les agents chimiques, il paraît que la forme la plus simple de ces substances est celle de métal.

## ECONOMIE,

### INDUSTRIELLE ET DOMESTIQUE.

#### HISTOIRE DES INVENTIONS ET DÉCOUVERTES

DEPUIS L'ÈRE CHRÉTIENNE.

*suite.*

#### Quatorzième siècle.

Le quatorzième siècle est le siècle des grandes découvertes : la boussole, le papier et la poudre à canon ont singulièrement accéléré le mouvement d'une civilisation que nous verrons désormais marcher avec une vitesse toujours croissante. La plus importante des trois, la boussole, contribua plus que tous les efforts de l'industrie des siècles précédents à perfectionner et à étendre la navigation. On observa la merveilleuse propriété qu'a l'aimant de communiquer à une légère aiguille la vertu de se diriger constamment vers les pôles de la terre ; on ne tarda pas à sentir l'usage qu'on pouvait en faire pour régler la navigation, et l'on construisit cet instrument si utile et devenu si commun. Cette invention donnant aux navigateurs un moyen aussi sûr que facile de reconnaître dans toutes les saisons et dans tous les lieux le nord et le sud, ils ne furent plus réduits à se guider par la lumière des étoiles ou par l'observation des côtes. Ils abandonnèrent la méthode lente et timide de côtoyer le rivage ; ils se lancèrent hardiment en pleine mer, et, sur la foi de leur nouveau guide, naviguèrent au milieu de la nuit la plus sombre et dans le temps le plus nébuleux avec une sécurité et une précision dont on n'avait pas encore eu d'idée.

Flavio-Gioja, bourgeois d'Almalfi, ville de commerce du royaume de Naples, fit cette grande découverte en 1302. L'ignorance des écrivains contemporains a privé Gioja de la célébrité à laquelle il avait de si justes droits. Ils ne nous ont laissé aucune lumière sur sa profession, sur son caractère, sur le temps précis où il fit cette découverte, et sur le hasard ou les observations qui l'y ont conduit.

Plusieurs causes concoururent à empêcher cette invention utile d'avoir d'abord tout son effet. Les hommes n'abandonnent que lentement et avec répugnance les anciennes habitudes ; ils craignent les nouvelles tentatives, et ne s'y livrent qu'avec timidité. D'ailleurs les marins, accoutumés à ne jamais perdre de vue la terre, n'osèrent pas tout d'un coup s'abandonner à des mers inconnues, et ce ne fut que cinquante ans après la découverte de Gioja que

les navigateurs se hasardèrent à entrer dans des mers qu'ils n'avaient pas encore fréquentées.

De tout temps on a fait à deux moines l'honneur de l'invention de la poudre. Il est de fait que leurs découvertes y ont conduit ; mais en cela, comme dans toutes les découvertes, il est bien difficile de trouver la véritable origine. Qui le premier inventa un bateau ? dit Voltaire ; qui imagina de plier une branche de frêne, de l'assujétir avec une corde faite de l'intestin d'un animal ? Qui inventa la navette, les fours et les moulins ?... De cette multitude d'arts qui secourent notre vie ou qui la détruisent, il y en a bien peu dont l'inventeur soit connu ; c'est que personne n'inventa l'art entier.

On a prétendu que Roger-Bacon, moine anglais, était le véritable inventeur de la poudre. Voici ce qu'on trouve dans les œuvres de ce savant : " Nous avons une preuve des explosions subites dans ce jeu d'enfant qu'on fait par tout le monde. On enfonce du salpêtre dans une balle de la grosseur d'un pouce, et on la fait crever avec un bruit si violent qu'elle surpasse le rugissement du tonnerre, et il en sort une plus grande exhalaison de feu que celle de la foudre. "

Il y a bien loin sans doute de cette petite boule de simple salpêtre à notre artillerie ; mais elle a pu mettre sur la voie.

J'ai dit que cette invention avait changé l'art de la guerre, et on le concevra facilement ; j'ajouterai que ce changement fut favorable à l'humanité. Expliquons-nous sur les deux points. C'était jadis la force du corps, une espèce de fureur sanguinaire, un acharnement d'homme à l'homme qui décidaient de la victoire, et par conséquent du destin des États. Des hommes intrépides prenaient des villes avec des échelles. Il n'y avait guère plus de discipline dans les armées du nord, au temps de la décadence de l'empire romain, que dans les bêtes carnassières qui fondent sur leur proie. Aujourd'hui une seule place frontière, munie de canons, arrêterait les armées des Attila et des Gengis. Les combattans ne s'approchent plus ; à peine une seule fois, dans une guerre, se sert-on de la baïonnette. Dans une plaine souvent entourée de redoutes, deux armées s'avancent en silence : chaque bataillon mène avec soi des canons de campagne ; les premières lignes tirent l'une contre l'autre : ce sont des victimes qu'on présente aux coups de feu.

Les premières qui se lassent se débloquent, et souvent quittent le champ de bataille, etc. (\*).

A tout prendre, l'invention de l'artillerie a établi entre les puissances une égalité qui met le genre humain à l'abri des anciennes dévastations, et qui par-là rend les guerres moins funestes, quoiqu'elles le soient encore beaucoup.

La guerre aujourd'hui participe, comme tous les autres arts, aux progrès de la civilisation. Elle met à contribution toutes les connaissances humaines ; on ne peut y exceller soit comme général, soit comme ingénieur, soit comme officier, soit même comme soldat, sans une instruction quelquefois fort longue, et sans un exercice constant.

Tous ces progrès et ces déploiements de moyens, cette

(\* ) Ces généralités qui s'appliquent à la plupart des guerres ne peuvent s'appliquer à toutes : les Polonais en ont donné des preuves fréquentes. Le sentiment moral double et triple les forces,

consommation de ressources, ont rendu la guerre bien plus dispendieuse qu'elle ne l'était autrefois. Il a fallu pourvoir d'avance les armées d'armes, de munitions de guerre et de bouche, d'attirails de toute espèce. L'invention de la poudre à canon a rendu les armes plus compliquées, plus coûteuses, et leur transport plus difficile. Enfin les étonnans progrès de la tactique navale, ce nombre de vaisseaux de tous les rangs, pour chacun desquels il a fallu mettre en jeu toutes les ressources de l'industrie humaine ; les chantiers, les bassins, les usines, etc. ; ont forcé les nations qui font la guerre, non-seulement à faire pendant la paix à peu près la même consommation, non-seulement à y dépenser une partie de leurs revenus, mais à y placer une portion considérable de leurs capitaux.

Il en est résulté que la richesse est devenue aussi indispensable pour faire la guerre, que la bravoure, et qu'une nation pauvre résiste bien difficilement à une nation riche. Or, comme la richesse ne s'acquiert que par l'industrie et l'épargne, on peut prévoir que toute nation qui ruinera par de mauvaises lois ou des impôts trop pesans son agriculture, ses manufactures et son commerce, sera nécessairement dominée par d'autres nations plus prévoyantes. Il en résulte aussi que la force sera probablement à l'avenir du côté de la civilisation et des lumières ; car les nations civilisées sont les seules qui puissent avoir assez de produits pour entretenir des forces militaires imposantes, ce qui éloigne pour l'avenir la probabilité de ces grands bouleversemens dont l'histoire est pleine, et où les peuples civilisés sont devenus victimes des peuples barbares.

Il me reste à parler d'une invention qui a consolé l'espèce humaine et amélioré son sort, qui a développé l'intelligence et avancé la civilisation ; celle du papier.

Le papyrus l'avait précédé ; les Romains collaient ensemble plusieurs feuilles bout à bout pour les ouvrages de longue haleine, et les roulaient ensuite. Chaque peuple en avait senti le besoin : les Japonais en fabriquaient depuis des siècles avec de l'écorce de mûrier, du bambou, de la paille de riz. Les Perses en faisaient avec de la soie, lorsque enfin au neuvième siècle la France eut du papier de coton et au quatorzième siècle du papier de chiffons, du vrai papier. Le vieux linge, le chanvre, le lin sont surtout employés aujourd'hui pour cette fabrication.

La plus ancienne feuille de papier de chiffons est de 1319. Elle a été trouvée dans les archives de Nuremberg. Cette précieuse feuille plaide en faveur de l'Allemagne, quoique l'illustre Maffey ait long-temps soutenu que l'Italie a vu naître cette utile invention.

Ainsi, par des gradations insensibles, aux livres de pierre ont succédé des livres d'écorce ; à ces derniers les livres de lames de bois enduites de cire ; à ceux-ci, les livres de cuir, de papyrus, de parchemin, de chiffons de soie, de chiffons de coton ; enfin les livres de chiffons de chanvre. Couper les chiffons, les faire tremper, les mettre en pâte, faire des feuilles de cette pâte, coller ses feuilles avec de la gomme, c'est à quoi se réduisait encore au quatorzième siècle l'art du papetier que l'esprit humain n'a trouvé qu'après un grand nombre d'années d'observations et d'essais.

Montfaucon nous apprend que le livre de Zoroastre avait été écrit sur douze cent soixante peaux de bœufs... Il eût été difficile de relier son ouvrage. Mais puisque l'oc-

casion se présente de parler de reliure, pénétrons dans un atelier de ce genre au quatorzième siècle.

Le relieur est assis près d'un banc garni d'outils de menuiserie ; la scie, les tenailles, le marteau sont accrochés à la muraille. Il prend une planche et l'ajuste au volume qu'il a déjà cousu et rogné ; il la scie pour en faire les côtés de la couverture, il les fixe au volume au moyen des ligatures et des nerfs qui sont attachés aux coutures des feuillets et qu'il attache aux planches. Il couvre ces planches d'un cuir fauve, rouge ou blanc. Il les serre avec cinq gros clous de fer ou de cuivre, il en plante un à chaque coin et un au milieu. Il ramène les bords du cuir à l'envers de la couverture et les y colle : il recouvre cet envers d'une feuille de parchemin. Il met son volume en presse, et la reliure est terminée, si c'est pour un particulier. Mais si c'est pour la bibliothèque d'une communauté ou d'une maison ecclésiastique, on appelle un serrurier qui l'attache aux plus massifs pupitres par une chaîne dont l'extrémité passe dans un anneau de fer fixé au milieu de la couverture.... Nous avons fait quelques progrès depuis lors.

Je terminerai ce chapitre par l'extrait d'une nomenclature des métiers et professions exercés à Paris sous Philippe-le-Bel, au commencement du quatorzième siècle.

On appelait *batteur d'écuilles* le potier d'étain, *bau-draier* le faiseur de courroies, *buchier* le marchand de bois, *charpentier de cabouc* le sabotier, *chaucier* le fabricant de chaussures, bas et culottes, *cochetier* le propriétaire de voitures, *comporteresse* la revendeuse des rues, *cordoanier*, *corduanier*, le cordonnier en cuir de Cordoue, *courtillier* le jardinier, *ferron* le fabricant de gros ouvrages en fer, *fèvre* le forgeron, *gastelier* le pâtissier, *huschier* celui qui fait des huches, des coffres, *keu*, *queu* le cuisinier, *lancandière de drapiaux* la blanchisseuse, *mariglier* le marguillier, *mire* le chirurgien, *pastelier* le pâtissier, *pasternostrier* le fabricant de chapelets, *perrier* le marchand de pierres précieuses, *porcier* le marchand de porreaux et d'herbages, *rayer* le barbier, *saunier saonier* le marchand de sel, *suet* le tailleur, *talmelier* le boulanger, *ymagier* le sculpteur, le graveur, le peintre.

—————00000—————

#### SOUPE ÉCONOMIQUE.

Une disette qui eut lieu en 1795 en France occasionna des recherches et des expériences pour aviser au moyen de fournir à la classe indigente un aliment sain, nourrissant et économique. On adopta, à Paris, un potage qui a été préconisé par Parmentier et Valmont de Bomare et qui pourrait être employé avec avantage dans nos hôpitaux, maisons d'industrie, &c.

Prenez :	5	livres	de riz ou <i>barley</i> ,
	15	"	de patates,
	5	"	de pain,
	3½	"	de carottes,
	2½	"	de citrouilles,
	4	"	de navets,
	1	"	de beurre fondu ou de lard,
	1	"	de sel,

Après avoir indiqué les ingrédients qui entrent dans cette soupe, il nous paraît nécessaire d'enseigner la manière de l'appréter. Nous ne ferons guère pour cela que copier les

célèbres économistes que nous venons de citer. — Après avoir lavé le riz ou *barley*, on le met dans la marmite sur un feu modéré où on le laisse mijonner toute la nuit. Le lendemain matin on fait cuire les patates, les citrouilles, les navets et les carottes. Ces objets, au sortir de la marmite, sont réduits en bouillie le plus exactement qu'il est possible, à la faveur de l'eau que l'on verse insensiblement, en les broyant et les passant à travers une passoire. Après cette opération on verse cette espèce de purée dans la marmite qui contient le riz ; on y ajoute le beurre et le sel dissous ; on fait cuire doucement ce mélange, en le remuant de temps à autre pendant deux heures, au bout desquelles on jette le pain coupé par petits morceaux et l'on soutient le feu encore une demi-heure. Après cela le tout se trouvera en état d'être servi et distribué.

Cette soupe bien préparée produit environ cent livres d'une masse dont une livre a été jugée suffisante, à peu de chose près, à la nourriture journalière d'un adulte et ne reviendrait point à deux sols la livre, si on la faisait pour un grand nombre de personnes. On conçoit qu'à défaut de racines fraîches, il est possible d'y suppléer par une moindre quantité de racines séchées et réduites en poudre. Parmentier et Bomare terminent ainsi leur rapport : " Nous voyons avec un vrai plaisir plus de huit cents personnes de tout âge, qui font usage depuis trois mois de cette soupe, confirmer que cet aliment est non seulement plus propre à la santé que tout ce que peuvent se procurer les pauvres, mais encore qu'il prévient beaucoup d'infirmités aux quelles sont sujets les enfans et qui en font périr un grand nombre, telles que le carreau ou gros ventre, les ulcères, les maux de yeux et autres maladies qui ne proviennent que de mauvaises nourritures."

Cette soupe serait très économique dans les maisons privées ; mais il serait surtout désirable de la voir porter à domicile dans les villes et les grands villages. Ce serait une industrie qui pourrait être profitable tout à la fois et à celui qui l'exercerait et à celui en faveur de qui elle serait exercée. On peut certainement vivre avec du pain ; mais cette nourriture, sans être économique, fatigue à la longue et affaiblit l'estomac. Un aliment chaud est toujours nécessaire à l'homme et aucun n'est plus convenable à la santé que le potage. Mais malheureusement, quoiqu'il soit l'aliment le moins dispendieux, il est encore au-dessus des moyens d'une foule d'infortunés, qui sont forcés d'acheter en détail et quelquefois dans des temps de l'année où les légumes se vendent le plus cher. Nous calculons qu'une soupe coûterait trois fois moins à l'entrepreneur prévoyant qu'au pauvre journalier qui se trouve obligé d'acheter au moment de la plus grande rareté.

Ceux qui formeraient cette entreprise bienfaisante mériteraient bien de leurs concitoyens. Ils opposeraient une digue puissante au torrent de la mendicité, porteraient des secours à cette classe de mendiants, la plus intéressante comme la plus souffrante, les pauvres honteux. D'ailleurs le bienfait qui respecte le malheur et ne l'humilie point, qui secourt le pauvre presque à son insu, laisse à l'homme toute sa dignité, toute son énergie, bien différent d'une charité ostensible, quelquefois fastueuse, qui ôte au malheureux l'estime de soi-même, le dégrade à ses yeux et le rend pour toujours à charge à la société.

#### MOYEN DE TEINDRE LE LIN EN JAUNE, EN VIOLET ET EN NOIR.

On donne une belle couleur jaune au lin et au coton au moyen d'une infusion de feuilles de bouleau dans la quelle on met du vitriol ou couperose ; mais cette couleur n'est pas durable. On obtient la même couleur au moyen d'une solution de sel de potasse ou *lessie* dans la quelle on met également de la couperose. Cette couleur moins brillante que la précédente est très durable ; le coton ainsi teint offre l'apparence du nankin.

On obtient un beau violet avec de la couperose versée dans une infusion d'écorce de l'arbre bien connu sous le nom de plane. Dans les campagnes qui nous environnent, on fait fréquemment usage des teintures peu coûteuses que nous venons de mentionner : comme nous ne connaissons pas qu'on teigne le lin en noir en ce pays, nous croyons utile d'indiquer un procédé pour cela.

Prenez deux onces et demie de litharge que vous mettrez dans un vaisseau de verre avec cinq onces d'eau forte étendue d'une pinte d'eau de pluie ou de rivière : placez votre vase dans un endroit chaud, et, au bout de quelques jours, décantez l'infusion dans un autre vase de plomb. Vous y mettrez baigner, pendant douze heures, le lin ou le coton que vous voulez teindre ; après quoi vous le retirerez et le ferez laver deux ou trois fois à l'eau froide, puis sécher. Pendant ce temps, faites dissoudre, dans une pinte d'eau de pluie ou de rivière, une demi-once de noix de galle concassée et ajoutez y une once et demie de sel. Mettez alors trempier votre toile séchée dans cette seconde teinture et l'y laissez environ un quart d'heure ; elle y prendra une couleur jaune que vous changerez en noir par le procédé suivant :

Prenez une once et demie de couperose et autant de sel : mettez dans une pinte d'eau. Quand les sels seront bien fondus, vous plongerez le lin et vous l'y laisserez huit à dix heures. Cela fait, vous le retirerez, laverez et ferez sécher. Il sera d'un très beau noir.

— 00000 —

#### CIRE A CACHER.

Les personnes qui font une grande consommation de cire à cacheter pourraient trouver de l'économie à la fabriquer elles-mêmes, ce qui est très facile. Prenez poids égal de gomme laque et de vermillon et de térébenthine pure. On met ces substances sur un feu doux et on les remue pour les bien mélanger. Cela fait, on en détache une partie que l'on roule avec la main sur une plaque de cuivre qu'on fait légèrement chauffer ; ou bien on l'étend dans un moule fait exprès, soit en plâtre, en corne ou en cuivre. On peut employer, au lieu de vermillon, d'autres couleurs selon la teinte qu'on veut donner à la cire. Nous pensons que la fabrication de cette cire serait une industrie qui pourrait s'exercer ici avec quelque avantage.

— 00000 —

#### MANIÈRE DE CONSERVER PENDANT LONGTEMPS LA VOLAILLE ET LE GIBIER.

Cette méthode qui est déjà assez répandue, consiste à placer les pièces dans un tas de froment ou d'avoine, sans aucune autre préparation : mais on réussit mieux en ouvrant chaque pièce et en la vidant. On ôte aux oiseaux

jusqu'au jabot, mais on les laisse dans leur plume ainsi que les lièvres dans leur poil. On les remplit ensuite de blé et, après les avoir recousus, on les place au milieu d'un tas de grain, de manière qu'ils en soient entièrement recouverts. On dit qu'on peut garder ainsi de la volaille dans un état parfait de conservation pendant plus d'un mois.

—0000—

Mr. L'ÉDITEUR,

Il y a deux ans je parlais de vinaigre avec mon voisin, cultivateur comme moi. Il me dit qu'il ignorait le prix de cet article parce qu'il n'en achetait jamais, qu'il faisait lui-même sa provision chaque année avec de l'eau d'érable. Il m'enseigna de suite le moyen ; l'année dernière j'en ai fait et de très bon. Cette année j'en ai encore fait et j'espère qu'il sera aussi bon. Voici la méthode : faite bouillir l'eau d'érable jusqu'à ce qu'elle soit réduite de moitié, mettre ensuite cette eau réduite dans un baril, dans un endroit pas trop froid, au bout d'un mois et demi vous aurez du vinaigre passable et au bout de trois ou quatre mois, ou aussitôt que l'eau est calée vous aurez du vinaigre supérieur au meilleur vinaigre d'Europe.

Mettons que généralement quatre gallons d'eau d'érable donnent une livre de sucre, dont le plus haut prix est de vingt sols—quatre gallons d'eau d'érable vous donneront deux gallons de vinaigre, dont le moindre prix vendu en gros sera trente sols ou trois livres pour les deux gallons, vous gagnerez au change deux livres. Je mets tout l'avantage du bon marché pour le vinaigre européens. Car prendre les choses au général, le vinaigre au détail se vend trois livres le gallon et nos faiseurs de sucre le plus généralement vendent le sucre huit sols au sud du St. Laurent, au nord on l'a souvent pour cinq ou six sols. Mettez encore que je sauve la moitié de la dépense du bois pour faire bouillir, la moitié du temps et je sauve tous les risques de gâter mon eau en la réduisant au degré exigée pour la mettre en sucre.

J'ai appris depuis que quelques personnes font moins réduire l'eau, le vinaigre alors prend plus de temps à se faire et probablement est moins bon. J'ai fait du vinaigre Canadien meilleur que le vinaigre européen, j'en ferai encore et je n'en ferai jamais d'autre, ainsi Dieu me soit en aide. Fera comme moi qui voudra ; n'est-ce pas Jean Paul ?

FRÈRE.

St. Hyacinthe, 20 Avril 1837.

\* Si l'on n'avait pas d'eau d'érable à sa disposition, on prendrait du sucre du pays que l'on ferait dissoudre dans une quantité d'eau convenable et l'on agirait d'après le procédé indiqué par notre correspondant. Nous connaissons plusieurs personnes qui font ainsi leur vinaigre. La proportion est d'une livre de sucre par gallon d'eau.—Note de P.H.

## MÉTAPHORES.

MAI.

MAI était le troisième mois du calendrier de Romulus. Suivant plusieurs étymologistes, on le nomma *Maius*, en l'honneur des sénateurs qu'on appelait *majores*. D'autres,

au contraire, prétendent que Mai vient du nom de la déesse Maia, fille d'Atlas, et mère de Mercure. Ce mois était placé sous la protection d'Apollon, et personnifié sous la figure d'un homme entre deux âges, vêtu d'une robe ample à grandes manches, et qui portait une corbeille de fleurs sur la tête ; un paon à ses pieds étalait sa queue parée de belles et brillantes couleurs.

*Rogations.*—Prières publiques qui se font trois jours avant l'ascension, pour demander à Dieu de conserver les biens de la terre et d'éloigner les fleaux et les malheurs.

On en attribue l'institution à saint Mamert, évêque de Vienne, en Dauphiné. Dans le cours de la dernière moitié du 5<sup>me</sup>. siècle, ce prélat exhorta les fidèles de son diocèse à faire des prières, des processions, des œuvres de pénitences pendant trois jours, afin d'obtenir la cessation des tremblements de terre, des incendies et du ravage des bêtes féroces, dont le peuple était affligé. Dans la suite on continua ces prières pour se préserver de pareilles calamités, et l'usage s'en introduisit successivement dans les églises des Gaules, de l'Espagne, de l'Italie, etc. etc.

—0000—

## LES DÉCOUVERTES.

II.

Avant que les Portugais, après des efforts de 70 ans, eurent atteint leur but qui était de trouver le chemin des Indes autour de la côte occidentale de l'Afrique, un homme d'expérience et de réflexion eut l'idée de parvenir à cette fin par une route plus droite et plus courte. Sa route ne fut pas plus courte, mais elle conduisit à des découvertes dont on ne s'était pas douté jusqu'alors.

Cet homme célèbre se nomma Christophe Colomb. Né en Piémont il s'était marié avec la fille d'un certain Pèrestrello, qui avait fait plusieurs voyages de découverte le long des côtes africaines. Dès son enfance la navigation avait eu les plus grands attrait pour lui ; mais il ne voulut pas devenir un navigateur commun : c'est pourquoi il tâcha de se procurer la connaissance de tous les pays connus ; des astres, du calcul, du dessin. Dès sa 14<sup>me</sup>. année il avait parcouru les mers, visité les principaux ports de la Méditerranée et accompagné les anglais à la pêche sur les côtes de l'Irlande. En Portugal il lut et compara attentivement les journaux et les cartes de son beau-père ; il fit même un voyage à Madère, aux Canaries et aux Açores. Par là se développe bientôt en lui l'opinion qu'on pourrait atteindre l'Inde en naviguant droit vers l'ouest. Car on savait, au moins on croyait déjà alors que la terre est un globe, sur lequel l'Inde est située bien loin dans l'est. D'après d'anciennes relations il existait un grand pays des limites orientales duquel personne ne savait rien de positif. Qui sait, pensa Colomb, s'il ne touche pas aux limites occidentales de l'Europe ? Et quand même il ne s'étendrait pas jusque là, il doit être possible d'aller jusqu'aux Indes en gouvernant toujours vers l'ouest. Cette opinion devint encore plus probable de ce que souvent des navigateurs portugais ont trouvé des juncs rares, du bois travaillé avec art et même, une fois deux cadavres d'une conformation toute particulière, qui furent amenés de l'ouest par la mer et déposés sur les côtes des Açores. Des hommes intelligents auxquels Colomb communiqua son idée, l'approuvèrent.

Il s'adressa donc à sa ville natale (Gènes,) pour en obtenir quelques batimens et essayer de trouver la nouvelle route : on le renvoya comme visionnaire. Il soumit ensuite son plan à Jean II. Roi de Portugal. Celui-ci et ses conseillers s'en informèrent soigneusement, et en envoyèrent un autre, pour essayer la route de l'ouest. Mais celui-ci s'en retourna en peu de jours et assura qu'on ne devait pas penser à voir la terre de ce côté là. Indigné de cette perfidie du Roi et des ministres portugais, Colomb alla en 1484 en Espagne, gouvernée alors par Ferdinand d'Arragon et Isabelle de Castille. On prit en considération les projets du Génois : mais alors l'Espagne était encore loin d'être une puissance maritime, on connaissait bien peu de chose de la navigation et de la géographie ; de plus les guerres avec les Maures continuaient encore dans la péninsule et avant tout il y manquait non la volonté mais l'argent nécessaire pour risquer l'entreprise. Après avoir perdu cent cinquans, Colomb voulait s'en aller en Angleterre ; mais un prêtre espagnol qui possédait la confiance d'Isabelle, le persuada de rester encore en Espagne. Au bout de trois ans enfin la persévérance du noble Colomb atteignit son but. Les Maures avaient été vaincus, et quoique l'argent manquât toujours, Isabelle offrit de mettre en gage ses brillans chez le trésorier d'Arragon, Don Santangelo, pour obtenir de lui l'emprunt de toute sa fortune de 17000 ducats. On signa un contrat avec Colomb le 17 Avril 1492 : il serait premier amiral dans toutes les mers et vice-roi de toutes les terres et îles qu'il découvrirait ; il aurait la dixième partie de tous les revenus des pays découverts, et ces dignités et avantages seraient héréditaires dans sa famille.

Le 3 Août 1492 Colomb sortit de Palos en Andalousie avec trois petits bâtimens et 90 hommes. Tant que l'on marcha dans des mers connues, tout le monde fut plein de courage, quoiqu'un gouvernail cassé parût de mauvais augure à plusieurs parmi l'équipage. Mais lorsque le 6 Septembre on quitta les Canaries pour prendre l'océan vers l'ouest, lorsque disparut soudainement la terre, qu'il ne se montra rien aux yeux excepté une mer sans fin et le ciel ; lorsqu'avec un bon vent d'est on eut marché pendant plusieurs jours, lorsqu'une semaine après l'autre se fut envolé sans qu'on vit la terre, les plus courageux perdirent alors courage ; tous se crurent dévoués à une mort inévitable et menacèrent enfin le chef téméraire de le jeter à la mer, s'il ne retournait sur ses pas. Colomb cependant resta tranquille et inébranlable ; il calma les hommes irrités par sa joyeuse confiance, en leur faisant accroire qu'il était très content de ses progrès, et qu'il avait un espoir certain d'atteindre son but ; mais il leur cacha que déjà le 1er Octobre ils avaient parcouru plus de 960 lieues. Mais enfin tout fut inutile : l'équipage voulut assassiner Colomb, et ce n'est que la conviction que sans lui on ne pourrait s'en retourner qui lui sauva la vie. Alors il demanda encore trois jours : leur assurant que si alors on ne voyait pas la terre, on retournerait. Cela fut convenu, et le jour suivant le plomb atteignit le fond ; des joncs, un arbre avec ses baies rouges parurent sur les ondes ; des oiseaux de terre se perchèrent sur les mats, car les oiseaux aquatiques peuvent voler à plusieurs centaines de lieues au-dessus de la mer, et avaient plusieurs fois induit en erreur Colomb, qui ne savait pas cela. Le soleil se coucha, et l'on ne vit encore rien. Cependant le navigateur fit

amener les voiles, pour ne pas échouer. A deux heures avant minuit Colomb vit une lumière, un feu lointain et— terre ! terre ! fut le cri général, l'un se jeta dans les bras de l'autre, on pleura de joie et on demanda à genoux le pardon du chef. Puis on chanta la louange de Dieu, et à la pointe du jour, vendredi 12 octobre 1492, une belle île couverte d'une superbe verdure se présenta à tous les regards.

Après le lever du soleil on gagna la terre au son d'une musique guerrière ; on embrassa la terre et on leva les bras au ciel pour lui rendre grâce. Colomb prit possession de l'île au nom du Roi d'Espagne : car disait-on dans ces temps, les payens n'ont pas le droit de posséder la terre en propriété, elle n'est donnée qu'aux chrétiens. D'ailleurs les habitans de ces îles étaient si barbares que les Espagnols purent bien douter quelque temps s'ils étaient réellement des hommes. Ils étaient dans un état complet de nudité, d'une couleur rougeâtre, et leur langage ne consistait qu'en quelques sons incohérens. La douceur du climat et la fertilité naturelle du sol produisaient assez de fruits pour nourrir un petit nombre d'habitans : ils ne travaillaient donc pas, les terres n'étaient pas labourées, ils n'avaient point de troupeaux à soigner, point de poissons à pêcher, pas d'oiseaux à tuer, car, comme on ne connaissait pas d'animaux dangereux, on n'avait pas appris la chasse. Il n'y avait donc pas de propriété non plus : chacun mangeait ce qu'il trouvait des fruits de la terre, sur laquelle il se couchait à l'ombre d'un arbre s'il était fatigué. D'après les sons barbares de ces sauvages on nomma cette île *Guamahani* ; elle est une des îles Lucaines (Bahama). Mais Colomb vit bien que là il ne trouverait pas les trésors des Indes, et fit voile vers le sud. Car les insulaires, voyant l'avidité des Européens pour les morceaux d'or, dont ils se décoraient les oreilles et le nez, leur indiquèrent cette direction. Colomb arriva donc à la grande île de Cuba, qu'il crût d'abord être le grand pays des Indes. Il la cotoya d'un bout à l'autre, observa la plus luxuriante fertilité ; mais pas une trace de culture : des hommes nus y couraient comme des troupeaux. Lorsqu'on leur montra de l'or, ils indiquèrent l'est. Colomb y dirigea sa marche, et trouva une autre île, qu'il appela *Hispaniola*, depuis *St. Domingue* et actuellement *Haiti*. Ici encore la même beauté des sites, la même fertilité du sol et des hommes, qui n'avaient aucune idée de vêtemens et de travail. Mais ils étaient déjà divisés en tribus, avec des chefs (des caciques) à leur tête. Un de ces derniers, quoique nu comme les autres, se fit amener en une espèce fauteuil. Il fit comprendre aux Espagnols que souvent des îles voisines (les carraïles) des ennemis venaient en canots, pour attaquer son peuple et manger leurs prisonniers. Colomb annonça au cacique, qu'il construirait un fort pour le défendre contre ces brigands et qu'il y laisserait en garnison une partie de ses Espagnols. Les sauvages le comprirent, se réjouirent des travaux des charpentiers espagnols et amenèrent activement le bois et les autres matériaux. Ils donnèrent leur or pour des morceaux de cuivre, des épingles et d'autres bagatelles et à la question d'où ils prenaient cet or, ils indiquèrent le sud où devait se trouver le pays de l'or. Pour le moment Colomb ne pouvait plus entreprendre des voyages de découverte : car un de ses bâtimens s'était égaré ; avec le deuxième un de ses compagnons, certain Don Pinzon s'était enfoui pour

chercher à son propre compte la terre précieuse. Colomb n'avait donc plus qu'un vaisseau et c'était le plus petit. Il résolut pourtant d'entreprendre avec ce vaisseau le voyage d'Espagne. Dans le fort nouvellement construit il laissa 38 Espagnols, auxquels il laissa ses ordres, les exhortant à une conduite amicale envers les sauvages, et partit pour l'Europe le 4 janvier 1493.

Le troisième jour de son voyage il rencontra le perfide Pinzon, qui n'avait rien découvert, et qui au moins voulait être le premier à porter en Espagne la nouvelle des terres découvertes par Colomb. Il s'excusa et Colomb fut assez généreux pour lui pardonner. Une terrible tempête menaça bientôt de la ruine les intrépides navigateurs. Tous attendent la mort en tremblant au moment que les ondes engloutiraient les bâtimens ; Colomb seul ne perd pas courage, il écrit une petite notice de ses découvertes sur du parchemin, mit celui-ci dans un baril bien étanche et jette le dernier dans la mer, afin que, s'il périssait, au moins il y eût une chance de sauver de l'oubli son nom et sa glorieuse entreprise. Mais le ciel s'éclaircit et le 15 janvier on se trouva aux Açores. Ici ils durent s'arrêter pendant six semaines pour radouber leurs vaisseaux. Le reste du voyage fut beau jusqu'à l'embouchure du Tage dans lequel jeta une grande tempête le 14 Mars. Colomb arriva ce jour-là à Lisbonne. Le Roi de Portugal voulut lui parler lui-même et se repentit bien de ne pas avoir écouté cet homme courageux quelques années auparavant. Lorsqu'enfin Colomb entra le 15 mars dans le port de Palos, il fut reçu par de sincères démonstrations de joie : on sonna les cloches, on tira du canon, on le porta sur les mains, quand en sortant du bâtiment il se rendit d'abord dans un couvent voisin pour rendre grâces au Seigneur. La cour se tenait alors à Barcelone dans l'Espagne orientale, du côté des Pyrénées. Colomb parcourut donc en triomphe sa patrie adoptive dans toute sa longueur ; Ferdinand et Isabelle le comblèrent d'éloges et d'honneurs ; et toute l'Espagne fut remuée par la nouvelle de la découverte d'un autre monde. Bientôt 1500 hommes se présentèrent pour prendre part à la seconde expédition, qui devait se diriger sur la terre d'or proprement dite. Le Roi équipa 17 vaisseaux, envoya des artisans et des mineurs, pendant que Colomb se procura des animaux et des végétaux d'Europe, qu'il espérait voir prospérer sur ces îles fertiles. Mais le Portugal s'opposa à ce que le pape fit don des terres découvertes et à découvrir. Le pape décida que tout ce qui se trouve à 1050 lieues à l'ouest des Açores appartiendrait aux Portugais, et aux Espagnols tout ce qui serait au-delà. Par cette décision le Portugal obtint ensuite le Brésil.

Le 25 Septembre 1493 Colomb fit voile de Cadix un peu plus vers le sud. Le 2 Novembre il découvrit la première des îles caraïbes et les jours suivans, la Dominique, la Guadeloupe, Portorico et d'autres ; et sur chacun d'elles une race terrible, qui égorgait ses ennemis pour se nourrir de leur chair. Inquiet de sa colonie, il se dirigea sur Hispaniola où il arriva le 22 Novembre. Quelle fut sa frayeur en n'y trouvant ni hommes ni fort. La conduite cruelle des Espagnols contre ces bons sauvages avait forcé ceux-ci à se défendre ; ils avaient tué tous les Européens, détruit le fort et ils s'étaient enfuis dans l'intérieur. Colomb fonda un autre établissement, qu'il nomma *Isabelle* du nom de sa souveraine. Mais les Espagnols qui l'ava-

ent accompagné, furent bientôt mécontents : ils avaient espéré trouver là l'or comme le sable de la mer ; et on exigea d'eux le travail, le défrichement de terres incultes, la bâtisse de maisons, et le peu de poussière d'or qui se trouva à Hispaniola ne valait guère la peine. Ferdinand aussi s'attendait que le premier bâtiment qui arriverait serait chargé d'or. Colomb fut donc forcé d'imposer aux pauvres Indiens une taxe en or et en coton. Ils s'y opposèrent d'abord ; mais quelques coups de canon et les chiens monstrueux, qu'on lâcha sur ces hommes nus pour les déchirer, les forcèrent bientôt de se soumettre à ce premier degré de civilisation gouvernementale de l'Europe. Colomb en attendant se dirigea vers les régions où on lui avait indiqué la terre d'or ; en allant au Sud il découvrit la Jamaïque. C'est dans ce voyage qu'il tomba malade, l'équipage manqua de vivres, et, de retour à Hispaniola, il y trouva tout en émoi. Les Indiens avaient encore été inhumainement traités ; il s'étaient vengés, et beaucoup de mécontents s'en étaient retournés en Espagne. Bientôt arriva un courtisan espagnol qui devait s'enquérir des griefs contre Colomb et en faire rapport à la cour. Colomb indigné de cette insolence, remit le commandement à son frère Bartholomée et retourna en Espagne en 1494. Il s'y convainquit des mauvais services que quelques intriguans lui avaient rendus, et, quoique pour cette fois sa présence confondit tous les calommateurs, l'équipement d'une nouvelle flotte prit deux ans, et on ne lui donna que des grands criminels pour compagnons, qu'au reste il avait demandés, seulement pour pouvoir partir.

En 1496 il dirigea sa course encore plus au sud, et il serait peut-être allé jusqu'au Brésil, si un calme contraire et la chaleur étouffante sous la ligne, qui fit crever tous les barils de vin et d'eau, gâter les vivres, ne l'avaient pas forcé de se diriger vers l'ouest. De cette manière il découvrit Trinidad à l'embouchure de l'Orénozo, dont la rapidité fit presque échouer ses vaisseaux sur des rochers. Il conclut de la grandeur de cette rivière qu'elle ne pouvait pas être celle d'une île, et en côtoyant il se convainquit pleinement, qu'il se trouvait devant la terre ferme. Mais ne croyant pas probable que ce pays fût une partie intégrante de l'Inde, il supposa qu'il devrait y avoir quelque passage, qu'on découvrit plus tard en effet. Pour le moment la maladie et le mécontentement de son monde le forcèrent de s'en retourner à Hispaniola. Là il trouva peu de raison de se livrer à la joie. Son frère était parti, pour fonder une deuxième ville, St. Dominique. Cependant un autre Espagnol avait soulevé ses compatriotes contre les deux Colomb : "les deux Génois, disaient-ils, ne veulent épargner que les Indiens, pour rendre esclaves les Espagnoles, et pour cette raison ils défendent sévèrement de maltraiter les Sauvages." Ils s'emparèrent de trois vaisseaux de vivres, pendant que Bartholomée avec ses gens périssait de faim à l'autre bout de l'île. Tel fut l'état des choses quand Colomb arriva ; il eût de la peine à soumettre les nations ; il échappa par hazard à l'assassinat et tout fidèles que fussent ses rapports au Roi, ses ennemis envoyèrent aussi les leurs ; et la méfiance contre lui ayant déjà été soulevée une fois, les calomnies et mensonges furent accueillis. Un noble Espagnol Don François Bovadilla fut chargé d'examiner les plaintes : "il trouvait les griefs fondés, il devait le destituer et prendre sa place. En arrivant à Hispaniola, Bovadilla sans s'en-

quérir aucunement prit possession de la maison et des biens de Colomb, ordonna à tout le monde de le connaître comme vice-roi, et transmit à Colomb un décret royal qui le destituait et qu'on avait pris précaution de délivrer d'avance. Après cela il ouvrit sa cour de justice, en sommant quiconque aurait des plaintes contre Colomb de les produire. Celui-ci ne se démentit pas de son calme et de sa modération ordinaire, à l'aide desquels il avait souvent échappé aux plus grands dangers. Il laissa faire, demanda modestement d'être entendu. Mais sans seulement le voir Bovadilla ordonna de le charger de chaînes lui et ses deux frères et de transporter en Espagne chacun d'eux sur un vaisseau différent. Mais les honnêtes gens ne purent supporter sans indignation l'aspect de ces chaînes. A quelque distance de la terre, le capitaine se présenta respectueusement devant Colomb, pour les lui ôter. Mais celui-ci ne le permit pas : " toute l'Espagne doit voir dit-il, comment son Roi récompense celui qui lui a découvert un autre monde. " Cette preuve de la reconnaissance royale ne pouvait sans doute qu'ex-citer l'indignation de tout le peuple. Ferdinand et Isabelle pourtant eurent honte et lui rendirent la liberté ; Isabelle lui fit remettre de l'argent pour qu'il pût convenablement se présenter à la cour. Il y vint, se prosterna aux marches du trône en silence, mais avec le regard du mérite offensé. Les assurances de la grace royale ne manquèrent pas, on avoua l'horreur commise et on destitua Bovadilla ; mais personne ne se rappelle du contrat fait avec Colomb, et en 1500 un certain Ovando fut envoyé dans la colonie comme vice-roi. Indigné, Colomb quitta la cour, promena ses chaînes par toute l'Espagne et ordonna de déposer un jour sur sa tombe le monument de la justice et de la reconnaissance des rois.

Quelques années plus tard cependant se réveilla en lui l'ancienne inclination de chercher le passage du pays découvert pour se rendre aux Indes. Il sollicita la cour, et, Ferdinand, jaloux des découvertes des Portugais, lui donna quatre vaisseaux assez mauvais, avec lesquels Colomb partit de Cadix le 9 Mai 1502. Dès les premières semaines un de ces bâtimens prit déjà eau, ce qui le força de faire voile pour Hispaniola, qu'il aurait tant aimé ne plus revoir. Ovando l'empêcha de débarquer. Colomb chercha dès lors la terre ferme, et navigua le long de la côte depuis cap Gracias a Dios (à l'ouest de la Jamaïque) jusqu'à Porto-bello ; mais il ne découvrit pas le passage tant désiré. La rapidité insatiable de ses Espagnols l'empêcha également de fonder en cet endroit une colonie. Il fut obligé de quitter le pays à la hâte, et arriva après beaucoup de malheur à la Jamaïque le 14 juin 1503. Un de ses vaisseaux avait péri ; les autres tellement endommagés qu'on ne pouvait pas penser à les réparer ; et si le ciel n'avait pas envoyé un bâtiment étranger pour le sauver le célèbre navigateur aurait terminé ses jours au milieu des sauvages. Pour empêcher cela deux hommes braves de l'équipage, l'Espagnol Menelez et l'Italien Fieschi, hasardèrent l'entreprise la plus périlleuse. Sur deux arbres croisés ils traversèrent à Hispaniola. Ils firent plus de 30 lieues en 10 jours sur les ondes furieuses de l'océan, et ce qui est plus surprenant encore, ils arrivèrent. Colomb les crut bientôt perdus, car il se passa plus de 6 mois, sans qu'il en eût la moindre nouvelle ; ces 6 mois furent les plus malheureux de sa vie. Ses gens ne voulaient plus lui obéir ; tous les avis qu'il donnait de ne pas maltraiter les Indiens furent méprisés ; une partie des Espagnols le quitta, pour parcourir l'île en pillant ; les Indiens le retirèrent donc entièrement, et n'apportèrent plus de vivres. La prudence et les connaissances seules de Colomb malade le sauvèrent de la famine lui et son équipage. Il avait calculé une éclipse de la lune, et annonça aux Sauvages la colère de son Dieu par rapport à leur conduite qu'ils la contempleraient ce soir sur la face de la pleine lune. Ils virent avec effroi cet astre s'obscurcir, sollicitèrent le terrible étranger de s'interposer pour eux, et promirent d'apporter autant de vivres qu'il en demanderait. Cependant la horde des déserteurs continua ses ravages, et l'on dut tout craindre des insulaires poussés à bout. Colomb marcha donc avec les hommes et fit retracter les autres dans le devoir. Enfin après huit mois de misère Menelez et Fieschi partirent avec un grand bâtiment, que le cruel Ovando, ne leur ayant accordé qu'après beaucoup d'humiliantes sollicitations. Affaibli par la maladie et le chagrin Colomb arriva à Hispaniola, où il profita de la première occasion pour passer en Espagne en 1504.

La première nouvelle qu'il y apprit fut la mort d'Isabelle. Elle l'avait estimé c'était son dernier espoir. Celui-ci s'était donc aussi évanoui. Il présenta des requêtes à la cour, s'en rapporta au contrat et à la promesse royale mais en vain. On essaya de ravaler son mérite, sa découverte parut si naturelle et si facile, que tout le monde prétendit avoir pu faire. Un jour Colomb se trouva à table avec une de ses compagnies présomptueuses : quand on apporta des œufs cuits. Colomb prit un œuf et demanda : qu'en vous Messieurs, saurait mettre cet œuf sur la pointe, de sorte qu'il se tiendra debout ? Plusieurs l'essayèrent en vain. Alors Colomb prit l'œuf, cassa le bout et l'œuf resta debout. Oui, s'écrièrent tous : nous aurions pu faire cela aussi. C'est juste, messieurs, il n'y a que cette différence, vous pouviez le faire, et moi j'en ai fait. Cet œuf de Colomb est depuis passé en proverbe : car ce n'est pas chose rare parmi les hommes, qu'on ravale toute découverte, en disant que tout le monde accroit pour en faire autant. Celui qui l'a faite le premier est pourtant le grand homme : car il est plus facile d'imiter que de faire. Colomb mourut le 20 Mai 1506 à Valladolid, âgé de 59 ans, sans qu'on eût rempli envers lui les obligations contractées. Son frère amena son corps à St. Dominique d'Hispaniola, où il l'ensevelit dans la cathédrale et orna sa tombe des chaînes qu'il avait portées. Diégo, fils de ce grand homme obtint enfin la vice-royauté des pays découverts non parcequ'il était le fils de Colomb, mais parcequ'il était époux de la nièce d'un Duc influant. Americo Vespucci, noble florentin, donna le premier des nouvelles circonstanciées de ses pays, ou il avait voyagé depuis 1497. Les Européens ne les ayant pendant beaucoup d'années connues que par ce livre, on les nomma les pays d'Americo ou l'Amérique, pendant que *La Colombie* devrait être leur véritable nom. D'abord on avait pas cru devoir leur donner un nom propre, parcequ'on les crut une petite partie des Indes, d'où l'en nomme encore aujourd'hui les îles entre l'Amérique du nord et celle du sud—les *Indes occidentales*, pendant que les îles et pres-

qu'elles au sud est de l'Asie sont nommées chez beaucoup de peuples les *Indes Orientales*.

A. G.

## MAXIMES ET PENSÉES DE NAPOLEON BONAPARTE.

*Manuscrit trouvé dans les papiers de LAS-CASES.*

(Traduit de l'Anglais.)

- I. Lorsque la masse est corrompue dans un état, les lois sont à peu près inutiles sans le despotisme.
- II. J'ai été loué avec exagération, comme tous les souverains qui font des choses extraordinaires ; mais j'ai toujours su ce que je valais intrinsèquement.
- III. Les rois de l'Europe ont formé leurs armées sur les miennes, rien de plus naturel ; mais il fallait savoir les conduire.
- IV. J'attends pour écrire que les commis de Londres ne lisent plus mes lettres.
- V. Du moment où j'ai été chef du gouvernement, mon conseil fut dans ma tête : je m'en suis toujours bien trouvé. Je n'ai commencé à me tromper que quand j'ai prêté l'oreille aux conseillers.
- VI. On a dit que j'avais insulté la Reine de Prusse ; point du tout : j'ai dit :—Femmes, retournez à vos fuseaux, restez dans l'intérieur de vos ménages. Elle s'est reconnue, ce n'est pas ma faute. J'ai fait mettre en liberté son favori Hatzfeld, qui, sans cela, aurait été fusillé.
- VII. Il faut convenir que la fortune qui se joue des hommes, arrange plaisamment les évènements de ce monde.
- VIII. Louis XIV prit la Franche-Comté en hiver, mais il n'aurait pas donné bataille près de Moscou au mois de Novembre.
- IX. Les alliés ont donc grand'peur de moi ! qu'il me laissent ma grandeur ; mais qu'ils ne m'en donnent pas trop, cela pourrait leur nuire.
- X. J'ai trouvé à Potsdam l'épée du grand Frédéric et le cordon de ses ordres ; je faisais plus de cas de ce trophée que de cent millions que la Prusse me payait.
- XI. On n'est vraiment secondé par ses inférieurs que quand ils savent que vous êtes inflexibles.
- XII. Je sais des anecdotes sur les cours de l'Europe qui divertiraient bien les contemporains, mais je ne m'en mêle pas de satire.
- XIII. Je relis Machiavel dans le peu de temps que mes maux et mes études me laissent, et je me persuade de plus en plus qu'il n'est qu'un ignorant.
- XIV. Mon plan de descente en Angleterre était gigantesque ; il m'avait fallu bâtir des ponts et des vaisseaux. BruiX se montra digne de me seconder dans cette entreprise : il portait une âme de feu dans un corps débile.
- XV. Les journaux d'Europe comparent assez mal à propos les deux terreur de 1793 et de 1815 ; je n'y vois pas le moindre rapport. D'un côté, tout est gigantesque, horrible, sublime ; de l'autre, tout est petit, atroce, mesquin. En 1793, la tête des proscriptionnaires tombait souvent avec celle des victimes ; en 1815, ce n'est que des poltrons et des lâches qui assassinent

les vaincus sans danger, et qui boivent du sang pour le plaisir de le boire. Le régime de 1793 a dévoré ses enfants perdus, celui de 1815 a laissé vivre les siens. Je ne vois pas trop ce qu'on gagne à cela.

- XVI. L'indécision des Princes est au gouvernement ce que la paralysie est à l'action des membres.
- XVII. Si l'Illiade d'Homère eût été composée par un contemporain, personne ne l'eût goûtée.
- XVIII. Ce n'est pas mes soldats qui m'ont manqué, c'est moi qui ai manqué à mes soldats.
- XIX. Ceux qui cherchent le bonheur dans le faste et la dissipation, ressemblent à ces gens qui préfèrent l'éclat des bougies à la lumière du soleil.
- XX. J'ai assez fait pour vivre dans la postérité. Je lègue ma renommée à mon fils et des monuments à l'Europe.
- XXI. Le vulgaire recherche les grands, non pour leur personne, mais pour leur pouvoir, et ceux-ci l'accueillent par vanité ou par besoin.
- XXII. L'abbé de Pradt a fait des homélies, des plans de campagne et des histoires : c'est un excellent romancier et un plaisant archevêque.
- XXIII. Le régime municipal a du bon, son défaut est de n'être pas monarchique. Les sujets sont trop jaloux du pouvoir ; c'était bon pour les anciens Gaulois. César ne s'en est pas trouvé mal, lorsqu'il les a conquis.
- XXIV. Le juste est l'image de Dieu sur la terre.
- XXV. On est faible par paresse ou par défiance de soi-même. Malheur à celui qui l'est par ces deux causes ensemble ! S'il est simple particulier, il ne sera que nul ; S'il est roi, il est perdu.
- XXVI. La journée de St. Cloud ne fut qu'une mascarade : l'écume de la révolution et des partis pouvait lecter contre moi et contre la France. Les factieux étaient en minorité ; ils ont pris le seul parti à prendre, celui de la fuite. Il y avait alors des gens forts en barrassés de leur rôle, et tel qui faisait le Brutus, m'a su bon gré de l'avoir fait sauter par la fenêtre vingt-quatre heures après.
- XXVII. Le sot a un grand avantage sur l'homme instruit, il est toujours content de lui.
- XXVIII. Voulez-vous compter vos amis ? tombez dans l'infortune.
- XXIX. Jusqu'à Waterloo, j'ai cru que Wellington avait le génie de la guerre. Ceux du métier furent surpris de le voir tenir à Mont-Saint-Jean. Avec cette plaisanterie, il ne devait pas m'échapper un seul Anglais. Après la fortune, c'est les Romains qu'il doit remercier.
- XXX. L'ancienne Grèce comptait jusqu'à sept Sages ; je n'en trouve pas un en Europe.
- XXXI. De l'esprit au bon sens, il y a plus loin qu'on ne pense.

(Communiqué.)

IMPRIMÉ ET PUBLIÉ TOUS LES MOIS

A ST. CHARLES, VILLAGE-DEBARTZCH,

PAR J. P. BOUCHER-BELLEVILLE.