

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 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 checked="" type="checkbox"/> | Additional comments /
Commentaires supplémentaires: | | Pagination multiple. |

RTY OF MAIN LIBRARY, DEPARTMENT
OF AGRICULTURE

Nouvelle Série

Vol.

XIII.

L'AGRICULTEUR

JOURNAL OFFICIEL

DE LA

CHAMBRE D'AGRICULTURE

ET

BAS-CANADA

Mars.

1861.

N^o. 7.

Le Sol, c'est la Patrie ; améliorer
l'un c'est servir l'autre.

MONTREAL

Imprimé et Publié par de MONTIGNY & Cie., 18, Rue St. Gabriel.

ABONNEMENT
EN DOLLAR PAR ANNEE, PAYABLE D'AVANCE.

Publié par De MONTIGNY & Cie.,

SOUS LA DIRECTION DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DU
BAS-CANADA.

AVEC LA COLLABORATION

Des Présidents et Secrétaires de 68 Sociétés d'Agriculture de Comtés,

DU DR. SMALLWOOD, M. D. L. L. D.

Sommaire de ce Numéro.

	Page
CHRONIQUE AGRICOLE, Mars 1861—Sucre d'Erable—Couches Chaudes..	145
Nouvelle Société.....	148
Des diverses Races de Moutons Anglais—Le Mouton en France.....	148
Insectes sur les Moutons.....	151
Croisement des Races.....	151
Mouches à Miel.....	153
CONSEILS.....	154
HORTICULTURE—Tomate, etc.....	156
ECONOMIE DOMESTIQUE—Considérations et recettes sur la fabrication du du fromage.....	158
Remède contre les brûlures	161
NOTES DE MÉDECINE VÉTÉRINAIRE	162
PETITE CHRONIQUE.....	163
VARIÉTÉS—Félix ou le jeune cultivateur.....	165
OBSERVATIONS MÉTÉOROLOGIQUES, Décembre	168
PRIX COURANTS	168

A V I S.

☞ Toute lettre concernant la rédaction, l'abonnement ou les annonces doit être adressée à DEMONTIGNY & CIE., affranchie, sinon elle sera refusée.

☞ Annonces 10 cents par ligne, (Brevier), invariablement publiées dans les deux langues. Adresses d'affaires, \$5 par an. On n'a pas droit à plus de deux lignes pour ce prix.

☞ Abonnement UN DOLLAR par an, payable d'avance. Tout abonnement doit dater du 1er Septembre.

☞ On ne souscrit pas pour moins d'un an.—Pour discontinuer d'être souscripteur il faut donner un mois d'avis avant l'échéance de l'année d'abonnement.

☞ Extrait de la loi concernant l'Agriculture, 20 Victoria, Chap. 32, Section 15 : “ Si les dites Chambres ou aucune d'elles publie un Journal mensuel etc., il sera du devoir des Sociétés d'Agriculture qui reçoivent une part de l'allocation publique de donner avis du temps et du lieu de leurs Exhibitions dans les journaux ainsi publiés ou adoptés par les dites Chambres respectivement.”

CHRONIQUE AGRICOLE.—MARS 1861.

SUCRE D'ÉRABLE—COUCHES CHAUDES.

Pendant la durée du blocus continental, vers 1813, sous le règne de Napoléon 1er, le sucre devint si cher en France que les sucriers fermèrent à clé. La livre coûtait de 4 fr. 10 sous à 5 fr. Sous la puissante impulsion de l'empereur et l'excitation des récompenses les plus libérales, le génie industriel *créa* le sucre de betterave. Quand nous disons qu'il *créa*, tout le monde comprend que nous n'avons d'autre pensée que de montrer de la manière la plus énergique l'immense travail qu'il fallut accomplir pour en arriver là. Après beaucoup de recherches et d'expériences, beaucoup d'efforts et de sacrifices, on obtint du jus extrait de la betterave, un superbe et excellent sucre, qui, raffiné, fut parfaitement identique à celui de la canne.

Longtemps les Anglais traitèrent les Français de charlatans, prétendant que leur sucre n'était qu'un mensonge. Aujourd'hui, on ne fait nulle part de différence, à l'œil ni au goût, entre les deux espèces de sucre, le sucre de canne et le sucre de betterave ; et la fabrication de celui-ci, qui s'est étendu en Allemagne, en Russie, en Italie, a pris, en France, une extension considérable. Voici par exemple, les résultats de la dernière campagne :

Durant l'année qui vient de s'écouler, il y a eu 344 fabriques en activité ; et les sucres fabriqués s'élèvent à 252,940,524 livres. Sur ce total 14,294,066 livres ont été exportées ; le surplus a été livré à la consommation intérieure.

Ces chiffres sont éloquentes et prouvent incontestablement le degré de perfection que l'on a atteint dans la fabrication.

Or, si l'on est arrivé à de tels résultats avec le jus de la betterave, pourquoi avec l'eau de l'érable n'aurait-on pas des satisfactions pareilles ?

La question du sucre, à l'époque où elle a surgi en France, entouré des circonstances les plus graves, prit il est vrai, spontanément, tous les caractères d'une question nationale ; et cette considération concourut puissamment à son heureuse solution. En Canada les mêmes causes de stimulation n'existent pas ; c'est le seul amour du progrès qui doit amener des changements et perfectionnements dans le travail du sucre. Mais cet amour est-il donc si faible encore que l'on doive désespérer de voir de longtemps ces perfectionnements se généraliser et en définitive s'implanter résolument dans le pays ?

L'objet est important. Il est certain que dans les parties des Etats où elle s'exploite, l'industrie du sucre d'érable fait d'immenses progrès. On en apprécie hautement les avantages. En premier lieu, la saison est pour quelque chose, saison morte s'il en fût ; ensuite le peu de temps pendant lequel se fait la fabrication n'est par non plus à dédaigner ; enfin, il est incontestable que le sucre le plus beau se vend le mieux et le plus cher.

Une qualité parfaite, dans la blancheur comme dans le goût, s'obtient de l'é-rable tout aussi bien que de la canne et de la betterave. On cite, entr'autres, un fabricant du Massachusetts, M. Ormsbee, qui, sous ce rapport, se signale d'une manière toute particulière. Ses produits sont d'une pureté remarquable, très blancs, parfaitement clarifiés et dépouillés du goût d'érable si commun dans les autres fabrications.

De tels succès, d'ailleurs ont été remarqués chez nous. Nous savons que parmi nos notables fabricants il en est qui soignent leur fabrication, qui excitent par de généreuses récompenses le zèle et les efforts, l'esprit de rivalité de leurs agents ; et le rapport du jury des produits agricoles qui ont figuré à l'exposition provinciale de 1858, donne à cet égard de précieux et incontestables témoignages.

Il est constant que la couleur de ce sucre est d'autant moins foncée qu'on a apporté plus de soins à l'opération. Il peut devenir aussi blanc que le sucre de canne ; et, alors, sa saveur est aussi agréable, il sucre également bien ; raffiné, si l'on poussait jusque-là le travail, il serait certainement aussi beau que celui qu'on obtient dans les raffineries d'Europe.

M. Ormsbee, donnant quelques explications sur ses procédés de fabrication, place au premier rang des conditions qui sont essentielles pour obtenir un bon et beau sucre, la propreté et la diligence.

Les seaux ou augets dans lesquels on recueille la liqueur, doivent être parfaitement nettoyés ; et c'est là déjà où doivent commencer les soins ; car il est clair que si ces ustensiles sont malpropres ou s'ils sont placés dans de telles conditions, sous les arbres, qu'en même temps qu'ils recueilleront la liqueur, ils recevront les eaux de pluie, les feuilles et autres objets étrangers, la réduction ainsi que la clarification seront plus lentes à opérer, plus coûteuses et plus difficiles.

Les augets devraient être couverts, et la liqueur amenée par un tuyau correspondant de l'arbre à l'auget, sans discontinuité.

C'est la méthode qu'observe M. Ormsbee, qui s'explique sur la suite de l'opération dans les termes que voici :

“ Je ramasse la liqueur aussitôt qu'il s'en trouve assez pour commencer, et je la réduis en sucre aussi vite que possible. Je la verse dans une chaudière en tôle disposée pour que le feu ne l'enveloppe pas de ses flammes, mais bien pour que la chaleur se concentre en dessous.

“ Au moment où elle est pour bouillir, je la fais filtrer ; puis je la replace sur le feu et je l'écume tout le temps qu'il est nécessaire. Lorsque le sirop est à l'état convenable, je le retire ; je le laisse reposer toute la nuit, et le lendemain je le décante avec soin ; le sédiment est joint à la fournée suivante : J'emploie, pour la clarification, six œufs pour cent livres de sirop, je fais bouillir encore, filtrer dans une flanelle épaisse, et rebouillir jusqu'à ce que, versé sur la neige, le sucre refroidit sans la colorer.”

Nous avons appris que quelques personnes se trouvaient bien de la substitution de chaudières en fer blanc aux chaudières en tôle. Si l'expérience s'en continue cette année avec succès, nous espérons qu'il nous sera donné d'en informer nos lecteurs, et de mettre chacun à même d'en apprécier les avantages,

Nous souhaiterions vivement de voir cet objet de nos productions nationales prendre franchement dans sa fabrication plus d'extension et à la fois plus de perfectionnement.

C'est ici une question d'économie publique, dont l'intérêt est majeur. Et en effet que l'on jette un coup d'œil sur cette masse considérable de sucres étrangers qui sont importés, qui sont aussi, d'ions-nous, préférés dans la consommation générale, n'est-ce pas là pour la province un capital énorme, dépensé en pure perte puisqu'il pourrait n'en pas sortir du moment que le sucre indigène étant de tous points identique au sucre étranger, les causes de préférence disparaîtraient ?

Nous entrevoyons pour ce mois aussi quelques travaux de jardinage, les semis sur couches chaudes. Chacun sait quels sont les objets qui généralement donnent lieu à ce travail printanier ; nous nous dispenserons de les énumérer ; mais nous consacrerons plus loin quelques pages sur la culture des tomates et des laitues. Nous nous bornerons ici à quelques renseignements généraux sur l'établissement même des couches, et à l'émission de cette simple observation que c'est par une culture répandue des plantes potagères que l'on pourra espérer une amélioration au sort des fortes populations et prévenir la misère.

Le premier soin auquel on a à s'attacher pour les semis sur couches c'est la préparation même du fumier. Le fumier de cheval, de mouton et d'âne, est le plus chaud et le plus léger. C'est celui-là, qu'on doit employer pour les couches. Il n'est pas destiné à l'engrais de la couche ; c'est un point dont on doit se pénétrer ; mais uniquement à la fermentation qui doit donner la chaleur. Aussi les fumiers gras et bien consommés sont du plus mauvais effet ; ils manquent de chaleur. Au contraire, plus le fumier sera long, plus la fermentation sera efficace ; il sera excellent, par exemple, s'il n'est composé que de paille passée sous les chevaux et imprégnée d'urine.

Quelques jardiniers sont dans l'usage de préparer leur fumier de couche dès l'automne. D'autres ne le font qu'au moment de l'employer, et voici leur méthode : On étend sur le sol une couche de chaux vive que l'on arrose d'eau chaude ; on la recouvre ensuite de la quantité de fumier dont on a besoin. Bien entendu que ce fumier est dans les conditions que nous venons de spécifier, c'est-à-dire, qu'il est frais et long. Sur le tas ainsi préparé on jette une nouvelle quantité d'eau chaude. La fermentation commence bientôt ; et au bout de peu de temps, 15 jours environ, le fumier est bon à employer.

Une abondance de matière inattendue nous oblige à ajourner au prochain numéro nos articles de biographie et d'industrie agricole.

NOUVELLE SOCIÉTÉ.

Nous apprenons que la Société d'Horticulture de Montréal vient de faire des changements qui lui permettent d'obtenir l'allocation du gouvernement. Cette société dès aujourd'hui prendra le nom de "*Société d'Agriculture et d'Horticulture.*"

Sous cette nouvelle organisation la société recevra la même allocation que les Société d'Agriculture du Canada.

La Société d'Horticulture est organisée depuis quinze années et dans cet intervalle elle a dépensée \$4000. Nous souhaitons à la nouvelle société tout espèce de succès, car elle peut grandement aider la cause de l'agriculture.—*Communiqué.*

☞ Nous aimerions, à propos de cette société, à attirer l'attention de nos lecteurs sur l'annonce de MM. S. J. Lyman et Cie., qui ont été au nombre des patrons de cette utile société qui viennent d'importer un des assortiments les plus choisis et des plus considérables de Graines, de Fleurs, de Jardins et de Champs.

DES DIVERSES RACES DE MOUTONS ANGLAIS.

LE MÉLINGS EN FRANCE.

Nous extrayons les paragraphes suivants d'un discours de M. Charles Howard sur l'origine et les mérites relatifs de diverses races de moutons d'Angleterre. Ce discours, fait dans une récente réunion du club central des Fermiers, à Londres, a excité l'intérêt et la curiosité des auditeurs ; nous croyons que nos abonnés liront avec plaisir ce que nous en rapportons.

L'Angleterre est fière avec raison de ses belles races à longues laines. On a calculé qu'elle vend par an pour \$125,000,000 de laine fabriquée ; et telle est l'importance que, dans ce pays, les cultivateurs attachent au perfectionnement de leurs races, que le célèbre Blakwell, étant parvenu par croisement habile à former une race précieuse, loua des béliers aux autres cultivateurs au prix de plus de \$650 par saison, et qu'un seul bélier lui rapporta dans une année jusqu'à près de \$5,000.

SOUTH-DOWNS.—Les South-Downs proviennent des moutons, petits, gris et à face brune, des pays à côtes et à montagnes de l'Angleterre. John Ellman est le premier qui améliora la race. Il a été suivi et surpassé par Jonas Webb, qui a fait les South-Downs parfaits. Les particularités de ce mouton sont dans la qualité supérieure de sa viande et de sa laine. Le poids moyen, à l'âge de 13 à 15 mois,

est de 126 livres ; et celui de la laine est de 6 livres. Il est parfaitement adapté aux lieux accentués, pauvres de pâturages. On le considère comme l'élite des moutons. Les brebis sont très fécondes et donnent généralement, à la fois, deux agneaux.

HAMPSHIRE-DOWNS.—Ce mouton de valeur a été obtenu de divers croisements qui ont commencé avec le siècle. Il présente quelque conformité en laine, couleur et apparence générale avec le plus petit, mais plus joli *South-Down*. Il est venu rapidement en faveur. Il est d'ur et d'une bonne constitution, bon producteur de laine. La tonte peut se faire tous les ans, de bonne heure ; elle produit de 6 à 7 livres. Cette race, qui est susceptible de se développer suivant la quantité de nourriture, donne aussi une excellente viande, grasse et maigre, pour la boucherie. Les brebis sont fécondes et bonnes mères.

LEICESTER.—Les moutons ainsi désignés ont été originellement élevés par Blakwell. C'est à cette race que toutes les autres à longue laine doivent leur perfection extérieure et leur plus grande disposition à engraisser. Les chefs caractéristiques du Leicester sont d'abord cette disposition même à l'engraissement avec une consommation de nourriture comparativement petite, puis une maturité précoce pour la laine. La toison donne communément 7 livres ; et la carcasse pèse 140 livres, à l'âge de 14 à 15 mois. Les brebis sont peu fécondes ; on a rarement plus d'agneaux que de mères.

THE COTSWOLD.—Cette race est des plus anciennement établies. Elle était pesante à l'origine, grossière, avec une épaisse et pesante toison, très bien adaptée aux froids côtes de Cotswold. Ces moutons sont durs, maintenant, et promettent de prospérer parfaitement dans presque toutes les situations. Ils produisent de bonne heure une grande quantité de laine et de viande. Le poids moyen, dans un troupeau ordinaire préparé pour la boucherie, est d'environ 185 livres par mouton de 14 à 15 mois ; et celui de la toison est de 7 livres et demie.

LINCOLNSHIRE.—De même que la partie ouest de la Grande-Bretagne est estimée pour ses Cotswolds, le nord-est jouit d'une grande réputation pour la belle laine et la forte taille des Lincolns qui lui appartiennent spécialement. Ceux-ci, comme les Cotswolds, ont été perfectionnés par un mélange de sang Leicester ; et ils participent largement des uns et des autres, ayant le corps développé et la belle apparence des premiers, avec les qualités de chair, ajustement de formes, beauté de la tête et propension à engraisser des seconds. Ils donnent plus de laine ; et à 3 ans ils pèsent quelques fois jusqu'à 96 livres et demie au quartier ; à 1 an, 71 livres. Le poids de la laine, par pièce, sur un troupeau de moyenne force, est d'environ 8 livres et demie ; celui de la carcasse, à 28 mois, est de 169 livres. Les éleveurs considèrent la viande comme excellente ; elle possède une plus grande proportion de maigre que celle des Leicester. Les brebis sont fécondes, mais, comme les Cotswolds et les Leicesters, elles sont mauvaises nourricières.

SHROPSHIRE.—Ceux-ci sont des croisements. Leur mérite est dans leur supériorité sur toute autre race de cette contrée. Ils sont d'une robuste constitution, d'une excellente qualité de viande, et féconds ; toutefois, ils n'égalent pas les autres races.

OXFORDSHIRE-DOWNS—Voilà 27 ans que cette race a été produite par croisements avec les Hampshires, et, alternativement avec les South-Downs et les Cotswolds. Les moutons de la race dont il s'agit donnent leurs agneaux dans le mois de février ; et à 13 et 14 mois ils sont assez vieux pour les marchés. Leur poids moyen est de 140 livres ; celui de leur toison est de 7 à 10 livres. Les brebis sont bonnes mères et donnent une grande proportion de laine.

A cette brève analyse du discours de M. Charles Howard, nous ajouterons quelques renseignements que nous possédons sur les procédés des éleveurs français et les résultats qu'ils ont obtenus. Le sujet mérite certainement l'attention que nous lui donnons. Les moutons sont au nombre des animaux qui jouent un grand rôle dans l'agriculture ; ils fournissent, par la laine et la viande, des produits ; et de plus ils donnent au sol un engrais très estimé, qui, dans la plupart des pays, coûte le moins cher. C'est par l'introduction des moutons que des lieux déjà fertiles ont acquis une richesse nouvelle, et que dans d'autres, maigres et arides, on a utilisé des terres qui, sans eux, seraient restées sans rapport.

Des diverses races anglaises quelques unes ont été introduites en France ; on s'y est occupé de croiser, avec les races indigènes, la race Leicester, notamment. Cette race y a conservé la nature et le brillant de la laine. Croisés avec les brebis picardes, flamandes et beauceronnes, les béliers Leicester ont produit des métis valant sous tous les rapports, mieux que leurs mères, s'engraissant facilement et donnant une toison très convenable pour le peigne, pesant jusqu'à 10 livres. Ces races conviennent surtout dans les pâturages humides et les vallées fertiles des départements montagneux.

Mais c'est surtout avec le mouton-mérinos, d'importation espagnole, que les éleveurs français ont réalisé les plus remarquables résultats.

Le mérinos se reconnaît aux caractères suivants : taille moyenne, laine tassée très fine, courte, frisée et abondante ; tête presque droite, grosse ; membres forts, fanon souvent prononcé, peau plissée transversalement sur le cou ; le bélier est pourvu de cornes fortes, épaisses, longues, contournées en spirale sur les côtés de la tête, profondément sillonnées en travers. Les brebis sont peu fécondes. Le poids du mouton varie de 50 à 100 livres, la toison pèse de 10 à 12 livres.

C'est en 1786 que le premier troupeau apparut en France ; aujourd'hui, le mérinos y est comme naturalisé ; croisé avec la plupart des races indigènes, il a donné d'excellents métis, et il paraît destiné à les remplacer toutes par lui-même ou par ses produits.

Ce qui l'a fait rechercher et apprécier sur toutes choses c'est l'excellence de sa laine. S'engraissant médiocrement, quoique mangeant bien, il n'offrirait que peu de chair sur les os jusqu'en ces derniers temps où l'on est parvenu à l'améliorer sous tous les rapports, de la manière la plus satisfaisante.

Nous avons sous les yeux, sur ces intéressants objets, un récent article de M. le vicomte des Brosses que nous aimerions à consigner ici ; mais son étendue aussi bien que la longueur déjà suffisante de celui-ci nous oblige à l'ajourner au prochain numéro.

INSECTES SUR LES MOUTONS.

Il y a environ 12 ans, écrit un correspondant du *Country Gentleman*, j'ai commencé un nouveau troupeau de moutons par 20 têtes, que j'ai achetées et prises parmi un plus grand nombre dont l'état était des plus pitoyables. J'ai construit une bergerie avec de simples planches et garni la terre d'un plancher, ménageant, pour les besoins de la ventilation, sur les côtés, des ouvertures susceptibles de se fermer à volonté par des volets reposant sur des couplets. Toutes les nuits et les jours d'orage, je pris le soin de renfermer mes moutons dans cette bergerie. Le résultat que j'en recueillis fut que tous profitèrent remarquablement pendant l'hiver, sans que je leur donnasse ni grain d'aucune sorte, ni racine, et qu'au printemps on ne vit plus d'insectes sur aucun d'eux.

J'ai constamment pratiqué, depuis, cette méthode ; dans certaines années, j'ai hiverné jusqu'à 80, mais plus souvent 40 ou 50 moutons ; je n'ai jamais employé de tourteaux d'huile pour leur nourriture ; et durant tout ce temps je n'ai remarqué d'insectes ni sur les moutons ni sur les agneaux.

Je pense donc que ce système de protection contre le froid et contre les orages pluvieux d'automne, d'hiver et de printemps, avec de bons soins et une nourriture saine,—ferait sortir d'Amérique, s'il était généralement observé, les insectes de toute espèce qui s'attachent sur les moutons.

Une expérience de 12 années est selon moi concluante ; et je ne doute pas que ceux qui la suivront n'en tirent comme moi d'excellents effets.

(Traduit spécialement pour l'Agriculteur.)

CROISEMENT DES RACES.

Nous tirons du *Journal d'Agriculture progressive*, l'excellent article suivant qu'il a lui-même emprunté de la *Société centrale d'agriculture de Belgique*.

L'influence de la race sur la reproduction n'est pas également appréciée par tous les éleveurs. Des hommes très-habiles, des observateurs très-consciencieux sont arrivés, à cet égard, à des conclusions bien différentes. Les uns procèdent comme si la pureté de la race n'était qu'une condition très-secondaire, et affirment bien haut que la forme, les mouvements et l'harmonie des proportions doivent seuls guider dans le choix des animaux reproducteurs ; d'autres, au contraire, se reposent tellement sur les propriétés de la race, qu'ils n'attachent presque plus d'importance aux diverses qualités énumérées plus haut, pensant que là où est le sang, tout est pour le mieux.

Ni l'une ni l'autre de ces théories ne peut nous satisfaire, et nous pensons que tout éleveur doit se garder d'en adopter une d'une manière exclusive.

L'expérience est là pour prouver que, lorsqu'une race est fondée et conservée depuis un assez long espace de temps pour acquérir un caractère fixe, elle possède

à un degré étonnant la faculté de transmettre à ses produits ses propriétés distinctives. Les mêmes formes, la même couleur, et, si l'on peut s'exprimer ainsi, jusqu'à la même expression de physionomie se transmettent avec une singulière régularité. Lorsqu'il y a alors introduction, si limitée qu'elle soit, d'un sang étranger, il arrive souvent que la race ne se découvre plus qu'à un seul signe dans le produit tandis que tous les autres manquent. C'est ainsi que, lorsque l'on croise une jument ordinaire avec un cheval de course, les animaux qui en dérivent auront fréquemment la peau souple et soyeuse du cheval de course, mais le croisement ne se manifestera par aucun autre signe. Un bœuf provenant d'un croisement très-éloigné d'une race remarquable, en aura souvent conservé les particularités les plus importantes, quoique, sous tous les autres rapports, il en diffère essentiellement.

Mais en vertu du même principe suivant lequel le sang peut transmettre les qualités les plus recommandables, il est naturel qu'il peut également communiquer les défauts ; il s'ensuit que dans le choix d'un animal reproducteur, après avoir reconnu la pureté de la race dont il est issu, s'il possède à un haut degré tout ce qui caractérise le sang auquel il appartient ; enfin, s'il est l'égal, sous le rapport de ces qualités particulières, des individus des plus remarquables de cette race. S'il se trouve qu'un animal du plus pur sang laisse cependant à désirer sous le rapport des formes ou des mouvements, on ne doit pas hésiter à l'écartier du choix à faire. Pour nous résumer enfin, nous dirons que l'animal reproducteur doit provenir directement et sans aucun croisement de la race que l'on veut propager : qu'il doit être, en outre, irréprochable quant aux qualités qui distinguent cette race ; pour continuer ensuite cette reproduction, il faut choisir, dans les produits obtenus, les animaux les plus parfaits.

La vigueur, la résistance à la fatigue sont généralement les qualités que l'éleveur doit rechercher avant tout ; cependant il ne faut pas perdre de vue que la grâce et la beauté des formes l'emporteront sur tout le reste aux yeux de l'amateur. Il faut donc s'efforcer de réunir à la fois la grâce, la beauté et la vigueur.

On s'est demandé souvent s'il est rationnel d'accoupler des animaux de la même famille, ou même de la même race ; on se fondait, pour rejeter cette pratique, sur ce que l'expérience paraît avoir démontré que des unions analogues ont de grands inconvénients dans l'espèce humaine, et même que l'instinct seul en éloigne l'homme. Il faut avouer cependant que cet instinct n'existe pas chez les animaux, et qu'il n'est peut-être pas logique d'appliquer à tout le règne animal une observation faite sur l'espèce humaine seule. Il y a plus, c'est que bien des espèces d'insectes, les abeilles, par exemple, donneraient lieu à constater des faits diamétralement opposés.

On peut accoupler le coursier anglais avec un autre cheval pur sang, quoiqu'il n'y ait qu'un degré de parenté éloigné entre les deux chevaux ; seulement, si l'on veut former une autre variété, on doit alors éviter tout nouveau croisement, afin de fixer le type des qualités remarquables observées dans les animaux que l'on prend pour former cette variété ; et l'on doit alors avoir le plus grand soin de ne prendre que les animaux les plus irréprochables et les plus remarquables sous tous les rapports.

⚡ Cette faculté de transmettre aux produits de l'accouplement des particularités qui distinguent chaque animal, existe à des degrés très-différents chez les divers individus, et elle est surtout très-prononcée chez ceux qui ont la plus grande ressemblance avec les animaux dont ils sont issus.

Telles sont les quelques réflexions que nous avons cru devoir présenter sur ce sujet. Certes, il resterait bien des observations à énumérer, mais nous croyons que c'est surtout à la pratique de l'éleveur, au tact que lui donne une longue expérience qu'il faut se fier en ces matières ; ce que nous avons cherché principalement ici, c'est à prémunir contre telle erreur trop répandue, par suite de laquelle on fait choix d'un animal très-imparfait, pourvu que l'on puisse produire en sa faveur une généalogie splendide.

MOUCHES A MIEL.

Un évêque, en France, faisant la visite de son diocèse, alla demander à dîner à un curé de campagne. Le repas fut splendide. L'évêque qui savait que les revenus de cette cure étaient des plus minimes, fit des reproches au curé pour sa prodigalité. "Que monseigneur veuille bien ne pas être inquiet; tout ce qu'il voit ne prend rien sur le revenu de ma cure, que je donne tout entier aux pauvres.—Mais vous avez donc un patrimoine?—Non, Monseigneur.—C'est inconcevable!—Comment faites-vous donc?—J'ai ici un couvent de jeunes ouvrières qui ont soin de moi, et ne me laissent manquer de rien.—Tout cela est très-singulier, et paraîtrait suspect, M. le curé.—Votre grandeur est priée de ne rien préjuger.—Je veux connaître le mot de l'énigme et voir le couvent.—Après dîner je vous y conduirai."

Effectivement, après le repas, le curé conduisit le prélat dans un enclos couvert de ruches remplies d'abeilles, et lui dit : "Voilà le petit couvent qui nous a donné à dîner; il me procure tous les ans 1800 francs avec lesquels je vis et reçois les personnes qui viennent me voir."

Depuis ce temps, l'évêque disait à tous les curés qui sollicitaient de meilleures cures : "Messieurs, ayez des mouches à miel."

Je te dis avec l'évêque du bon curé : *aie des ruches à miel, aie des mouches à miel.* Elles ne coûtent rien, puisqu'elles vont paître partout, à de très-grandes distances, même sans causer de dommages nulle part. Le plus pauvre peut posséder des centaines de ruches, sans autre bien qu'un petit enclos qui puisse les contenir.

L'apreté de notre climat n'est pas une raison qui doive nous empêcher d'avoir des abeilles, puisque ces insectes prospèrent en Russie, sous un climat encore plus froid que le nôtre.

—Le rapport des ruches est considérable. Voici un calcul qu'a fait notre concitoyen adoptif, le regretté M. Amury Girod, une des malheureuses victimes de nos troubles civils, dans un petit ouvrage sur l'agriculture, que je voudrais voir plus répandu :

—D. Quel est à peu près le produit des abeilles ?

—R. Il est considérable quand on observe exactement tous les soins que j'indique, parce que vous n'en perdez pas. Je vais établir un calcul sur cent ruches. Cent ruches peuvent vous coûter, à 21 francs la pièce, 2100 francs.

Cent ruches font au moins cent essaims; mais il peut s'en perdre, en mourir l'hiver; nous à 60 le nombre des essaims venus à bien; mettons en le prix à 10 frs. ce qui fait 600 francs.

Pour le miel, comme une bonne ruche peut rapporter dix à douze livres de miel, que les plus faibles n'en donnent que deux livres, ce sera en prenant le terme moyen, six livres par chaque ruche, ce qui fait pour les cent ruches 600 livres de miel. Le prix moyen est depuis 40 jusqu'à 80 fr. le cent c'est donc pour le terme moyen 60 fr. le cent. 360 fr.

Total..... 1185 fr.

Le revenu serait donc de plus de cinquante pour cent, ce qui, à ce qu'il me semble, mérite qu'on s'occupe des abeilles."

CONSEILS.

Ne sème pas les unes après les autres des graines de plantes qui ont entr'elles de l'analogie ; sépare-les au contraire autant que tu pourras, parce que, à l'époque de la floraison, ces plantes confondent leurs étamines. C'est ainsi que des espèces se trouvent à la fin tellement dépravées qu'on finit par ne plus les reconnaître. Ainsi tu ne sèmeras pas les uns près des autres : le maïs blanc et le maïs jaune, des citrouilles et des melons ; tu ne planteras pas non plus les unes près des autres des betteraves champêtres et des betteraves à sucre, porte-graines, etc.

Pour obtenir de grosses récoltes, il ne te suffit pas de semer de vastes terrains ; il faut surtout que ta terre soit bien amendée, bien labourée et que tu ne l'aies pas épuisée par une mauvaise culture.

Nos pères, qui ne voulaient que du pain, ne pensaient qu'à produire du blé, une des plantes les plus épuisantes et probablement celle qui a la propriété de salir le plus de terrain. Tu répareras pour ta part, le mal qu'ils ont fait en introduisant de nouvelles cultures, qui mettront à ta disposition de nouvelles substances alimentaires, en supprimant la ruineuse jachère et en formant des prairies artificielles.

Ne sème pas trop épais ; tu perdrais une partie de ta semence ; tes grains en seraient moins abondants. Tu devras pourtant semer plus dru dans les terres pauvres que dans les terres riches parce que les plantes y viennent moins fortes, couvrent moins le sol et le préservent moins du hâle.

Certaines plantes tirent leur nourriture des premières couches du sol ; ce sont les plantes à racines traçantes (tels que le blé, l'avoine, l'orge, le seigle). D'autres s'enfonçant vont la chercher à une plus ou moins grande profondeur ; ce sont les plantes à racines pivotantes, (tels que les fèves, le trèfle) ; Comme les premières ne fatiguent que la superficie, et les dernières, surtout le fond, il est donc convenable que tu les fasses succéder les unes aux autres, au lieu de semer de nouveau des plantes de même nature, qui auraient à vivre dans une couche de terre déjà privée d'une grande partie de ses sucs. Règle générale, une plante à racine pivotante doit succéder à une plante à racines traçantes, et une plante à racines traçantes à une plante à racine pivotante.

Choisis pour le semer, dans chaque variété, le grain qui est le plus gros et le mieux nourri. Fais en sorte aussi que ta semence soit bien nette ; passe-la pour cela à un crible fait exprès, pour la purifier des mauvaises graines.

Si tu n'as pas de fumier suffisant à ta disposition, enfouis des cultures et particulièrement du sarrasin, parce qu'il a l'avantage d'étouffer sous ses épais rameaux les plantes parasites. On le sème alors une fois plus dru que lorsqu'on veut en faire la récolte, et c'est lorsqu'il est en pleine fleur qu'on l'ensouit, en le retournant au moyen de la charrue. Il ne tarde pas sous terre à se convertir en un terreau fertilisant, qui est d'une grande valeur et qui a peu coûté. Une plante quelconque, enfouie avant sa maturité, restitue à la terre plus de matière fertilisante qu'elle n'en a reçu pendant toute la durée de sa végétation.

Il est une variété de sarrasin qu'on appelle sarrasin de Sibérie. Il est beaucoup plus robuste que le sarrasin commun et produit aussi beaucoup plus. Il craint peu les gelées et les chaleurs, que son frère redoute tant. En quelques pays d'Europe, on en obtient deux récoltes pendant la même année ; on le sème alors en mars et en juillet. Si, en Canada, on ne pouvait en faire deux récoltes, on pourrait au moins l'enfouir deux fois.

Si la saison est avancée et si la sécheresse a duré longtemps, tu sèmeras le jour même que tu auras labouré la terre, afin que ton grain profite du peu d'humidité dont elle est encore pourvue. Parce que le cultivateur ne s'étant pas conformé à cette règle de prudence j'ai vu du grain ne lever qu'un mois après avoir été jeté en terre.

Veux-tu bien hiverner tes bestiaux et augmenter considérablement la masse de tes fumiers, cultive les racines et surtout la betterave champêtre, la betterave à sucre et la carotte. J'ai vu récolter l'an dernier, 125 minots de betteraves champêtres et de betteraves à sucre et 45 minots de carottes, sur un terrain dont la superficie n'était guère de plus de 20 toises.

Pour réussir aussi bien, il faut avoir bien ameublé sa terre, qui doit être meuble et profonde, et ne lui avoir pas donné moins de deux labours, l'un l'automne et l'autre le printemps. On donne à la terre plus de profondeur, si on n'en a pas assez, en semant sur des billons ou d'os-d'âne deux rangs de carottes ou de betteraves. Les raies qui se trouvent entre les billons donuent beaucoup de facilité pour sarcler et éclaircir les rangs.

On donne avec avantage la carotte crue aux vaches, dont elle rend le lait très abondant en beurre. Les cochons, les bœufs d'engrais, les moutons, les chevaux en sont également avides.

La carotte semée à la manière ordinaire met plus d'un mois à lever, ce qui est cause que beaucoup de mauvaises herbes ont le temps de croître et peuvent l'étouffer. On obvie à cet inconvénient en accélérant la germination de ses graines. Pour cela on les enveloppe dans un liège et on les plonge dans l'eau de mare durant six jours ; puis on les mêle avec du terreau sablonneux qui les entoure d'une espèce de croûte. Ainsi préparées, on les dépose dans du fumier un peu chaud, pendant quatre ou cinq jours, puis on les sème. Pour peu que le sol soit frais, les graines lèvent en peu de jours.

HORTICULTURE.

TOMATE.

Plante annuelle, potagère et d'assaisonnement, que l'on nomme aussi, vulgairement, pomme d'amour, pomme d'or, pomme du Pérou.

Cette plante est estimée comme alimentaire ; la pomme est ronde, ovale, oblongue, cannelée ou unie, rouge ou jaune, selon les variétés qui sont : *grosse rouge sillonnée*, la plus cultivée, mûrissant facilement partout ; *rouge hâtive*, à feuilles crispées, cultivée pour primeur ; *petite rouge* ; *cerise* ; *en poire* ; *grosse jaune* ; *petite jaune*.

On sème sur couche tiède, en mars ou avril ; et lorsque le plan est suffisamment fort on repique en pleine terre légère et au midi, en arrosant souvent pendant les chaleurs.

Les grandes variétés doivent être espacées à trois pieds ; elles mûrissent moins bien que les petites, les tiges ayant atteint 12 à 15 pouces de hauteur, on les pince lorsque les fruits sont noués au-dessus du 2^e ou 3^e bouquet pour arrêter la pousse, ce qui fait que les fruits grossissent et mûrissent mieux, et qu'on peut les avoir bons à la fin de juin ou au commencement de juillet. On pince aussi les branches secondaires au-dessous des fleurs ; lorsque les fruits ont atteint la moitié de leur grosseur on enlève les nouveaux bourgeons et l'on supprime quelques feuilles pour laisser pénétrer l'air et le soleil. Quand les fruits commencent à mûrir, on effeuille complètement sur les fruits.

Si l'on veut retirer un profit plus étendu que pour l'usage du ménage, on plantera en lignes à bonne exposition et on les palissera sur des fils de fer, ou des cordages tenus par des piquets fichés en terre de distance en distance ; et de cette manière les fruits mûrissent mieux et plus vite ; on peut de même les repiquer près d'un mur et les y palisser. Il est bon d'avancer la culture des tomates afin de pouvoir mettre en place aussitôt que les gelées ne sont plus à craindre.

On peut aussi, pour hâter cette culture, planter en pots dès l'automne, pour conserver les pots en serre ou dans un lieu où il ne gèle pas ; on peut ensuite repiquer sous chassis et sur couche chaude en mars, ou mettre en place en mai.

Un autre moyen de culture est enseigné comme il suit : On fera au pied d'un mur une couche de fumier de cheval, on mettra par-dessus un chassis vitré. On sèmera les graines sur cette couche et dans du terreau.

Lorsque les tomates seront levées on donnera de l'air chaque fois que le thermomètre la température avec la précaution de bien garantir du froid pour les nuits. On ne forcera pas trop la croissance par des arrosements, afin de conserver la place bien trapue et non effilée comme il arrive si souvent.

A la fin de mai ou au commencement de juin on repiquera en place au pied d'un mur à bonne exposition, et on donnera alors de fréquents arrosements avec du jus

de fumier mélangé d'eau. Lorsqu'elles seront en fleurs on les soignera pour la taille comme il est dit plus haut. Pendant les premiers temps il est bon de les recouvrir d'un pot renversé afin de les préserver des dernières gelées.

Les graines sont bonnes de 3 à 4 ans.

LAITUE.

Nous ajouterons sur ce sujet quelques enseignements à ceux qui sont consignés dans ce journal page 262, 12^e volume. Nous estimons cette plante, qui, à quelque usage qu'on la destine, est précieuse. Dans l'alimentation de l'homme, ses feuilles, en salade ou à l'étuvée, sont appétitives et rafraîchissantes; cuites, elle constitue à l'extérieur d'excellents cataplasmes émollients et calmants, qu'on peut appliquer sur les phlegmons, les furoncles, etc.; et par incision de la tige, on retire un suc blanc, laiteux, très abondant, qui se concrète à l'air, devient brun, exhale une odeur vireuse et ressemble quelque peu à l'opium, bien que moins actif. Ce suc prend nom de *Lactuarium* ou de *Thridaze*, selon le mode de préparation. Les deux préparations usitées dans la médecine de l'homme, ne le sont pas en médecine vétérinaire.

Il ne nous paraît pas que l'on donne à la culture de cette plante, dans les campagnes surtout, les soins qu'elle réclame; les feuilles sont presque toujours sèches et dures, tandis qu'elles n'ont de mérite et ne sont agréables qu'autant qu'elles sont fraîches et tendres, ce qui dépend des arrosements qui ne se font sans doute pas aussi souvent qu'il conviendrait.

La laitue *cultivée* fournit une soixantaine de variétés, qui se distinguent en trois espèces principales; les laitues non pommées, les laitues pommées, et la laitue romaine.

La laitue non pommée a les feuilles longues, étalées, faisant la rosette; la laitue pommée a les feuilles presque rondes, ondulés, billées, et se couvrant les unes les autres, à une certaine époque de la végétation, de manière à former une boule plus ou moins serrée. La laitue romaine, qui n'est pas cultivée en Canada, ou qui, dans tous les cas y est peu connue, a les feuilles longues, concavées, droites; comme salade, elle est supérieure aux deux autres espèces, et elle leur est préférée en France, à Paris notamment.

Chacune de ces espèces se distingue par les variétés d'une nomenclature indéfinie, qu'il suffit de classer, pour la culture, en laitue de printemps, d'été et d'hiver.

Les laitues de printemps se sèment en mars sur couche, dans un bon abri; lorsque le plan est assez fort, on repique en planche ou sur plate-bande dans une terre douce et fumée, et à 6 ou 7 pouces d'intervalle.

On arrosera aussitôt après la plantation, et, ensuite, aussi souvent que le demandera la température.

Les laitues d'été se sèment à la même époque, en faisant des semis nouveaux tous les quinze jours jusqu'en juillet, et en ne négligeant pas les arrosements nécessaires pour les avoir tendres et douces.

Des personnes sont dans l'usage pour les semis d'été, de jeter çà et là des graines dans les petits sentiers réservés entre les planches d'ognons, carottes, navets, échalottes et autres plantes qui ne s'élèvent pas trop. Après ces semis on râtisse avec

le petit râteau de fer, et on obtient ainsi d'un terrain qui serait sans doute perdu, de très bonnes salades qui durent bien une partie de l'année, et cela sans autre culture que celle ordinaire.

Les laitues d'hiver se sèment dans la seconde quinzaine d'août pour repiquer en octobre au pied d'un mur et au midi ; on les garantit de gelées et de la neige au moyen de paillasons ou en les rentrant dans la cave.

Les laitues romaines, appelées aussi chicons, se sèment de même que les laitues ordinaires à pommer, excepté que, pour les faire blanchir, on les lie comme les chicorées avec un ou deux liens de paille.

On doit toujours avoir la précaution de ne lier ces laitues que par un temps sec, lorsque les feuilles ne sont aucunement humides. Une fois liées on s'abstient des arrosements pour ne pas mouiller les feuilles qui pourraient.

On aura le plus grand soin de choisir pour porte-graines, les laitues les moins dégénérées, offrant visiblement tous les caractères de la variété ; lorsque l'on aura fait son choix, on marquera chaque laitue d'un bâton ou d'une ramille, afin de ne pas l'arracher pour la consommation.

Aussitôt que l'on aperçoit les petites aigrettes et que les feuilles jaunissent, on arrache les pieds et on les expose pendant quelques jours au soleil, debout contre un mur, afin d'achever la maturité ; après quoi on les épluche ou on les bat, et on nettoie la graine que l'on met en sacs et en lieu sec, mais surtout à l'abri des souris, qui en sont très friandes.

Cette graine est bonne pour 3 et 4 ans ; mais pour avoir des plantes qui pomment bien, on doit donner la préférence à celle de 2 ans.

Les couches à laitues demandent une chaleur peu forte mais continue. Trop de chaleur ou trop de froid font également fondre les plantes.

Elles doivent être réchauffées au besoin et recouvertes de litière et de paillasons ; on donne de l'air aussi souvent que la température le permet.

Lorsque les pommes commencent à se former, on retranche toutes les feuilles basses qui jaunissent et on presse le terreau contre le pied.

Les semences donnent de l'huile.

Elles teignent en très beau jaune avec les alcalis ; en vert, noir, avec les sels de fer.

ECONOMIE DOMESTIQUE.

CONSIDÉRATIONS ET RECETTES SUR LA FABRICATION DU FROMAGE.

La quantité de fromage qui se fabrique annuellement en France est considérable ; et, cependant, elle est inférieure à la consommation de ce pays parce que la Suisse, la Hollande, l'Angleterre et même l'Italie, lui envoient une bonne partie de leurs produits.

Cet objet occupe une place étendue et intéressante dans l'industrie agricole. Les

avantages qu'il donne justifient pleinement l'attention des personnes qui s'y livrent. Il est reconnu que le lait qu'on emploie à faire du fromage donne un profit double de celui qu'il rend quand on en fait du beurre. En effet, l'expérience prouve que la quantité de 24 livres de lait, qui peut produire 2 livres de beurre, produira au moins 5 livres de fromage plus une demi livre de beurre. Le prix moyen du beurre n'excède pas de beaucoup celui du fromage. La conséquence est par conséquent facile à tirer, et quand nous avons parlé du double, il sera évident pour tous que nous n'avons nullement exagéré.

Rien n'est plus varié que les modes de préparation du fromage, et que les espèces qu'on en trouve dans le commerce. Ainsi, il est des fromages qui sont faits avec du lait caillé seulement ; ce sont les fromages maigres ; d'autres avec le lait naturel et même auquel on a ajouté de la crème : ce sont les fromages gras. Souvent ces trois modes de préparation sont usités dans les mêmes lieux, et les produits se vendent sous les mêmes noms ou des noms différents.

La plus grande partie des fromages sont faits avec du lait de vache ; les plus répandus sont ceux de : Neuchâtel, Brie, Marolles, Gêrôme, Langres, Hollande, Gruyère, Gex, Parmesan, Chester, etc. Les fromages préparés avec du lait de brebis *seul*, et qui sont en réputation, sont ceux de : Roquefort, Montpellier, etc. ; avec le lait de chèvre *seul*, on estime particulièrement les fromages du *Mont d'Or* ; et parmi les fromages faits au moyen du mélange de ces trois espèces de lait, on recherche ceux de Sassenage, Mont Cénis, etc.

Tracer ici la manière particulière de préparer ces différentes sortes de fromages, ce serait nous engager dans un développement hors de proportion avec les bornes que nous nous sommes assignées, et ce ne serait pas même atteindre le but, car, bien que la qualité du produit provienne principalement du mode de fabrication, il existe quelques circonstances variées qu'il n'est pas possible de modifier ni même d'apprécier.

Mais nous donnerons, au sujet d'un fromage exclusivement fait de lait de vache, bon et avantageux, une recette aussi simple dans l'explication que dans l'exécution, et qui est consacrée par l'expérience de gens compétents.

FROMAGE SEC.—On met sur un feu léger un chaudron contenant du lait nouvellement trait, ou du lait de la veille, pourvu qu'il n'ait subi aucune altération. Supposons que le chaudron contienne neuf litres de lait. On agite doucement le lait avec une cuiller à pot, afin qu'il prenne partout un égal degré de chaleur ; puis lorsqu'on trouve, en plongeant le doigt dans le lait, qu'il a acquis la chaleur de celui qui sort de la mamelle de la vache, on retire le chaudron du feu, on y verse une bonne cuillerée à bouche d'eau de présure de veau et on agite le lait un moment pour faire le mélange. On pose un bâton en travers du chaudron pour soutenir un linge blanc dont on couvre le lait ; on s'assure, après une ou deux minutes, avec la cuiller si le caillé est bien formé. Lorsqu'il a la consistance du caillé qu'on mange dans ce pays-ci, sous le nom de caillé doux, on enlève avec la cuiller, d'un côté du chaudron, des tranches horizontales de caillé, d'un pouce au moins d'épaisseur, qu'on pose sur le caillé qui n'a pas été remué de l'autre côté du chaudron. Cette opération doit se faire fort lentement. Elle a pour but de séparer le petit-lait du caillé. Lorsqu'on a divisé tout le caillé au moyen de ces tranches enlevées successivement et posées dans une autre partie du chaudron, on prend un bâton portant à l'un de ses bouts quelques petites chevilles en bois qui le traversent et qui sont disposées perpendicu-

lairement entre elles. On passe lentement ce bâton dans tous les sens au travers du caillé, ce qui produit l'effet de séparer les grumeaux. Lorsque, par ce procédé, on a divisé le caillé de manière que chaque grumeau soit à peu près de la grosseur d'une noisette, on remet le chaudron sur un feu léger et on continue de diviser le caillé avec le même bâton. Mais en même temps on l'agite dans le chaudron en tournant lentement comme pour faire une crème, afin que le caillé ne s'attache pas au fond. On retire le chaudron du feu lorsque le lait a acquis un peu plus de chaleur que quand il est tiède ; on renne quelques moments encore, et puis on laisse reposer jusqu'à ce que le caillé soit précipité au fond du chaudron. Alors on pose les mains à plat sur le petit-lait, de manière à pousser au fond les grumeaux qui pourraient être restés dans le petit-lait ; on saisit avec les mains le caillé qui est au fond du chaudron ; on fait une espèce de boule qu'on enlève en l'étreignant pour en faire sortir le petit-lait. On met cette boule dans une forme percée de trous en la pressant avec la main. On pose dessus une rondelle en bois sur laquelle on met un poids de trois kilogrammes. Une minute après on ôte le poids et la rondelle, on renverse le fromage dans la main, et on le remet dans la forme en sens contraire de la première fois. On recouvre avec la rondelle sur laquelle on met les poids, et on recommence cette opération 6 à 8 fois en augmentant le poids jusqu'à 12 kilogrammes.

Ces changements du fromage dans la forme ont pour but son resserrement et l'écoulement du petit-lait. Les derniers ne sont pas à aussi court intervalle que les deux premiers. On laisse le fromage plusieurs minutes dans la forme sans le changer, et à la fin de la journée on ne le change que de deux en deux heures.

Le lendemain on sort le fromage de la forme, et on le sale en jetant dessus une couche de sel raffiné. On frotte le côté et le tournant dans un plat plein de sel. Le lendemain on recommence l'opération, en plaçant le fromage sous dessus dessous. On continue ainsi pendant cinq jours, on le descend ensuite dans une cave sèche, en le plaçant sur une planche. On le retourne tous les deux jours pendant deux mois au moins, et on le frotte de vin blanc ou d'eau avec un peu d'eau-de-vie. Après ce temps, le fromage peut être bon à manger, mais quelquefois il faut l'attendre trois mois. Pour s'assurer de sa qualité on le goûte au moyen d'une sonde.

Il est inutile, pour la conservation du fromage, d'écrémer le lait au tiers ou quart ; la quantité n'en est pas altérée.

Il ne faut pas que le lait d'une tirée soit mêlé avec celui d'une autre tirée dans le même vase, jusqu'au moment d'être mis sur le feu.

Le lait qui a contracté un goût aigre donne du fromage de mauvaise qualité.

Ce qui reste dans le chaudron après qu'on en a enlevé la masse de caillé qui va être convertie en fromage, peut être mis à profit, surtout si l'on a opéré sur une assez grande quantité de lait. On place le chaudron sur un feu assez vif, après y avoir ajouté tout le petit-lait égoutté de la forme ; on le fait bouillir pendant un certain temps, et on y verse ensuite une demi-cuillerée de vinaigre par 15 litres de petit-lait ; il se forme à la surface une crème blanche qu'on enlève avec une écumoire. Cette crème se met dans une forme ; elle fait un fromage de qualité inférieure. On peut aussi la manger immédiatement. Elle est fort bonne après avoir été sucrée.

FROMAGE MOU.—Cette espèce de fromage se fait comme l'autre, jusqu'après le coupage du caillé avec la cuiller à pot. Quand cette opération est terminée, on laisse reposer un moment, ensuite on lève le petit-lait avec la cuiller. Cela fait, on prend le caillé avec une écumoire et on le met dans la forme. On pose la rondelle et une po. l's par-dessus, comme pour l'autre fromage, mais il faut mettre un poids moins fort, parce que la pâte de ce fromage est plus molle. On sale, on retourne et on frotte le fromage mou comme nous l'ons dit pour l'autre fromage. Il peut se manger beaucoup plus tôt que celui-ci ; il est bon ordinairement au bout

l'un mois. Ce fromage est excellent, mais il ne se conserve pas longtemps, et on ne peut en faire que pendant les six mois les moins chauds de l'année.

MANIÈRE DE FAIRE L'EAU DE PRÉSURE.—Pour faire l'eau de présure qui sert à cailler le lait, on achète chez un boucher un estomac de jeune veau. On le lave avec soin, on en retire tout ce qu'il renferme, ainsi que les petites parties de graisse qui s'y trouvent; on le retourne, on lie le gros bout et on souffle par le plus petit, jusqu'à ce que l'estomac soit gonflé; alors on lie le bout par lequel on a soufflé, et on suspend l'estomac dans la cheminée jusqu'à ce qu'il soit bien sec; alors on le coupe en morceaux qu'on met dans un pot ou une bouteille en les couvrant d'eau. Cette eau devient au bout de deux jours bonne à employer, comme eau de présure; elle doit être d'une couleur jaunâtre. A mesure qu'on en prend, on remet de l'eau pour couvrir les morceaux d'estomac. On y met quelques gouttes d'eau-de-vie pour qu'elle se conserve. On peut ainsi s'en servir pendant longtemps.

REMÈDE CONTRE LES BRULURES.—On lit dans le *Journal des Débats* :

La lettre suivante nous a paru devoir offrir quelque intérêt à nos lecteurs :

« Dreux, le 19 janvier.

« **MONSIEUR LE RÉDACTEUR,**—Voyant augmenter d'une manière effrayante le nombre des maladies sur les personnes, causées par l'abandon des enfants auxquels on laisse des alumettes chimiques sous la main ou qui sont auprès des foyers ou des poêles allumés, par l'usage funeste des crinolines, par les rampes des théâtres, etc., je crois qu'il est de mon devoir de donner une grande publicité à un remède efficace pour combattre et guérir les brûlures qui résultent de ces accidents trop fréquents; je veux parler de l'eau froide qui a été, qui est et sera toujours l'antagoniste du feu et des brûlures qu'il produit.

« En conséquence, je vous prie d'insérer ma lettre dans un de vos prochains numéros et de citer à l'appui de mon remède l'observation suivante :

« Au mois de février 1832, je fus appelé à une heure du matin pour donner des soins à un garçon boulanger qui venait d'être brûlé et renversé par la flamme d'un four plein de bois sec et chaud qu'il venait d'allumer et qui, suivant l'expression usitée, tirait la langue.

« Arrivant auprès du brûlé, je le vis assis sur une chaise basse en face d'un foyer de braise et de cendres du four; il souffrait horriblement, il avait la face, la partie antérieure de la poitrine et du ventre et les bras couverts de phlicènes provenant de brûlures; je le fis retirer promptement de la cheminée, dont le feu augmentait ses douleurs, et comme il souffrait moins je le fis sortir dans la cour où il y avait une température de 2 à 3 degrés centigrades au-dessus de zéro; il souffrait moins encore; je vis un puits dans la cour, et l'idée me vint alors de lui faire prendre un bain de l'eau du puits que l'on sait être à 10 et 12 degrés centigrades; j'envoyai chercher une baignoire et je le fis plonger dans l'eau; lui demandant s'il se trouvait mieux, il me répondit qu'il ne souffrait plus; ce que voyant, je le fis rester dans ce bain, tout en le faisant refroidir toutes les demi-heures avec l'eau du puits, pendant seize à dix-huit heures; après un bain si prolongé, je le fis retirer, et il me déclara que ses souffrances étaient passées et je fus très étonné de ne plus voir les traces de ses brûlures; en effet, il reprit ses travaux quatre à cinq jours après son accident.

« Tel est, Monsieur le Rédacteur, le remède que je propose pour combattre les horribles douleurs des brûlures et leurs funestes conséquences, car la mort en est souvent le résultat lorsque de grandes surfaces en ont été atteintes; il est infailible, et j'en ai fait souvent l'expérience.

“ Je désire que la presse parisienne et départementale donne la plus grande publicité à ce remède, qui est à la portée de tout le monde, car à défaut de baignoires, que l'on ne trouve que dans les villes, on peut faire prendre ces bains d'eau froide dans de grands baquets ou dans des poinçons défoncés ; on peut prolonger la durée de ces bains suivant la gravité des brûlures.

“ J'ajouterai que le garçon boulanger qui fait le sujet de cette observation existe encore ; il s'appelle Jean-François Boulmer ; il est âgé de cinquante ans.

“ Veuillez, etc.,

“ MAILLIEP, docteur en médecine, membre associé de la Société médicale d'émulation de Paris, etc., etc.

NOTES DE MÉDECINE VÉTÉRINAIRE.

MALADIES DES CHEVAUX.—*Vertigo*. Dans un ouvrage récemment publié par MM. Appleton et Cie., de New-York, et intitulé : *The Illustrated Horse Doctor*, nous trouvons sur cette affection des renseignements précieux, que nos lecteurs pourront consulter utilement dans l'occasion.

Le vertigo est de deux sortes, tranquille ou furieux ; et, dans l'un et l'autre cas, il est généralement le résultat d'une inflammation au cerveau ou d'une inflammation aux entrailles réagissant sur le cerveau, inflammation causée presque toujours par un excès de nourriture, comme lorsque l'on a oublié de fermer le coffre à avoine et que le cheval a pu s'en approcher ; ou encore lorsqu'ayant négligé un repas, on cherche à réparer cette faute en surchargeant le repas suivant.

L'état de vertigo se manifeste par le désordre des mouvements et l'expression des yeux.

Le cheval qui est attaqué du vertigo tranquille reste immobile dans la position où on l'a placé. Quand on le fait marcher ou qu'on le monte, il baisse la tête, sans que le cavalier puisse la lui faire tenir droite, et lève les jambes plus haut qu'à l'ordinaire. Il emplit sa bouche de fourrage, qu'il y garde longtemps sans le mâcher. Il chancelle, les jambes sont tremblantes ; il perd tellement l'usage de ses sens, qu'il semble sans connaissance. Quelquefois il va de côté ou en cercle, sans qu'on puisse le faire changer de direction ; souvent, en cherchant à s'éloigner de la mangeoire, il brise son licou et tombe sur le derrière. Les coups de fouet et d'éperon paraissent ne faire sur lui aucune impression.

Certains écrivains prétendent que le travail est le seul remède qu'on doit opposer à cette maladie. Voici ce que conseille l'ouvrage précité.

Lorsqu'on s'aperçoit, le matin, que le cheval a trop mangé la nuit par l'un des faits que nous avons mentionnés, on doit bien se garder de lui donner à boire, parce que l'eau aurait pour effet de faire gonfler le grain dans l'estomac et d'augmenter encore la maladie. Mais on lui administrera immédiatement une pinte d'huile quelconque. Une chopine est la dose que l'on donne dans les cas ordinaires ; mais ici la maladie est plus qu'ordinaire ; d'ailleurs, beaucoup de cette huile s'empâtera dans le grain, et peu, moins que la moitié, arrivera jusqu'à la membrane de l'estomac.

L'huile doit être préférée à toute médication qui, comme la solution d'aloès qu'on emploie généralement, réclame une portion d'eau quelconque dans sa préparation. Cette eau aurait la conséquence dangereuse que nous avons déjà signalée, c'est-à-dire celle de faire gonfler le grain.

On répète la dose de six heures en six heures jusqu'à ce que les effets du traitement soient manifestes. A la troisième reprise on ajoute 20 gouttes d'huile de croton, et à la quatrième 30 gouttes.

Cependant au plus petit adoucissement dans l'état de l'animal, et même au moindre soupçon d'une amélioration, arrêter de suite toute médication. L'aspect seul du cheval peut servir d'indice à ce sujet.

Si, par exception, la maladie provenait de la chaleur, on saignerait le cheval au cou et on lui ferait preadre, le matin à jeun et le soir après son dernier repas, une once de nitre purifié dissoute dans une pinte d'eau.

On reconnaît le vertigo furieux aux symptômes suivants, qui sont les mêmes, quelles que soient les causes différentes de la maladie.

La paupière de l'œil est relevée ; l'œil prend une expression qui n'est pas naturelle ; chaleur et sécheresse de la bouche ; les mouvements sont vifs et saccadés ; la respiration est facile, mais rapide et violente. Toute l'apparence est changée. Les signes d'une prochaine frénésie sont évidents et très dessinés.

Dans ce cas, dit l'ouvrage en question, il n'y a qu'un parti, prompt et énergique à prendre, c'est de tuer l'animal. Les symptômes sont si vite révélés qu'il n'y a pas un instant à perdre, car l'animal devient terrible et se blesse lui-même horriblement. Il brise son licou, frappe avec sa tête tout ce qui se trouve à sa portée, et tombe souvent comme une masse. Quelquefois cet état de fureur cesse pour revenir peu de temps après.

Ainsi donc, point de remède d'après cet ouvrage, mais une mort inévitable dont on doit même avancer le terme, comme dans les cas d'hydrophobie.

Ce n'est par l'avis de tous ceux qui ont écrit sur ce sujet, et voici ce que nous apprend un auteur de renom, M. Chaptal.

“ Quand le premier accès sera passé, on tirera trois livres de sang de la veine jugulaire ; on fera avaler à l'animal de l'eau dans laquelle on aura fait dissoudre une once de nitre ; et on lui donnera, s'il est possible, un lavement émollient. Si la fréquence et la durée des crises n'y mettent pas obstacle, on renouvelera la potion et le lavement de quatre heures en quatre heures, et la saignée tous les jours, en réduisant cette dernière à deux livres. Soit qu'on ait pu ou non envelopper la tête avec du linge, il faudra l'arroser souvent avec de l'eau froide. On aura soin d'attacher le cheval de manière à ce qu'il ne puisse pas se blesser.”

PETITE CHRONIQUE.

—L'étendue des chemins de fer livrés à la circulation publique, dans les Etats-Unis, est, en milles, de 31,179.

—Un haut fonctionnaire russe, qui a pris une part active dans les mesures relatives à l'émancipation des serfs, et qui, aussi, est bien connu pour ses opinions libérales, a reçu il y quelques semaines un volumineux paquet renfermant pour 50,000 roubles de parts dans les Docks de Russie. Une lettre non signée accompagnait ce paquet invitant instamment le fonctionnaire à accepter sans scrupule ce présent, qui lui était fait, disait-on, pour ses services au pays, et spécialement à la cause de l'émancipation. L'empereur a décidé qu'il n'y avait aucune raison pour refuser un présent si délicatement offert.

—Le journal de *Fall River* dit que le maire Buffinton, de cette ville, a une vache qui lui a donné, durant les douze derniers mois, 5991 pintes de lait; ce qui fait par jour quelque chose comme 16 pintes et une chopine.

—On rapporte, d'après l'*Akhbar*, journal d'Alger, un phénomène de précocité extraordinaire, auquel on a peine à croire malgré tout ce que l'on est disposé à accorder de merveilleux à ces climats favorisés. Il ne s'agit rien moins que d'une récolte de fruits dans cette saison de l'année, fruits de plusieurs sortes dont les arbres sont chargés : tels que amandiers, pêchers, pommiers et poiriers. Ces arbres étaient couverts de fleurs à la fin de novembre; et au 30 décembre, ces fleurs, qui semblaient devoir rester improductive, donnaient d'admirables fruits.

—L'*Echo Agricole*, journal français, a publié, en décembre, les pronostics suivants :

“ La constitution de l'hiver sera humide, pluvieuse et neigeuse.—Les pluies et les neiges seront froides et abondantes; il y aura cependant des sécheresses ou gelées subites, mais sans durée.

“ Les pluies et les neiges, abondantes au commencement de la saison, seront excessives à la fin, ce qui causera de très grandes inondations et même des déluges partiels.

“ Le ciel sera généralement nuageux, sombre et nébuleux, les nuits plus sereines.

“ Les vents, assoupis au commencement de la saison, seront forts et tempétueux vers la fin. Il y aura ainsi des tempêtes neigeuses et pluvieuses et de grandes grêles accompagnées de tonnerre. Pendant la saison, il y paraîtra des météores enflammés. Les vents dominants seront le sud-est, sud-ouest et nord-ouest.”

Nous devons reconnaître que dans quelques points ces pronostics, dont aucun ne paraît être couleur de rose, se sont malheureusement trop bien justifiés. Ainsi, des neiges en abondance, tel a été notre sort; l'année est certes exceptionnelle; de longtems on n'a vu la terre couverte d'une couche aussi épaisse. Les inondations ont déjà causé d'immenses ravages en Europe; les journaux, en effet, ont rapporté sur ce triste sujet les plus navrants détails. Les tempêtes, aussi, ont donné à gémir; et sans quitter notre continent, nous savons quel mal elles ont fait dans plusieurs endroits de l'Amérique.

—Le total de la monnaie frappée aux Etats-Unis depuis 1793 au 30 janvier 1860 se monte à \$216,229,594.51. Le total des pièces frappées est de 776,921,687.

—Hiram Hamilton, de Stockton, Californie, acheta il y a trois ans, trois essaims considérables d'abeilles, qu'il paya \$500.00. Les profits de ces trois essaims se montent aujourd'hui à \$300,000.

—La statistique annuelle de la viande de boucherie constate que la population de la cité de New-York consomme annuellement plus de 100,000,000 de livres de bœuf seulement, valant au moins \$12,000,000.

--Une correspondance contenue dans le *Herald* de Montréal dit que M. Blakie de la maison Blakie et Alexander, qui a une fabrique d'huile de lin près de cette ville, écrit d'Irlande, où il se trouve actuellement avec des échantillons de lin canadien, de la dernière récolte, que partout la qualité de ce produit du Canada a été admirée, et qu'il a été reconnu que notre lin surpasse de beaucoup en valeur celui que l'on cultive en Irlande et en Angleterre.

Nous sommes heureux de livrer ce fait à la publicité, afin qu'à l'avenir, nos cultivateurs donnent plus d'attention à la culture d'une plante dont ils pourraient retirer un grand profit.

—Le *Globe* de Toronto nous apprend la mort de M. Ebenezer Clemo. L'on sait que le défunt est l'inventeur du papier de paille, récemment employé dans plusieurs imprimeries. M. Clemo venait de terminer une machine, à Morristown, État de Jersey, pour la fabrication sur une grande échelle de son nouveau papier. Mais sa mort causée par une fièvre typhoïde ne lui a pas permis de recueillir les fruits de deux années de travaux consacrés à la solution du grand problème demandant un papier d'impression à bon marché. Le défunt, natif de Londres, n'était en Canada que depuis trois ans.

— Bien que les rapports du département des terres de la Couronne ne soient pas encore complétés, le *Journal de Québec* croit savoir que le revenu brut pour l'année 1860 a été de \$1,338,136.30 dont \$966,235,18 proviennent de la vente des terres publiques et \$371,901,12 de la forêt. Le produit de cette dernière branche du revenu qui comprend les licences, les droits de coupe et celui des glissoires, une fois les arrearages payés, devra atteindre le chiffre de \$500,000.

Ces statistiques accusent une augmentation importante du revenu de 1860 sur celui versé dans le Trésor en 1859.

VARIÉTÉS.

Félix ou le Jeune Cultivateur.

I.

Un jour d'été, M. Dulac, propriétaire d'une jolie ferme dans les environs de Fontainebleau, s'étant égaré à la promenade, arriva dans une petite vallée où paissait un troupeau de moutons. Le berger qui les gardait était couché sous un hêtre touffu. Comme il ne faisait aucun mouvement, M. Dulac, pensant qu'il dormait, s'avança doucement vers lui pour le réveiller et lui demander son chemin.

Il s'approcha du jeune berger endormi ; mais ce qui l'étonna beaucoup, c'est qu'un livre était ouvert sous la main du berger. Curieux de voir quel était ce livre, il se baissa, et il vit que c'était un ouvrage latin, les œuvres de Virgile. Virgile est un auteur qui a célébré en beaux vers les charmes de la campagne et donné des préceptes d'agriculture.

Extrêmement surpris, M. Dulac ne voulut pas d'abord déranger ce jeune garçon ; il s'appuya contre un arbre, et, en attendant qu'il s'éveillât, il le considéra en silence.

C'était un enfant d'environ seize ans. Ses habits étaient grossiers, mais d'une propreté extrême. Les traits de son visage étaient délicats, ses cheveux fins et

bouclés, ses mains blanches. En ce moment, il paraissait tourmenté par un songe pénible : sa poitrine s'agitait convulsivement, et quelques sanglots inarticulés sortaient de sa bouche. En s'agitant il fit un mouvement violent, qui le réveilla. Il ouvrit les yeux, vit en face de lui M. Dulac qui le regardait, et il se leva aussitôt ; il porta poliment la main à sa casquette et voulut s'éloigner, M. Dulac le retint.

— Mon enfant, lui dit-il, je viens de voir à côté de vous quelque chose qui m'a beaucoup surpris, un livre ouvert, et ce livre est Virgile. Est-ce que vous lisez Virgile ?

— Oui, monsieur, répondit l'enfant d'un air modeste.

— Mais si vous savez le latin, c'est que vous avez reçu une éducation très-soignée ; et, dans ce cas, comment se fait-il que vous soyez réduit à garder les moutons ?

L'enfant répondit d'un ton aussi modeste, mais plus ferme :

— Il n'est pas impossible qu'un orphelin bien élevé tombe dans la misère : cet orphelin, c'est moi.

— Mais, enfin, qui êtes-vous, d'où venez-vous, quel est votre nom, votre famille, votre pays ?

— Je m'appelle Félix, je garde les moutons de la ferme voisine, que vous pouvez apercevoir en montant jusqu'au sommet de ce coteau. Je n'ai rien de plus à vous dire.

Cette réponse un peu fière mécontenta M. Dulac, sans le rebuter.

— Je suis, surpris, dit-il, qu'un jeune homme de votre âge ait des secrets.

— Et moi, répondit Félix, je suis surpris qu'un inconnu croie avoir des droits à ma confiance.

Cette réponse, quoique vive, était si juste, que M. Dulac ne s'en offensa pas. Au contraire, elle redoubla l'intérêt que lui inspirait cet enfant mystérieux.

— Ma curiosité, dit-il est si naturelle, que vous ne pouvez vous en fâcher : l'intérêt qu'inspirent le malheur et la jeunesse suffit pour la justifier. Je n'insiste pas ; gardez vos secrets.

— Monsieur, dit Félix, touché de ce langage, si j'ai mal répondu à vos marques de bienveillance, veuillez m'excuser. Vous avez vu entre mes mains un livre écrit dans une langue qu'on n'enseigne pas aux enfants de la campagne ; vous en avez conclu que j'ai reçu une éducation supérieure à l'état où vous me voyez. Je n'en disconviens pas. Ne m'en demandez pas davantage.... Oh ! je vous en supplie ajouta-t-il, les larmes aux yeux, n'abusez pas d'un secret que vous m'avez surpris dans mon sommeil ! Je suis un enfant délaissé et malheureux ; mais je gagne ma vie en me rendant utile, et vous la troubleriez, cette vie innocente, si vous étiez capable de me la trahir. Au nom de tout ce que vous avez de plus cher, promettez-moi de ne parler de moi à personne.

M. Dulac était vivement ému. Il y avait dans la voix, dans l'accent, dans le regard de Félix, quelque chose qui annonçait la sincérité, l'innocence, la candeur, et qui inspirait la confiance. Il lui promit ce qu'il lui demandait, et se remit en route d'après ses indications, après lui avoir annoncé qu'il reviendrait le voir.

En effet, cet enfant lui avait inspiré un véritable intérêt, et, pour mieux faire sa connaissance, il dirigea souvent sa promenade du même côté. Il s'attachait à lui chaque jour davantage : il semblait à cet homme bienfaisant que c'était Dieu même qui lui adressait cet orphelin abandonné de tout le monde, et qui lui ordonnait d'en prendre soin. Félix, de son côté, sans accorder encore sa confiance à M. Dulac, était sensible à ses bontés. Il se fit une douce habitude de s'entretenir avec lui, et, comme le jeune homme avait un esprit juste et vif et une instruction aussi solide que variée. M. Dulac trouvait un charme infini à sa conversation. Il résolut de lui être utile et de le recueillir dans sa maison. Mais auparavant il voulut prendre des renseignements sur son compte : il se rendit secrètement à la ferme voisine, dont Félix gardait les troupeaux.

Le fermier était absent. Ce fut la fermière qui répondit aux questions de M. Dulac. Elle ne tarissait pas sur les louanges de Félix; mais elle ne le connaissait que depuis six mois, et ne savait sur son compte que ce qu'elle avait vu pendant ce court espace de temps.

« Monsieur, dit-elle, cet enfant vint, un soir d'hiver, frapper à notre porte. Il ne nous dit que ces mots d'une voix douce : « Un peu de pain, s'il vous plaît, en travaillant. » Nous lui fîmes diverses questions : « Je ne veux pas mentir, dit-il; j'aime mieux ne pas répondre. » Dans ce moment, notre plus jeune fils était malade, et nous avions besoin d'un berger. Nous primes ce jeune inconnu. Nous sommes très-contents de lui : il est soigneux et intelligent, et il est pieux et doux comme un ange. Notre jeune fils sera bientôt guéri, et nous n'aurons plus besoin de Félix; mais il peut rester chez nous aussi longtemps qu'il voudra : tant que nous aurons du pain à la maison, il y en aura un morceau pour lui. »

Ces paroles naïves de la bonne fermière redoublèrent l'intérêt que M. Dulac éprouvait pour Félix, et le confirmèrent dans la résolution qu'il avait prise d'avoir soin de lui.

« Quels sont vos projets pour l'avenir ? lui dit-il un jour. Vous ne pouvez pas toujours garder les troupeaux.

— Vous avez bien raison, monsieur, répondit Félix. Je voudrais savoir une profession qui me permit d'habiter la campagne, et de soutenir mon existence par le travail de mes mains. Oh ! si je pouvais devenir jardinier !...

— Eh bien, voulez-vous venir chez moi ? Je vous traiterai comme mon fils. J'ai une ferme que je fais valoir; j'ai aussi un petit jardin que je cultive moi-même; je me ferai un plaisir de vous apprendre le peu de jardinage que je sais, c'est-à-dire ce qui suffit à un habitant de la campagne qui vit d'une manière modeste, et qui ne veut avoir recours ni au marché ni à ses voisins pour tout ce que son terrain peut lui rapporter. Venez : nous travaillerons tout le jour; et le soir, vous donnerez à mes enfants quelques leçons des langues française et latine. Leur mère, à qui j'ai parlé de vous, en est charmée de cet arrangement, ne fera point de différence entre vous et eux.

Pendant que M. Dulac parlait ainsi, Félix paraissait profondément ému. Une larme brûlante, et qui tomba de ses yeux, fut d'abord sa seule réponse. Il n'avait pas la force de parler; il porta en silence la main de M. Dulac à ses lèvres. M. Dulac, aussi ému que lui-même, l'embrassa avec effusion. Félix alors, en pleurant et en sanglotant, exprima sa reconnaissance dans les termes les plus énergiques et les plus tendres. Ce qui le charmait le plus, c'était de n'être point à charge à son bienfaiteur et de l'indemniser d'une partie des dépenses qu'il ferait pour lui, par les leçons qu'il donnerait à ses enfants. M. Dulac avait imaginé cette sorte de compensation pour ménager sa délicatesse.

Dès le lendemain, Félix, après avoir fait ses remerciements et ses adieux à la bonne fermière, était installé chez M. Dulac.

(La suite au prochain numéro.)

OBSERVATIONS MÉTÉOROLOGIQUES POUR DÉCEMBRE 1860.

FAITES EN L'ÎLE JÉSUS

PAR CHS. SMALLWOOD, M. D., L. L. D.

BAROMÈTRE.

	Pouces.	Moyenne d'humidité.....	752
Hauteur Maxima, 23 du mois.....	30.019	Pluie tombée pendant 1 jour durant 4 heures et 10 minutes 0,190 d'un pouce.	
“ Minima, 10	29.173	Neige tombée en 10 jours 31.88 dans 69 heures et 30 minutes.	
“ Moyenne	29.918		
Différence entre les extrêmes.....	1.250		

THERMOMÈTRE.

		Vent dominant, N. E. par E.	
		Vent le plus rare, N.	
		Vent le plus violent, le 19e jour du mois.—	
Hauteur Maxima, 2 du mois.....	31° 8	Vitesse moyenne en milles par heure 42.68.	
Minima, le 12 au-dessous de zéro....	34° 7	Vitesse minima, 29e jour, en milles, par heure 0.29.	
Moyenne	19 18		
Différence entre les extrêmes.....	47° 0	Aurore boréale, 2 nuits.	
		Lumière Zodiacale, éclatante.	
Plus grande intensité des rayons du soleil.....	33° 4	Intensité modérée de l'état électrique de l'atmosphère. Ce mois de Janvier est le plus venteux et le plus neigeux.	
Plus bas point de radiation terrestre.....	36° 0.		

PRIX DU MARCHÉ DE MONTRÉAL.

FARINE.		VIANDES (Continué).			
	\$ c.	\$ c.	\$ c.		
Farine par quintal.....	3 00	à 3 10	Lard do	0 10	à 0 12
Farine d'avoine do	1 25	à 2 00	Mouton par quartier.....	1 00	à 1 40
Blé-d'Inde do	2 40	à 0 00	Agneau do	0 70	à 0 60
GRAINS.			Beuf par 100 livres.....	6 60	à 7 00
Blé, par minot.....	0 00	à 0 00	Lard frais, do	6 00	à 7 00
Orge, do.....	0 65	à 0 70	Saindoux	0 15	à 0 00
Pois, do.....	0 75	à 0 75	PRODUITS DE LAITERIE.		
Avoine, do.....	0 55	à 0 40	Beurre frais par livre.....	0 20	à 0 25
Saras-in, do.....	0 40	à 0 50	Beurre salé do	0 15	à 0 15
Blé d'Inde do.....	0 50	à 1 00	Fromage do	0 06	à 0 00
Seigle, do.....	1 20	à 1 20	VEGETAUX.		
Lin, do.....	1 60	à 1 70	Fèves Amé. par milot	0 60	à 0 60
Mil, do.....	2 30	à 3 00	Fèves Can. do	1 00	à 2 00
VOLAILLES ET GIBIER.			Patates par poche.....	0 60	à 0 70
Dindes vieux, par couple.....	2 10	à 2 50	Navets do	0 60	à 0 70
Do jeunes do	1 10	à 1 40	Oignons par tresse.....	0 10	à 0 12
Oies do	0 80	à 1 00	SUCRE ET MIEL.		
Canaris do	0 55	à 0 60	Sucre d'érable par livre.....	0 06	à 0 08
Do sauvages do	0 60	à 0 60	Miel do	0 12	à 0 15
Volailles do	0 50	à 0 60	DIVERS.		
Poulets do	0 20	à 0 40	Oufs frais par douzaine....	0 20	à 0 30
Pigeons sauvages par doz....	0 00	à 0 00	Pluie, par livre	0 05	à 0 00
Perdrix do	0 00	à 0 00	Morue fraîche par livre....	0 05	à 0 00
Lièvres do	0 00	à 0 00	Pommes par quart.....	2 00	à 3 00
VIANDES.			Oranges par boîte.....	0 60	à 0 00
Beuf par livre	0 10	à 0 12			

Spécialité pour les Graines.

S. J. LYMAN & Co.,
PLACE D'ARMES,
MONTREAL.

Dernièrement reçu par les Steamers de la Malle Royale le plus complet Assortiment de Graines qui ait jamais été importé en Canada.

**Les Produits de ces Graines ont
obtenu les Premiers Prix aux Exhibitions.**

500 lbs Carottes Belges, blanches,	} Ces carottes sont excellentes pour le Bétail et les Chevaux. Plus sûres et plus productives que tout autre récolte. Un fermier des townships avec une semence de \$5 a récolté 3800 minots.
200 " " " longues rouges,	
200 " " " orange,	
500 " " " Assorties,	
200 " Mangel Wurtsel (Collet Vert,)	200 Minots de Pois assortis.
200 " " " (gros jaune,)	20 Minots Pois de Jardin assortis,
200 " " " (jaune globuleux,)	550 " Raves assorties,
200 " " " (rouge,)	200 " Choux assortis,
500 " Navets de Suède, collet rouge,	20 " Choux fleurs,
300 " " " Longs,	500 " Grand Oignon rouge,
200 " " " Skirving,	100 " Oignon jaune,
350 " " de Norfolk blancs,	100 " Oignon blanc,
200 " " " globuleux,	Oignon Patate ou Egyptien,
200 " " d'Aberdeen jaunes,	Blé d'Inde en quantité,
200 lbs Navets d'Aberdeen rouges,	Citrouilles,
100 " Ateringham, Jaunes,	Panais Flamands.

GRAINES DE FOIN.

- TRÈFLE ROUGE**—Flamand, (grand) qui mûrit en même temps que le Mil.
“ “ Vermont, un fort et vigoureux trèfle à six.
“ “ Canada, un trèfle médiocre bien adapté au Canada.
“ “ De l'Ouest, bon pour Paturages et pour enrichir le sol.
“ **BLANC**—Flamand, le meilleur pour Paturage et pour Ornement.

GRAINES DE MIL.

HERBE (à collet rouge) pour terrains humides.

LUCERNE—Permanente.

HERBES PERPETUELLES pour Gazon, Etc.

GRAINES VEGETALES.

Dans l'Assortiment les suivantes méritent attention.

- Gros Chou Fleur,
Choux Frisés,
Choux Tardifs,
Chou Lenormand, Extra Grand,
Stadtholder, Extra Grand,
Gros Chou de St. Denis,
Gros Chou de York,
Gros Chou d'été,
Chou St. Jean Pommé.
Sarricette,
Cresson d'Eau.

Les FEVES GRIMPANTES DE LIMA, sans aucunes rivales, devraient être plantées quand la terre est chaude.

FEVES A LA TORTUE, noires, (excellentes pour imitation de soupe à la tortue).

“ blanches, (pour été ou hiver).

Une grande variété de Fèves nains.

Fèves de Windsor.

Fèves écarlates (grimpantes.)

Betteraves rouges,

Bette jaune de Castelnaudary,

Betterave à Sucre (Impériale.)

Carotte corète (Printanière.)

Carotte rouge et autres variétés,

Céleri Blanc,

Céleri Cristallin,

Blé d'Inde (Tuscorora.)

Blé d'Inde sucré (toujours vert.)

Blé d'Inde Blanc,

Blé d'Inde du Canada.

Concombre vert, long,

Concombre Charwood, nouvelle variété choisie.

Cornichons,

Chou Brocoli, Pourpre, long,

do Blanc,

do Rayé,

Laitue,

Melons,

Xombo, (utile pour donner de la saveur et du goût.)

Gros Panais Flamand,

do Couronné,

Pois sucré à fleur blanche,

do Prince Albert,

Pois nains de Bishop,

Pois compétiteur fleuri.

Pois Champ's d'Angleterre,

Pois Reine,

Grosse Citrouille Jaune

SALSIFIS OU PLANTE-HUITRE—*Les racines sont bouillies comme des carottes, ou à demi bouillies et grattées fines et mises en petites boules frites dans du beurre comme des huîtres.*

COURGE HIBBARD—*Une des meilleures sortes, ressemblant à la Patate Surrée. ;*

Courge croche d'Été,
 " " d'Hiver,
 " de Valparaiso,
 " Gravée,

Courge Mammoth du Canada,
 Grosse Tomate Rouge,
 Tomate Cerise d'Hiver.

Nous pouvons fournir aux Floristes :

25 variétés d'Asters choisis,
 22 " Camélias,
 5 " d'Immortelles,
 Oeillets choisis,

4 variétés de grosses pensées,
 20 " Giroflées,
 15 " Ipomea,
 12 " Anterrhinum, *Mufliers.*

Une collection de 12 variétés de plantes robustes annuelles printanières..... 50 cents
 6 variétés de plantes grimpantes 30 "

Un Assortiment complet de Graines de Fleurs.

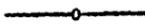
12 papiers de Plantes annuelles.....	\$1 50
25 " " " "	1 00
50 " " " "	2 00
100 " " " "	4 00

Le tout envoyé franc de port dans toute partie du Canada.

Nous avons un nouveau Catalogue de Graines des plus récentes variétés avec les directions pour semer.

DES PLANTS

De toutes nos Graines de Fleur seront fournis par Assortiment de 100 pour \$1 00—On recevra aussi des Ordres pour Fleurs de Plates-Bandes, telles que Verbenas, Héliotropes, Roses, Dahlias, Géraniums, Roses Blanches, Paquerettes, Pensées, Mimules, Pectunias, Fosse-Roses.



Giroflée Rouge, Giroflée Jaune, Oeillets, Phlox Delphinium, Pied d'Alouette, Feuchsis, Spiréas, et toutes les Fleurs perennielles.

FLEURS BULBEUSES POUR PLANTER LE PRINTEMPS.

Nous avons en main

Un Assortiment Choisi de Fleurs Bulbeuses telles que les suivantes :

TUREBEUSE—*Une des Fleurs les plus odorantes ; elle devrait être plantée en Pots et légèrement forcée avant d'être mise en pleine terre et après floraison arrachée en automne.*

DYELYTRA SPECTABILIS—*fleurit beaucoup, est robuste, une des Fleurs les plus recommandables pour Plates-Bandes.*

LILLIUM—Toutes les variétés du Japon sont au nombre des plus belles Fleurs, elles s'élèvent à une hauteur de 4 pieds avec 5 ou 6 fleurs sur chaque tige, elles sont très robustes, et peuvent rester en terre durant l'hiver.

TIGRIDIES—grandes fleurs,
 “ conchiflora,
 “ speciosa,
 “ wehuliii.

GLAIEUL—Coronati fulgens,
 “ Don Juan,
 “ Madame Coudre,
 “ Miss Fanny Rouget,
 “ Penelope,
 “ Triomphe d'Enghien,
 “ Rebecca,
 “ Aristote,
 “ Comtesse de Bresson,
 “ Edith,
 “ Fioribundus,

GLAIEUL—Paिताcinus,
 “ Gandavensis,
 “ de Constantinople,
 “ Madame Binder,
 “ Sulphureus,
 “ Pallas,
 “ Prince Albert,
 “ Paxton,
 “ Prince de Galles,
 “ Ramosus Queen Victoria.

SCILLE DU PEROU—Blanche,
 do Blue,
 do Agréable,
 do de Sibérie,
 do à fleur d'Hyacinthe.

ANEMONES ET RENONCULES—Doivent être plantés dans un terrain humide et souvent arrosés, autrement ils ne fleurissent pas.

DIANTHUS HEDWEGII—Les nouveaux Oeillets du Japon sont de belles variétés d'une grande grosseur, nous pouvons fournir les plants et les graines.

SPIRGULA PILIFERA, ou nouvel herbe à mousse, (plants et graines.)

BAZELLA TUBEROSA—Vigne de Madère, robuste plante, grimpante en peu de temps.



La Compagnie
DE
L'ASSURANCE MUTUELLE
Contre le Feu du
Comté de Montréal

AVIS AUX CULTIVATEURS.

LA COMPAGNIE de L'ASSURANCE MUTUELLE contre le feu du COMTE DE MONTREAL, continue d'assurer les PROPRIETES des CULTIVATEURS et autres propriétés isolées, à une piastre par cent louis, pour trois ans ; avec un billet de prime de vingt piastres pour chaque cent louis d'assurés, pour être retiré suivant les pertes et dépenses de la Compagnie.

Elle n'assure pas dans les villes et les villages.

Le montant assuré maintenant excède deux millions de piastres,

2,000,000 DOLLARS.

S'adresser au Bureau, No. 1, Rue St. Sacrement.

P. L. LETOURNEUX,
Secrétaire-Trésorier.

Montréal, Mars 1859

BOUCHER & TREMBLAY
MARCHANDS à COMMISSION,
ET DE PRODUITS DU CANADA.
No. 6, Coenties Slip,
ET 42, WATER STREET, NEW-YORK.

Sont les seuls AGENTS pour
l'Etat et la Cité de New-York, pour l'AGRI-
CULTEUR et THE FARMERS'
JOURNAL.

GRAINES DE CHAMPS ET DE FLEURS.

AGRICULTURAL WAREHOUSE — St.-
An's Hall, Marché Ste.-Anne—Le Soussi-
gné vient maintenant de recevoir ses envois
de GRAINES pour la saison prochaine. L'As-
sортимент est des plus étendu et des plus com-
plet dans toutes les branches. On peut se
procureur des catalogues en s'adressant à la
Salle.

Wm. EVANS.
6—3

Février, 1861.

1861. NOUVELLES GRAINES. 1861.

Les Soussignés ont reçu leur Assortiment
d'usage de GRAINES ANGLAISES ET
ETRANGERES, qu'ils offrent en vente à bas
prix au comptant.

Libéralité en faveur des Sociétés d'Agric-
ulture.

Leurs Graines se composent en partie de—
OGNONS,

NAVETS,

BETTERAVE CHAMPETRE, (M.-Wartzel,)

BETTERAVE,

CHOUX,

TREFFLE ROUGE ET BLANC,

MILLET (FLEUR ROUGE.)

— AUSSI —

PLATRE,

SEL DE ROCHE,

Etc., Etc.

LYMAN CLARE & CIE,

226, Rue St. Paul.

Février 1861.

6—3

Machines Améliorées

POUR

L A V E R !

Premier Prix depuis Cinq Ans

T. BADENACH & CIE.,

(Batisses du Mechanics' Institute,)

Grande Rue St. Jacques,
MONTREAL,

Sont maintenant prêts à offrir en vente au
Commerce et aux Familles leurs

MACHINES A LAVER,

(Sur un plan nouveau et perfectionné,

Ils garantissent qu'elles sont plus faciles à
faire fonctionner et qu'elles lavent plus vite
que tout autre MACHINE maintenant en
usage.

Prix : \$8,00 Chacune.

Novembre 1860.

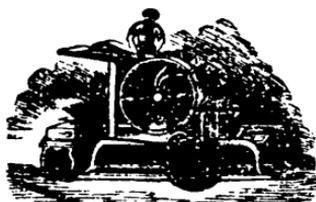
6—3

IMPRIMERIE à VAPEUR

De Montigny & Cie.,

Editeurs de "l'Agriculteur" et du "Farmers' Journal," et Imprimeurs pour les principaux Etablissements d'Education. Ils se chargent aussi de l'impression de Livres, et d'Ouvrages de Commande de toute espèce.

11, Rue Ste. Thérèse, Bureau, 18, Rue St. Gabriel,
MONTREAL.

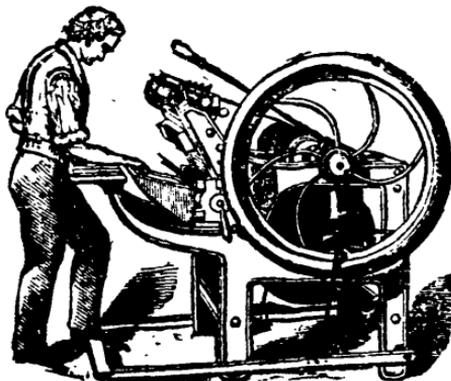


Les Propriétaires de l'Imprimerie ci-dessus, après avoir fait choix des meilleurs ouvriers, ont complètement renouvelés tous les départements de leurs Ateliers et facilité de beaucoup l'impression d'ouvrages unis et de goût, par l'addition de



Types, Bordures et Ornaments,
du style le plus beau et le plus élégant qui soit sorti des principales fonderies.

Les Editeurs de Livres, Marchands, Hommes d'Affaire et le Public en général, sont invités à venir examiner leur vaste assortiment de TYPES NOUVEAUX, du plus beau modèle, formant enserable la plus grande et la plus riche collection de Caractères d'Imprimerie du Canada, toutes les nouveautés y sont ajoutées à mesure qu'elles sortent des diverses fonderies.



Plusieurs Presses à Cartes et pour Petits Ouvrages, ont été montées, à l'aide desquelles ils peuvent exécuter avec rapidité toutes commandes dont ils seront honorés, et à des prix si réduits qu'ils rencontreront l'approbation générale.

Impressions d'Ornement,
en Or et Couleurs de Fantaisie, faites de manière à ne pouvoir être surpassées.

Police d'Assurance, Traités sur Banque, Possiers, Factures, Billets de Concert, Cartes, Menus de Diners, Programmes, Pli-cards, Pamphlet, Blancs Légers, Certificats de Marchandises, Blancs d'Accords, Constitution et Règlements, Billets de Bai et Cirulaires, Bogus, Etiquettes, Affiches, Catalogues, etc. imprimés sous le plus bref délai et aux PLUS BAS PRIX.

Cartes de toutes les variétés, grandeurs et couleurs unies et de fantaisie, Grandes Pancartes pour les Marchands de Campagne, imprimées en couleurs de fantaisie ou unies.

Les ordres de la Campagne par la Malle ou autrement, recevront l'attention la plus immédiate.

Les soussignés sont toujours prêts à exécuter tout ouvrage de commande en langue française et anglaise.

Comme ils ne se servent que de Presses à vapeur, ils sont en mesure de remplir toutes les Commandes dont on voudra bien les honorer sous le plus bref délai et à des prix modérés.

De Montigny & Cie.

