

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.

- | | | | |
|-------------------------------------|---|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Coloured covers /
Couverture de couleur | <input type="checkbox"/> | Coloured pages / Pages de couleur |
| <input type="checkbox"/> | Covers damaged /
Couverture endommagée | <input type="checkbox"/> | Pages damaged / Pages endommagées |
| <input type="checkbox"/> | Covers restored and/or laminated /
Couverture restaurée et/ou pelliculée | <input type="checkbox"/> | Pages restored and/or laminated /
Pages restaurées et/ou pelliculées |
| <input type="checkbox"/> | Cover title missing /
Le titre de couverture manque | <input checked="" type="checkbox"/> | Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées |
| <input type="checkbox"/> | Coloured maps /
Cartes géographiques en couleur | <input type="checkbox"/> | Pages detached / Pages détachées |
| <input type="checkbox"/> | Coloured ink (i.e. other than blue or black) /
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire) | <input checked="" type="checkbox"/> | Showthrough / Transparence |
| <input type="checkbox"/> | Coloured plates and/or illustrations /
Planches et/ou illustrations en couleur | <input checked="" type="checkbox"/> | Quality of print varies /
Qualité inégale de l'impression |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Bound with other material /
Relié avec d'autres documents | <input type="checkbox"/> | Includes supplementary materials /
Comprend du matériel supplémentaire |
| <input type="checkbox"/> | Only edition available /
Seule édition disponible | <input type="checkbox"/> | 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. |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 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. | | |
| <input type="checkbox"/> | Additional comments /
Commentaires supplémentaires: | | |

LA SEMAINE AGRICOLE

ORGANE DES CULTIVATEURS.

VOL. I.

MONTRÉAL, MARDI, 12 OCTOBRE 1869.

No. 1.

SOMMAIRE.

AVIS. — PROSPECTUS. — Travaux de la saison. — Les beautés de l'Agriculture. — Conservation des Légumes. — Panification en manière de faire le pain — RENSEIGNEMENTS. — EXPOSITIONS ET PARTIS DE LABOURS. — La récolte en Canada. — DISTRACTIONS ET PASSE-TEMPS. — MELANGES. — Le Labour. — Les travaux de Septembre et Octobre. — Basse-Cour. — La Poule et le Coq. — HYGIÈNE. — Soins aux enfants. — Précautions par les habitants et ouvriers. — NOTIONS. — VARIÉTÉS AGRICOLES. — PETITES CHOSSES. — Proverbes agricoles. — Les commandements du cultivateur. — PARTIE LITTÉRAIRE. — Feuilleton: Le pays de l'Or. — MARCHÉS AUX Grains, Fournitures, Animaux, à l'Argent, au Bois, aux Fourrages.

AVIS.

Nous ne considérons pas comme complet le numéro prospectus que nous publions aujourd'hui. Nos Vignettes sont en retard et notre organisation, quoiqu'assez bien définie, n'est pas encore arrêtée dans ses détails. Le prochain numéro devra donc mieux réfléchir nos projets d'amélioration dans le journalisme agricole.

LA SEMAINE AGRICOLE
ORGANE DES CULTIVATEURS.

832 pages pour une piastre.

Le besoin d'un journal agricole nous a été représenté sous des formes si frappantes par des agronomes distingués que nous sommes résolus de faire tout ce qui dépendra de nous pour promouvoir dans ce sens les intérêts de la campagne. Nous ne pensons pas avoir méconnu le sentiment public en supposant qu'il attendait de nous cette nouvelle tentative de lui être utile.

Le journal d'agriculture payant est encore à trouver et nous ne nous flatons pas de l'avoir trouvé. L'apathie générale de la campagne pour la lecture a découragé les hommes d'initiative et aujourd'hui, avec la certitude de ne réussir que médiocrement auprès des abonnés, personne ne voudrait faire le risque d'un matériel d'imprimerie pour la publication d'un tel journal. Mais du moment que les circonstances nous permettent de faire beaucoup plus qu'un éditeur spécial, nous n'hésitons pas à lancer ce nouveau journal auquel nous ne demandons qu'une chose : une recette suffisante pour nous empêcher d'y perdre de l'argent, nous réservant comme

unique profit la satisfaction d'avoir fourni une voix, dans l'opinion publique, à cette classe importante, prépondérante, dont le travail est la base de la prospérité générale, la classe des cultivateurs.

Nous aurons donné au public toutes les garanties possibles de compétence, quand nous lui aurons dit qu'outre le concours de citoyens distingués en agronomie et en agriculture la *Semaine Agricole* sera en rapports réguliers avec la Ferme Modèle de l'École d'Agriculture de l'Assomption. Les professeurs de cette institution alimenteront de leur collaboration les premières colonnes de la rédaction et ils signeront tous les articles originaux écrits par eux. Du reste, la *Semaine Agricole* sera l'organe de cette importante institution et à ce titre elle se recommande particulièrement à tous les cultivateurs et amis de l'Agriculture.

Nous aurons la responsabilité de toute la matière non couverte par les signatures particulières.

Nous ne désirons pas insister sur notre programme que le public sera appelé à juger dans son exécution. La meilleure réclame que nous voulons faire pour ce journal, ce sera la lecture du journal même.

La *Semaine Agricole* sera un intermédiaire pour tous les cultivateurs. Ses colonnes seront ouvertes au peuple. Chacun sera admis à faire connaître le fruit de ses observations et le résultat de ses expériences. Ce journal reflètera fidèlement la vie, les mouvements, l'activité du monde agricole; et, c'est en le rendant le fidèle écho des mille voix qui s'élèvent du sein de la campagne que nous espérons empêcher la *Semaine* de végéter dans les aridités de la théorie et de la pédagogie agricole.

L'âme du journal sera la variété. Nous voulons que l'enfant y ait sa page pour rire, comme l'homme sérieux sa page pour méditer. La ménagère y entendra parler de sa cuisine et de son potager; la jeune fille aura à tirer de bons enseignements pour ses fleurs, voire même pour sa couture.

L'éleveur aura sous les yeux les vignettes des animaux les plus renommés et des types les plus en vogue. Le moissonneur sera mis au courant de tous les petits secrets de la pratique et des mille inventions de l'industrie. Et pour donner un aliment aux joyeux entretiens du soir, nous fournirons

aux causeurs le récit de tous les événements publics du domaine de la chronique.

L'hygiène, l'art vétérinaire, toute l'économie domestique et rurale y trouveront de la place.

Ce n'est donc pas seulement d'agriculture que nous parlerons. Nous promettons même des émotions aux amateurs de feuilleton.

Nous voulons que tous les membres de la famille aient dans le journal un attrait particulier, que la politique ne viendra pas troubler.

La *Semaine Agricole* sera acceptable à toutes les opinions, pour la bonne raison que la politique en sera strictement bannie jusque dans ses moindres allusions. Ce sera un terrain neutre où tout le monde pourra se rencontrer.

Nous avons pris des arrangements tant aux Etats-Unis qu'avec les lithographes canadiens pour donner un choix de vignettes remarquables et nous serons en rapport avec tous les journaux agricoles de l'étranger. Nous aurons des correspondants spéciaux des Etats-Unis de l'Angleterre de la France et de la Belgique qui mettront les lecteurs canadiens au fait des découvertes américaines et européennes, et des publications sur l'Agriculture.

Nous avons pris les mesures pour avoir de toutes les parties du Canada des informations promptes, sûres et précises.

Nous aurons des rapporteurs spéciaux pour toutes les exhibitions de Comtés et partis de labour et par l'entremise de notre journal les demandes et les besoins particuliers relatifs à l'agriculture seront portés à la connaissance de tout le monde.

Rien ne sera épargné, en un mot, pour que ce journal évite le reproche que l'on a fait à tous ceux de ce genre : la monotonie. Sous tous les rapports, nous voulons qu'il soit complet.

Chaque numéro sera de 16 pages grand format; et il en paraîtra un par semaine ce qui, à la fin de l'année, formera un beau volume de 832 pages, rempli d'enseignements utiles, que le père pourra transmettre à son fils.

Le prix sera fabuleusement réduit à la somme d'UNE PIASTRE par année payable d'avance.

DUVERNAY, FRÈRES

Montréal, 1er Octobre 1869.

Travaux de la Saison.

Les jours magnifiques qui ont signalé les deux dernières semaines ont dû permettre à tous les cultivateurs d'engranger le reste de leurs moissons ; si quelques uns ont éprouvé des retards, occasionnés soit par la trop grande fraîcheur du sol, soit par la muraison tardive de leurs grains, soit par le défaut de main-d'œuvre ou par d'autres circonstances, comme dans quelques paroisses éloignées et basses de la côte nord du fleuve, ils ont un urgent besoin de faire diligence. La saison poursuit à grand pas sa course rapide.

Déjà les premières gelées qui, le matin, couvrent le gazon d'un blanc réseau, déjà les feuilles jaunissantes qui se montrent à la cime des grands arbres, nous avertissent solennellement que nous n'avons point de temps à perdre. Les jours deviennent de plus en plus courts, Le nombre des heures de travail diminue ; celles que la nuit laisse encore au jour n'en sont que plus précieuses ; et chaque heure perdue est une pièce d'or jetée au fond de la mer.—Lorsque le cultivateur a dépouillé le sol de ses moissons et mis à l'abri des intempéries de l'air le fruit précieux de ses sueurs le temps n'est pas encore venu pour lui de goûter le repos. En rentrant sous les remises ses wagons et ses charrettes, il lui faut en sortir ses charrues et ses palonniers ; il n'enlève ses chevaux du timon que pour les replacer dans les traits. Dans un pays comme le nôtre où l'hiver, avec ses rigueurs, nous arrive si à bonne heure le temps des labours touche celui des moissons. Et la saison des labours est ici si courte que pour peu que la trop grande dureté du sol ou la fréquence et la surabondance des pluies causent des retards aux cultivateurs, un grand nombre d'entre eux se trouvent dans l'impossibilité de terminer à l'automne leurs labours, même les plus nécessaires, et se voient forcés de les renvoyer au printemps, surchangeant ainsi de travaux la saison déjà trop courte et assez pénible des semailles. Il est donc bien imprudent le laboureur qui néglige les moindres moments que l'automne laisse à sa disposition pour préparer sa terre à recevoir la semence du printemps. Pour éviter toute perte de temps, il devra donc tenir prêt d'avance tout son matériel de labours, ses charrues, ses socs ; il devra en avoir plusieurs de réserve, en cas d'accident—ses palonniers (*basculs*), ses traits, le tout enfin devra être dans un bon état, bien fait ou réparé commodément, proprement, solidement. La propreté et l'ordre nuis à l'intelligence, c'est l'économie, c'est le profit, c'est l'aisance. Un cultivateur qui est propre, *soigneux*, qui a de l'ordre, qui est intelligent, perd peu de temps et peu d'argent et est rarement

malheureux. Il n'est jamais pris au dépourvu par les petits accidents qui surviennent inopinément au milieu des travaux et en interrompent le cours ; il est prêt à remédier au mal aussitôt et ses travaux ne seront point suspendus. Rien n'est précieux comme la prévoyance pour un cultivateur. Heureux celui qui en connaît le prix ; s'il est pauvre, il ne peut l'être longtemps.

DES LABOURS.

Maintenant que le temps est arrivé pour nous, habitants des campagnes, de trotter du matin au soir derrière nos charrues et de retourner toute la surface de nos champs, c'est l'occasion propice de faire une petite jasette sur les labours. Ça fait plaisir de parler de son ouvrage et de son métier, d'autant plus qu'on y trouve quelque utilité et plus facilement quelque chose à dire. Les concours de labours qui ont lieu ici et là, les primes décernées aux plus habiles, tout nous engage à entreprendre cette causerie.

Parmi toutes les opérations des cultivateurs les labours sont, sans contredit, la plus importante. Cette importance se démontre par les effets merveilleux des labours, qui faisaient dire à deux grands agronomes Tull et Duhamel, que le labourage *peut être considéré comme la principale et presque la seule source de fécondité de la terre*. En effet, quand le sol serait parfaitement amendé et richement fumé, il répondrait fort mal aux espérances du cultivateur, s'il n'était retourné, façonné pour recevoir les semences destinées à produire les moissons. Pour qu'une terre soit productive il faut qu'elle subisse l'influence de l'air et des gaz fertilisants qu'il renferme. On en voit la preuve dans la terre que l'on retire des fonds de fossés ou du sous-sol par un labour trop peu profond ; elle reste improductive tant qu'elle n'a pas été exposée pendant un temps plus ou moins long au contact de l'air. Or c'est pour soumettre la surface inférieure de la couche arable à l'influence bienfaisante de l'air, de la pluie, de la neige et de la gelée, qu'on la retourne par le labour. On rend la terre plus poreuse, en la divisant ainsi et l'on expose une plus grande surface au contact de l'atmosphère. L'air circulant dans les vides laissés entre les bandes de terre, les gelées pulvérisant les mottes compactes facilitent l'absorption des gaz qui sont des sources de nutrition pour les plantes. D'un autre côté, la décomposition du gazon ou des chaumes ou des fumiers enfoncés par la charrue mêle son active bienfaisance à celle de l'atmosphère, et fournit une seconde source de fertilité. L'amublissement du sol produit par le labour permet un développement plus considérable des racines, des plantes et donne une plus grande vigueur aux tiges. Ce sont tous ces effets réu-

nis du labourage qui l'ont fait proclamer comme presque la seule source de fécondité de la terre.

Si les labours sont une opération si importante ils méritent donc une grande considération de la part des cultivateurs, qui doivent s'appliquer à les pratiquer avec soin, à étudier parfaitement toutes les conditions que doit réunir leur bonne confection. Car l'état prospère de l'agriculture d'un pays ne se rencontre qu'avec la perfection des labours.

Dans le prochain numéro, nous entrerons dans le mérite de la question et nous examinerons les conditions d'un bon guéret.

T. J. A. MARSAN.

Professeur à l'École d'Agriculture de l'Assomption.

Les beautés de l'Agriculture.

Les habitants de la campagne seraient trop heureux s'ils connaissaient leur bonheur.

(VIRGILE.)

Nous n'avons point résolu la fondation de la *Semaine Agricole* sans avoir été pleinement imbu de la nécessité d'un tel journal, de l'importance de la mission à laquelle il est appelé et de l'excellence de la cause qu'il servira. Nous avons toujours compris l'agriculture comme la source première de la richesse publique. Dans l'ordre moral, comme dans l'ordre productif, la campagne occupe la base de l'organisation sociale. C'est dans la campagne que les doctrines et les mœurs se conservent plus pures ; comme c'est du sol que surgit la nourriture de l'homme. Il n'y a pas de pays prospère sans agriculture. L'Angleterre que l'on dit si puissante et si riche est obligée de faire vivre d'aumône des millions de ses enfants à cœur d'année, parcequ'elle a voulu substituer l'industrie à l'agriculture. C'est la France qui l'alimente des produits de la laiterie, du poulailleur et même de la boucherie. Toute prospérité qui n'est pas basée sur l'agriculture est incomplète, fautive et éphémère. Le proverbe qui dit qu'à côté d'un pain il pousse un homme, sera toujours le plus vrai.

Cette vérité est bien comprise ; elle doit l'être surtout en Canada, qui est un pays essentiellement agricole. Depuis quelques années surtout, le pouvoir public s'est montré frappé de l'importance qu'il y a de protéger cette branche. Tous les partis politiques ont été d'accord à donner crédit à notre gouvernement local pour les efforts énergiques qu'il a faits dans ce sens. Il a rendu la législation plus efficace ; il a perfectionné l'organisation agricole ; il a voulu donner une nouvelle vie et de nouveaux éléments d'intelligence au corps chargé de le conseiller sur les véritables intérêts de l'agriculture ; ses lois sur la colonisation et l'établissement des terres incultes fonctionnent avec satisfaction.

Il a créé des écoles d'agriculture et il se propose de créer de nouveaux centres d'enseignement. Une plus grande somme de deniers publics a été affectée pour les progrès de l'agriculture. Nous voyons tous les partis s'entendre pour tâcher d'imprimer au goût de la culture raisonnée un élan plus vif et plus généreux. Nous avons voulu suivre l'exemple de ces patriotiques efforts qui nous arrivent de tous côtés et en travaillant pour l'agriculture, nous savons que nous travaillons pour l'intérêt général du pays.

La prospérité agricole a toujours été reconnue comme le gage essentiel de la grandeur d'un état; et en lançant ce journal nous avons voulu nous rappeler les témoignages nombreux que nous trouvons dans l'histoire. La compilation que nous avons faite des faits les plus saillants servira à faire comprendre que tout homme intelligent se doit à la société agricole et que le cultivateur doit se déclarer plus fier et plus honoré de son état qu'il ne semble parfois le paraître.

Plus on remonte vers l'origine des nations, plus on retrouve l'agriculture en honneur. Les pays les plus renommés pour l'abondance du blé furent la Sicile, l'Egypte, et la côte septentrionale de l'Afrique.

Les laboureurs et les pasteurs étaient particulièrement honorés chez les Egyptiens; en effet, quelque moyen que l'on mette en œuvre pour se procurer le nécessaire ou le superflu, il faut toujours que tout revienne aux fruits de la terre et aux animaux qu'elle nourrit.

L'origine de l'agriculture remonte à l'âge d'or. Cet art fut connu des anciens Grecs, Egyptiens et Chaldéens; c'est le premier art communiqué par le Ciel à l'homme déchu.

Abraham dont la vie était dévouée à ses troupeaux et qui était comme nous l'apprend l'écriture "riche en bestiaux, en argent et en or," fut très estimé des nations et des souverains qu'il visita.

Une fois par mois les rois de Perse se dépouillaient de leurs habits royaux et allaient dans les champs manger avec les cultivateurs.

Les empereurs de la Chine passent un jour de l'année à conduire de leurs mains la charrue.

Le soldat en Chine cultive la terre. Les prêtres sont aussi agriculteurs.

Les affaires publiques se font pendant la nuit, en Chine, pour que le soleil trouve 30,000,000 d'hommes à la charrue, y compris l'empereur. En Chine, on tient en grand honneur et l'on révère les œuvres de King-ting-tsi-chihg: poème du laboureur.

En Chine, la société d'Agriculture est présidée par les agos, fils de l'empereur.

Une loi des Japonais dépouille un habitant dont la terre est restée un an sans culture.

Curius Deutatus qui chassa Pyrrhus, de l'Italie, reçut trois fois les honneurs du triomphe. Cela ne l'empêcha pas de cultiver de ses propres mains une métairie voisine de celle de Caton

Caton, après avoir vaqué aux affaires publiques, allait travailler avec ses esclaves, et se nourrissait de leur nature.

Regulus, commandant les légions romaines en Afrique demande instamment au Sénat d'être rappelé, parce que la culture de son champ en souffre.

Dioclétien abandonne le sceptre du monde pour cultiver une petite terre de Galone, "J'ai plus de plaisir dans mon petit champ, disait-il, que sur le trône.

Les papes se sont occupés de tout temps d'agriculture. Au 8ème siècles, Zacharie crée trois villages agricoles qui se trouvent en quelques années environnés de 53 autres.

Sixte IV pour remédier à la négligence des propriétaires ordonna qu'un tiers au moins des terres fussent mis en culture. S'ils refusaient, le premier venu avait droit de le faire, en s'adressant d'abord aux tribunaux chargés de ce soin.

Clément permit la libre exportation des grains.

Pie V en 1566 enleva les obstacles qui s'opposaient au transport des grains à Rome et s'opposa au monopole des accapareurs.

Sixte Quint consacra un capital de 20,000 écus qu'ils prêtaient aux agriculteurs lesquels payaient en grain.

Clément VIII ordonna la révision des lois de la culture.

Pie VII assignait aux filles d'agriculture des dots.

Il imposa une amende de quatre paoli par rubio (paoli 12 sous) pour terrains cultivables laissés incultes et une prime de huit paoli pour ceux qui les cultivaient.

Pie X créa une chaire d'agriculture dans le gymnase romain, pourvu de tous les accessoires pour faire étudier l'agriculture aux enfants pauvres.

L'agriculture, d'une punition qu'elle était d'abord, est devenue en quelque sorte par la bonté de Dieu la mère et la nourrice du genre humain. Elle est en effet la source d'une richesse stable, un trésor d'une véritable valeur; avec elle une nation n'a plus besoin de secours étranger.

L'agriculture est essentielle à l'existence même de la société. Pour un peuple sauvage, la pêche, la chasse, les fruits et les racines peuvent suffire, mais une population médiocrement dense ne saurait subsister sans l'agriculture.

L'agriculture engage les populations à demeurer dans un lieu stable, et c'est elle qui fonda les premières villes dans la Chaldée, la Chine, l'Egypte ou l'agriculture est de temps mémorial.

L'agriculture donne naissance aux villes, les villes à la politique; la politique aux empires. Les peuples cultivateurs ont été des peuples puissants. Les Empires de Babylone d'Assyrie de la Chine ont pris naissance dans l'agriculture.

L'Egypte en est un exemple pour le moins aussi frappant, sans parler des Grecs et des Romains, auxquels on peut joindre les Mexicains et les Péruviens.

Portons nos regards sur l'ancienne Egypte et sur la terre d'Israel au temps de David; le roi Pasteur; 1,000,000 de Juifs sans commerce, sans manufactures, vivant d'agriculture, tiraient leur existence d'un sol peu spacieux; néanmoins ils exportaient. Salomon donnait au roi de Tyr, en échange du Cèdre de Liban, 20,000 mesures de froment.

Les Argiens, les Phéniciens se disputent la gloire d'avoir inventé l'agriculture; les uns attribuent cette invention à Cérès d'autres à Bacchus, Pline en fait honneur à un certain Buzygès athénien. D'autres l'attribuent à Philomélus.

Noé s'empresse de cultiver au sortir de l'arche.

Isac dans son séjour en Palestine sème et récolte.

Les Chinois prétendent tenir cet art de Chian-Vaug, successeur de Fohi, leur dieu.

C'est Noé qui, pour avoir porté l'agriculture en Chine, en devint le Fohi. Les Romains attachaient une grande importance à l'Egypte pour son lotus, son papyrus et son blé; elle nourrissait Rome et Constantinople.

Que dire du bœuf Apis, qui n'était autre chose que la démonstration du respect que l'on portait à l'agriculture. Ce bœuf était un dieu.

Parce que le blé est le premier lien de la société, parce que sa culture et sa préparation exigent des services mutuels, les anciens appelaient Cérès Législatrice.

L'Egypte publiait à son de trompe et célébrait les services qu'Osoris avait rendu au genre humain par la découverte de l'agriculture.

Les Grecs en disaient autant de Cérès; les premiers peuples de l'Italie de Saturne; les anciens habitants de l'Espagne d'Habis; les Péruviens de Manco Capac; les Chinois d'Yao.

Dans les préceptes de Ram si respectés aux grandes Indes, il est expressément défendu de tuer les boeufs.

Au Maduré c'est un crime digne de mort. C'est la même chose en Syrie.

Dans plusieurs îles françaises d'Amérique on défend sous peine de mort le meurtre d'un boeuf.

Les jardins de Midas étaient fort renommés dans l'antiquité.

Homère dans sa description des jardins d'Alcinous fait voir le goût des peuples de l'Asie pour l'agriculture.

Moïse donne des conseils sur la culture des arbres.

L'Égypte pour avoir mieux cultivée fut appelée par les Romains ; Grenier d'Italie.

Un seigneur de Hagi, château situé dans le comté de Kilbourg près de Ventherthous en Suisse, cultivant ses domaines et labourait lui-même.

En 1779, leurs Altesses Royales, le Prince de Galles et le prince évêque d'Osnabruck obtinrent dans les jardins royaux de Kent, un enclos qu'ils bêchèrent, ensémencèrent, cultivèrent, sarclèrent, coupèrent, engrangèrent, battirent, vannèrent. La reine voulut leur faire comprendre l'intérêt de l'agriculture. Elle leur fit faire du pain avec leur bled. Un moulin à bras fit la farine, on la sépara du son, on étudia la nature du levain ; puis on chauffa le four et l'on retira le pain.

Les prophètes qui nous ont montré de si loin les bénédictions et les richesses de l'Évangile, ne cessent de nous transporter dans les lieux champêtres et sous le chaume où réside l'innocence et la pauvreté ; comme si Dieu avait choisi spécialement la simplicité de ces asiles calmes et tranquilles pour y accomplir les plus grands desseins et y verser tous les trésors de la magnificence éternelle.

Caton ne trouva pas indigne de faire un traité sur l'agriculture.

Varron employa sa plume sur le même sujet. Cicéron donne à l'agriculture les plus grands éloges et semble la regarder comme la seule occupation convenable à un homme libre. Columella se glorifie de la même opinion. Virgile voulut chanter l'agriculture. Guillaume le Conquérant qui favorisa l'agriculture lui donna un grand essor lors de sa conquête. Thomas Becket aimait à travailler aux champs avec ses moines.

On cite les ouvrages de Crescenzio en Italie, d'Olivier de Serres, en France, de Hereshbach, en Allemagne, de Herrera, en Espagne, de Fitzherbert, en Angleterre, sur l'agriculture, comme exprimant l'importance qu'on lui attribue. Duhamel et Buffon donnèrent un grand éclat à l'agriculture par leurs ouvrages.

Nous terminons ces remarques par des citations venant à l'appui de notre thèse :

MARSHAL.—L'agriculture est un sujet qui, considéré dans toutes ses branches et dans toute leur étendue, est non seulement le plus important et le plus difficile dans l'économie rurale, mais dans le cercle des arts et des sciences humaines.

HARTE.—Presque toutes les nations par une espèce de consentement tacite s'appliquèrent à l'agriculture, et poursuivirent plus ou moins cette étude même au milieu du désordre général qui suivit bientôt.

DUSSIEU.—L'aversion pour le travail

penible de l'agriculture jetait les cadiens dans la vie errante des courses et de la chasse. L'invitation de la vie des sauvages avait fait trop de prosélytes ; la vie de course, malgré ses dangers avait pour les créoles un attrait irrésistible qui nuisit beaucoup au développement et à la prospérité de la colonie.

—OEUVRES DE KING TING TSI CHING POËME DES LABOUREUR, 19ME LIVRE.—Ce nest point chez le laboureur qu'on entend les soupirs et les larmes. On ne voit pas sur la table les vins parfumés des rives du kiang, mais il ne craint pas le poison dans celui qu'il boit. Le fumet du gibier de Tartarie, vaut-il la joie de manger au milieu de ses enfants. Chacun de ses jours se ressemble, et la veille ne prend jamais rien sur le lendemain.

MEGREY.—Le bœuf est sacré en Chine, comme il le fut en Égypte, comme il l'a été dans tous les pays, où l'agriculture est une religion et la charrue une chose sainte.

HALL, PROFESSEUR DE CHIMIE AU COLLEGE DE WASHINGTON, 1827, 4 OCTOBRE—Il est inutile de remarquer que sous tous les temps l'agriculture pratique a été regardée par les vrais sujets comme une des occupations les plus honorables qui puissent attirer l'attention de l'homme.

DIACLÉCIEN—J'ai plus de plaisir à cultiver mon petit champ que j'en éprouvais dans mon palais, quand ma puissance s'étendait sur toute la terre.

HEMPSON—L'agriculture est la mère nourricière des arts ; là où l'agriculture prospère, les arts fleurissent ; mais là où la terre est inculte les arts ne fleurissent pas.

BEAUMANOIR disait au combat de Trente à BEMBOROUGH—“S'il n'y avait pas de laboureurs, ne faudrait-il pas aux nobles défricher et cultiver la terre le blé et endurer la pauvreté.”

L'ÉCRITURE SAINTE PRENANT SES COMPARAISONS DANS LA CAMPAGNE—“Montagnes préparez-vous à recevoir la paix” “Les coteaux distilleront la douleur” “La justice et la fidélité gouverneront au fond des rochers et autour des collines. Tous les rameaux s'agiteront de joie devant la face du Seigneur :

Ce sont des hommes de la campagne qui assistent à la naissance du Christ.

BOUDIER DE VILLEMERT.—Oh ! innocence des champs il est donc vrai que dans votre inculte simplicité, vous étiez plus propre que tous les plaisirs somptueux qui embellissent les grandes cités, à devenir le berceau de cette religion adorable.

Les champs sont la résidence naturelle de tout ce qui est saint. Il y a une si grande conformité entre la beauté des spectacles qu'ils présentent et la douceur de l'esprit de la religion. Tout y est si calme, si innocent, si tranquille. Tout y raconte si éloquemment la gloire et la puissance de ce grand Dieu, qui a fait le Ciel et la terre.

Les campagnes furent le théâtre des prédictions du Christ.

L'ESCARBOT.—La plus belle mine que je connaisse, c'est du blé et du vin avec la nourriture du bétail : qui a ceci a de l'argent et des mines nous n'en vivons point.

CHATEAUBRIAND : DE LA REPUBLIQUE DES JÉSUITES AU PARAGUAY.—Le grand problème étant résolu l'agriculture qui fonde les armes qui conservent se trouvait réunis.

La culture de la terre demande de grands travaux les peuples qui ont embrassé ce genre de vie ont été obligés de chercher dans leur industrie les secours dont ils avaient besoin les recherches ont donné naissance à une grande quantité d'arts ; ces arts ont produit le commerce, a multiplié et diversifié les intérêts respectifs et particuliers des différents membres de la société. C'est ainsi que l'agriculture par ses dépendances a donné lieu à l'établissement d'un grand nombre de lois.

Conservation des Légumes.

Nous devons choisir pour l'arrachage des carottes, betteraves, navets, &c., un temps sec, n'en commencer l'arrachage que vers dix heures du matin et l'interrompre vers trois heures de l'après-midi. Les racines doivent être étendues sur le sol pendant deux ou trois heures au moins, afin qu'elles aient le temps de se bien ressuyer. Nous avons à faire la même recommandation pour les pommes de terre. Ces précautions prises, on pourra, ou les remettre de suite en cave, ou ce qui vaut mieux, les étendre d'abord pendant une quinzaine de jours sous un hangar ou dans une grange. Mais admettons qu'on doive encaver de suite les racines et les pommes de terre. On commencera par les dégager de leurs fanes, puis l'on s'arrangera de façon à établir le mieux possible des courants d'air parmi les tas. C'est le seul moyen de prévenir la pourriture et de retarder la pousse. Voici pourquoi :—la pourriture, de même que la germination, est le résultat d'une fermentation. Pour qu'il y ait fermentation, il faut trois choses, de l'air, de l'humidité et un certain degré de chaleur. Supprimez une de ces trois choses, et la fermentation ne pourra se faire. Il est clair que nous ne pouvons pas supprimer l'humidité dans nos caves et que nous ne pouvons pas davantage supprimer l'air. Reste donc le degré de chaleur. Nous pouvons empêcher celui-ci de se produire, du moment que nous renouvelons l'air de la cave avec soin. Par conséquent, nous pouvons prévenir jusqu'à un certain point et la pourriture et la pousse.

Les tubercules et les racines sont des êtres vivants, et la preuve c'est qu'en les replantant à la fin de l'hiver,

ils reprennent racine et donnent des tiges. Or, tout être vivant, végétal ou animal, donne de la chaleur, et cette chaleur devient d'autant plus forte que les racines sont nombreuses, plus serrées les unes contre les autres et que l'air a plus de peine à circuler parmi elles. Si donc, nous entassons nos pommes de terre et nos racines sans précaution, il se développe dans les tas une température élevée qui ne tarde pas à produire de fâcheux effets. On dit alors que les produits s'échauffent, et l'on est tout surpris de voir ces produits émettre des tiges étioilées dès le courant de janvier sinon plus tôt. L'échauffement est d'autant plus certain qu'il est d'usage de fermer soigneusement les ouvertures des caves dès les premières gelées et de ne point les ouvrir même pendant les journées tièdes. Maintenant que nous connaissons les causes du mal, il s'agit de les faire disparaître, et le mal disparaîtra nécessairement en même temps.

Prenez donc la précaution de placer des claies ou perches sur des bûches de bois, puis d'élever sur les claies en question une sorte de cheminée d'appel faite grossièrement avec trois morceaux de planches, ou contentez-vous d'un fagot de gros bois sec qui permettra la circulation de l'air. Enfin, séparez les claies du mur de la cave avec de la paille, du foin ou même de la paille de céréales. Cela fait, versez vos pommes de terre sur les claies et n'élevez pas trop le tas. L'air circulera librement parmi les tubercules et, grâce à son renouvellement continu, vous n'aurez rien à craindre. Il va sans dire que vous aurez la précaution, en outre, d'ouvrir les guichets des caves pendant les journées tièdes de l'hiver, et que vous n'y laisserez pas constamment du foin ou du fumier.

Pour ce qui regarde les carottes, escl betteraves et les navets, il est prudent de les disposer par petits tas de faible épaisseur et de les éloigner des murs toujours en vue de maintenir parfaitement la circulation de l'air parmi ces racines. Les carottes longues conviennent surtout pour les conserves, parce qu'on peut les disposer bout à bout sur deux longueurs, à la manière du bois de corde.

Quoi que l'on fasse pourtant, les navets tendres ou demi-tendres, arrivés à leur complet développement, sont de difficile garde dans la cave.

Pour ce qui concerne les choux, il importe de ne pas attendre la gelée pour les rentrer ou les conserver d'une manière quelconque. En cave, ils sont sujets à pourrir; au grenier, ils se conservent un peu mieux, mais ils laissent encore beaucoup à désirer.

De la panification ou manière de faire le Pain.

L'expérience a justifié les préceptes suivants pour la bonté du pain :

1. Le grain pur et de bonne qualité est préférable, quoique plus coûteux que le mauvais.

2. Le froment et le seigle nouveaux ne sont pas sains, surtout lorsque l'année a été humide; il convient d'attendre, pour les travailler, qu'ils aient au moins passé l'hiver. C'est d'ailleurs une économie, car le blé et le seigle nouveaux ne donnent pas autant de farine que ceux qui sont vieux.

3. Il ne faut pas mouler le seigle et le froment ensemble, parce que le grain de seigle étant plus petit que celui de froment, la monture ne porte pas également sur l'un et sur l'autre : il vaut mieux ne mêler les farines qu'à près qu'elles ont été faites séparément.

4. Lorsque les meules vont trop fort ou sont serrées, le son devient menu comme de la farine, et passe avec celle-ci dans le bluteau. Le grain qui contient du son reste humide et moisit promptement.

5. Lorsque le son est trop gros, et qu'on y a laissé trop de farine, il faut le faire tremper dans de l'eau durant une nuit, passer cette eau dans un linge, et l'employer à faire du pain.

6. La farine est meilleure quand elle est faite depuis un mois.

7. Il ne faut pas tenir la farine près des écuries, ni d'aucun endroit d'où s'exhalent de mauvaises odeurs. Il est nécessaire que les sacs de farine soient posés sur des planches, et non sur la terre. Il est utile aussi de retourner de temps à autre ces sacs, pour mettre plus à l'air le côté qui est contre la muraille.

8. Le vieux levain donne un goût aigre au pain.

9. Quand on ne fait pas souvent du pain, il faut tenir le levain très-chaudement, pour lui conserver sa force, et le rafraîchir tous les jours, c'est-à-dire y ajouter un peu de farine et d'eau.

10. Pour bien mettre en levain, on emploie plus de la moitié de la farine dont on veut faire le pain.

11. Toutes les eaux possibles sont bonnes pour faire le pain; néanmoins on ne doit les verser dans un pétrain qu'à travers un linge. Il est nécessaire que l'eau soit tiède, mais jamais bouillante, pas même en hiver. Lorsqu'on veut faire le pain à l'eau froide, comme en été, il faut le pétrir d'avance; de cette manière, il est meilleur.

12. Il faut pétrir toute la pâte jusqu'à ce qu'elle ne tienne plus aux mains; plus on l'aura pétrie, meilleur sera le pain. Le pétrissage est de la plus grande utilité : ce n'est que par son moyen que l'on unit intimement la farine et l'eau, union absolument

nécessaire pour l'uniformité et la promptitude de la fermentation.

13. Quand la pâte est faite, et qu'on la met lever sous des couverts, il faut avoir grand soin que ceux-ci soient propres; sans cette précaution, le pain contracte une mauvaise odeur et ne lève pas assez.

14. Les vieux bois qui ont été peints sont dangereux pour chauffer le four; ils donnent au pain une mauvaise qualité.

15. Lorsque la pâte est assez levée, il faut enfourner sans délai; autrement la pâte fermente trop et s'aigrit. On doit veiller à ce que le four ne soit ni trop chaud, ni pas assez, et que la chaleur soit également répandue partout.

16. Les pains trop grands se déforment et cuisent mal.

17. On doit laisser ressuer et refroidir le pain avant de le manger, non-seulement afin qu'il ne nuise pas, mais encore pour qu'il dure davantage.

18. Le pain bis est peu nourrissant; le pain blanc de pure farine nourrit davantage. Celui qui est fait avec du levain se digère très-aisément; le pain que l'on fait, au contraire, sans levain, est plus difficile à digérer.

19. La vieille farine fait de mauvais pain. Le meilleur pain est celui qui est léger, blanc, troué, fait de bonne farine de froment et d'un peu de seigle mêlés ensemble, bien levé et cuit à propos. Celui qui réunit toutes ces qualités se digère très-aisément et est très-nourissant.

Manière ordinaire de faire du pain.

Ayez un levain, qui est un morceau de pâte qu'on a gardé de la dernière cuisson, et pesant plus ou moins, selon la quantité de pain que vous voulez faire; pour le pain bourgeois, c'est la sixième partie de la farine qu'on peut employer. Mettez, avant de vous coucher, la quantité nécessaire de farine dans une huche; rangez-la des deux côtés, mettez le levain dans le vide du milieu, jetez dans ce milieu de l'eau chaude à souffrir aisément la main, et seulement ce qu'il en faut pour détremper le levain; étant délayé, formez-en peu à peu, avec un tiers de la farine, une pâte un peu ferme; laissez-la au milieu de la huche, couvrez-la d'une serviette, renversez dessus le reste de la farine qui est aux deux côtés, couvrez la huche de son couvercle. En hiver, on couvre le levain de quelque chose d'épais, et quelquefois on met un réchaud de feu par-dessus.

Le lendemain matin, faites chauffer de l'eau, relevez la farine comme elle était d'abord; ôtez la serviette et jetez de l'eau chaude sur le levain: délayez-le bien, en sorte qu'il n'y ait point de grumeaux; formez la pâte du reste de la farine, observant surtout de ne pas mettre trop d'eau; plus la pâte est pétrie vite et mollement, plus le pain est

léger ; celle du pain de ménage se pétrit moins et plus lentement, ce qui le rend plus ferme.

Toute la pâte étant faite, on la couvre bien ; dans les grands froids, on met le feu dessous : on laisse la pâte en cet état une heure ou une heure et demie, et jusqu'à ce qu'elle soit levée. Cependant on chauffe le four, ensuite on donne à la pâte la forme du pain qu'on souhaite, et on le met sur une table, de manière que les pains ne se touchent point.

Le four doit être chaud également et à propos : s'il l'est trop, le dessus du pain brûle et le dedans ne cuit pas et quand il ne l'est pas assez, il ne cuit point du tout. On connaît que le four est assez chaud, lorsqu'en frottant un peu fort avec un bâton le carreau ou la voûte, il en sort des étincelles. Alors on ôte les tisons et les charbons : on range quelque peu de brasier à côté de la bouche du four : on le nettoie avec l'écouvillon, au bout duquel sont quelques morceaux de vieux linges, qu'on mouille dans l'eau claire et qu'on tord avant de s'en servir.

On bouche le four un peu de temps pour laisser abattre sa chaleur, puis on l'ouvre, et on enfourne promptement le pain ; on garnit le fond des plus gros pains, et on garde la place au milieu pour les petits ; puis on bouche le four. On laisse cuire le pain une heure, si c'est du pain bourgeoise. On connaît qu'il est cuit, lorsqu'après en avoir tiré un, et le frappant du bout des doigts, il résonne assez ferme. A l'égard du gros pain on le laisse deux heures avant de le tirer : plus de temps le rendrait rouge en dedans et de mauvais goût. On ne doit pas renfermer le pain qu'il ne soit bien refroidi.

DE L'EMPLOI DU RIZ DANS LE PAIN.

Le journal *l'Espérance* a produit une note du journal *l'Agriculture*, dans laquelle on signale l'avantage de l'emploi du riz, soit pour la panification, soit en potage ou en bouillie.

Aujourd'hui, dit le journal, nous pouvons signaler des faits et des résultats. Nous avons sous les yeux du pain dans la confection duquel il est entré du riz plus d'un quart et qui est très-appétissant. Nous avons, de plus, sous les yeux une lettre qui fournit des renseignements très-précieux, et que, pour cela même, nous allons reproduire :

“ MONSIEUR,

“ Depuis que j'ai eu l'honneur de vous voir j'ai fait plusieurs essais qui m'ont démontré de plus en plus que le riz peut être employé très-avantageusement à la confection du pain ; j'ai pesé une livre de riz cuit et prêt à mettre en pâte ; j'ai obtenu un poids de 7 livres. Ces 7 livres augmentent encore quand elles sont mêlées à la farine de froment, ce qui est dû probablement à l'action du levain

“ Deux expériences viennent corroborer ce que j'avance. Une personne a mêlé 3 livres de riz avec 42 livres de farine ; j'ai pesé le pain ; nous avons obtenu 70 livres. Une autre a mis 4 livres de riz dans 40 livres de farine, de même qualité que la première ; elle a

eu 77 livres en pain. Ainsi il y avait une livre de riz de plus que dans le premier essai, on a obtenu 7 livres de pain de plus.

“ La farine produite, employée seule, cinq quarts de pain la livre : ainsi 40 livres de farine donnent 50 livres de pain. Si nous ajoutons 4 livres de riz aux 40 livres de farine, nous aurons 44 livres de farine et de riz mêlés, et nous obtiendrons 77 livres de pain.

44 livres de farine pure donneraient 55 livres de pain ; il y a donc avec 4 livres de riz, une différence en plus de 22 livres de pain, ce qui fait, en estimant la livre de pain à 20 centimes, un bénéfice de 4 francs 40 centimes. On voit par là qu'en employant le riz le pain diminue tout de suite en 5 centimes par livre (en défalquant le prix d'achat du riz.)

“ Le riz ne coûte guère plus cher que la farine, et quand il est bien combiné avec la farine de froment, il donne un pain plus substantiel....

“ Il faut employer de préférence du riz nouveau : il gonfle mieux que le vieux riz cassé.

“ Il va sans dire qu'il faut bien travailler le pain, le saler et y mettre suffisamment de levain.

“ Il suffit de mettre une livre de riz dans 12 ou 13 livres de farine. ”

Ces renseignements, et les avantages que cette lettre signale, sont de nature à éveiller l'attention publique sur l'emploi du riz. Dans les circonstances actuelles, il ne faut rien négliger de ce qui peut réduire le prix du pain, tout en conservant au pain une belle apparence, un bon goût et une grande valeur nutritive.

RENSEIGNEMENTS.

NOUVELLES.

L'hon. M. Ls. Archambault, est passé vendredi à Montréal, venant de Québec en route pour l'Assomption. Il était de nouveau à Montréal hier pour l'assemblée du conseil agricole qui a lieu aujourd'hui.

Les membres de ce conseil sont :

L'Hon. M. Chauveau (ex-officio.)
L'Hon. M. Archambeault (ex-officio.)
L'Hon. M. Dunkin.
L'Hon. M. Beaubien.
L'Hon. U. J. Tessier.
L'Hon. D. Price.
L'Hon. J. J. Ross,
MM. J. Gaudet, M. P.
H. G. Joly, M. P.
B. Benoit, M. P.
P. Ls. Beaubien, M. P.
Révd. M. F. Pilote, Ptre.
Révd. M. S. Tassé, Ptre.
W. Rhodes,
J. E. DeBlois.
L. H. Massue,
J. Browning.
M. H. Cochrane.
W. Somerville.
L. Levesque.
A. Marsan,

Nous apprenons que le Révd. P. Bournigal, O. M. I., doit laisser Montréal pour Plattsburgh, où il prendra le supérieurat de la Communauté. Ce départ affligera profondément les citoyens de Montréal et surtout ceux du faubourg Québec, auxquels il prodiguait sa bienveillance comme son éloquence. Comme le Révd. P. part pour raison de santé, nous espérons que le prompt rétablissement qui doit l'attendre sur ce nouveau théâtre où le travail sera moindre, nous le ramènera bientôt

Le département d'agriculture des Etats-Unis vient de terminer le relevé et l'évaluation des principales récoltes pour l'année 1868.

Voici les chiffres de ce relevé :

Maïs.....	\$569,512,460
Froment.....	319,189,710
Seigle.....	28,683,677
Avoinnes.....	142,484,910
Orge.....	26,809,931
Sarrasin.....	29,864,315
Pommes de terre.....	84,150,040
Tabacs.....	40,081,942
Foins.....	351,941,930
Cotons.....	225,000,000

Total.....\$1,811,668,915

LONG SOMMEIL.—Une femme du nom de Ann Murphy a été amenée lundi matin à la station de police centrale, dans un état d'ivresse complet. Après avoir été placée dans sa cellule, elle se mit à sommeiller et à onze heures, le lendemain elle dormait encore.

On pense que cette malheureuse avait avalé une trop forte dose d'opium.

L'intendant du Saint-Père continue à louer pour huit mois, et à préparer les appartements destinés aux Evêques, dont la cour de Rome prend l'entretien à sa charge. Il stipule que si le Concile n'a pas lieu, les propriétaires devront se contenter d'une indemnité équivalant à trois mois de loyer ; que si, par suite de la clôture du Concile, les appartements sont évacués avant le délai de huit mois à partir du 1er octobre, les huit mois de loyer n'en seront pas moins intégralement payés ; que si, au contraire, ils sont occupés plus longtemps, le loyer, en sera payé mois par mois passé le 31 mai. Les prélats entretenant recevront, en outre, une indemnité pour leurs frais de nourriture et de voitures.

ACCIDENT.—Vendredi, vers midi, M. Tillinghast de Providence (Rhode Island) et quatre dames eurent l'idée de visiter les chutes du Canada en revenant de Buffalo.

Après avoir examiné le point de vue sur la rive américaine, ils voulurent passer sur la rive opposée. Comme leur voiture tournait la courbe qui se trouve en face du précipice devant Cliford Aouse, les chevaux s'emportèrent et il devint évident que les voyageurs allaient être culbutés en bas du talus, au bord de la rivière.

M. Tillinghast et le cocher sautèrent à terre et en furent quittes pour quelques contusions. Le cheval, la voiture, et les quatre dames qu'elle contenait furent alors précipités d'une hauteur de cinquante pieds. Deux des voyageuses, mesdames Smith et Bellou furent tuées sur le coup. Mmes Fisher et Tillinghast sont sérieusement blessées, cependant on espère les sauver.

FÊTE A ST. POLYCARPE.—Samedi, le 2 courant, la paroisse St. Polycarpe était témoin d'une de ces fêtes qui se voient bien rarement. Sieur Antoine Prieur, âgé de 84 ans, cultivateur du lieu, et Dame Archange Dénys, âgée de 80 ans, célébraient la 60^{me} année de leur mariage.

Sieur Joseph Monpetit, âgé de 82 ans, et Dame Geneviève Prieur, âgée de 76 ans, sœur du patriarche, tous deux garçon et fille d'honneur lors de leur mariage en 1809, assistaient encore au même titre à cette cérémonie.

Monsieur et Madame Prieur étaient conduits à l'autel par leurs fils, Antoine Prieur, âgé de 59 ans, cultivateur, et François Xavier Prieur, Ecr. préfet de la réforme à St. Vincent de Paul.

Ce couple heureux compte 14 enfants, 74 petits enfants et 32 arrière-petits enfants.

Les paroissiens s'étaient rendus en foule pour assister à cette belle fête. M. Cholet, curé de la paroisse, dans une instruction appropriée à la circonstance, félicita les heureux époux et leurs enfants et leur souhaita de voir célébrer le 65^{me} anniversaire de cette union bénie.

New York, 4.—La pluie par torrents que nous avons eue depuis samedi a été générale. Un grand nombre de ponts ont été emportés par l'eau et en plusieurs endroits l'inondation a interrompu la marche des trains de chemin de fer.

Hartford, 5.—Les rapports sur les dommages causés par la tempête nous arrivent continuellement. Le dommage est considérable dans toutes les parties de l'Etat.

New-York, 6.—Un horrible tremblement de terre a eu lieu au Perou le 24 août. Les habitants de Callao et d'autres places le long des côtes du Pacifique s'enfuient dans l'intérieur et tous emportant leurs objets les plus précieux, croyant le jour arrivé de la prophétie que toute la côte doit être ensevelie sous les eaux du 24 sept. au 5 octobre.

Londres, 2.—La récolte de patates sera au-dessous de la moyenne.

Le Col. Hill a été nommé Gouverneur de Terre-Neuve.

Expositions et partis de Labours.

Le parti de labour, de la Division Montarville, est définitivement organisé.

Ce concours intéresse dix-sept paroisses qui forment les riches et populeux comtés du Laprairie, Chambly et Verchères.

Le parti de Labour aura lieu le 19 octobre, à St. Hubert, sur la propriété de M. Donnelly près de village de Longueuil.

Vingt-et-un prix sont offerts. Les différents représentants de la Division donnent les huit premiers prix.

Hon. C. B. de Boucherville, P. C. E., une charrue en fer et un attelage double. Valeur \$55.

Hon. L. Lacoste, Sénateur, une charrue en fer. Valeur \$30.

F. Geoffrion, écr. M. P.	une charrue en fer.		
B. Craig, écr., M. P.	do do		
A. Pinsonneault, écr. M. P.	do do		
C. Thérien, écr. M. P.	do do		
B. Benoit, écr. M. P.	do do		
J. B. Jodoin, écr. M. P.	do do		

Des invitations seront adressées aux amis signalés de l'agriculture, les priant d'honorer ce concours de leur présence et d'adresser la parole aux cultivateurs présents. Ce concours aura un double résultat, montrer par l'exemple la base de la bonne culture, et recevoir par les hommes distingués qui l'honoreront de leur présence, une haute idée de notre état et des conseils qui ne pourront manquer de porter les plus grands fruits pour l'avenir de la classe agricole.

EXPOSITION AGRICOLE DU COMTE D'HOCHELAGA.— Cette exposition a eu lieu mardi, sur un terrain en haut de la rue Visitation. Le temps était beau, un peu froid pourtant et bon nombre de spectateurs s'étaient rendus à ce concours.

Les articles exposés, bien que n'étant pas en nombre aussi considérable, qu'on pouvait s'y attendre, étaient bien choisis et de qualité supérieure. Il y avait aussi d'excellents échantillons d'animaux et on regrettait seulement qu'ils ne fussent pas plus nombreux.

Après que le concours eut été terminé, les membres de la société agricole du comté d'Hochelaga se réunirent à l'hôtel Jacques Cartier, à trois heures et demie, pour prendre part à un magnifique banquet.

Plus de soixante convives se pressèrent autour d'une table servie avec tout l'art culinaire que sait y mettre M. Beliveau.

M. Lanouette présidait. Après que l'appétit fut satisfait, une série de toasts furent proposés auxquels on fit les plus grands honneurs.

M. Beaubien et M. Benoit, le premier député d'Hochelaga et le second, représentant de Chambly, prononcèrent d'excellents discours sur l'agriculture et sur l'utilité des concours

agricoles tels que celui organisé par la société agricole d'Hochelaga.

Plusieurs autres messieurs prirent la parole, puis on se sépara à cinq et demie.

EXPOSITION DU COMTE DE JACQUES-CARTIER.

Cette exposition a eu lieu le 30 du mois dernier au village de Lachine, sur la magnifique propriété de J. et F. Dawes, Ecuiers, en face du dépôt du chemin de fer. Favorisé par un temps superbe, les exposants et les visiteurs s'y étaient rendus en très grand nombre, donnant ainsi au concours le caractère d'une fête publique. Et l'exposition elle-même par le nombre considérable et la valeur des objets qui la formaient a été des plus belles et des mieux réussies; elle surpassait celles des années précédentes, tous les départements étaient complets, et le tout démontrait un progrès toujours croissant chez les cultivateurs du comté. Il y avait parmi les étalons un magnifique Clyde, importé par les MM. J. et F. Dawes, de Lachine. Et la réunion des juments poulinières était très difficile à surpasser.

Après que les juges eurent fait leur rapport, le secrétaire fit la publication des prix. Après quoi, le comité, les juges et un grand nombre de cultivateurs du comté et plusieurs visiteurs des comtés voisins prirent part à un dîner somptueux préparé pour la circonstance à l'Ottawa Hotel, tenu par M. Wilson.

Le dîner fut présidé par Alex. Sommerville, Ecr., Président de la Société.

Voici la liste des prix accordés :

COMPÉTITION GÉNÉRALE.

Etalons de trait.—1er prix, J. et F. Dawes Lachine, 2nd. George Harlanet St. Laurent, 3me. Benoni Verdon, do. Etalons de 3 ans 1er prix Léon Valois, Pointe Claire, 2me., G. F. Re. Muir—St. Laurent, 3me Hugh Fraser, Lachine.

Juments poulinières.—1er prix John Sheden, Lachine, 2me J. & F. Dawes do, 3me Ferrier Gasmin St. Laurent, 4me. Alexander Sommerville, Lachine, 5me G & R. Muir St. Laurent, 6me. André Hislop.

Pouliches de 2 ans.—1er prix J. & F. Dawes, Lachine, 2me Hislop, St. Laurent, 3me Jas. Hodge, do.

Meilleur paire de chevaux de trait.—1er prix J. et L. Dawes, Lachine, 2nd John Davis, St. Laurent, 3me Dose da Legault, Lachine.

Etoffe du pays.—1er prix Pierre Martin, St. Laurent, 2nd Jas. Shiells, Lachine, 3me, Esidore Desrosiers, Ste. Geneviève.

Flanelle.—1er prix Rémi Lecavalier, St. Laurent, 2nd Hugh Fraser, Lachine, 3me Louis Dagenais, Pointe Claire.

Toile du pays.—1er prix, Ls. Desrosiers, Ste. Geneviève; pas d'autre compétition.

Couvertes en laine.—1er prix, Joseph Meloche, Ste. Geneviève; 2nd prix, James Shiells, Lachine.

Meilleurs châles.—1er prix, Guillaume Lecavalier, jr., St. Laurent; 2nd do, Guillaume Lecavalier, sénior, do.

Meilleurs couvrepiéds.—1er prix, Cléophas Groux, St. Laurent; 2nd do, James Shiells, Lachine.

Beurre salé.—1er prix, Jas. Shiells, Lachine; 2nd do, Guillaume Lecavalier, jr., St. Laurent; 3me do, Léon Legault, Pointe Claire; 4me do, Rémi Lecavalier, St. Laurent; 5me do, Placide Lecavalier, do; 6me do, Flavien Legault, Pointe-Claire.

Fromage.—1er prix, A. Sommerville, Lachine.

Taureaux âgés.—1er prix, A. Quesnel, Lachine; 2me do, Cléop. Groux, do; 3me do, I. Desrosiers, Ste. Geneviève.

Taureaux âgés de deux ans.—1er prix, François Jasmin, St. Laurent; 2me do, Guillaume Lecavalier, do; 5me do, Jan. Cousineau, Ste. Geneviève.

Taureaux âgés d'un an.—1er prix, Thomas

Leclère, Lachine; 2me do, Jean-Bte. Meloche, Ste. Geneviève; Ant. Lerre, St. Laurent.

Vaches.—1er prix, Chs. Léger, Lachine; 2me do, Thomas Leclère, do; 3me do, C. Groux, St. Laurent.

Génisses de deux ans.—1er prix, F. X. Hétu, Lachine; 2me do, Benjamin Lefebvre, do; 3me do, Jos. Meloche, Ste. Geneviève.

Génisses d'un an.—1er prix Benj. Lefebvre, Lachine; 2me Jean Bte. Lecours, St. Laurent 3me Jos Maloche, St. Geneviève.

Béliers âgés.—1er prix, Toust. Verdon, St. Laurent; 2me Louis Cousineau, 3me Oliver Desforges.

Béliers d'une tonte.—1er prix François Lecavalier, St. Laurent, 2me P. Lecavalier; 3me X. Chaurrette, Ste. Geneviève.

Béliers du printemps.—1er prix Benj. Lefebvre, 2me Pierre Caron.

Brebis âgées.—1er prix Benj Boyer, St. Laurent, 2me Jos. Lecavalier do, 3me Benj Lefebvre, Lachine.

Brebis d'une tonte.—1er prix Benj Lefebvre, Lachine, 2me Benj Boyer, St. Laurent, 3me X Legault, Pointe Claire.

Verrats au-dessous de six mois.—1er prix Jean Bte Meloche, Ste. Geneviève, 2me Benoni Verdon, St. Laurent.

Truies.—1er prix Gervais Cousineau, St. Laurent, 2me C. Groy, do, 3me Remi Lecavalier, do.

CLASSE ANGAISE OUVERTE AUX CANADIENS-FRANCAIS.

Taureaux âgés.—1er prix J T Davis, Lachine 2me George Smith, do, 3me A. Sommerville, do.

Taureaux de deux ans.—1er prix A Tait, St Laurent, 2me John Davis, do. 3me Thomas Stearland, do.

Taureaux d'un an.—1er Peter Martin, Lachine, 2me A. Sommerville, d3, 3me J E. Muir St. Laurent.

Vaches.—1er prix, J. et F. Dawes, Lachine; 2me, Hugh Fraser, do; 3me, G. et R. Muir, St. Laurent.

Génisses de deux ans.—1er prix, F. X. Hétu, Lachine; 2me, Benj. Lefebvre, do; 3me, J. Meloche, Ste. Geneviève.

Génisses d'un an.—1er prix, B. Lefebvre, Lachine; 2me, J. Bte. Lecours, St. Laurent; 3me, Jos. Meloche, Ste. Geneviève.

Béliers âgés.—1er prix, Toussaint Verdon, St. Laurent; 2me, Ls. Cousineau, do; 3me, Ohvier Desforges, do.

Béliers d'une tonte.—1er prix, Frs. Lecavalier, St. Laurent; 2me, P. Lecavalier, do; 3me, X. Chaurrette, Ste. Geneviève.

Béliers du printemps.—1er prix, B. Lefebvre, Lachine; 2me, P. Carron, do.

Brebis âgées.—1er prix, Benj. Boyer, St. Laurent; 2me, Jos. Lecavalier, do; 3me, Benj. Lefebvre, Lachine.

Brebis d'une tonte.—1er prix, Benj. Lefebvre, Lachine; 2me, Benj. Boyer, St. Laurent; 3me, X. Legault, Ste. Claire.

Verrats au-dessous de 6 mois.—1er prix, Jean Bte. Meloche, Ste. Geneviève; 2me, Benoni Verdon, St. Laurent.

Truies.—1er prix, Gervais Cousineau, St. Laurent; 2me, C. Groux, do; 3me, R. Lecavalier, do.

La récolte en Bas-Canada.

Nous donnons ci-dessous un rapport complet des moissons dans la Province de Québec, que nous extrayons du rapport général que M. Brydges vient de faire publier sur toutes les parties du pays que traverse le Grand Tronc. Ce rapport est extrêmement satisfaisant et dépasse même de beaucoup les prévisions des plus confiants.

Le foin tient le premier rang pour l'abondance; partout la récolte de ce fourrage précieux a dépassé le rendement moyen, et en bien des endroits la provision de cette

année est double de celle de l'année dernière.

L'avoine tient le second rang ; puis vient le blé qui a très bien réussi, malgré la quantité relativement petite encore que l'on en a semée cette année. Il est consolant de remarquer que la mouche paraît enfin vouloir nous laisser. C'est un bon augure pour l'avenir. Le blé en effet est aux autres céréales ce que l'or est aux autres métaux. L'orge a bien réussi partout, de même que les pois qui n'ont eu que très peu de dommage par la rouille. Le seigle et le sarrasin ont également la meilleure apparence. Ce dernier prend beaucoup dans nos campagnes, tant pour sa valeur intrinsèque que pour la facilité avec laquelle on le cultive dans les terrains les plus ingrats, qu'il améliore en même temps d'une manière surprenante.

Quant à la récolte des patates elle paraît complètement perdue ; les plus heureux auront peine à en retirer la moitié de la quantité ordinaire. La pluie a également fait beaucoup de tort au blé d'inde qui aura grand peine à murir.

Voici le rapport :

ST. BRUNO.—A l'exception des patates qui ont été gâtées par les pluies trop fréquente, la récolte est cette année au-dessus de la moyenne. Le blé d'inde a peu donné grâce au froid qu'il a fait. Le blé, l'avoine et l'orge sont d'un excellent rendement. Il n'a pas été semé de lin ici. Les tubercules en général sont très belles.

ST. HILAIRE.—A l'exception du blé, la récolte est supérieure. L'orge, les pois, le seigle et l'avoine sont au-dessus de la moyenne. Le blé du printemps a beaucoup souffert de la mouche, et les patates sont très-gâtées.

ST. HYACINTHE.—La récolte est excellente ici cette année. Le foin est superbe. L'orge et le lin sont beaucoup meilleurs que l'année dernière et l'avoine peut donner 35 mts de l'acre. La pluie a fait grand dommage aux patates. Les autres tubercules sont satisfaisantes.

BRITANNIA MILLS.—La récolte dans les paroisses voisines est au-dessus de la moyenne. Les patates et le blé d'inde ont manqué si ce n'est dans les terrains élevés.

ST. LIBOIRE.—Le blé l'orge et l'avoine sont bons, le foin est abondant et de bonne qualité ; le blé d'inde est faible et les patates manquent.

UPTON.—La récolte en général est superbe, si ce n'est la patate. Le lin est peu cultivé ici.

ACTON, Est.—Ici la récolte est au-dessus de la moyenne.

OLD DURHAM.—Pas de blé d'automne, celui du printemps est au-dessus de la moyenne. L'avoine et le sarrasin sont excellents ; le blé d'inde manque et les patates sont considérablement endommagées.

DURHAM.—La récolte de foin est abondante, quoiqu'un peu endommagée par la pluie. Le blé et l'avoine sont excellents, l'avoine donnant en moyenne 45 minots de l'acre et le blé 25. L'avoine de Norvège qui est malheureusement peu cultivée ici va donner 60 minots de l'acre. Les patates s'en vont en pourriture. L'orge et le sarrasin et les pois sont bons. Le blé d'inde est faible.

RICHMOND.—Le foin a donné le double de la moyenne. Le blé du printemps est bon et donne 18 mts de l'acre, l'avoine 21 do, l'orge 18 do, les pois 20, le seigle 25 do. Le sarrasin est pauvre ; ainsi que le blé d'inde. Les patates sont bonnes.

WINDSOR.—Pas de blé d'automne ; celui du printemps est de bonne qualité et abondant. Les autres grains sont excellents ainsi que le foin. On se plaint un peu de la patate.

ST. HUBERT.—Pas de blé d'automne, celui du printemps a été peu semé, et donnera de 15 à 20 mts de l'acre. L'orge a peu réussi ; les pois sont bons ; l'avoine est excellente ainsi que le foin qui a doublé la récolte de l'année dernière. On se plaint un peu des patates.

BROMPTON FALLS.—Le blé sera d'un bon rendement, mais il en a été peu semé. Le foin et l'avoine sont au-dessus de la moyenne ; le blé d'inde a peu réussi. Les racines sont au-dessus de la moyenne, à l'exception des patates qui sont un peu gâtées.

SHERBROOKE.—Beaucoup de foin ; le blé est bon et en grande quantité. Les autres grains sont bons ; les patates commencent à se gâter. Les autres tubercules sont bons.

WATERVILLE.—Beaucoup de foin et de blé et engrangé en bon ordre. L'avoine est au-dessus de la moyenne. L'orge est bonne, mais il en a été peu semé. Le blé d'inde est assez bon ; le sarrasin est excellent. Les patates et les autres tubercules sont abondants, mais les premières sont très-gâtées.

COATICOOKE.—L'avoine a été semée en grande quantité et donnera 50 minots de l'acre. Il a aussi été semé beaucoup de blé qui est de très bonne qualité et donnera 25 mts de l'acre. Peu d'orge, sarrasin très-abondant, il a été semé peu de pois. Le blé d'inde a peu réussi. Les patates sont abondantes, mais très-gâtées. Les oignons et autres racines sont bons.

NORTON POND.—Beaucoup de foin. Le blé d'automne a un peu souffert de la pluie et donne 30 minot de l'acre. C'est le seul grain semé ici.

NORTON MILLS.—Foin abondant. Le blé du printemps est bon ainsi que l'avoine qui est néanmoins un peu tardive. Les patates fournissent beaucoup.

ISLAND POND.—Il n'y a encore que peu de terrain défriché. Tout a été semé trop tard par suite de l'humidité, la récolte a cependant bonne apparence malgré que tout soit encore vert.

STARK.—La récolte est bonne en générale, à l'exception du blé d'inde. Les patates sont bonnes.

SHELBORNE.—Le foin est excellent, mais le reste de la récolte ne dépasse pas la moyenne. C'est à peu près la même chose jusqu'à Portland.

MONTRÉAL.—Le blé est plus abondant que l'année dernière, et de bonne qualité, ainsi que l'orge. La récolte de l'avoine surtout dans les terrains élevés dépasse beaucoup la moyenne. Il a été semé peu de lin. Les oignons les carottes et autres tubercules sont excellents. Les patates sont très-pauvres, si ce n'est celles qui ont été semées tard et les « Garnet Chili ». Les choux ont presque complètement manqué. Le foin est très-abondant.

POINTE CLAIRE.—Blé du printemps de bonne qualité. Les autres céréales sont au-dessus de la moyenne, ainsi que le foin. La récolte des tubercules sera faible, surtout les patates.

ST. ANNE.—En général la récolte est de beaucoup supérieure à celle des années dernières, à l'exception des patates qui sont beaucoup gâtées.

COTEAU LANDING.—Le blé, l'orge et l'avoine sont excellents ainsi que le foin. Les patates sont aussi très-belles, mais pourrissent.

ST. RÉMI.—Le blé, l'orge, l'avoine et les pois semés de bonne heure sont au-dessus de la moyenne. Le blé d'inde est assez bon malgré l'humidité ; le sarrasin est superbe. Les patates sont abondantes mais courent le risque de pourrir.

HEMINGFORD.—De tous côtés les cultivateurs paraissent excessivement satisfaits et disent que la récolte est presque double de l'année dernière. Le blé d'inde seul fait un peu défaut.

ST. JEAN.—Depuis bien des années la moisson n'a été aussi belle. Tout, à l'exception des patates, promet un excellent rendement. Le foin est très abondant.

LACOLLE.—Foin très abondant, mais un peu endommagé par la pluie. Le blé, les pois et l'orge sont très beaux. L'avoine est abondante mais a souffert un peu de la rouille. Il a été peu semé de graine de lin cette année. Les patates sont abondantes, mais on craint beaucoup qu'elles ne pourrissent.

ST. ISIDORE.—Le foin est près du double de l'année dernière, et a été engrangé en bonne condition. Le reste de la récolte est très au-dessus de la moyenne. Le sarrasin est superbe. Le blé d'inde et les patates font défaut.

CAUGHNAWAGA.—Le foin est très abondant. Il a été semé beaucoup plus de blé cette année que l'année dernière, la qualité en est bonne. L'avoine et les pois sont abondants ainsi que le sarrasin. Le blé d'inde a peu réussi. La récolte des tubercules promet d'être excellente, mais on se plaint beaucoup des patates.

LACHINE.—Les cultivateurs paraissent très satisfaits de la récolte qui est très au-dessus de la moyenne. Le blé est d'excellente qualité et l'avoine, les pois et l'orge sont très abondants. Les patates sont très belles, mais elles pourrissent beaucoup.

STOTTSVILLE.—La récolte est excellente ici et dans les environs. Le foin et le grain sont très abondants. Les patates ont une excellente apparence.

LACADIE.—Blé, moyen, très endommagé par la mouche. Les pois sont meilleurs que l'année dernière, l'avoine et l'orge sont de bonne qualité. Le blé d'inde et les patates manquent. Le foin est très abondant.

DANVILLE.—De longtemps le blé n'a été aussi beau. L'avoine est excellente. L'orge et les pois sont bons. Le blé d'inde seul a manqué avec les patates. Le foin est très abondant.

WARWICK.—Le lin, le chamvre, l'avoine, les pois, l'orge, le sarrasin et le blé du printemps promettent partout une abondante récolte. Le blé d'inde et les patates sont manqués. Le foin est très abondant.

ARTHABASKA.—Le foin a donné au moins un tiers de plus que l'année dernière. Le blé du printemps est bon, l'avoine excellente. Les patates sont belles, mais commencent à pourrir ; les autres tubercules ont une belle apparence.

DOUCET'S LANDING.—A part les choux et les patates, la récolte est au-dessus de la moyenne.

METHOT'S MILL.—Le blé a été semé en petite quantité, mais il est d'excellente qualité. L'avoine est superbe. Le reste est très satisfaisant à part les patates.

CRAIGS ROAD.—Le blé du printemps donne 22 minots de l'acre, le seigle 23, l'orge 30, l'avoine 45, le sarrasin 55, les patates 70, les oignons 305, le lin 100 gerbes, et le foin 1 1/2 tonne.

BLACK RIVER.—Blé 20, avoine 35, seigle, 20, pois 18, sarrasin 100, patates 100. Le foin a donné 200 bottes de l'acre.

BECANCOUR.—Sauf les patates et autres tubercules la récolte dépasse beaucoup la moyenne.

ST. THOMAS.—Le blé du printemps et les autres grains sont excellents. Le foin est très abondant ainsi que le lin.

POINTE LÉVI.—La récolte dans tout le voisinage présente les plus belles apparences. Le foin est d'une abondance extraordinaire.

CAP ST. IGNACE.—Le foin est très abondant. La récolte promet beaucoup ; on se plaint un peu des patates, le lin est très beau.

L'ISLET.—La récolte est très satisfaisante, et promet de doubler celle de l'année dernière. Les patates sont manquées.

ST. JEAN PORT JOLI.—Le foin est d'un tiers plus abondant que l'année dernière et a été engrangé en très bon ordre. Le blé du printemps et l'avoine ont été semés cette année sur une grande échelle et promettent beaucoup. L'orge, le sarrasin, les pois et le lin sont également très beaux. Les patates sont en grande quantité et ne paraissent pas encore avoir été attaquées. Les cultivateurs des townships de Garnea, Casgrain, Lafontaine, Dionne, Fournier, paraissent aussi très satisfaits de l'apparence de la récolte, de même que ceux établis le long du chemin Elgin.

ST. PASCAL.—Le foin est très abondant et la récolte en général est bonne, si l'on excepte les patates qui sont pauvres.

STE. HÉLENE.—La moisson est très belle cette année.

STE. ANNE.—Beaucoup de foin. Le blé, l'avoine, l'orge, les pois et le sarrasin sont d'excellente qualité. Les patates manquent.

RIVIERE DU LOUP.—La récolte promet partout d'être excessivement rémunératrice cette année. Le blé, l'avoine et l'orge sont très beaux. Le foin est très abondant et à pu être engrangé dans le meilleur ordre. Les pois et le lin sont beaucoup supérieurs à l'année dernière, mais ce dernier produit n'a été semé qu'en petite quantité. Les patates et autres tubercules ont aussi une belle apparence, mais nos cultivateurs n'y donnent que peu d'attention.

Distractions et passetemps.

MERVELLES DE L'Australie.—Tout le monde sait que la nature, en Australie, se plaît à entasser les bizarreries sur les étranges, mais les curiosités de ce pays n'ont jamais été présentées d'une manière plus frappante que dans un livre récemment publié par M. de Beauvoir et que nous avons en ce moment sous les yeux. Citons au hasard :

Un animal moitié canard, moitié fourreau, y pond et y allait.

On ramasse une branche d'arbrisseau ; on la jette à l'eau, elle va droit au fond : c'est une sorte d'ébène.

Mais si, dans la même eau, vous jetez une pierre, elle flotte ; c'est une sorte de pierre ponce.

Les cerises ont le noyau en dehors, les poires ont la queue attachée à leur bout le plus évasé.

La femelle du casoar pond, le mâle couve. Ce sont du reste, des oiseaux qui ont des ailes sans plumes. Vous êtes dans un bois ; c'est en vain que vous cherchez de l'ombre ; les feuilles se présentent toutes de profil au soleil.

Vous donnez trois cigares à un naturel ; comme il est tout nu, il ne peut les garder que sous l'aisselle ou dans sa tignasse crépue.

Les kangarous, plus heureux, ont une poche, où il y a place pour leurs petits, même sevrés.

Ils ont quatre pattes, mais ne se servent que de deux.

Quant à la queue, ils s'en servent le plus drôlement du monde ; dès qu'ils s'arrêtent, ils s'assoient dessus, comme un marchand de coco sur son bâton.

En un mot, l'Australie est le pays des antithèses. M. Grant y serait bavard et y refuserait des cadeaux qu'on ne lui offrirait pas. M. Butler y deviendrait démocrate. M. Johnson radical, le père Hyacinthe ultramontain et le pape garibaldien. Les maris affligés d'épouses acariâtres n'ont qu'à les y envoyer passer quelque mois. Elles en reviendront souples comme des gants.....de gendarmes.

Partout autre part, le baromètre haut indique le beau temps ; bas, tempête. En Australie, c'est justement le contraire.

Disons enfin que, dans ce climat paradoxal, les blancs deviennent noirs et les nègres blancs.

L'AMOUR DU JEU.—Voici un fait aussi horrible qu'incroyable. Le Chingis est tellement joueur que, lorsqu'il n'a plus d'argent, il continue à jouer néanmoins : il jouera ses doigts sur une seule chance. Pendant la partie, les joueurs ont auprès d'eux un vase d'huile de sésame sous lequel ils entretiennent un petit feu, et entre les joueurs se trouve couchée une hachette fort tranchante. Lorsque l'un des joueurs gagne, il prend la main du perdant, la place sur une pierre et en tranche un doigt avec la hachette ; aussitôt le doigt tombe, le perdant plonge la main dans l'huile chaude, ce qui cauterise la blessure. Mais l'opération n'empêche pas les joueurs de recommencer.

INCONVÉNIENT DE LA GRANDEUR.—Les inconvénients de la grandeur ! Qui n'a pas brodé quelques douzaines de phrases sur ce thème ? Voici dans l'*Opinion nationale* une anecdote, plus ou moins authentique, qui prouverait que les têtes couronnées connaissent *ex professo* tous les petits désagréments du trône.

Il y a quelque temps, à Londres, dans une soirée royale, la lampe se mit à filer.

La reine se leva et baissa la lampe.

Stupéfaction générale.

Une dame d'honneur manifesta l'étonnement de l'assemblée.

—Quoi ! Votre Majesté a daigné..... elle-même ?.....

—Mon Dieu ! oui, répondit la reine. Si je m'étais écrié : La lampe file ! une de mes dames d'honneur aurait dit au chambellan : — Mais voyez donc, monsieur, la lampe file ! Le chambellan aurait dit au premier valet de chambre. — Monsieur, la lampe de la reine file. Le premier valet de chambre aurait appelé un domestique, et la lampe filerait encore. J'ai mieux aimé l'arranger moi-même.

Nous avons vu pis que cela, en France. Rappelons-nous le vieux-roi Stanislas qui, étant seul et impotent, tomba un jour dans le foyer de sa cheminée. La garde qui viellait dans l'antichambre n'osa point violer la consigne en pénétrant chez le roi, qu'il eût pu relever avant que les blessures ne fussent devenues mortelles. On prévient un chambellan ; l'étiquette fut donc observée, mais c'en était fait du roi.

UN FLEAU.—Un fleau d'une nature exceptionnelle terrifie en ce moment l'arrondissement de Samtes, dit le *Figaro*.

Un petit ruisseau, le *Parpaillot*, traversant plusieurs Communes du canton de Gemozac, était à sec depuis quelques temps.

Le fond de vase était sans doute bourbeux, car un incendie spontané a éclaté tout à coup, gagnant les propriétés riveraines et détruisant tout sur son passage.

On a fait évacuer les villages voisins ; le pays est dans la stupeur ; si la pluie vient, elle éteindra le feu, mais le ruisseau changé en torrent entrainera dans son lit les cendres de toute une contrée.

De toute façon, les riverains sont ruinés.

C'est le plus étrange malheur qui se soit vu depuis longtemps, la terre brûle !..

Entendu l'autre jour la caractéristique suivante des habitants de la Grande-Bretagne et des Etats-Unis :

L'Irlandais n'est en paix—que lorsqu'il se querelle.

L'Anglais n'est satisfait—que lorsqu'il se plaint.

L'Ecossois n'est chez lui—que lorsqu'il est à l'étranger.

Quant à l'Américain, il n'est heureux—que s'il est à l'étranger, s'il se plaint et s'il se querelle.

C'était en... la date échappe, mais cela importe peu. Rosambeau était alors engagé au théâtre de la Gaîté. Il y avait aussi au même théâtre un grand garçon à la mine cavalière, qu'une existence un peu tapageuse avait conduit à jouer les comparses sur le dit théâtre.

Ce grand garçon n'était pas cependant le premier venu.

On l'appelait Florestan tout court au théâtre ; mais si un gendarme lui eût demandé son passeport ou le moindre papier de famille, il aurait vu que ce nom était précédé, non pas d'une particule mais d'un titre plus que noble, celui de prince !

Ce comparse n'était autre que le prince Florestan de Monaco, dont le père régnait alors.

Rosambeau, dont les saillies et les farces n'épargnaient personne, à plus forte raison un prince-comparsa, s'avisait un soir de jouer un tour de sa façon à Florestan.

Ici j'ouvre une parenthèse pour vous dire que ma tâche de chroniqueur devient épineuse et que je me trouve bien embarrassé pour vous dire en termes...décent en quoi consistait le plaisant tour que le comédien joua au prince.

Mettons des gants.

C'était alors la nouveauté des tabatières en carton-pâte figurant ce que... ce que Cambrone appela par son nom à Waterloo.

Rosambeau s'empressa d'en acheter une.

Le soir venu, il va placer sa tabatière sur le plancher, au milieu de la loge dans laquelle Florestan s'habillait au théâtre.

La loge de Rosambeau était mitoyenne.

L'heure de la représentation arrive ; Florestan entre dans sa loge pour endosser son costume de comparse. Du premier coup d'œil il aperçoit la tabatière...

L'illusion était complète !

Vous dire l'indignation, la colère de Florestan, c'est impossible. Il accablait de toutes les épithètes les plus énergiques l'auteur de ce qu'il croyait voir sous ses yeux.

Rosambeau, qui l'entendait de sa loge, se tordait de rire. Puis, jugeant à propos de se montrer, il entre dans la loge de Florestan.

—Eh ! bon Dieu, que l'arrive-t-il ?

—Ce qu'il m'arrive ? regarde.

—Quoi ?

—Ça ! Comprends-tu qu'on se soit permis une telle... chose dans ma loge.

—Il n'y a pas de quoi tant crier.

—Comment ! il n'y a pas de quoi ...

—Eh oui ! on enlève ça, et tout est dit.

—Que j'enlève... moi ?

—Pourquoi pas ? Il n'y a qu'à se baisser et à prendre.

Et, joignant l'action à la parole, Rosambeau ramassa sa tabatière et la mit gravement dans sa poche.

Florestan le regarda faire, il était stupéfait. Puis, tout-à-coup :

—Ah ! bon ! fit-il en riant aux éclats, ce n'est pas... c'est-à-dire sarristi que c'est bien imité. Tu devrais me la donner, j'attraperais quelqu'un à mon tour.

—Non pas, répondit Rosambeau, je la garde. Achetez-en une.

Toute la soirée, le lendemain et les jours suivants Florestan ne cessa de demander à Rosambeau la fameuse tabatière.

Rosambeau refusait toujours.

Un soir, Florestan voit une tabatière semblable à celle qu'il ambitionne, sur sa planchette à toilette, parmi les flacons d'odeur, les pots de pomnade, le blanc et le rouge, enfin tous les ingrédients du maquillage.

—Bon, dit-il tout joyeux, Rosambeau a oublié sa tabatière, il sera bien adroit s'il la retrouve.

Ce disant, il pose la main dessus.....

Hélas ! ce n'était plus une imitation !

Eve a-t-elle été séduite par une pomme, par un pêche, par une orange ?—Il y a déjà longtemps qu'on n'en sait rien.

Le *Figaro* ne prétend pas décider la question, mais il récuse la pêche pour une jolie raison : On en est au dessert.

—Comment, mon ami—dit une jolie femme à son mari en savourant une pêche,—comment le serpent a-t-il séduit notre mère Eve avec une pomme et, non avec une pêche ?

—Comment ? mais mon amie, la raison en est simple... le pêche n'était pas inventé !

MÉLANGES.

LE LABOUR.

Le *labour* est une opération qui a pour but d'ameublir le sol, de mélanger les différentes terres dont il est composé, de les exposer à l'action bienfaisante de l'air, de l'eau et de la chaleur, de détruire les mauvaises herbes, d'enfouir le fumier, et d'enterrer aussi quelquefois la semence.

Labourer, dans le sens rigoureux du mot, c'est séparer une bande de terre, la détacher du sol la renverser de manière que la partie inférieure de la couche arable soit amenée à la surface. Trois choses principales sont à considérer dans le labour : sa profondeur, la largeur de la bande de terre retournée par la charrue, et l'époque à laquelle on exécute l'opération.

La profondeur du labour n'est pas une chose indifférente. Les terrains remués profondément souffrent moins de la sécheresse et de l'humidité, que ceux qui sont habituellement labourés superficiellement. Lorsqu'il pleut, l'eau descend aussi bas que s'étend la couche arable, celle-ci absorbe une quantité d'eau proportionnelle à sa profondeur avant de la laisser refluer à la surface ; quand la sécheresse se fait sentir, l'humidité contenue dans le sol se trouvant à l'abri du soleil et du vent, remonte par degrés jusqu'aux racines des plantes. Les terrains labourés profondément offrent encore d'autres résultats : les plantes y étendent plus librement leurs racines, elles s'y développent mieux, et sont moins sujettes à verser ; le sol, en outre, est moins vite épuisé. Les labours profonds sont donc très-avantageux ; mais on ne peut pas toujours y recourir. Indépendamment des cultures qui doivent être nécessairement superficielles, telles que le déchaumage, l'enfouissement du fumier et de la semence, il est des circonstances qui s'opposent à ce qu'on labore profondément. Si la nature du terrain est telle, par fois qu'il suffit d'enfoncer la charrue plus avant dans le sol pour augmenter l'épaisseur de la couche végétale, d'autres fois, celle-ci repose sur un tuf pierreux qu'il serait impossible d'entamer ; d'autres fois encore, le sous-sol diffère entièrement de la couche arable ; dans ce cas, si l'on amenait tout d'un coup une partie considérable de terre nouvelle à la surface, on causerait, en général, un préjudice notable au sol pendant plusieurs années ; il faut alors se contenter d'approfondir par degrés : chaque année, on fait piquer un peu plus avant la charrue, et l'on applique immédiatement le fumier à la terre qui n'a point encore été exposée à l'action de l'air ; ces opérations répétées finissent par lui communiquer toutes les qualités de la couche arable, au point qu'il est impossible de l'en distinguer. En général, les cultivateurs labourent trop superficiellement ; dans un grand nombre de localités on pourrait augmenter avec profit l'épaisseur de la couche végétale pourvu que l'on fumât proportionnellement davantage.

La largeur de la bande de terre que doit prendre la charrue dépend de la nature du sol et de la profondeur du labour. Lorsque le terrain est léger, il importe peu que la bande de terre soit large ou étroite, cette sorte de terre parvenant toujours à un assez haut degré d'ameublissement. Il n'en est pas de même pour les sols argileux. Si la bande de terre est mince et large, elle se renversera à plat, et dès lors l'atmosphère aura moins d'action sur elle, elle s'ameublira moins, et les instruments auront peu de prise sur des bandes couchées à plat l'une sur l'autre. Au contraire, en leur donnant une largeur de 6 pouces sur 4 pouces d'épaisseur, on les renversera à moitié sous un angle de 45 degrés, elles s'affaisseront peu à peu sur elles-mêmes, et leurs arêtes seront facilement déchirées par les instruments. On prend, en général, des bandes de terre trop

larges, relativement à leur épaisseur ; par ce moyen, il est vrai, le labour a plus de *mine*, et le travail s'expédie plus promptement, mais il laisse beaucoup à désirer pour la qualité.

Le moment auquel il convient de donner le labour dépend de l'état du sol et du but qu'on se propose. Lorsque le terrain est trop sec, le labour est très-pénible, et le sol, au lieu de se diviser en tranches égales, se sépare en mottes de diverses grosseurs, inconvénient médiocre toutefois, si l'on néglige le surcroît de tirage qu'éprouvent les attelages et l'augmentation de la dépense, car ces mottes se déliteront à la première pluie un peu forte, et il suffira, dans ce cas, d'un coup de herse croisé pour mettre le sol en bon état d'ameublissement. Le labour, dans un terrain trop humide, entraîne de fâcheuses conséquences : les bandes de terre deviennent très-adhérentes, et, en séchant, elles se durcissent au point de ne pouvoir plus être divisées que par les gelées ; les animaux se fatiguent extrêmement à ce travail nuisible, et les semences des mauvaises herbes se conservent jusqu'à ce que l'ameublissement ultérieur du sol leur permette de lever.

Lorsqu'on a principalement en vue l'ameublissement du sol, les labours d'automne l'emportent sur tous les autres dans les terres argilo-calcaires, parce qu'alors la gelée vient au secours du cultivateur, et pulvérise le sol aussi bien que le meilleur des instruments. Veut-on surtout détruire les mauvaises herbes, il faut distinguer : suivant que celles-ci se propagent par leurs semences, ou par leurs racines, l'époque la plus favorable pour labourer n'est pas la même. Dans le premier cas, il suffit de labourer au moment où le sol se laisse aisément entamer par les instruments ; en ameublissant simplement la surface, on mettra les semences en état de germer, et, une fois levées, on pourra les détruire par une culture subséquente. Pour les mauvaises herbes qui se propagent par leurs racines, il faut suivre un procédé tout particulier, c'est-à-dire, qu'on aura soin de ne labourer que par la sécheresse ; c'est en brisant fréquemment les jeunes pousses de ces plantes, et en les exposant au soleil qu'on parvient à en débarrasser le sol ; les labours donnés comme de coutume, c'est-à-dire par un temps frais ou légèrement humide, loin d'extirper les plantes à racines traçantes, ne feraient que les multiplier davantage.

Les principaux instruments employés à la culture du sol, sont : la charrue, la herse, le rouleau, la houe à cheval, le butoir et l'extirpateur.

Charrue. La charrue est l'instrument le plus utile au cultivateur ; elle se compose des pièces suivantes : 1o du *sep*, partie inférieure et en même temps base de la charrue, tantôt en fer, tantôt en bois, et garni d'une lame en fer : lorsque la charrue est en mouvement, le sep glisse au fond du sillon ; 2o le *soc* destiné à couper horizontalement la bande de terre : il est en fer aciéré ou en acier, et se compose d'une ou deux *ailes* et d'une *douille* ou *ensochure* ; 3o le *coutre*, espèce de long couteau placé un peu avant du soc, et dont la fonction est de couper perpendiculairement la bande de terre ; 4o le *versoir*, pièce en bois, en fer ou en fonte, variant de forme dans chaque pays, selon la charrue qu'on y emploie ; le versoir est la pièce caractéristique de la charrue ; il sert à soulever et renverser la bande de terre détaché par le soc et le coutre ; 5o l'*âge*, appelé aussi *perche* pièce en bois au moyen de laquelle la charrue, tirée par les animaux, chemine dans le sol ; 6o les *étançons*, supports en bois ou en fer, unissant le sep à l'âge ; quelques charrues n'ont qu'un seul étançon ; la plupart en ont deux ; 7o les *mancherons*, servant à tenir la charrue et à la diriger ; 8o l'*avant-train* placé en dehors du corps de la charrue, et lui servant d'appui. Toutes les charrues ne sont pas munies de cette pièce ; celles qui ne l'ont pas, se nomment les *araires* ; en général, ces dernières fatiguent moins les animaux, parce que la li-

gne de tirage est plus directe que dans les charrues à avant-train ; mais elle exige plus d'attention de la part du labourer : il faut aussi que toutes leurs pièces soient construites avec la plus grande exactitude, sous peine de rendre l'instrument très-défectueux. Soit qu'on adopte l'avant-train, ou qu'on préfère l'araire, la charrue, pour être bonne, doit remplir les conditions suivantes :

- 1o Le soc doit être plat et tranchant ;
- 2o Le versoir doit renverser la bande de terre sous un angle de 45 degrés, et bien éviter le fond du sillon ;
- 3o Il faut que la charrue donne le moins de tirage possible.

Les feuilles longues et les tiges du maïs forment une très-bonne nourriture pour le bétail à cornes, surtout quand elles sont hachées.

RÉCOLTER LE SARRASIN.

La floraison du sarrasin présentant cette circonstance que les fleurs se développent pendant longtemps et successivement, il en résulte que les graines n'arrivent pas toutes à la fois à maturité. On doit saisir, pour le couper, l'époque où la plus grande partie de ses graines sont mûres. Si on attendait trop longtemps, on en perdrait une grande quantité, parce que les graines tombent très-facilement.

La dessiccation des tiges est fort difficile, et on est presque toujours forcé de procéder au battage lorsqu'elles sont à moitié sèches, et alors on ne peut conserver la paille. Le battage du sarrasin se fait très-bien à la machine à battre. Le grain doit être étendu en couche très-minces sur des greniers, et remué fréquemment jusqu'à ce qu'il soit bien sec.

On doit éviter de donner la paille de sarrasin au bétail à laine, même comme litière, attendu qu'elle leur cause fréquemment une maladie qui se manifeste par une enflure subite de toutes les parties de la tête.

Les travaux de Septembre et Octobre.

RÉCOLTER LES FÉVEROLES.

La récolte des féveroles se fait rarement avant le mois de septembre ; il est bon de les couper avant la maturité complète des semences, parce que la paille est ainsi de meilleure qualité pour le bétail. C'est une considération fort importante dans la culture de féverole ; car cette paille, lorsqu'elle est bien récoltée, forme un excellent fourrage pour les chevaux, les vaches et les moutons. Quand la récolte est épaisse, le bétail mange presque toutes les tiges ; si elle était plus claire, il laisse les plus fortes, et n'y trouve pas moins une nourriture abondante et peu inférieure en qualité au foin des prairies naturelles.

Les tiges des fèves ont besoin de rester assez longtemps sur la terre pour se dessécher complètement : lorsqu'on veut faire succéder du blé à cette récolte, il est bon, lorsqu'on le peut, de transporter les fèves, aussitôt qu'elles sont coupées, sur un champ ou sur un pré voisin, afin de pouvoir labourer tout de suite le terrain.

Les féveroles forment une excellente nourriture pour tous les bestiaux ; mais, dans la plupart des cas, on ne doit les faire consommer qu'après les avoir détremées dans l'eau, ou les avoir concassées. Ainsi administrées, elles augmentent beaucoup le lait des vaches et engraisent parfaitement le bétail à cornes. Elles sont bonnes aussi pour l'engraissement des cochons, quoique inférieures, sous ce rapport, aux pois et au maïs. Pour les bêtes à laines, c'est une des meilleures provendes qu'on puisse leur donner pendant l'hiver. Elles remplacent parfaitement bien l'avoine pour les chevaux, en les faisant concasser et les mêlant avec de la paille hachée. Les féveroles ont une faculté nutritive à peu près double de celle de l'avoine, c'est-à-dire qu'un minot peut remplacer presque deux minots d'avoine.

RÉCOLTER LA GRAINE DE TRÈFLE.

Cette année le regain a été si prompt que le trèfle à fourni une seconde récolte. C'est sur une seconde coupe de trèfle qu'on récolte mieux la graine. Il est bon de faire la première coupe de bonne heure dans la saison, afin que la graine n'arrive pas trop tard à maturité. L'orsqu'on s'aperçoit que la plupart des têtes sont mûres, on fauche, et si le temps est beau, on laisse le trèfle se sécher en ondains, en les retournant une fois. Dans les temps pluvieux, il est bon de lier le trèfle en petites bottes, qu'on dresse pour les faire sécher. Au reste, la dessiccation est bien plus prompte, alors, que quand on le fauche lorsqu'il est en fleur.

Lorsqu'on rentre les têtes avec les tiges, on bat aussitôt le tout au fléau, pour séparer les têtes, dont on extrait ensuite la graine à loisir. C'est ce qui se pratique généralement.

Cette dernière opération est la plus difficile de toutes, et ne peut s'exécuter que lorsque les têtes ont été complètement desséchées, soit par l'exposition à un grand soleil sur des draps, soit pendant les fortes gelées de l'hiver, soit en les mettant dans un four modérément chauffé.

Cette dernière méthode n'est pas en usage dans le pays nous ne pouvons en conseiller l'emploi qui à condition qu'on y aille avec beaucoup de prudence, car elle est fort dangereuse, parce que, si le degré de chaleur est un peu trop considérable, les graines ou, au moins, une bonne partie d'entre elle perdent leur faculté germinative. Avec un peu d'habitude, on distingue assez facilement la graine séchée au four, à sa nuance terne et tirant un peu sur le brun.

Lorsque les têtes ont été parfaitement desséchées par l'un ou l'autre de ces procédés, on peut faire sortir la graine en les battant au fléau ; mais c'est une opération longue et coûteuse. En France lorsqu'on en a une grande quantité, on emploie pour cela, soit un moulin à bocard, soit une meule de pierre verticale, comme celles dont se servent les huilliers pour écraser les graines oléagineuses procédées inconnues en Canada. La graine de trèfle étant fort dure et très-glissante, ne s'écrase pas, et les capsules se réduisent en poussière.

Au reste, quel que soit le mode qu'on emploie pour cette opération, sa facilité dépend entièrement de la parfaite dessiccation de la graine ; lorsqu'elle a été exposée à un soleil brûlant, en couche très-minces, pendant plusieurs heures, on en extrait davantage dans une heure de travail, soit au fléau, soit de toute autre manière, si on la traite encore toute chaude, que dans six heures, lorsqu'elle n'est pas complètement desséchée.

RÉCOLTE ET CONSERVATION DES POMMES DE TERRE

On reconnaît que les pommes de terre sont mûres à la dessiccation complète des feuilles et des tiges. Jusqu'à cette époque, les tubercules grossissent et profitent ; ainsi on ne doit la devancer, pour l'arrachage, qu'en cas de rigoureuse nécessité, soit parce qu'elles pourrissent ; soit parce que les feuilles ont été gelées, car, dans ce cas, les tubercules ne profitent plus guère ; soit enfin parce que la saison étant très-avancée, on a lieu de craindre de mauvais temps qui contrarieraient la récolte. Quelques variétés hâtives mûrissent en septembre ; mais pour le plus grand nombre des espèces rustiques, la maturité n'a communément lieu qu'en octobre.

La récolte des pommes de terre est une des opérations les plus coûteuses de leur culture ; on ne peut guère ici remplacer le travail des mains il est très-difficile de le faire sans en perdre une très-grande quantité, et l'économie de main-d'œuvre est beaucoup moins considérable qu'on le croit, parce que le ramassage est alors beaucoup plus long. Les frais de l'arrachage à la main varient considérablement, selon que la terre est plus ou moins meuble ou argileuse ; selon qu'il est fait par un beau ou par un mauvais temps, dans une saison

plus ou moins avancée ; selon que la récolte est plus ou moins abondante, les tubercules plus ou moins gros. Il est fort important d'expédier cette besogne le plus lestement qu'il est possible, aussitôt que les pommes de terre sont parvenues à leur maturité, pour ne pas se laisser surprendre par les pluies. Si la terre est labourée immédiatement après l'arrachage, on peut retrouver une partie de ces tubercules, en faisant suivre la charrue par un enfant muni d'un panier, qui les amasse à mesure que la charrue les découvre.

Lorsqu'on peut loger la récolte de pommes de terre dans des caves, des celliers, ou d'autres lieux à l'abri de la gelée, c'est le moyen d'en disposer le plus commodément pour la consommation ; mais, lorsqu'on a une récolte un peu considérable, on les conserve en France dans des fosses où *si/os* qui entraînent une assez grande dépense de main-d'œuvre mais où les pommes de terre se conservent mieux que dans les celliers, lorsque ces silos ont été faits avec soin.

Les silos sont peu connus en Canada. Il faut au moins que la couche de terre couvrant les tubercules soit très-épaisse, sinon ils seront atteints par les gelées ; alors la construction des silos serait coûteuse ; on ne pourrait donc n'en conseiller l'usage que dans des circonstances extraordinaires.

RÉCOLTER LE BLÉ-D'INDE.

Le maïs est ordinairement mûr en septembre. Après avoir séparé les épis de la tige, on a coutume de mettre les graines à nu, en détachant les feuilles qui les enveloppent, à l'exception de trois ou quatre qu'on replie en arrière, et dont on se sert pour lier ensemble les épis en paquets de 5 à 6 ou en tresse de 5 à 6 pieds et plus de longueur, afin de les faire sécher, en les suspendant dans un lieu aéré, à l'abri de la pluie, et, s'il est possible, des souris.

Dans quelques pays, on enlève entièrement les feuilles de maïs au moment de la récolte, et on entasse les épis dans une cage à claire-voie élevée sur des piliers de bois, à environ 9 pieds au-dessus du sol, et surmontée d'une toiture en chaume ou en planches. Cette cage ne doit pas avoir plus de trois pieds de largeur, afin que l'air circule facilement dans toute la masse. On peut lui donner 6 pieds d'élévation sous les gouttières, et une longueur indéfinie. Le pourtour et le fond de la cage sont formés de lattes espacées entre elles de manière à ne pas laisser passer les épis. Les gouttières de la toiture doivent dépasser les faces extérieures de la cage. D'après une expérience de plusieurs années, on est assuré que le maïs s'y conserve très-bien, pourvu qu'il soit récolté passablement mûr. Plusieurs cultivateurs des townships de l'Est font usage de ce procédé de désiccation.

Les feuilles qui enveloppent l'épi sont employées à emplir les paillasses des lits ; elles sont infiniment préférables, pour cet usage, à la paille des céréales.

Basse-Cour.

LA POULE ET LE COQ.

IMPORTANCE DE LACOUR.—La basse-cour est toujours tenu un rang relativement considérable dans les revenus de la ferme ; tous ceux qui ont voulu se priver de son secours s'en sont repentis. Les prétextes n'ont pas manqué au mauvais vouloir, quand il s'est agi ou de réduire le nombre des oiseaux de basse-cour ou d'en supprimer l'élevage ; mais l'expérience et la comptabilité ont démontré que les produits quotidiens de la basse-cour forment, à la fin de l'année, une somme importante, qu'aucun autre produit ne remplace. La basse-cour est la corne d'abondance de la ferme ; le vide ne s'y fait jamais quand on sait administrer, c'est un chapelet qu'on tourne sans cesse dans les doigts sans en trouver la fin. *Il ne suffit pas dit un proverbe, que le coq gratte, il faut*

que la poule ramasse. Le coq, c'est assurément le fermier, le chef de l'exploitation dans les travaux assurés l'avenir ; il sème et il récoltera ; mais en attendant la moisson que tant d'événements peuvent compromettre sa compagnie, économe, prévoyante et laborieuse, ramasse un peu chaque jour, et, les petits profits multipliés finissent par peser d'un grand poids dans la balance où l'on dépose un à un les écus destinés à l'acquiescement de l'impôt et du fermage.

LA BASSE-COUR EN ANGLETERRE.—Les Anglais avaient proscrit de leurs fermes presque toutes les volailles comme bêtes voraces et pillardes, ingouvernables, dévorant la semence et la récolte, dépensant plus qu'elles ne rapportent : les Anglais se sont repentis et se sont tout à coup livrés avec ardeur à la création de races énormes qu'ils ont ensuite présentées comme des types propres à améliorer les petites variétés communes, bonnes pondeuses quand on les soigne, très-productives quand on ne les abandonne pas à la misère.

Les anciennes races de volailles n'ont pas trouvé grâce devant les emplois ils les ont grossies, aiourdies. Ils en ont fait des géants exigeants, qui ne pillent pas parce qu'ils sont confinés avec soin, mais dont la nourriture est ruineuse. Ces oiseaux de basse-cour hauts et fiers aristocrates, pleins de morgue, donnent beaucoup de viande, mais aussi beaucoup d'os ; les uns ont de la précocité, mais peu de fécondité ; les autres produisent des œufs plus nombreux, mais les femelles, mères ignorantes, ne savent point élever leurs petits ; on vante les volailles qui se montrent disciplinées, qui ne grattent ni le sol du parc, ni les tas de fumier, toujours si riches en victuailles ; mais les maraudeurs ont leur utilité, car ils récoltent des masses de nourriture que les autres laissent perdre en dédaignant de les chercher ; presque toutes les races anglaises ont la chair dure et peu savoureuse ; il en est qui donnent presque autant de viande que les plus chétives bêtes à laine, mais que la saveur de cette viande est différente et comme les petits poulets, quand on les soigne, leur sont supérieurs sans avoir coûté autant !

LA BASSE-COUR EN FRANCE.—En s'occupant des volailles, les Anglais ont pris une fausse route ; ils ont dépassé le but sans l'atteindre. La basse-cour ne doit pas être une succursale de l'étable ; elle n'élève pas en vue de la boucherie, ses produits ont une autre destination. Les Français ont visé moins haut, ils ont restés en deça de la perfection désirable et cependant, en fin de compte, ils ont agi plus sagement que leurs rivaux. Ils ont des basses-cours très-peuplées de variétés excellentes, mais le plus grand nombre de ces volailles est inférieur, parce qu'ils les laissent dans l'abandon ; les races sont bonnes en général, mais le mode d'éducation est défectueux, ou plutôt l'état de sauvagerie, l'oubli des soins hygiéniques les plus simples, nuisent tout à la fois au développement et au rendement. Les récoltons d'immenses quantités d'œufs et ils en exportent pour des sommes considérables, mais ils pourraient accroître encore beaucoup la production des œufs comme la production de la viande. Nous y trouvons les extrêmes les plus marqués. A côté des chapons de la Bresse, des poulardes du Maine, des magnifiques volailles de Normandie, de Barbézieux, combien apporte-t-on encore sur les marchés de poulets étiques dont la chair n'est pas faite ? Combien de poules qu'on a laissées vieillir par ignorance et dont la viande ne résiste pas moins au couteau qu'à la dent ! Que de profits manqués par incurie ou faute de savoir et qu'elle pauvre alimentation au lieu d'aliments salubres et succulents ! Et ce qui se dit ici de la France s'applique aussi au Canada.

Les Anglais ont cherché à obtenir plus de viande, les Français se sont contentés de faire produire à leurs volailles plus d'œufs : Les basses-cours fermentent un trop grand nombre des pondeuses médiocres qu'il faudrait

consommer dès qu'on a reconnu en elles ce défaut; puis, tout en conservant les plus précieuses races, sans les altérer par des croisements intempérestifs ou onéreux, on pourrait les améliorer par voie de sélection intelligente et en obtenir des rendements plus élevés. *Un mauvais animal mange autant qu'un bon.* Cette loi régit toutes nos espèces domestiques et devrait présider également à toutes les combinaisons d'économie agricole, depuis le cheval jusqu'au lapin. Car ce qu'on dit des volailles peut être appliqué avec tout autant de raison au lapin, négligé généralement, mais dont la Belgique exporte pour des millions.

HYGIENE.

SOINS A DONNER AUX ENFANTS.

DU BERCEAU.

Le berceau de l'enfant devra être placé sur un pied composé de quatre montants, élevés de manière à se trouver à la hauteur du lit de la mère. Ces montants seront écartés par la base, afin d'avoir plus de solidité. Le pied ne permettra pas de bercer.

Les berceaux d'osier, semblent préférables à tous les autres : ils sont légers, propres, commodes, et à bon marché.

Les berceaux rembourrés dans tout leur pourtour, font du lit de l'enfant, une espèce de boîte parfaitement close où l'air ne peut pénétrer; puis il peut s'introduire facilement dans les doublures des insectes, qu'il est presque impossible d'en dénicher.

Une jolie housse flottante de couleur, où plutôt blanche, qui recouvre un berceau d'osier paraît parfaitement convenable. rien ne sied mieux à l'enfant que le blanc, symbole comme lui de l'innocence; cette couleur repose agréablement l'œil et la pensée, et renferme une charmante idée poétique. Est-il rien de plus joli qu'une petite figure rose et joflue aperçue seule au milieu de tout un entourage blanc ?

DES PAILLASSONS.

On devrait prendre l'habitude de faire coucher les enfants sur des paillassons remplis de balle d'avoine, ce qui convient parfaitement.

Dans plusieurs campagnes, on les couche sur de la plume. C'est, de toutes les couches qu'on peut donner aux enfants, la moins bonne. D'abord la plume est trop douillette et trop chaude; puis, étant souvent mouillée, elle contracte une mauvaise odeur, et il serait trop coûteux de la changer toutes les fois que cela serait nécessaire. Alors le lit des enfants loin d'être exempt de toute mauvaise odeur et d'offrir cet aspect de propreté désirable, devient infect; l'enfant qui y repose contracte cette odeur, et sa santé peut en être altérée.

DE LA LAYETTE.

Il faut être l'ennemi juré des maillots serrés et attachés avec des épingles. Ces maillots, qui sont encore en usage dans presque toutes les campagnes, commencent à être abandonnés dans les villes et on les met en robe beaucoup plus jeunes qu'autrefois, ce qui les délivre de cette calamité.

Les femmes qui persistent dans l'usage des maillots serrés, et ce sont surtout celles de la campagne, prétendent qu'il leur serait impossible de tenir leurs enfants, et surtout de les confier à leurs aînés s'il n'étaient pas ainsi garrottés. Mais, comme il y a des contrées où ils ne le sont pas et où cependant on les tient et les confie à d'assez jeunes enfants, leur objection est évidemment dénuée de fondement.

Les maillots serrés causent beaucoup de difformités; les membres inférieurs des enfants y sont placés d'une manière fixe, qui peut être contraire à leur développement et même à leur et même à leurs formes. De plus, ces maillots gênent la circulation du sang en comprimant les poumons et le cœur. Enfin, si on pouvait consulter ces pauvres petits, assurément ils de-

manderaient qu'on leur rendit la liberté de leurs mouvements.

Lorsqu'on aura adopté une manière simple et commode d'habiller les enfants dans leur premier âge, il faudra chercher à y convertir les mères qui n'auraient pas changé leur méthode, et, si le bien se fait lentement, ce n'est pas une raison pour y renoncer.

En général, on couvre trop les enfants. Tant que les enfants ne marchent pas, ils ont besoin d'être bien vêtus; ne pouvant pour ainsi dire faire aucun exercice, ils se refroidissent facilement; cependant la circulation du sang étant chez eux beaucoup plus active que chez les adultes on voit rarement un enfant se plaindre du froid. Il faut prendre un juste milieu, qui est presque en toute chose le type de la raison.

Il y a plusieurs manières d'habiller les enfants naissants pour qu'ils conservent cette liberté de mouvement, cette aisance considérée comme très-favorable à leur développement et à leur bien-être.

L'usage anglais consiste d'abord dans l'emploi de grandes robes de laine blanche, qui dépassent la longueur des enfants un pied et demi environ; sur ces robes on en met une seconde de la même grandeur, mais d'une étoffe plus légère. Toutes deux sont fendues dans leur longueur par derrière, et servant à la fois de langes et de brassières.

D'abord ces longues et larges robes flottantes se salissent et se chiffonnent si facilement, que, pour tenir un enfant propre, il en faut un grand nombre.

Elles sont assez coûteuses, surtout celles de flanelle, qui, de plus, deviennent promptement jaunes et prennent un air sale que rien ne peut leur enlever.

D'un autre côté, le blanchissage et le repassage doivent en être fort dispendieux;

L'ampleur de ces robes les rend dangereuses pour le feu; elles peuvent facilement rester engagées dans les portes en les fermant, ce qui n'est pas sans danger.

Elles sont donc embarrassantes pour la personne qui tient l'enfant, et le buste d'un enfant est tellement faible à sa naissance, que, s'il n'a pas besoin d'être serré, il a au moins celui d'être un peu soutenu par ses vêtements comme il l'est par ses langes, ce qui le rend plus facile à tenir et peut éviter les dangers qui résulteraient d'un renversement en arrière.

L'ampleur même de ces robes engonce les enfants en leur remontant jusqu'au nez;

MANIÈRE DE VÊTIR A LA FRANÇAISE.

L'habillement d'un enfant à la française se compose de deux parties : l'une couvre le buste et consiste en une chemise et brassières, et l'autre le reste du corps; elle est composée de langes de diverses espèces et de couches. Cette seconde partie, qui est la plus exposée à être salie, se change sans déranger l'autre. Nous commencerons par le vêtement en buste.

Pour qu'un enfant soit bien habillé, ses vêtements doivent être proportionnés à sa taille; il faudra donc en avoir de plusieurs grandeurs, et néanmoins se résigner à le voir d'abord trop à l'aise, ensuite trop à l'étroit : sa croissance est si rapide ! Mais ce ne sera pas sans joie que la maman verra les brassières devenir trop petites, preuve incontestable des progrès de son nourrisson.

Dans une layette, il faut trois gradeurs pour les chemises et pour les brassières, ainsi partagés : de la naissance à deux mois; de deux mois à six mois; de six mois jusqu'à l'époque à laquelle on cessera de mettre l'enfant en langes la nuit, ce qui varie selon la saison et le plus ou moins de propreté qu'on aura pu obtenir de lui.

DES COUCHES.

On est presque généralement dans l'usage de faire les couches des enfants avec de vieux draps. A moins que la nécessité d'une économie sévère n'y force, il vaudrait mieux emplo-

yer ce linge à tout autre usage. La toile des vieux draps n'est plus blanche; il est impossible de lui rendre son premier éclat. Elle est toujours fort serrée, et, quoique usée, trop ferme; elle se lave difficilement. Enfin elle fait de vilaines couches et presque toujours d'une forme qui n'est pas convenable: elles sont trop étroites en coupant la toile en deux, ce qu'on fait habituellement, et il faut leur donner plus de longueur qu'elles n'ont de largeur, ce qui ne convient pas.

L'âge de trois à quatre mois paraît le plus convenable pour mettre les enfants en robe. Avant cette époque, ils sont bien faibles et se soutiennent mal;

La première condition désirable dans les vêtements est que les enfants y soient à l'aise et que leur développement, qui est rapide et continu, ne soit pas entravé. Il faut donc que ces vêtements soient larges, et, de plus, faciles à mettre et à ôter.

Il est convenable de ne pas mettre de chemises longues aux enfants dans les premiers temps, et même tant qu'ils ne sont pas propres. Comme leur chemise de brassière n'arrive qu'au bas des hanches, on ajoute de petits jupons proportionnés à la longueur des robes et bien amples, ayant une coulisse en haut.

COUCHES MISES EN PANTALONS.

L'usage des couches mises en pantalons est fort connu. Cette manière de garnir l'enfant en robe est cependant fort commode; mais ce qui empêche souvent de l'adopter est la mauvaise dimension des couches faites avec de la vieille toile.

Pour placer ainsi les couches, on les plie en pointe; on pose le biais sous les reins de l'enfant, on le prend ensuite de chaque côté pour le réunir et l'attacher sur le bas-ventre; la pointe qui se trouve entre les jambes se relève en la passant sous la couche, à l'endroit où elle est attachée; puis on en roule les deux autres pointes autour des jambes, où elles sont retenues par les bas, qu'on remonte par-dessus, ce qui tient chaud l'enfant.

On met presque généralement une épingle pour attacher la couche sur le bas-ventre de l'enfant, et c'est peut-être de toutes les places la plus dangereuse. Pour obvier à ce danger, on coud sur les couches à la place où on pique l'épingle, deux cordons qui remplacent parfaitement celle-ci.

Lorsque les enfants deviennent plus grands et vont souvent à terre, comme la couche glisse par derrière et tombe on ajoute, au milieu du biais un troisième cordon double, qu'on passe dans une petite boucle de ruban, placée à la robe de dessous, par derrière, ce qui empêche la couche de tomber.

L'emploi des couches en pantalons ne dispense pas de chercher à rendre les enfants propres; il suffit de tirer la pointe relevée entre leurs jambes pour les placer sur un petit vase, ou les engager à se satisfaire à terre. Aussitôt qu'ils ont fini on remet la couche à sa place.

Lorsque les enfants bavent beaucoup, il est dangereux de leur laisser la poitrine mouillée; pour y obvier, on met ordinairement un gros mouchoir croisé sur leur poitrine, ou on le passe dans le cordon de leur bonnet, ce qui est énant et vilain; il vaut mieux y mettre des bavettes.

DE L'HYGIÈNE DES OUVRIERS ET DES HABITANTS DE LA CAMPAGNE.

Les habitants des campagnes, et on doit entendre par cette dénomination les laboureurs, le vigneron, le moissonneur, le manœuvre, etc., sont naturellement dans la condition et les circonstances les plus propres à entretenir la santé; aussi n'est-ce guère que parmi eux qu'il se rencontre des centenaires.

Cependant il est certaines infirmités qui naissent de leur profession et qu'ils ne peuvent pas toujours éviter: l'air ordinairement si pur des campagnes se charge quelquefois de miasmes contagieux ou délétères; des mala-

dies épidémiques se propagent sur une étendue considérable : ainsi les coups de soleil et les inflammations du cerveau se rencontrent plus fréquemment chez les ouvriers occupés à faucher les foins ou à moissonner les blés.

Tous ceux qui sont destinés à bêcher la terre se trouvent plus exposés aux suppressions de la transpiration, aux irritations et inflammations des poumons, de l'estomac ou des intestins ; alors aussi arrivent les fièvres dites intermittentes, principalement dans les vallons où l'air n'est pas renouvelé et rafraîchi, dans les lieux bas où les eaux stagnent, où les fumiers croupissent, où les feuilles des arbres entassées se putréfient et détruisent, dans cet état de mort et de décomposition, le bien qu'elles avaient produit lorsque, vertes et en pleine végétation, elles chargeaient l'air de leurs exhalaisons saluaires.

Le défaut de linge, la malpropreté, rendent extrêmement communes parmi les habitants des campagnes les maladies de la peau.

Indiquer la cause de la plupart des infirmités qu'ils ont à craindre, c'est leur donner le moyen de les prévenir.

La nature a multiplié dans la campagne les ressources propres à conserver la santé, telles que l'air pur, les eaux fraîches et limpides, les simples qui produisent des sucs saluaires, d'excellent laitage, etc. Mais l'ignorance et les préjugés ont introduit mille usages propres à rendre son retour plus difficile.

L'homme de la campagne est en général ennemi de la diète, qui est cependant le plus sûr moyen de guérison ; il ne comprend pas que ce n'est point ce que l'on entasse dans les intestins qui peut rétablir les forces, mais seulement ce que l'estomac peut digérer. S'il perd l'appétit il s'inquiète davantage.

Puis, si sa maladie se prolonge, si les rechutes se multiplient, il se décourage, s'ennuie des sages lenteurs d'un régime qui l'eût infailliblement rétabli, et se livre aux charlatans. Les remèdes les plus absurdes, les plus âcres, les plus incendiaires, les plus dégoutants sont reçus avec reconnaissance, pourvu qu'ils paraissent nouveaux et peu coûteux. Alors les fioles, les sachets, les baumes, etc., sont mis en usage. Il vaudrait beaucoup mieux ne rien faire du tout que de recourir à de pareils remèdes.

Lorsque les habitants des campagnes sont pris de fièvre ou de malaise, ils doivent faire diète ou au moins diminuer leurs aliments, boire de l'eau pure, que l'on rend plus légère en la transvasant souvent, ne pas s'étouffer sous des couvertures, ouvrir la fenêtre de leurs chambres, écarter la foule des parents et des commères qui viennent, par leur haleine, corrompre encore l'air malsain qu'ils respirent. Lorsque le voisinage le leur permet, qu'ils ne manquent pas d'appeler à leur secours des médecins instruits, qui tous se font un devoir de visiter et de soigner le pauvre comme le riche.

Nous terminons cet article par les avis suivants :

1^o Que les habitants des campagnes s'exposent le moins possible la tête nue aux chaleurs du soleil.

2^o Qu'ils aient soin de ne pas boire de l'eau de source, très-froide, lorsqu'ils se trouvent altérés par leurs travaux, mais qu'ils attendent jusqu'à ce qu'ils aient moins chaud ; l'eau mêlée d'un peu de vinaigre est une boisson salubre et qui les désalterera beaucoup mieux que toute autre liqueur.

3^o Que pendant une transpiration, ils évitent de se reposer dans des endroits trop frais ou sur des bancs de pierre, car cette imprudence peut leur causer de violentes coliques et même la mort.

4^o Ils seront à l'abri des coups de soleil en conservant sur leur tête des chapeaux de pailles larges, légers et peu coûteux.

5^o Ils éviteront les hernies, les douleurs en s'abstenant de lever de trop pesants fardeaux et en diminuant leurs efforts dans le travail.

Ils ne doivent jamais, par ostentation, faire une épreuve inutile de leurs forces, comme de vouloir lever des tonneaux pleins, des charrettes, de courir de façon à perdre haleine et autres folies semblables.

6^o En modérant leur travail, en continuant par l'exercice de leur corps d'entretenir la transpiration, ils éviteront les rhumes, les érysipèles, les coliques et toutes les maladies du bas-ventre auxquelles ils sont sujets et qui ont pour cause la suppression de la sueur causée par le passage subit du chaud au froid.

Surtout que le dimanche devienne pour eux le jour du Seigneur, le jour du repos, repos qui leur est si nécessaire pour retremper leur moral et chercher dans les joies et les douceurs de la famille un délassement à leurs longs et si pénibles travaux afin de pouvoir sans danger se livrer à de nouvelles fatigues.

7^o Qu'ils prennent une nourriture saine et évitent de rester des journées entières sans manger, et surtout de trop boire, ce qui est pis encore.

8^o Qu'après leur travail ils se lavent les mains dans de l'eau froide et les essuient avec un linge très-sec.

9^o Que de temps en temps ils prennent des bains de pieds, et même de grands bains de propreté, surtout lorsqu'ils ont le corps encrassé.

Notions utiles.

Moyen de conserver longtemps le blé.

Le grain moisi, qui est aimé au point d'être impropre à aucun usage et qu'on peut à peine moudre dans cet état, recouvre ses bonnes qualités, en l'immergeant simplement dans l'eau bouillante et en l'y laissant jusqu'à ce que l'eau soit refroidie. La quantité de liquide employé doit être double de celle du grain que l'on veut purifier. On enlève les grains qui surnagent, on fait sécher les autres et on leur donne un degré d'amélioration qu'il est difficile de concevoir si l'on n'en fait pas l'essai.

Pour conserver longtemps le blé, il faut le porter au grenier avec la menue paille ; de cette manière il n'a pas besoin d'être retourné avec la pelle, et se conserve toute l'année sans contracter d'humidité et sans se rouiller ; il faut seulement avoir soin de l'apporter bien sec.

Moyen infaillible pour purger les greniers des insectes qui, on le sait, y font parfois éprouver de si grandes pertes aux cultivateurs.

Frottez avec des gousses d'ail la pelle à blé, ainsi que des douves de tonneaux que vous mettez dans des tas de blé, et les charançons ne reparaitront plus.

Manière de retirer de la récolte des faines les plus grands avantages possibles

L'huile du fruit du hêtre peut rivaliser avec celle que fournit l'olive. Pour cela, il faut user de certaines précautions pour soumettre cette amande au meilleur procédé d'extraction oléagineuse. D'abord, quand on la rapporte, il faut l'étendre dans un lieu sec et aéré et la remuer souvent avec la pelle ; séchée insensiblement et à l'ombre, elle devient meilleure que si on l'eût exposée au soleil ou mise au four ; elle fournit aussi plus d'huile. On vance ensuite pour expulser haricots. Les faines ainsi préparées sont soumises au pressoir. L'expérience a appris qu'il ne faut pas opérer le pilage quand la sève est en mouvement, ni dans les grandes chaleurs, parce qu'alors l'huile est chargée de mucilage ; d'un autre côté, si l'on fait ce travail dans un temps trop froid, il sort moins d'huile. Il est toujours même nécessaire de verser un peu d'eau sur la faine tandis qu'on la broie ; pour pouvoir réussir et tirer les écorces en pâte avec l'amande.

Le pilage terminé, si l'on veut une huile première et excellente, on met la matière froide dans des pressoirs propres à cette destina-

tion. On chauffe le résidu pour le confier ensuite à d'autres presses, ce qui fournit une huile de qualité inférieure. Ceux qui ne tiennent pas à la saveur franche ni à la transparence, placent de prime-abord toute la pâte dans la chaudière, ils obtiennent plus d'huile, mais elle est d'une odeur nauséabonde qui pourtant se corrige un peu en vieillissant. Pour faire passer ce goût plus promptement, ou met une pincée de sel dans une anglaise d'huile, on la remue bien, puis on la laisse reposer pour tirer au clair et la séparer du dépôt.

Il est bon de remarquer que les meules, les étoffes, les presses et tous les ustensiles doivent être nets, afin qu'il ne soient pas infectés de vieille crasse et ne fassent point passer leur mauvais ferment dans l'huile nouvelle.

C'est le même procédé pour l'huile de pavots. Lorsque l'huile est faite, on la laisse reposée dans des vases ou tonnes, pendant trois mois afin de la séparer de son dépôt. Si plus tard on aperçoit encore quelques impuretés, on réitère la même opération trois mois après, pour la bien purifier. Dans les temps où la qualité du fruit n'est pas parfaite ou quand la manipulation, n'est pas assez soignée, il faut laisser reposer plus longtemps, et ne faire le soutirage qu'à six mois d'intervalle.

Le propriétaire qui n'a qu'une petite quantité d'huile de faine, doit la mettre dans des cruches bien bouchées et les enterrer à sa cave. Celui qui en a beaucoup, la renfermera dans des tonnes de bois épais, pour éviter l'extravasation. Une fois que l'huile est purifiée, on se gardera de la remuer ou de la décanter, car elle se conserve mieux en restant bien bouchée et dans un repos parfait.

L'huile de faines bien choisie, exprimée avec soin et en temps convenable, peut servir aux aliments un mois après sa fabrication ; une seule année donner la même bonté que celle de l'huile d'olive ; elle se congèle comme elle ; après deux, elle lui est même supérieure. Bien logée, elle conserve sa qualité au delà de dix-huit mois ; ainsi, on peut sans crainte s'en approvisionner dans les années d'abondance, pour ne pas en être privé quand la faine ou les autres plantes oléagineuses manquent.

Nota. Il serait bien utile, sous tous les rapports, d'avoir un moyen pour dégager la faine de l'écorce qui l'enveloppe, l'huile en aurait beaucoup plus de qualité.

Moyen de guérir les bêtes à cornes, enflées par la pâturage, ou par le fétide.

On leur fait avaler dix à douze gouttes d'ammoniac ou alcali, étendues dans une bouteille d'eau ; si, après quelques minutes, l'enflure ne diminue pas, on en fait encore prendre une demi-dose.

Si l'on manquait d'ammoniac, on prendrait de l'eau de chaux ou de la lessive de cendres

Moyen de conserver les abeilles pendant l'hiver.

Si l'on n'avait que des ruches bien peuplées et riches en miel, on pourrait les laisser à l'air en prenant les précautions d'usage, mais il n'en est pas de même des ruches faibles, qu'on sacrifie à l'entrée de l'hiver, faute de pouvoir les conserver. Cependant, il y a un moyen de ménager ces ruches, qui ne semblent bonnes qu'à être détruites.

Visitez vos ruches au mois de novembre, marquez celles qui n'ont plus que quelques livres de miel, étendez ensuite un drap de grosse toile devant la ruche, enlevez chaque ruche, placez-la au milieu de ce drap, dont vous releverez les quatre coins en les rapprochant, puis serrez fortement à l'aide d'une corde sur la partie supérieure de la ruche, et portez-la au grenier, où vous la suspendrez pour la préserver de l'humidité et des souris ; mais il faut que ce grenier soit obscur et éloigné de tout bruit. Laissez la ruche ainsi suspendue jusqu'au mois de février, sans vous en

inquiéter ; il pénétrera assez d'air par la toile pour suffire à l'existence des abeilles qui restent dans l'inaction position dans laquelle vous les conserverez tant que dureront les froids ; elles sont alors engourdis et consomment peu de miel ; mais, au printemps, vous les exposerez à l'air et les nourrirez jusqu'aux premières fleurs. Vous les verrez bientôt prendre une vigueur nouvelle, et l'essaim que la ruche produira de bonne heure vous dédommagera de vos soins.

Méthode pour fixer les essaims d'abeilles.

Les Corses ont un procédé fort singulier mais qui n'en est pas moins efficace, pour fixer les essaims d'abeilles. Celui qui garde les ruches, à l'époque où partent les essaims, tient sur ces épaules une petite ruche vide dont il a frotté le bord avec l'écorce de citron. Il approche de l'essaim l'asperge avec du jus de citron dont il a rempli sa bouche, et l'odeur attirant les abeilles il suffit qu'une seule entre dans la petite ruche pour que toutes les autres la suivent.

Moyen de rétablir la santé d'un cheval.

Mélez trois bottles de chiendent avec des carottes, et donnez-en chaque jour au cheval ; vous le verrez revenir à vue d'œil.

Secret pour prendre les oiseaux à la main.

Faites tremper du blé dans de l'eau-de-vie, brasses bien le tout, et au bout d'un quart-d'heure retirez votre blé, que vous laisserez sécher.

Parsemez-en dans les endroits où vous avez l'habitude de voir des oiseaux et hors de la portée des volailles, mais cachez-vous bien de manière à ne pas être aperçu ; lorsqu'ils en auront mangé, vous les verrez tomber et rouler sur la terre. Vous pourrez alors les prendre comme vous voudrez.

Secret pour faire venir beaucoup de poissons où l'on veut pêcher.

Prenez du fromage de grue, broyez-le dans un mortier avec de l'huile d'olive, mélez-y du vin peu à peu jusqu'à ce que votre composition soit en pâte épaisse ; joignez-y de l'eau de rose ; faites de cette pâte de petites boulettes comme des pois, que vous jetterez dans l'endroit où vous voudrez pêcher. Si l'eau est claire, on voit venir les poissons, et alors on peut se mettre pêcher tout de suite.

VARIÉTÉS AGRICOLES.

Petites Choses bonnes à savoir.

—Pour empêcher les récoltes de blé de rouiller.—Faire dissoudre dans de l'eau chaude quatre onces de vitriol par mirot de blé de semence puis remplir un bassin d'eau froide en quantité suffisante pour faire flotter le blé. L'y laisser deux heures ; puis faire écouler l'eau par un trou dans le fond du bassin, y laisser le blé passer la nuit et le semer le lendemain.

—L'eau de savon est un bon engrais.—On ne devrait jamais la jeter que dans un champ. On a réussi en arrosant avec cette eau des pommiers, qui ne rapportaient pas à les faire produire.

—On ne doit jamais laisser dans le même parc les vaches et les moutons ; mais les chevaux et les moutons vont bien ensemble.

—Les poulaillers doivent être construits en pin.—C'est le bois qui chasse mieux la vermine des volailles.

—Un bon moyen de prendre les rats.—On laisse deux ou trois jours un seau rempli d'avoine. La troisième journée on ôte l'avoine, on le met à moitié d'eau et on couvre la surface de balle d'avoine et de quelques brins de paille. Les rats tombent dans l'eau et n'en sortent plus.

—Pour détruire les fourmis, on expose une éponge bien sèche, que l'on recouvre de sucre. Les fourmis attirées par le sucre découvrent

les trous de l'éponge et s'en font une retraite. On plonge alors l'éponge dans l'eau bouillante et l'on recommence.

—Quant les pucerons dévorent les choux, il suffit pour les chasser de jeter dessus de la cendre de bois, le matin avant que la rosée soit disparue.

—Pour qu'un oie ait de la bonne viande, mélez dans sa nourriture, deux ou trois jours avant le tuer, du vinaigre et un jour avant de le tuer videz lui une cueillerée de vinaigre dans le gosier. Faites le bouillir deux heures, s'il est vieux, avant de le faire rôtir, et il sera tendre comme du dinde.

—L'usage des feuilles sèches d'automne est préférable à la paille pour les paillasses.

—Pour nourrir les chevaux, il vaut mieux leur donner du blé-d'inde quand il fait froid et de l'avoine quand ils travaillent plus fort. Le blé-d'inde réchauffe et l'avoine donne de la vigueur.

—Pour purifier l'eau, on y jette un grain d'alun que l'on retire ensuite.

Pour distinguer sûrement les œufs frais de ceux qui ne le sont pas.

—On fait dissoudre du sel de cuisine (blanc) dans un de l'eau pure et lorsque la solution est complète, on y plonge l'œuf dont on veut connaître l'âge :

Si l'œuf est du jour, il se précipite au fond du vase ;

S'il est de la veille, il n'en atteint pas le fond ;

S'il a trois jours, il flotte dans le liquide ;

S'il a plus de trois jours, il vient à la surface, et la coque ressort d'autant plus que l'œuf est plus âgé.

PROVERBES AGRICOLES.

Les champs les plus près de la ferme sont les mieux cultivés.

Qui laboure pendant la nuit perd un pain à chaque sillon.

Si vous labourez mal, vous moissonnerez plus mal encore.

Qui laboure légèrement moissonnera du blé qui n'aura pas de force.

Il n'y a point de gironné comme celle du labourage.

La terre ne rapporte que lorsqu'elle est arrosée des sueurs du laboureur.

Ne fouille pas les entrailles de la terre pour y trouver des richesses, la nature en a placées de plus grandes à sa superficie.

La découverte des arts les plus précieux a souvent une origine obscure. Le cochon, en fouillant la terre de son groin, nous enseigne l'agriculture.

Qui laboure et nourrit file de l'or.

Tant vaut l'homme tant vaut la terre.

Mets la main à la charrue avant de tourner les yeux vers la récolte.

Pour labourer il faut autre chose que de crier ho !

Les pas du paysan font grossir les épis.

Beaucoup d'engrais beaucoup de mauvaises herbes.

Si tu sarclés peu, tu moissonneras peu.

Après un engrais de fumier aigre et pourri on recueille un grain sain et bon.

Le fumier n'est pas saint, mais où il tombe il fait miracle.

Deux bonnes choses : une herse qui fume et un chariot de fumier qui dégoutte.

L'œil du maître n'engraisse pas moins le terroir que le cheval.

Le meilleur engrais tombe des souliers du maître.

Tandis que le joug (la charrue) va, que la quenouille aïté.

Bonne terre a besoin de bon laboureur.

Il y croit de mauvaises herbes parmi le froment.

Plus la terre est bonne, plus elle produit de mauvaises herbes.

La mauvaise herbe croit toujours assez.

Le pays gras fait l'homme paresseux. Pays rude, peuple rude ; pays gras, peuple paresseux.

L'homme qui cultive la terre aura du pain pour se rassasier.

Il faut semer pour récolter.

Sèmes et nourris, et tu auras de la joie.

L'un laboure et l'autre sème, le troisième ne sait qui en jouira.

Celui qui sème en Dieu espère.

L'homme laboure et sème, mais la récolte vient de Dieu.

Ce qu'on veut moissonner dans son temps doit être semé de bonne heure.

La semence mise en terre de bonne heure manque rarement, mais toujours quand elle y est mise trop tard.

Sème de bonne heure et taille tard, tu auras du pain et du vin.

Il vaut mieux semer moins et travailler davantage.

Sème en poudre et tu recueilliras beaucoup.

Sème avec la main et point avec le sac.

Il faut courir pour semer le blé noir et se courber en semant le fin.

Tranquille et doux propre à semer l'avoine.

Qui peu sème peu recueille.

Ce qu'on épargne sur la semence manque au temps de la moisson.

Il ne faut pas semer toute sa semence dans le même champ.

LES COMMANDEMENTS DU CULTIVATEUR.

1. Peu de terre tu laboureras, Que tu fumeras en alternant.
2. Force bestiaux tu élèveras, Ils sont la base de l'amendement.
3. Luzerne et trèfle sèmeras, Et des sainfoins abondamment.
4. Plâtre ou cendres tu répandra, Sur ces verdure très-utilement.
5. De semences tu changeras, Pour récolter fructueusement.
6. Les bonnes épreuves tu répéteras, Quittant routine et entêtement.
7. Haies et bois tu planteras, C'est l'utile et l'agrément.
8. Termes et chemins ne défricheras, Pour éviter le piétinement.
9. Tes laines tu perfectionneras, Pour empocher beaucoup d'argent.
10. Chiens malades enfermeras, Mieux que de les tuer imprudemment.
11. Sorciers et devins mépriseras, Ce sont des coquins assurément.
12. Des maquignons te méfieras, Ils savent tromper adroitement.
13. Tes possessions tu borneras, Pour éviter le piétinement.
14. Les charlatans ne consulteras, Crainte de mourir par leur traitement.
15. Braise ou charbon tu n'allumeras, Pour te chauffer imprudemment.
16. Étant en sueur, tu ne boiras, Soit en voyage, soit en fauchant.
17. Ta voiture tu arrêteras, Pour en descendre plus posément.
18. Les noyés ne suspendras, C'est les achever assurément.
19. Tes enfants tu vaccineras, Pour éviter leur enterrement.
20. Chicane et procès tu fuiras, Car ils causent un grand tourment.
21. Des arbitres tu appelleras, Pour juger tes différends.
22. Les cabarets ne hanteras, Mais bois chez toi amicalement.
23. Tes enfants tu instruiras, Par bons exemples et documents.
24. Honnête homme toujours seras, Tant en secret qu'ouvertement.
25. A la religion tu t'attacheras, Et pour l'avenir et pour le présent.

PARTIE LITTÉRAIRE.

FEUILLETON DE LA SEMAINE AGRICOLE.

LE PAYS DE L'OR.

PAR

HENRI CONSCIENCE.

I

LE BUREAU.

Un matin du mois de mai de l'année 1849, un jeune commis, assis devant un pupitre, était seul dans le bureau d'une maison de commerce peu importante, à Anvers.

Il était haut de taille et blond de cheveux; sa figure fraîche et fine, avec quelque chose de rêveur dans l'expression, paraissait indiquer un caractère très-doux, quoique l'éclat de ses yeux bleus accusât une certaine force d'âme ou du moins une nature enthousiaste.

Il était occupé à écrire; cependant il interrompait souvent son travail pour jeter les yeux sur un journal ouvert à sa droite sur le pupitre. Le contenu de cette feuille semblait l'attirer chaque fois avec une nouvelle force, car c'était évidemment contre sa volonté qu'il détournait si souvent son attention de son ouvrage. Il fixa une dernière fois le regard sur ce journal et lut d'une voix sourde et émue :

« On y rencontre l'or presque à la surface de la terre, et en si grande abondance, qu'on n'a qu'à se baisser pour ramasser des trésors. Un matelot a trouvé dernièrement une pépite ou morceau d'or pesant plus de vingt livres et d'une valeur d'au moins vingt-cinq mille francs. »

Un soupir s'échappa de la poitrine du commis, et il leva vers le ciel un regard chagrin.

Quelqu'un ouvrit la porte du bureau. C'était un jeune homme assez solidement bâti, aux joues rouges, aux yeux noirs et étincelants; sur son visage ouvert brillaient la santé et la bonne humeur.

— Jean, mon ami, tu seras grondé, dit l'autre. Monsieur est déjà venu au bureau, et il a manifesté son mécontentement de ton absence.

— Bah! cela m'importe peu, mon bon, répondit Jean d'un ton triomphant. C'est décidé: je dis adieu au métier de gratte-papier et à cette obscure prison où j'ai si sottement usé les plus belles années de ma vie. Hourra! Je vais courir le monde, libre comme un oiseau, et ne reconnaissant plus d'autre maître que Dieu et le sort!

— Que veux-tu dire? demanda son camarade stupéfait.

— Ce que je veux dire? reprit Jean en tirant un papier plié de sa poche. Voici le prospectus d'une société française, la *Californienne*; elle a fait faire toutes sortes d'instruments pour exploiter les meilleures mines d'or en Californie. Là où l'on peut ramasser avec les mains le métal le plus précieux, elle recueillera l'or par monceaux avec des outils excellents et des procédés perfectionnés. Peut devenir actionnaire qui veut. Moyennant deux mille francs, on obtient une traversée libre sur un vaisseau de la société, comme passager de seconde classe, et on reçoit deux actions qui donnent droit à une double part de l'or recueilli. Là-bas, en Californie, on n'a à s'inquiéter de rien. La société procure à ses membres une bonne nourriture et des maisons de bois confortables. Comme passager de troisième classe, on ne verse que douze cents francs; mais on ne reçoit alors qu'une seule action. Mon père a consenti à sacrifier deux mille francs. Je deviendrai actionnaire de la *Californienne*! Le navire

le *Jonas* est équipé par la *Californienne*; dans quinze jours, il partira d'Anvers pour le pays de l'or. La société envoie encore quatre vaisseaux en Californie, entre autres un du Havre de Grâce, avec les outils et les directeurs, qui doivent déjà être une mer pour recevoir là-bas les actionnaires.

Victor regarda son camarade avec des yeux étincelants. Ce qu'il entendait le frappait de stupeur; car un sourire d'admiration illuminait son visage rayonnant.

— Tu pars pour le pays de l'or! tu vas en Californie! murmura-t-il.

— Dans deux semaines.

— Tais-toi, Jean! La soif de l'or t'a-t-elle pris ainsi tout à coup.

— Oh! non; toi-même, Victor, tu m'as mis la tête à l'envers en me parlant sans cesse du pays extraordinaire qu'on vient de découvrir. Je vois dans ce voyage un bon moyen d'échapper à l'étouffante vie de bureau; l'or n'est qu'un prétexte pour obtenir le consentement de mon père..... Ah! ah! demain, je suis libre demain, je deviens actionnaire de la *Californienne*; demain, je retiens ma place sur le navire le *Jonas*!

— Que tu es heureux! dit Victor en soupirant. Mon Dieu, que ne donnerais-je pas pour pouvoir être ton compagnon de voyage!

— Tu n'a qu'à vouloir, Victor. L'oncle de Lucie n'a-t-il pas déclaré vingt fois qu'il te prêterait l'argent nécessaire, si tu osais entreprendre un voyage en Californie?

— Et ma mère, Jean?

— Oui, ta mère.....; mais tu dois considérer que les parents sont tous les mêmes. Si nous ne faisons pas un peu d'effort pour sauter hors du nid, ils nous tiendraient sous leurs ailes, jusqu'à ce que les cheveux commencent à grisonner sur notre tête.....

— Tu ne peux croire, Jean comme la seule idée d'une pareille résolution fait trembler une mère. L'oncle de Lucie, l'orsqu'il vient chez nous, parle beaucoup des voyages lointains qu'il a faits en qualité de capitaine de vaisseau. Ma pauvre mère pâlit à la moindre allusion. Elle m'a toujours aimé si tendrement; je ne peux pas lui enfoncer le poignard dans le cœur.

— Tu dois le savoir, c'est pourtant le seul moyen de voir s'accomplir le vœu de ton cœur. Le capitaine est un rude gaillard, il n'a pas beaucoup d'estime pour l'homme qui use sa vie courbée sur un pupitre et qui n'a vu qu'un petit coin du monde. Je gage que, si tu oses aller en Californie, à son retour il te donnera avec joie la main de sa nièce.

— Il m'a promis son consentement aussitôt que mes appointements atteindront deux mille francs.

— Oui? alors tu attendras longtemps. La révolution, en France, a fait languir le commerce. Monsieur n'a-t-il pas dit avant-hier qu'il serait obligé de réduire nos appointements?

Victor tint les yeux baissés sans rien dire.

— Tu as peut-être peur du long voyage demanda l'autre.

— Peur! moi?..... s'écria Victor sortant de sa réverie. Depuis six mois, je meurs d'envie d'entreprendre ce voyage? Non-seulement la Californie me fait entrevoir le moyen d'obtenir la main de Lucie, mais il y a encore un autre sentiment également puissant, qui me montre dans les contrées lointaines l'étoile d'un meilleur avenir. Juge, Jean: ma mère s'est imposé beaucoup de privations et a diminué son petit avoir pour pouvoir me donner une bonne éducation. Sa boutique et mes appointements subviennent à peine à notre entretien. L'instant est pourtant venu où le fruit de mon travail devrait rapporter quelque chose pour donner un peu d'aisance à ses vieux jours, et la récompense ainsi de son amour et de ses sacrifices. J'aurais peur d'un voyage en Californie? Qui est-ce qui soupire plus ardemment que moi après cette terre promise? Le bien-être de ma mère et mon propre bonheur ne sont-ils pas là? Et n'ai-je pas des raisons pour mépriser tous les

dangers, s'il en existe? Ah! si je pouvais t'accompagner, comme je remerciais Dieu pour sa bonté même au milieu de l'adversité et de la souffrance!

— Mais tente encore un effort, Victor. Pense qu'autrement tu te condamnes toi-même à rester toute ta vie, à pâlir devant cette éternelle pupitre; que la jeunesse se passe, lente, triste et régulière comme une vieille horloge. La liberté, c'est l'espace, voilà le bonheur de l'homme; voir le monde contempler chaque jour de nouvelles merveilles, se sentir ému à chaque battement du pouls, voilà vivre!... Et alors après deux ans d'indépendance, revenir dans sa patrie avec assez d'or pour enrichir tous ceux que nous aimons!

— Oui, Oui! s'écria Victor comme hors de lui, je lui demanderai encore; et s'il le faut j'implorerai à genoux son consentement, je la supplierai par ce qu'elle a de plus cher au monde...

— Et moi, vois-tu, je chercherai aujourd'hui le capitaine Morrelo au café, et lui dirai qu'il doit t'aider. Laisse-moi faire... La bonne idée! nous partagerions là-bas, comme ici, le bien et le mal...

— Tais-toi, Jean, répliqua l'autre d'une voix étouffée. J'entends monsieur qui vient au bureau...

— Ne lui dis rien de mon départ. Mon père pourrait quelquefois changer d'avis avant demain; on ne peut pas savoir.

— Non, mais tiens-toi tranquille; sans cela monsieur se fâcherait.

Les deux commis prirent leurs plumes; et, lorsque la porte s'ouvrit, ils penchaient silencieusement la tête sur le papier, comme s'ils étaient restés depuis des heures absorbés dans leur travail.

II

LE DÉPART.

Par une chaude journée du mois de juin, deux ou trois heures avant la tombée du soir, une grande foule était réunie au bord de l'Escaut, regardant d'un œil étonné un beau brick qui, pavillons déployés et flottant au vent, mouillait dans le port, prêt à appareiller. C'était le *Jonas*, équipé par la société française la *Californienne*: le premier vaisseau qui fit un voyage direct au pays de l'or, nouvellement découvert.

Le pont du brick fourmillait déjà de passagers qui agitaient à tout moment leurs chapeaux en l'air et faisaient retentir sur les flots leurs cris de triomphe; du bord de l'Escaut, on leur envoyait, de brillants souhaits de bonheur. C'était comme une kermesse, comme une joyeuse fête à laquelle les habitants d'Anvers ne prenaient pas moins part que les chercheurs d'or surexcités, quoique les émigrants fussent pour la plupart des Français des départements du Nord, et que très-peu de Belges se fussent laissés séduire par le brillant appât de la *Californienne*.

Une couple de barques longeaient le quai pour prendre les retardataires qui avaient passé en ville les dernières heures. On voyait voguer également quelques autres canots sur le fleuve. Chacun d'eux avait un drapeau belge au gouvernail, et ceux qui le montaient envoyaient leurs adieux à la ville d'Avers et à l'Europe, et faisaient un tel vacarme en entrant et en battant des mains, qu'ils avaient l'air de gens ivres ou fous.

En ce moment, trois personnes, un bourgeois avec ses deux fils, sortirent en hâte d'une rue aboutissant au quai et se dirigèrent vers le lieu où se trouvaient les barques.

— Vois, vois, mon père, dit l'ainé des deux jeunes gens, voilà le *Jonas* qui attend avec impatience.

— Que Dieu le protège! dit en soupirant le bourgeois,

— Mais allez-vous vous attrister maintenant, mon père? dit le jeune homme en riant. Que sont deux années dans la vie d'un homme? J'en ai usé au moins six devant un stupide pu-

pitre. Pas d'inquiétude! au contraire, soyez content et ayez confiance. Je reviens avec des monceaux d'or, avec des trésors, et ce sera mon orgueil d'avoir procuré à mon père et à mon frère une vie douce et paisible. Ainsi, ne soyez pas inquiet; vous n'aurez jamais de raisons de regretter ce voyage... Mais où reste donc Victor? Aurait-il mal aux jambes, maintenant que l'heure décisive est arrivée?

—Sa mère et lui ont tant de choses à se dire! murmura le vieux bourgeois.

—Vois, Jean, ils viennent là-bas, remarqua le frère. Cette pauvre Lucie Morrelo, elle marche la tête haute et paraît contente; mais la servante du capitaine m'a dit que, depuis huit jours, elle ne fait que pleurer lorsqu'elle est seule.

—Tant mieux, mon frère.

—Comment cela?

—Certainement, c'est une preuve qu'elle aime sincèrement mon ami Victor. Cela me réjouit pour lui.

Les personnes dont l'arrivée avait été annoncée par le frère de Jean se montrèrent bientôt au coin de la rue. C'était une dame déjà vieille, qui marchait en parlant à côté d'un jeune homme et lui pressait la main avec une tendresse inquiète, pendant que lui dirigeait vers le Jonas, pavoisé comme aux jours de fêtes, des yeux où brillait une joyeuse excitation.

Derrière eux venait un homme avec des joues tannées et de larges favoris, qui donnait le bras à une très-jeune fille au visage charmant et délicat, et s'efforçait de lui faire comprendre, en riant et en plaisantant, qu'un voyage en mer n'était pas plus dangereux qu'une petite excursion à Bruxelles par le chemin de fer.

—Victor, Victor, dépêche-toi! on lève déjà l'ancre là-bas! s'écria Jean, qui se tenait debout dans une barque. On nous annonce qu'il n'y a plus de temps à perdre.

Lorsque la veuve regarda, du bord de l'Escalot, le faible esquif qui allait dans quelques minutes lui enlever, pour toujours peut-être, son fils bien-aimé, les larmes tombèrent sur ses joues et elle le pressa en sanglotant dans ses bras. Ce tendre embrassement émut profondément Victor, et il s'efforça de consoler et de tranquilliser sa mère affligée par de douces paroles, et en lui promettant plus d'aisance et de bonheur pour ses vieux jours.

Il fut resté longtemps encore sur le cœur de sa mère, sourd à l'appel de son ami; mais le vieux capitaine, l'oncle de Lucie, Farracha de ses bras en se moquant de cet excès d'attendrissement. Jean, de son côté, criait plus fort que jamais que la barque ne pouvait attendre plus longtemps.

Victor prit les deux mains de la jeune Lucie dans les siennes et pénétra par un long regard jusqu'au fond de son cœur; ses yeux demandaient: "M'attendras-tu? Ne m'oublieras-tu pas?" La demande et la réponse devaient être toutes les deux très-émouvantes, car un torrent de larmes roula sur le visage de la jeune fille, le visage du jeune homme s'illumina d'une joie extrême.

Le marin prit Victor par le bras et l'entraîna vers la barque. Le jeune homme, ému, embrassa encore sa mère et murmura à son oreille les plus ardentes paroles d'amour.

—Eh bien, puisque Dieu l'a permis, dit-elle en sanglotant, va, mon fils; je prierai pour toi tous les jours, toutes les heures. Ne m'oublie pas! n'oublie pas ta mère!

Victor descendit dans le canot; les rames plongèrent dans le fleuve... En ce moment, on vit accourir de loin un jeune homme qui agita ses bras au-dessus de sa tête, avec des gestes inquiets, et qui criait:

—Attendez un peu, pour l'amour de Dieu! Je suis Donat Kwik; j'ai payé mon passage; il faut que j'aille aussi au pays de l'or!

—Ce jeune homme paraissait être un paysan; la longue redingote bleu qui lui pendait jusqu'aux talons, son visage rouge et bouffi, son air naïf et franc, et surtout ses grandes

maines et ses membres robustes et trapus, indiquaient qu'il avait quitté les travaux des champs pour courir également après la fortune.

Son premier pas ne fut cependant point heureux. Dans sa crainte que le canot ne partît sans lui, il sauta avec une précipitation aveugle sur le bord du léger esquif et culbuta dans l'eau la tête la première.

Un matelot le saisit par les cheveux; un second, aidé de Jean, le tira dans la barque, au milieu des éclats de rire et des applaudissements des bourgeois réunis sur le quai.

Le paysan regarda autour de lui avec embarras, se frotta la tête, rejeta une gorgée d'eau et murmura tout stupéfait:

—Camarades, il y a, pardieu! trop de sel dans soupe! Vous n'aviez pas besoin non plus d'arracher la moitié de mes cheveux: je nage comme une anguille...

Mais, comme le canot bondit tout à coup sous la vive impulsion des rames, Donat Kwik tomba en arrière sur un banc et se cramponna avec frayeur au bord de l'embarcation.

Cet incident avait à peine détourné du quai l'attention de Victor. Pendant que la barque s'éloignait avec rapidité du rivage, il tenait le regard dirigé vers l'endroit où sa mère et Lucie lui faisaient toutes sortes de gestes encourageants, comme si elles eussent cru, les âmes aimantes, qu'il était encore plus malheureux qu'elles.

Jean était debout sur un banc. Il jeta à son père et à son frère un dernier adieu retentissant, agita son chapeau et poussa un hurra triomphant qu'on entendit jusque près des maisons du quai.

Ces cris de joie firent un singulier effet sur Donat Kwik. Il sauta debout, s'élança au cou du joyeux jeune homme et le pressa dans ses bras avec tant de force, que Jean sentit l'eau mouiller sa poitrine. Il l'éloigna avec une sorte de colère le grossier compagnon de voyage, et s'écria:

—Ah ça! mon gaillard, êtes-vous fou ou gris?

—Je crois, en effet, que j'ai un petit coup dans le cerveau, répondit l'autre. Il y a de la bonne bière à Anvers, de la forte bière...

—Ne voyez-vous pas que vous me mouillez et que vous abîmez mes vêtements?

—Pardieu! j'avais oublié le bain froid! Bah! camarade, nous pourrions acheter là-bas autant d'habits que nous voudrions. De l'or par brouettes!

—De quel pays êtes-vous? A votre langage, on dirait que vous venez de Malines? demanda Jean.

—Vous l'avez presque deviné. Je suis Donat Kwik, un fils de paysan de Natten-Haesdonck, au delà de Rupelmonde, dans le petit Brabant, dit l'autre en bredouillant très-vite. Ma tante est morte; j'ai hérité, mais pas assez, à mon goût. Je vais chercher de l'or. A mon retour, je me marie avec Hélène, la fille du notaire, ou avec Trine, la fille du bourgmestre, ou avec la demoiselle du château. Je ramasserai tant d'or, tant, tant, que je pourrai acheter tout le village!

(A CONTINUER.)

MARCHÉS.

Montréal, 9 octobre 1869.

MARCHÉS AUX GRAINS ET PROVISIONS.

On se plaint, en campagne, du prix de l'orge et les cultivateurs préfèrent ne pas vendre. Néanmoins, les Haut-Canadiens, prévoyant que ni aux Etats-Unis, ni en Angleterre, il n'y aura un besoin assez urgent d'orge pour faire élever les prix, s'empresment de vendre ce qu'ils ont. Nous craignons que le Bas-Canada laisse la navigation se fermer, après quoi il lui sera plus difficile que jamais d'avoir de bons prix.

Au Marché Bonsecours les prix de détail étaient comme suit:

MARCHÉ BONSECOURS.

Corrigé expressément pour la Semaine Agricole par le Clerc du Marché.

Montréal, 9 octobre.

	S	D	S	D
FARINE —De Blé $\frac{1}{2}$ quin.....	13	3	13	6
d'Avoine mts.....	15	0	16	0
Blé-d'Inde.....	10	0	10	0
Sarrasin.....	9	0	10	0
GRAINS —Blé $\frac{1}{2}$ minot.....	0	0	0	0
Pois.....	4	3	4	6
Orge.....	3	6	3	8
Avoine 40 lb.....	2	3	2	6
Sarrasin $\frac{1}{2}$ minot.....	2	9	3	0
Lin.....	7	6	8	0
Mil.....	9	0	10	0
Blé-d'Inde.....	4	6	5	0
LÉGUMES —Patates, poche.....	3	9	4	0
Fèves minot.....	0	0	0	0
Oignons $\frac{1}{2}$ tresse.....	0	5	0	6
LAITERIE —Œufs frais $\frac{1}{2}$ doz.....	0	11	1	0
Beurre frais $\frac{1}{2}$ lb.....	1	3	1	6
Beurre salé.....	0	10	1	0
DIVERS —Sucre d'érable $\frac{1}{2}$ lb.....	0	5	0	7
Miel.....	0	6	4	0
Saoudoux.....	0	10	0	11
Lard frais $\frac{1}{2}$ 100 lb.....	52	6	55	0
Beuf.....	30	0	40	1
Lévres $\frac{1}{2}$ couple.....	1	0	2	1
VOLAILLES —Dindes $\frac{1}{2}$ couple.....	10	0	12	0
Dindes jeunes.....	5	0	6	0
Oies.....	0	0	6	0
Canards.....	2	0	2	0
Poules.....	2	6	3	0
Poulets.....	1	8	2	6
GIBIERS —Canards sauvages.....	2	0	2	6
Poulets $\frac{1}{2}$ couple.....	0	6	0	7
Bécassines.....	1	0	1	3
Coqs de bruyères.....	3	0	3	0
Pigeons.....	0	10	1	0
Perdrix.....	3	0	4	6
Tourtes $\frac{1}{2}$ doz.....	5	0	6	0
Bécasses.....	1	1	1	3

Mais les prix du grain en forte quantité sont moindres, puisque les commerçants en gros ne vendent par cargaisons qu'aux taux suivants:

POIS $\frac{1}{2}$ 60 lbs.—Une vente de plusieurs charges de chars de 85 à 86 $\frac{1}{2}$ c par 66 lbs, et de 73 $\frac{1}{2}$ à 79c par 60 lbs.

BLÉ-D'INDE $\frac{1}{2}$ minots de 56 lbs.—Pas de transactions.

AVOINE $\frac{1}{2}$ mts de 32 lbs.—Nominale de 38 à 40c.

ORGE $\frac{1}{2}$ 48 lbs.—Nominale, de 60 à 70c.

MARCHÉS AUX ANIMAUX.

Les animaux sont très rares, ainsi que les moutons. Quant aux cochons, on n'ose en aborder.

Animaux vivants, 1re qualité	\$7.25 à \$8.00	$\frac{1}{2}$ 100 lbs
" " 2e et 3e	6.00 à 7.00	
Vaches à lait.....	\$30.00 à 55.00	
Moutons.....	4.00 à 5.50	
Agneaux.....	2.50 à 3.75	
Cochons.....	8.00 à 9.50	$\frac{1}{2}$ 100 lbs

MARCHÉS MONÉTAIRES.

Greenbacks achetés de 76
Vendus 76 $\frac{1}{2}$
Pour argent achetés de 77
Change sur New-York vendu 7 $\frac{1}{2}$ à 80
Traités d'or, $\frac{1}{2}$ à $\frac{1}{2}$ d'est
Billets de la Banque du Haut-Canada achetés de 50.
Argent acheté de 1 $\frac{1}{2}$ à 00; vendu de 1 $\frac{1}{2}$
Change sterling 9 $\frac{1}{2}$ à 9 $\frac{1}{2}$
Or ouvert à 130 $\frac{1}{2}$, fermé à 130 $\frac{1}{2}$

L. MARCHAND & FILS,
Courtiers, coin des rues St. Jacques
et St. Francois-Xavier.

BOIS DE CORDE.

Le port, un instant dégariné de bateaux, vient d'en recevoir une grande quantité.

Bois H. C.	Bois B. C.	
Erable.....	\$6 00 Erable.....	\$5 10
Merisier.....	5 55 Merisier.....	4 20
Hêtre.....	5 00 Hêtre.....	4 20
Mélèze.....	5 25 Mélèze.....	4 20
EpINETTE.....	4 00 EpINETTE.....	3 60

MARCHÉS AUX FOURRURES.

Les peaux de buffle sont très chères cette année et elles seront chères tout l'hiver.

Montréal, Oct. 9.

Peau Renard rouge 1.25 à 1.50	Castor. 1.20 à 1.50 par lb
Marte..... 1.25 à 1.55	Rat musqué:
Vison Labrad. 10.00 à 12.00	d'Automne..... 10c à 12c
Ours..... 2.00 à 3.00	d'Hiver..... 15c la pièce
Loup-cervier..... 1.00 à 1.25	de Printemps 12c "
Loup..... 2.00 à 3.00	Bête puante..... 15c à 20c
	Loutre..... 6.00 à 8.00

On s'abonne au No. 16, Rue St. Vincent