

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated /
Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies /
Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary materials /
Comprend du matériel supplémentaire

- Blank leaves added during restorations may
appear within the text. Whenever possible, these
have been omitted from scanning / Il se peut que
certaines pages blanches ajoutées lors d'une
restauration apparaissent dans le texte, mais,
lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas
été numérisées.

UNE AUBERGE DES PYRÉNÉES.

Le chemin que devaient suivre Antoine et Joseph pour se rendre à Pau, où ils savaient que les ouvriers serruriers étaient très-recherchés dans le moment, était facile et direct, mais Joseph persuada à Antoine d'aller à Arrens voir un de ses oncles, qui assurément les recevrait bien et les gratifierait de quelques vieux louis enterrés dans certain coin de son jardin ou de sa cave. Ils s'acheminèrent du côté des Pyrénées. Le voyage fut heureux, et tous deux marchaient gaiement, saluant les voyageurs qu'ils rencontraient sur la route, car en ce pays c'est une politesse à laquelle le dernier des paysans ne voudrait pas manquer. Ils arrivèrent sans obstacles jusqu'à Argelès, charmant village du département des Hautes-Pyrénées ; ils s'y reposèrent une nuit et repartirent le lendemain pour Arrens. Mais au lieu de suivre le Gave d'Auzun, qui les y eût menés directement, ils se fièrent à des renseignements, qu'ils crurent comprendre, pour couper à travers les montagnes, et se mirent en route. Ils marchèrent une bonne moitié de la journée, toujours trompés par la réponse favorite des habitans du pays : *Tout droit, tout droit*, mots qu'ils répondaient à toutes les questions. Un jour que je voyageais dans ces montagnes, je dis à un paysan : « Quelle heure est-il ? Toejours tout droit, me répondit-il en patois. »

Ce ne fut que vers une heure de l'après-midi que Joseph et Antoine commencèrent à s'apercevoir que depuis sept heures qu'ils montaient ils devaient avoir fait les trois lieus qui séparent Argelès d'Arrens. Ils montèrent encore quelque temps, et aperçurent quatre ou cinq villages au pied de la montagne ; mais lequel était Arrens, ou plutôt Arrens était-il parmi ces villages ? Ils se décidèrent à descendre à tout hazard ; mais, avant de reprendre leur marche, ils s'assirent au pied d'un houx qui croissait là comme par hazard, et ils se mirent à manger le pain et le morceau de lard qu'ils avaient dans leur havre-sac. La fatigue s'était fait sentir pendant le repas, et ils demeurèrent long-temps à se reposer et à dormir. A leur réveil la nuit était fermée, la lune absente ; ils marchaient à tâtons ; enfin ils aperçurent une lumière à travers les arbres : ils y coururent, et virent qu'ils étaient près d'une maison. Une enseigne qui pendait à la porte leur dit que c'était une auberge : ils frappèrent, et pendant qu'ils attendaient, Joseph dit tout bas à Antoine :

« C'est un pays de brigands ici ; c'est peut-être une maison de voleurs. »

Antoine rit de la peur de Joseph ; mais lorsqu'on leur eut ouvert et qu'ils furent entrés, Antoine ne rit plus. Il y avait une douzaine d'hommes dans la chambre, tous rangés autour du feu. Jamais Antoine n'avait vu de pareilles figures. C'étaient des hommes robustes, assez proprement habillés avec leurs culottes courtes, leurs

spardilles attachées à la jambe par des lanières de cuir, leurs bérêts bleus et leur veste sur l'épaule. Tous tenaient un long bâton et se chauffaient silencieusement ; mais il y avait quelque chose d'inquiet et de sinistre dans leur physionomie ; ils semblaient écouter le moindre bruit qui venait du dehors. De temps en temps un mot laconique s'échangeait entre eux.

« Belle journée, disait l'un. Combien pour ta part ? — Deux. — Où sont ils ? — Enterrés ; tu sais, avec les autres. » Antoine et Joseph se regardèrent et se virent pâles comme des morts. A ce moment on entra sans frapper, et l'on vit deux gendarmes. Tous les hommes échangèrent un coup-d'œil rapide, et quelques-uns cachèrent des pistolets qu'ils portaient à leur ceinture. L'un d'eux, qui fumait dans le coin de la cheminée, se mit à chanter. Les gendarmes s'approchèrent de lui et lui demandèrent son passeport. Il tira gravement un papier crasseux de dessous sa veste, avec le papier un coutelas qui avait bien deux pieds de lame, et il se mit à nettoyer sa pipe avec la pointe pendant que le gendarme lisait le passeport.

« Vous vous appelez Louis Baldera, et vous êtes Espagnol ? dit-il au paysan.

— Y a t-il écrit Louis Baldera ? dit celui-ci.

— Sans doute, puisque c'est votre nom, reprit le gendarme.

— Alors c'est mon nom, puisque c'est écrit.

— Vous êtes négociant ?

— Y a-t-il écrit négociant ?

— Sans doute ; mais êtes-vous véritablement négociant ?

— S'il y a écrit négociant, je suis négociant.

— Que faites-vous de cette arme ? Vous savez bien qu'il est défendu d'entrer sur le territoire français ainsi armé.

— Armé, dit le paysan ; on ne peut donc ni se curer les dents, ni couper son pain en France ? Bientôt on prendra les épingles pour des piques. »

Les gendarmes, tout en faisant leur inspection, regardaient souvent du côté de la porte. Antoine s'imaginait qu'il allait arriver un renfort et qu'on allait attaquer et tuer ces misérables, et il cherchait déjà un moyen d'instruire les gendarmes qu'ils n'étaient pas de leur compagnie, lorsque Louis Baldera dit à ceux-ci :

« Quoi ! vous vous en retournez ? soupez avec nous.

— Volontiers, dirent-ils.

Ce sont de faux gendarmes, pensa Antoine, qui sont ici pour rassurer les voyageurs ; car tous ces gous sont de vrais brigands assurément. »

On soupa assez paisiblement. Quand vint l'heure de se retirer, Antoine entend Louis Baldera dire tout bas à l'aubergiste : — Mets-les dans la chambre... tu sais...

— Oui.

— J'en voudrais une autre ! cria imprudemment Antoine.

—Une autre, quoi? dit l'aubergiste, qui ne s'était pas aperçu qu'Antoine écoutait.

—Dame, dit Antoine en balbutiant, une autre...

Une autre bouteille! on vous la montera. Allons il faut éteindre le feu. Au lit, plus vite que ça; vous voyez que vous êtes les derniers.»

Joseph et Antoine montèrent une espèce d'échelle, comme des moutons qu'on mène à la boucherie. Ils avaient remarqué que tous les voleurs étaient sortis furtivement, sans emporter de chandelle et sans être conduits par personne, comme eussent fait des voyageurs ordinaires. L'aubergiste les mena dans une grande chambre ayant un lit dans un coin, et les laissa en leur souhaitant une bonne nuit. Déjà Antoine et Joseph tremblaient de tous leurs membres; mais ils tremblèrent bien plus quand ils entendirent l'aubergiste les enfermer à double tour. Alors ils se regardèrent comme des hommes morts, et leur première idée fut de tenter de s'échapper. Quel surcroît d'épouvante! la chambre n'avait pas de fenêtre, et le bout de chandelle qu'on avait laissé, était prêt de s'éteindre. Ils n'osaient parler, et Antoine s'assit sur son lit en pleurant. Joseph, confiant dans sa force prodigieuse, chercha partout un bâton ou quelque chose dont il pût faire une arme; mais il ne trouva rien.

—J'en étranglerai un, du moins, s'écria-t-il.

—Mais moi, je n'étranglerai personne, et je serai égorgé, dit Antoine.

—Eh bien! mon pauvre Antoine, dit Joseph, j'en étranglerai deux.»

A ce moment leur chandelle s'éteignit, et ils demeurèrent d'abord dans une complète obscurité. Cette obscurité leur fit voir une chose qu'ils n'avaient pas d'abord aperçue, une lucarne par où venait un rayon de lune. Cette lucarne était à sept ou huit pieds du sol. Joseph fit la courte échelle à Antoine; celui-ci monta sur ses épaules, il passa la tête dans la lucarne. Dieu sait ce qu'il vit, mais ce qu'il vit était bien horrible; Dieu sait ce qu'il entendit, mais ce qu'il entendit était bien épouvantable, car les jambes commençaient à lui flageoler sur les épaules de Joseph, et Joseph qui sentait Antoine trembler, tremblait aussi en lui disant tout bas :

« Qu'y a-t-il donc ? »

—Il y a, dit Antoine, que j'ai vu ces hommes emporter deux à deux des sacs où il y a sûrement les cadavres des voyageurs.

—Des cadavres!

—Certainement, puisque d'autres qui étaient au pied du mur disaient tout bas : « Il ne peut pas entrer dans le sac ! » et que Louis, tu sais, Louis, ce brigand qui a parlé au gendarme, a répondu : « Eh bien! coupe-lui la tête. »

Joseph devint froid à cette parole. Antoine était immobile. Tout-à-coup ils entendirent monter l'échelle. Le courage de Joseph s'était envolé, et ils se jetèrent sur le lit pour faire semblant de dormir. L'aubergiste entra; il s'approcha d'eux avec une lanterne. Louis était avec lui. Celui-ci dit à l'aubergiste :

« Crois-tu qu'ils soient capables de nous dénoncer ? »

—Bah! dit l'aubergiste, ce sont de pauvres ouvriers qui se sont égarés en allant à Arrens.»

Quelle nuit passèrent Antoine et Joseph! Le jour les trouva éveillés et sans avoir dormi. Lorsqu'ils en virent les premiers rayons, ils essayèrent de sortir de la chambre. Mais en trouvant la porte ouverte, ils descendirent précipi-

tamment et allaient prendre leurs jambes à leur cou lorsque l'aubergiste les appela en criant :

« He! he! les autres! est-ce qu'on sort d'une honnête maison sans payer? »

—Non certes, dit Antoine tout troublé, nous allons prendre l'air. Qu'est-ce que nous vous devons ?

—Vingt sous chacun pour le souper, et vingt sous pour le lit. Trois francs.

—Voilà, dit Antoine.»

Et dans son trouble il tira la bourse où étaient ses louis, et les montra imprudemment à l'aubergiste.

« Diable! dit l'aubergiste en les lognant du coin de l'œil; voilà de bien beaux doubles louis.

—C'est-à-dire, des doubles louis, dit Antoine, c'en est un pair, mais.....

—Est-ce que c'est de la fausse monnaie? dit l'aubergiste d'un ton terrible.

—Non certainement, non....mais... enfin....tenez voilà vos trois francs.

—Merci, dit l'aubergiste, et ne faites pas de mauvaises rencontres.

Ils partirent, et ayant rencontré un paysan ils apprirent qu'ils étaient à plus de six lieues d'Arrens. Ils prirent un guide et arrivèrent à la nuit chez l'oncle de Joseph. Après les premiers embrassemens, ils allaient lui raconter les terribles choses qu'ils avaient vues, lorsqu'au coin de la cheminée ils aperçurent Louis Baldera qui fumait tranquillement. A cet aspect, ils demeurèrent confondus. L'oncle cependant les ayant fait asseoir passa dans une chambre avec Louis. Ils se hasardèrent à regarder par la porte entrouverte, et leur effroi fut à son comble quand Antoine reconnut les sacs aux cadavres. Ils allaient crier au secours! lorsque Louis d'un coup de son couteau ouvrit l'un des sacs, et il en tomba une quantité de café en grains. L'oncle le prit dans ses mains et il en parut satisfait. On alla à un autre qui fut également poignarde; c'était du sucre. Mais restait le sac qui était ensanglanté, et à travers lequel se dessinaient les membres d'un homme. Louis s'en approcha de même, le défit, et en tira un énorme cadavre, duquel il coupa promptement une demi-douzaine de côtelettes de porc frais que l'on fit griller pour souper.

Les brigands étaient des contrebandiers, et l'homme assassina un bon et succulent cochon.

AGRICULTURE.

Le livret de Jean Paul, laboureur.

No 2.

Comme je suis sur le chapitre des avantages qu'on pourrait retirer de notre érable, je crois qu'il ne sera pas superflu de parler du sucre, produit d'un autre végétal, qui réussit assez bien en Canada, et qui, si on n'en veut pas faire l'usage qu'on en fait en France et même dans la Grande-Bretagne, sera toujours une grande et belle acquisition faite à l'agriculture, sous d'autres rapports, dont je parlerai plus tard. C'est de la betterave ou racine de disette que je veux m'occuper. A la fin du 16^{me} siècle, Olivier de Serres le prétend, elle fut apportée d'Italie en

France. Ce bonhomme la décrit de la manière suivante: « cette racine est grosse, fort rouge et rangée entre les viandes délicates, dont le jus qu'elle rend en cuisant, semblable au sirop à sucre, est très beau à voir pour sa vermeille couleur. » C'est la culture de cette racine, qui en augmentant les richesses territoriales de la France, contribua pendant le règne de Napoléon à l'affranchir d'un monopole de commerce justement odieux et lui conserva un argent qui n'a que trop souvent servi à soudoyer ses ennemis.

Il en existe plusieurs variétés quant à ses différentes nuances de couleur. D'après l'opinion de ceux qui ont exploité cette racine en grand et pour la fabrication du sucre, je presume qu'il n'en est pas de meilleure que la jaune de Castelnaudary. J'ai pu me procurer, l'année passée, une petite quantité de graines de cette betterave; et malgré la saison j'ai réussi à obtenir assez de racines bien belles et bien fortes, pour espérer que, s'il ne m'arrive pas d'accident imprévu, je pourrai distribuer l'automne prochain une petite quantité à beaucoup d'amis qui voudront s'en procurer—car c'est une règle chez moi, de ne jamais donner plus pour commencer, que ce que j'ai eu moi-même. Cette betterave se conserve cuite et coupée en tranches dans le vinaigre, qui n'altère pas sensiblement sa douceur et lui laisse toute sa saveur.

Avant de parler de la culture, il sera bon d'indiquer les moyens d'en obtenir de la bonne graine de betterave. Car grâce à l'industrie d'un grand nombre de ceux qui nous fournissent des graines, nous perdons 9 sur 10 de ce que nous achetons et payons à de bien hauts prix. Je ne veux pas dire que parmi les marchands de graines il n'y ait pas d'honnêtes gens, ni que les autres ne font qu'user de ce qu'ils considèrent un privilège, d'obtenir le plus pour ce qui vaut le moins. Dieu m'en preserve! Mais s'ils ont eux ce privilège, les acheteurs ont celui de payer le moins cher possible ce qui est vraiment bon. Je connais des marchands de graines, qui sont ce qu'on peut nommer d'excellentes gens; mais par malheur ils ne sauraient pas toujours les soigner eux-mêmes, ils les reçoivent d'Europe ou des Etats-Unis, et là ceux qui les fournissent, négligent les soins nécessaires, cherchent plutôt la quantité que la qualité et les plus honnêtes font assez souvent un mélange du bon, du médiocre et du mauvais. Après cela il n'est pas surprenant que les végétaux dégèrent et que les récoltes soient inférieures.

Ceux qui veulent cultiver la betterave surtout doivent choisir eux-mêmes les porte-graines, les planter et cultiver avec les soins et les précautions qui peuvent leur garantir la bonté et le perfectionnement des semences. Vous n'avez qu'à voir plusieurs terres cultivées par de bons cultivateurs dans ce pays et vous verrez qu'ils ne prennent pas leurs semences chez les marchands de graines, à moins que ceux-ci ne soient cultivateurs et jardiniers qui élèvent eux-mêmes les semences qu'ils vendent. J'ai vu la betterave rouge réussir supérieurement chez Mr. Porteous à l'Isle Bourdon, chez feu Mr. Moison à l'Isle Ste. Marguerite, et, si je ne me trompe, j'en ai vu de supérieures en passant chez Mr. Bougignon à la Longue-Pointe. En passant soit dit aussi que les Canadiens, s'ils le veulent bien, non seulement peuvent devenir de tout aussi bons, mais de meilleurs cultivateurs que l'Européen: ils ont sur lui l'avantage de bien connaître le climat de leur pays, que l'Européen doit étudier pendant

plusieurs années à grands frais et avec de grandes pertes. Je parle d'expérience et vous savez: chat-chaude &c. Mais revenons aux porte-graines de betterave.

On choisit les betteraves les plus saines, les mieux courées, qui ont été le mieux abritées de la gelée, qui ont les plus belles formes, la peau la plus lisse. On ne prend que celles d'une grosseur moyenne, disent quelques-uns. En cela je pense qu'ils se trompent, car l'expérience a prouvé suffisamment que les plus grosses, si elles ont les qualités que je viens d'indiquer, sont les meilleures; mais d'un autre côté on doit rebouter celles qui sont branchues ou qui ont quelques blessures.

On choisit ensuite un terrain bien substantiel, plutôt humide que sec, et en très bonne exposition, à l'abri des vents violents, et de tout ce qui pourrait nuire à la tige que ces betteraves doivent produire. Ce terrain doit être enfoncé à six pouces plus profondément que les betteraves que l'on veut y mettre. On ouvre un trou dans lequel on met un peu de fumier bien consommé; il favorise puissamment la végétation. Si la terre était trop forte ou compacte, il serait indispensable de faire le trou plus grand et plus profond, et de mêler avec le fumier du sable ou une terre bien légère. Si on veut avoir plusieurs porte-graines, il faut les espacer au moins de trois pieds en tous sens. Si l'extrémité inférieure de la betterave, et des racines qu'elle peut avoir, est morte ou même flétrie, il faut les ebouter jusqu'au vil. On les laisse tremper pendant deux jours dans une eau un peu tiède d'abord, puis laquelle on aura laissé infuser un peu de fumier, de la fiente de poule ou dans une eau de fumier ordinaire: une forte pincée de sel ou de chaux accélère la végétation.

On a la précaution de couper bien ras, jusqu'à la naissance du collet, toutes les fanes ou feuilles, qui auraient pu pousser avant la plantation, surtout celles qui partent au cœur, comme étant sans énergie et même rabougries, peu susceptibles d'une utile végétation; et comme elles pousseraient les premières, elles seraient nécessairement un obstacle à un utile développement de celles qui viendraient bientôt à leur place.

On les enfonce dans la terre, sans la trop comprimer, et jusqu'à ce qu'on ne laisse sortir que l'extrémité, où paraît s'annoncer la végétation. Celle-ci est si forte, la sève de la plante est si abondante qu'elle agit dans tous les sens. Il est prudent de couvrir les porte-graines dès le moment de la plantation avec un peu de menue litière, qui sert à la garantir de la gelée, de l'ardeur du soleil, de l'action de la lumière; les branches qu'on en attend sont tout autant de germes qu'elle renferme, et leur développement se fait ordinairement mieux à l'ombre et à l'abri d'une clarté trop vive. Dès que les germes commencent à s'annoncer, on écarte la litière, sans à les abriter, si on craint les froids, surtout une gelée blanche; un coup de soleil les aurait bientôt brûlés. Lorsque les tiges commencent à s'élever à se fortifier, à produire des ramifications, s'il naît encore quelques branches débiles, il faut d'abord les tordre, les casser, et lorsqu'elles sont fléchies les couper avec un couteau ou serpette très tranchant; si cette amputation se faisait plutôt, il y aurait une grande perte de sève, au détriment de la tige, et il repousserait souvent d'autres gourmands.

L'époque de planter les porte-graines dépend du climat, des températures et des expositions. La seule ob-

servation qu'on doit recommander à l'attention du cultivateur, c'est de ne pas les exposer aux rigueurs du froid, qui leur est toujours plus ou moins funeste. Si la sécheresse se faisait craindre, on ne négligerait pas de leur donner des arrosements légers et répétés : on devrait les faire légèrement en forme d'aspersion sur la tige. Celle-ci enfin ne doit pas être laissée sans tuteur ; le poids de ses graines la courberait et la sève ne pénétrerait pas si facilement pour nourrir les graines. On ne doit pas non plus rassembler toutes les branches en faisceau au tour de la tige et les amarrer avec un lien après un pieu ; c'est priver la tige des bienfaits du soleil, de l'air de l'atmosphère et une grande partie de la graine alors ne mûrit pas. On leur donne un tuteur de 7 pieds de haut que l'on enfonce d'un pied dans la terre, on entrelace les tuteurs avec de petites gaules et l'on forme une espèce d'espalier, contre lequel on attache les tiges à mesure qu'elles s'allongent, afin que le vent ne puisse les rompre.

Il faut attendre la parfaite maturité de la graine et ne point séparer les tiges de la mère, sous prétexte qu'elles finiront de mûrir. Si la graine est trop tôt cueillie, elle perd une partie de sa vigueur ; et malheureusement cela ne se fait que trop tant pour cette graine que pour beaucoup d'autres. Les graines dans la tige ne mûrissent pas en même tems ; mais celles que produisent les branches qui sont nées les premières, sont déjà mûres, que celle qui ont poussé les dernières sont encore vertes. Il faut donc faire la récolte en différens tems, à moins de s'exposer à en perdre une partie et la meilleure, ou à avoir un mauvais mélange. Les branches qu'on a cueillies sont liées au point de leur naissance ; on les coupe avec une serpette tranchante ; on les expose au soleil qui provoque une maturité secondaire. On a soin de les abriter de la pluie ; on cueille successivement les autres branches et tiges à mesure qu'elles mûrissent, et on les laisse sécher dans un endroit sec jusqu'à la fin de l'hiver, pour que les graines se détachent facilement. On ne peut conserver cette graine dans sa force que pour deux ans ; après cela sa faculté germinative s'affaiblit. Elle lève bien encore après trois ans, mais il y a certainement de l'avantage à en semer de plus fraîches. Les marchands naturellement diront le contraire ; mais on ne peut pas trop le répéter : faites vos graines vous-mêmes, surtout si c'est une plante qui n'est pas encore généralement cultivée. Voyons maintenant quelle est la nature du terrain et du climat propre à la betterave :

Selon toutes les probabilités la betterave est originaire des pays chauds ; néanmoins elle est acclimatée en Russie, en Suède &c, et les essais faits dans ce pays ont parfaitement réussi. En Europe on préfère même la graine de betterave venant de la Suède. Cette racine vient bien dans les terres franches, mais les terres sablonneuses ne lui sont pas contraires. Seulement il faut les bien labourer et si elles sont fumées un an d'avance, tant mieux. En un mot la betterave exige une terre légèrement sablonneuse, mais bien fumée d'avance ; mais toute terre fertile, franche et forte qui a du fonds, même la terre glaise bien défoncée et bien divisée par des engrais lui est favorable, car si elle ne s'y enfonce pas autant que dans la terre franche, elle prendra en diamètre ce qu'elle perdra en longueur.

Quant à l'ensemencement des graines de betteraves les opinions sont partagées, s'il est plus avantageux de

semmer à demeure que de repiquer le plant (transplanter) ; pour moi je préfère les semer à demeure dans ce pays-ci, particulièrement parce qu'on y épargne la main d'œuvre. Je suppose une terre bien emiettée, qui a la profondeur nécessaire et la fertilité qui doit seconder la formation d'une racine vorace. Il faut d'abord bien éplucher les graines et rejeter toutes celles qui paraissent douteuses, ensuite lorsqu'on n'a pas à redouter les inconvéniens du froid, les faire tremper deux fois vingt-quatre heures dans de l'eau tiède dans laquelle, selon la quantité qu'on veut semer, on aura fait bouillir auparavant un peu de cendre de poule avec une once de chaux vive ; on peut y ajouter du sel ou du salpêtre. Par ce chaulage la graine se dispose à développer avec vigueur les germes qu'elle renferme, dont une partie serait languissante sans ce secours. L'ensemencement peut se faire de différentes manières. Je ne parlerai que du semis à demeure. Il se fait en rayons, dans des plauches, à la distance de 12 à 15 pouces. On met la graine à la profondeur d'un pouce à un pouce et demi, on sarcle la terre légèrement, s'il y a des herbes, afin d'y faciliter l'introduction de l'air. Comme chaque graine contient au moins deux germes, on examine le plant dès qu'il est à peu près 4 ou 5 lignes hors de terre, on choisit celui qui a le plus de vigueur, surtout celui du milieu, on tord ou casse les autres en les laissant attachés à la plante. C'est un sûr moyen de ménager la sève, qui est ainsi retenue. On est sûr alors de faire prendre à la racine un bonne forme, d'empêcher le développement des racines latérales qui l'empêchent de pivoter avec succès. Ceci pourtant peut paraître surtout applicable à la culture de la betterave dans le jardin, par où il faudra commencer pour avoir de la graine d'une bonne espèce. En grand l'ensemencement à la volée ne peut pas être recommandé : cette pratique occasionne une dépense considérable dans l'emploi des graines, le sarclage est très difficile, demande plus de tems et on est exposé à chaque instant de fouler les tiges naissantes des betteraves, qui obligées d'en produire de nouvelles, s'affaiblissent et donnent naissance à des racines latérales. Au lieu de cela la pratique de Commerell est préférable :

« On tend, dit-il, dans le champ que l'on a préparé, on tend le cordeau, et à la distance de 18 pouces en tous sens, on fait en terre, avec le doigt ou un plantoir, un trou d'un pouce de profondeur dans lequel on met une seule graine que l'on recouvre aussitôt. » Dans une terre fertile cette distance me paraît exagérée : en longueur 12 à 13 et en largeur 15 à 17 pouces suffiront et la végétation ne saurait souffrir faute d'espace.

Il est essentiel de visiter le plant et, s'il se trouve plusieurs germes, il faut les traiter comme je l'ai indiqué plus haut ; s'il en manque, on doit les remplacer, en prenant celui qui est dans un semis particulier qu'on aura eu soin d'avoir en réserve, ou bien on sépare les germes, ce qui n'est pas difficile à pratiquer. On déchausse le plant d'un seul côté, alors on sépare au collet le germe avec l'ongle ou un canif ; on tire ensuite en descendant, on a la betterave entière. On plonge le plant ainsi obtenu dans un vase dans lequel on aura délayé du fumier de vache, bien peu de glaise ou de terreau, et dont on a fait une boue bien détrempée et on le plante en place.

Il faut surtout tenir le champ bien net, sarcler les herbes, donner dans l'entre-deux des rayons, des labours d'autant plus fréquens et plus profonds, que la terre est

plus compacte ; si le sol est sablonneux il suffit de racler. Les betteraves aiment à s'élever hors de terre ; et ce n'est que dans le commencement de la naissance de la racine qu'on fait bien de la rehausser, ce qui augmente sa végétation. Il arrive, mais rarement, que, poussé par un excès de chaleur humide ou dans un tems de sécheresse, la betterave anticipe l'époque de sa fécondité, et annonce une disposition de monter en graine. Il est alors indispensable de casser la tige sans la séparer entièrement du tronc, de découvrir un peu la racine, et écartant la terre qui l'entoure et, si on le peut, de lui donner un fort arrosage. Elle repousse de nouveau de soi-même et, mais elle perd de sa saveur. On a quelquefois en Europe l'habitude d'effeuiller les betteraves, même pendant qu'elles s'étendent encore en diamètre. Cette habitude, surtout là où l'on fabrique du sucre de cette racine, est pernicieuse. Pourquoi, Jean Paul, me demandent les grands hommes d'Europe qui n'ont jamais semé ni récolté une plante quelconque et qui ne savent que le manger—pourquoi cela ? O monstrueux Jean Paul, qu'oublies que tu es ne en Europe toi-même et que tu donnes avec nous ne jamais dire qu'en Europe on puisse avoir tort. Messieurs, que je leur dis, pour vous répondre d'une manière qui conviendrait à vos hautes connaissances, je serais obligé de faire un étalage d'érudition, et compiler ce qu'on a dit des gaz azote et oxygène, de rôle qu'on leur fait jouer à cet égard ; mais que d'antre prétendez-vous que tout le monde soit aussi savant que vous ? Je ne le suis pas et si un habitant posait purement et simplement ce pourquoi ? je lui dirais : vois-tu mon vieux, c'est que les feuilles sont nécessaires à la nourriture des plantes et de leurs fruits ; et si tu les en privas, tu réduis leur nourriture et par conséquent leur volume et leur saveur, et voilà tout. Si au contraire la racine est à sa grosseur, lorsque les premières feuilles commencent à changer de couleur, il faut les cueillir au lieu de les laisser se flétrir : c'est-à-dire on les casse d'abord, pour empêcher qu'il ne se perde pas de sève. Le lendemain on l'ôte, les vaches l'aiment bien et le lait s'en ressent.

Nous voilà donc enfin au moment de la récolte. Cela donne du courage et des forces. Naître, croître, terminer sa carrière, tel est l'arrêt irrévocable que doit subir tout ce qui est, fit ou sera destiné à la vie. Voyons donc la betterave à la maturité. Elle a cru progressivement : elle va s'altérer de même.

La betterave, comme toutes les autres plantes, a son point de maturité, qui ne peut être ni anticipé ni retardé impunément. Elle se décide par la couleur lisse, luisante un peu foncée de l'épiderme—halte là, Jean Paul, vive Jean-Baptiste ; c'est le baragouin des savans. Tu a raison de me le rappeler ; mais il est bon que tu apprennes aussi ce baragouin, dans lequel il s'exerce de bien bonnes choses. C'est dommage qu'ils fassent tant d'érudition pour un pauvre laboureur, qui n'y entend goutte ; mais que veux-tu faire ? L'épiderme c'est la première peau et la plus mince qui couvre les plantes. Les feuilles alors sont dures et racornies, leur croissance diminue et puis observe bien la betterave même ; sa saveur est extraordinaire, si tu la fais cuire non à l'eau, mais sous les cendres ou dans un four, lorsque tu auras retiré ton pain et à côté du résidu de la braise qu'on laisse près de sa bouche pour y conserver la même chaleur que

lans le fond. Dans les petites exploitations et dans les jardins, on fera bien de les découvrir un peu pour exposer la racine à l'air et au soleil.

La récolte même est une époque critique. Il faut la faire dans le beau tems, lorsque la terre est assez essorée après une longue pluie. Dans les jardins il faut d'abord réchauffer la racine et avec une bêche, dont la pelle sera longue, soulever la betterave. Dans la grande exploitation on se sert de la charrue attelée, s'il le faut, de deux chevaux en flèche (mis l'un devant l'autre,) qui pique profondément. On commence par soulever la terre d'abord d'un côté et la racine de l'autre ou en la passe une seconde fois dans la même raie qui s'approfondit. On me dira : c'est doubler les frais de la main d'œuvre : je réponds : la terre en sera mieux travaillée. Des gens suivent la charrue pour arracher les betteraves qui auraient échappé à la charrue, secouent la terre, sans blesser l'épiderme, et les laissent s'essorer en plaçant l'extrémité de la racine en l'air. Ils coupent avant les feuilles jusqu'au cœur sans le blesser, si on n'a pas pu ou voulu le faire la veille. Faute de charrue la fougère de fer à longues dents et à tête double est l'instrument le plus favorable. Si l'on craint les fortes gelées, il faut transporter les racines aussitôt, les laisser essorer sous des hangars, sans les entasser et les conserver dans un endroit sec, à l'abri des grands froids. Si on ne peut pas les loger dans la maison, il faut plusieurs jours avant de les recueillir, faire creuser des fosses dans le champ même ou dans un autre endroit qui, pendant l'hiver, soit à l'abri de l'eau. En terre glaise ces fosses sont préférables. On les laisse sécher pendant 8 ou 10 jours, on met un peu de paille dans le fond et sur les côtés ; on y place ensuite les racines une à une sans les presser. La dernière couche de racines se couvre avec de la paille, sur laquelle on rejette au moins 2 pieds de terre qu'on aura retirée du fossé, on la bat et on la dispose en dos d'âne pour que l'eau s'écoule facilement. En en faisant un pour la consommation de chaque mois on fait bien. On fait de petits souterrains à ces fosses en plaçant de longues perches entourées de foin, qui facilitent, lorsqu'on les retire le passage du gaz qui les ferait pourrir.

A cette heure, voyons quel avantage nous retirerons de cette culture même avant que quelqu'un en fasse du sucre—car c'est là qu'il faut en venir, et on y vendra sous peu, à les Isles sous-le-vent continuent dans la route que Lord Stanley leur a tracée. Qu'allons-nous faire de nos betteraves d'ici qu'on en fasse de sucre ? je pourrais dire : nous allons en distiller de l'eau-de-vie en les mêlant avec les pommes, du houblon &c. Mais qu'on fasse d'abord autant de progrès que possible dans la fabrication du Whiskey de grains. On pourrait s'en servir pour remplacer le café : pour cela on la coupe en morceaux que l'on fait sécher avec soin. On réduit les morceaux en poudre et puis on en fait le café. Mais non, rien de tout cela ! Nous en ferons de la viande. De la viande avec de la betterave ! Eh oui ! on en nourrit et même on en engraisse les animaux. On peut leur donner la racine crue, coupée par morceaux ; mais il vaut mieux la faire cuire. On la hache donc et on la fait cuire au chaudron ou, ce qui vaut mieux, est moins coûteux et plus expéditif, à la vapeur de l'eau bouillante. Or voyons un bœuf aura besoin tous les quatre jours d'un quintal de betteraves pendant trois mois pour être engraisé, c'est-à-dire qu'il faut

drait 30 cwt : mais un arpent donnera année commune en re 32 à 36 cwt, donc un arpent suffirait pour engraisser un bœuf comme il faut. Mais pour la nourriture des cochons, des moutons et des vaches à lait la betterave est encore supérieure ; mais il faut la faire cuire pour en tirer le plus grand profit ; pour les porcs on y mêle tous les deux jours, deux gros de tan bien pulvérisé, par cochon, autant de sel ; et la quantité si on hiverne pour tuer le printemps est en automne 10 liv. par jour pendant le premier mois, 11 liv. le deuxième, 12 le 3me, 13 le quatrième et 14 pour le reste. Enfin on peut en fabriquer la potasse ; si on la transplantait et si on se servait à cet effet des tiges. Si quelque bonne femme de ménage voulait savoir comment il faut s'y prendre pour faire du café de la betterave, qu'elle en dise un mot à Mr. BUCHER-BELLEVILLE à St. Charles ; il me le fera savoir, et j'en aurai un plaisir de donner le détail — car je l'ai essayé et je trouve le café bon.

— 00000 —

NOTRE CULTURE.

La détresse qui règne dans quelques parties du pays par suite de la mauvaise récolte des années dernières, a touché jusqu'au fond de l'âme ceux qui en ont été les témoins ou qui en ont entendu le récit. Cette sympathie ne s'est pas manifestée que par des paroles. Des secours ont été présentés à ces malheureuses victimes de la famine par plusieurs, et d'autres leur ont administré des conseils, qui, s'ils sont bons, pourront valoir mieux encore que des secours alimentaires. Comme par état nous sommes donneur d'avis, on ne trouvera peut-être pas mauvais que nous ajoutions les nôtres à ceux qui ont déjà été donnés.

Autant que nous avons pu voir par ce qui a été dit sur les différens journaux périodiques de la province, les moyens qui ont été proposés pour améliorer le sort de nos compatriotes en détresse, ne vont pas à la racine du mal. Le mal se trouve dans notre culture, qui ne convient pas au climat du pays où nous vivons et qui d'ailleurs ne peut que ruiner bien vite le sol. C'est là un fait que personne ne peut nier, ni même révoquer en doute, surtout quant à ce qui regarde la partie inférieure de la province. Il est même certain que la culture du blé est très précaire dans tout le Bas-Canada. Si notre pays produit beaucoup de blé, c'est que nous en semons beaucoup et non parce qu'il y vient bien naturellement. Il y a peu de vieux cultivateurs qui puissent se vanter que cette céréale leur donne, année commune, dix muots pour un et cependant on calcule avec raison que si le blé ne produit pas dans la proportion de dix pour un, il ne couvre pas les frais du cultivateur. Ce faible rapport des terres est dû en partie à la sévérité de notre climat et à l'inconstance de nos saisons et plus encore à notre mauvais mode de culture. Notre savant concitoyen, Mr. W. Evans, auteur d'un traité d'agriculture qui bientôt, nous l'espérons, sera entre les mains de tous les cultivateurs, n'hésite pas à dire que, si les Isles Britanniques étaient cultivées comme l'est le Canada, elles ne donneraient pas en blé de quoi payer la main d'œuvre. « In the British Isles, land cultivated in the manner it is in Canada, would not produce a crop of wheat that would pay the expense of labour. »

Cette différence dans les produits doit être attribuée à notre pratique de semer tous les deux ans du blé sur le même terrain, en laissant *reposer* (comme l'on dit) la terre l'année intermédiaire. Mais les bois, les prairies, les jardins se reposent-ils ? et cependant ne produisent-ils pas sans cesse. Comme pendant cette année de prétendu repos la terre reste découverte, le soleil en enlève une partie des sucs, qui sont bien loin d'ailleurs d'être réparés par un unique labour donné l'automne. La fertilité d'une terre ainsi traitée pourrait peut-être se maintenir à force d'engrais ; mais le petit nombre de bestiaux qu'élevent généralement les cultivateurs de ce pays ne laissent à leur disposition que bien peu de cet engrais nutritif. On ne fait pas assez d'usage de l'autre espèce d'engrais qu'on appelle stimulant, tels que la chaux, le plâtre. On ne connaît pas du tout les autres amendemens, qui d'ailleurs ne sont pas ordinairement praticables ici, à cause de la fertilité de la main-d'œuvre.

Cette pratique de laisser la terre nue après une année ou plusieurs d'ensemencement, pour y faire paître aux bestiaux une herbe rare et stérile, qui vient là par hasard, est ce qu'on appelle *jachère*. Or la ruineuse jachère a été abandonnée par tous ceux à peu près qui se livrent à l'agriculture, excepté par les Canadiens, et cela parce que le sol restant à peu près dépouillé, le soleil en enlève et en altère les sucs, ce qui fait que cette année, qu'on appelle ici année de repos, épuise plus la terre qu'une année d'ensemencement où la terre reste protégée par les plantes qui la couvrent. Elle a été abandonnée encore, parce qu'elle a été trouvée impuissante à nourrir suffisamment les bestiaux, vu qu'elle ne produit qu'une herbe rare et le plus souvent de mauvaise qualité. Une terre qui a été ordinairement semée en trèfle et en mil peut nourrir, année commune, une vache par arpent, tandis qu'une jachère souvent en nourrit une fort mal sur cinq arpens. De là une bien moindre masse d'engrais et l'appauvrissement progressif du sol qui s'en suit ; car par un tel système on ne peut rendre à la terre ce qu'on en retire. La conséquence naturelle et nécessaire en est qu'un sol ainsi traité doit totalement s'épuiser après un espace de temps plus ou moins long. Et qu'on ne dise pas que ce que nous avançons ici n'est qu'une vaine théorie. Plut à Dieu qu'il fût impossible de prouver encore par des faits en ce pays la vérité de ce que nous avançons : mais malheureusement des terres autrefois fertiles dont le rapport est presque nul aujourd'hui ou que pour cause de stérilité on a entièrement cessé de cultiver ne viennent que trop justifier nos avancés. On dit que ces terres sont trop vieilles ; à quel effet elles sont cultivées depuis 50, 100 ou 150 ans. Mais les terres qu'en Europe on cultive depuis 2000 ans et plus sont-elles trop vieilles ? Elles donnent souvent le blé à la proportion de 21 pour un. Celles-ci sont vieilles, mais c'est une robuste et vigoureuse vieillesse. La jeunesse de nos terres s'est épuisée dans les excès ; leurs forces ne s'est pas réparée par de bons soins.

Quel est le remède à ce mal, qui existait en partie encore en Europe il y a 100 ans ? C'est l'assolement avec la formation de prairies artificielles, deux remèdes qu'indiquent la nature et la raison. Comme cet article est déjà assez long, nous n'en parlerons que dans le prochain Numéro.

CANARDS.

Cet animal domestique, facile à multiplier, à élever, à engraisser, offre beaucoup d'avantages. Il suffit d'avoir à sa proximité de l'eau, quelques mares, ou simplement quelques fossés. Sa nourriture n'est pas chère; outre qu'il s'en procure par lui-même une partie dans les lieux qu'il recherche, le surplus se compose de quelques vaurures, de son, d'orge, d'avoine et d'herbes sans valeur.

Le mâle est plus gros et plus beau que la femelle; un seul suffit à dix canes.

Une cane quelquefois pond de suite jusqu'à soixante œufs. Pour accélérer cette ponte, quelques ménagères ont soin de procurer une ration d'avoine à leurs canes, qui, échauffées par cette nourriture, donnent leurs œufs beaucoup plutôt. Lorsqu'on soupçonne que le moment de la ponte est arrivé, il faut surveiller la cane, qui n'a jamais de chercher, pour déposer sa couvée, quelque coin obscur et écarté dans les marais ou les broussailles: il est prudent de lui faire adopter quelque lieu sûr, afin que l'humidité ne détruise pas le germe des œufs ou qu'ils ne deviennent pas la proie des rats et d'autres animaux qui en sont très friands; le canard lui-même en fait quelquefois sa pâture. Un des meilleurs moyens d'attacher la cane à un endroit sûr où l'on veut la fixer, c'est de lui donner ses repas dans ce lieu. Une fois que le premier œuf a été déposé dans un poudoir quelconque, la cane ne manque pas d'y venir pondre les autres. Il importe donc de la surveiller lorsqu'on voit approcher le moment où elle doit commencer sa ponte; au surplus, comme elle pond ou la nuit ou du moins de grand matin, il suffira, à cette époque, de ne la laisser sortir que vers neuf heures. Lorsque la ponte est terminée, la cane se trouve disposée à couvrir. Il faut avoir soin de ne lui laisser que le nombre d'œufs qu'elle peut bien couvrir et échauffer; placer son nid dans un lieu sec, et surtout ne pas laisser tomber d'eau sur les œufs, qui éclosent au bout de 28 à 30 jours d'incubation. Comme la cane ne peut couvrir que 10 à 12 de ses œufs, on préfère généralement les confier à la dinde, qui peut en soigner jusqu'à 25. Du pain-cmie dans du lait, avec quelques jaunes d'œufs, des patates cuites avec quelque laitage, pourvu que ces alimens soient frais et non entre fermentation, suffisent aux petits pendant les premiers jours: ensuite on les nourrit avec de la faine détrempée et peu après, des herbes potagères, du son et du lanage de rebut, les nourrissent suffisamment; mais, lorsqu'ils sont assez gros pour être mangés, il est bon de leur donner de l'avoine, de la pâte d'orge ou de sarrasin. A ce moyen, ils acquièrent rapidement de la graisse et de la chair.

Dans tous les tems comme le canard est très vorace et que sa digestion s'opère très promptement, on lui donne à manger très fréquemment et jusqu'à ce que son jabot soit complètement rempli.

Les criblures de grains, les déchets de la cuisine, le gland, le rebut des légumes et des fruits, tout est bon aux canards ainsi qu'aux cochons. Le canard est tellement vorace, qu'il se rapaite non-seulement de végétaux, mais encore de poissons, de reptiles et d'animaux de voirie. Dans l'automne, il n'a plus ou presque plus besoin de la nourriture de la ferme; il se procure à lui seul toute sa subsistance.

La mue est pour le canard une époque de crise au bout de laquelle il reprend son embonpoint, qu'elle lui avait fait perdre momentanément.

SCIENCES.

Nous commençons à publier aujourd'hui une suite d'articles sur la Chimie, par demandes et par réponses. Ce petit traité préparé pour ce Journal, par un de nos concitoyens les plus versés dans cette science, mérite toute l'attention de nos lecteurs et particulièrement de ceux qui veulent pratiquer l'agriculture comme un art. L'auteur s'est appliqué à rendre ces leçons aussi intelligibles que possible à la masse des lecteurs, en n'employant que des mots connus ou qu'il définit soigneusement. Ce petit traité se composera d'une douzaine de leçons.

EXTRAIT DU COURS ABREGÉ DE LEÇONS DE CHIMIE.

Leçon première.

D. Quelles sont les sciences qui traitent de l'univers matériel, et comment les appelez vous ?

R. Les sciences qui traitent de la matière, et que, collectivement, on appelle *sciences-naturelles*, sont au nombre de trois principales; savoir, l'*Histoire-naturelle*, la *Physique* et la *Chimie*.

D. Quel est le domaine de l'*Histoire-naturelle*, et quelles sont les sciences qu'elle comprend ?

R. L'*Histoire-naturelle* traite des formes et des caractères extérieurs des corps physiques, organiques ou inorganiques, les distinguant seulement par leurs habitudes et par leur apparence extérieure, et par les rapports qu'ils ont entr'eux.

L'*Histoire-naturelle* comprend la *Géologie*, la *Minéralogie*, la *Botanique* et la *Zoologie* qui se subdivisent encore en plusieurs sciences particulières, telles que l'*Ornithologie*, l'*Ichthyologie*, la *Concologie* et l'*Eryptologie*.

D. Quel est le domaine de la *Physique*, et qu'elles sont les sciences qu'elle comprend ?

R. La *Physique* traite des propriétés générales et des lois du mouvement, spontané ou artificiel, des corps physiques collectivement, ou de chacun séparément, étudiant les causes et les effets de ces corps considérés comme agissant les uns sur les autres par leur puissance mécanique, tels sur leur poids, ou gravité spécifique, leur mouvement, leur attraction mutuelle, leur adhésion respective, etc. etc. dont cette science prend connaissance, et fait l'application dans la pratique des arts mécaniques et métiers.

La *Physique* renferme la *Mécanique*, la *Statique*, l'*Hydrostatique*, l'*Optique*, l'*Acoustique*, l'*Astronomie* et leurs subdivisions.

D. Quel est le domaine de la *Chimie* et que comprend-elle ?

R. La *Chimie* apprend à connaître la nature intime des corps physiques décomposables, l'action particulière, mutuelle et réciproque de leurs particules constituantes, et a pour objet la connaissance de leur composition et de leur décomposition particulière.

La *Chimie* a recours et se borne à l'*analyse* et à la *synthèse* des substances soumises à ses lois.

D. Quel rapport ont entr'elles les *sciences-naturelles* ?

R. L'*Histoire-naturelle*, la *Physique* et la *Chimie* sont des sciences si étroitement liées ensemble, qu'en étudiant

les principes de l'une, on est forcé de prendre connaissance de ceux des deux autres, de sorte qu'on ne peut avoir que des notions imparfaites des corps physiques, si l'on ne joint pas à la connaissance de leurs caractères extérieurs et des Lois générales qui les gouvernent, celle de leur nature intime et de leurs attractions diverses.

D. Comment divisez-vous généralement la *Chimie* ?

R. La *Chimie* peut être divisée en trois espèces principales qui traitent chacune des différents corps de l'un des trois règnes de la nature. On reconnaît donc la *Chimie animale*, liée à la *Zoologie*, qui est consacrée à l'étude de tous les êtres animés ; en *Chimie végétale*, liée à la *Botanique* qui s'occupe des plantes et des végétaux, et en *Chimie-minérale*, liée à la *Minéralogie* qui traite des minéraux et de leurs composés.

La *Geologie* s'occupe de la position particulière et relative des constituans de la terre, soit qu'ils soient minéraux proprement ou terreux.

D. De quoi s'occupe, particulièrement, chacune de ces trois espèces de *Chimie* ?

R. La *Chimie-animale* étudie la structure, la composition et les principes constituans des principaux organes des animaux, et la consistance des sécrétions de ces mêmes organes.

La *Chimie-végétale* traite de la formation, de l'accroissement et de l'analyse des végétaux et des constituans de leurs produits. La *Chimie-minérale* prend connaissance de la composition, de la modification, de l'attraction et de l'usage particulier de chacun des minéraux, soit dans la pratique des arts ou de la *Médecine*.

Cette dernière espèce comprend la *Chimie-pharmacologique*, qui prescrit les règles que l'on doit observer dans la composition des remèdes, et fait connaître la *compatibilité* et l'*incompatibilité* de leurs divers ingrédients. Cette partie de la *Chimie* embrasse une immensité d'objets, et est susceptible d'une foule d'applications ; car la plus simple opération pharmaceutique offre des circonstances qu'il importe beaucoup de reconnaître et d'observer très soigneusement en *Médecine*.

D. De quoi résulte le mouvement intérieur des particules constituantes des corps ?

R. Le mouvement intérieur des particules constituantes des corps résulte de la composition et de la décomposition qu'opèrent entre elles les principes chimiques en action, effectuant, dans leur mode d'existence et dans leur nature, un changement plus ou moins considérable.

D. Comment peut-on parvenir à la connaissance de ce mouvement intérieur des particules constituantes des corps ?

R. Pour parvenir à la connaissance du mouvement intérieur des particules constituantes des corps, et de leurs divers principes, à l'aide puissant du *calorique* (la chaleur) et de la mixtion des substances chimiques, on a recours à deux moyens principaux ; savoir, l'*analyse* et la *synthèse*.

D. Qu'est-ce que l'*analyse* ?

R. L'*analyse* est l'art de décomposer, ou de réduire à ses parties constituantes, un corps composé, sans avoir recours à aucun moyen mécanique, ce qui la distingue de la simple division, qui consiste à diviser ou à séparer un corps en ses parties-intégrantes.

D. Qu'entendez-vous par parties-constituantes et par parties-intégrantes ?

R. Les parties-constituantes sont les particules élémén-

taires dont un corps est composé, et les parties-intégrantes sont les composés d'une certaine quantité de tous les ingrédients élémentaires qui entrent dans la composition de tout le corps.

Les parties-constituantes d'un corps sont unies par affinité chimique, et les parties-intégrantes sont agrégées par l'attraction de cohésion. Ainsi on décompose un corps en ses parties constituantes, et on le divise en ses parties-intégrantes ; on opère la décomposition d'un corps, en séparant ses parties constituantes, par affinité elective, et on le divise en ses parties-intégrantes par des moyens mécaniques qui agissent sur l'attraction de cohésion, dont l'interruption laisse un composé se diviser en plus petites parties, composées elles-mêmes de tous ses éléments, comme des miettes de pain, dont les parties élémentaires sont la fécule (farine) quelques acides et quelques gazes.

D. Combien comptez-vous d'espèces d'analyses ?

R. On compte deux espèces principales d'analyses ; savoir l'*analyse simple* et l'*analyse absolue* ; par exemple, l'analyse de l'air atmosphérique consiste dans la séparation de ses deux principaux constituans, l'oxygène et le nitrogène, deux gazes (espèces d'airs) que l'on peut réunir, ce qui fait que l'analyse est simple ; mais comme après l'analyse d'une fleur, l'air ne saurait la reproduire dans son premier état naturel, on peut dire que cette analyse est absolue, ou destructive, parce que la fleur ne saurait être reproduite.

D. De quoi se sert-on pour analyser ?

R. Pour analyser, on peut se servir de presque toutes les substances chimiques qu'on appelle ré-agents, parce que cette opération est toujours fondée sur l'action que ces corps exercent mutuellement les uns sur les autres, et sur leurs diverses attractions ou affinités chimiques. Mais il y a des corps très actifs, tels que tous les acides minéraux, dont l'action est très prompte et toujours certaine.

D. Qu'est-ce que la *Synthèse* ?

R. La *Synthèse* est l'opération qui sert de preuve à l'analyse ; c'est-à-dire que, comme l'analyse est l'art de séparer les parties-constituantes, ou de décomposer, la *Synthèse* est celui de reformer, ou de recomposer, par un procédé convenable, le corps que le chimiste a décomposé.

La *Synthèse*, qui est opposée à l'analyse, a lieu dans un grand nombre de circonstances, et, en analysant un corps, on a souvent recours à la *synthèse* ; car l'ordre et la proportion des ingrédients qui entrent dans la composition des corps qui subissent l'opération de l'analyse, étant dérangés ou détruits, le mode de composition doit être bien différent. C'est ainsi que lorsqu'un corps renferme trois ou quatre substances élémentaires, deux ou trois se réunissent assez souvent, pendant que la quatrième est isolée de manière à faire naître différents produits qui n'existaient pas auparavant. Cependant, la *synthèse* peut s'opérer plus simplement sur des corps composés dont les particules-intégrantes demeurent dans leur état primitif comme on le voit dans les minéraux, les particules-constituantes de la plupart desquels n'adhèrent ensemble que par le principe d'une agrégation, comme dans le feldspath, le granito, le quartz, le mica, le silice, etc. etc.

(A continuer.)

ECONOMIE,

INDUSTRIELLE ET DOMESTIQUE.

HISTOIRE DES INVENTIONS ET DÉCOUVERTES

DEPUIS L'ÈRE CHRÉTIENNE.

Suite.

Douzième et treizième siècles.

L'Europe marchait lentement encore dans la voie de la civilisation, lorsqu'un événement, le plus extraordinaire peut-être de l'histoire des peuples, vint accélérer le mouvement du commerce, de l'industrie et le progrès des arts.

On connaît l'origine des croisades. Ces expéditions religieuses, entreprises par les chrétiens pour délivrer le tombeau de Jésus-Christ et exterminer les infidèles, n'eurent d'autre résultat bienfaisant que l'introduction de quelques découvertes utiles aux arts, aux lettres, aux sciences, et l'accroissement de la liberté pour la classe moyenne.

Avec cet accroissement de liberté on put s'apercevoir d'une aisance plus générale et d'un adoucissement dans les mœurs, dus à la renaissance de l'industrie et du commerce. De nouveaux débouchés s'étaient ouverts à l'Europe ; elle eut des établissemens dans toute l'Asie, et, comme nous l'avons dit, l'Italie surtout en profita : Venise et Gênes devinrent tour à tour le centre du commerce du monde entier.

Nos grossiers aïeux virent leurs désirs excités par des objets nouveaux. Le goût des arts et des commodités de la vie se répandit parmi eux ; ils attirèrent les étrangers, et profitèrent de leurs lumières. Dans la foule des pèlerins, il s'en était trouvé qui, plus instruits ou plus curieux que leurs compagnons, avaient remarqué des machines ingénieuses, des produits meilleurs ou plus beaux que ceux qu'ils avaient l'habitude de voir, et ils s'en étaient emparés. Celui qui rapporta le dessin des moulins à vent est bien digne de notre reconnaissance, l'histoire cependant n'en parle pas.

La canne à sucre a été cultivée en Arabie, en Nubie, en Egypte, avant d'être connue de la Sicile, qui la transmit plus tard au Portugal, d'où elle sortit pour faire rapidement le tour du globe.

Quoique deux siècles avant les croisades on ait commencé à fabriquer des toiles avec le chanvre, ce ne fut que dans les douzième, treizième et quatorzième siècles que l'usage des toiles de chanvre devint général. Il y a long-temps que l'on fait des toiles peintes en France. Charles VI en envoya à Bajazet, avec de superbes tapisseries de Flandre ; elles avaient été fabriquées à Reims.

Les miroirs aussi étaient connus avant les croisades, puisque nous lisons dans les livres sacrés que les femmes des Hébreux s'en servaient dans le désert, et que Moïse en employa pour fabriquer le bassin d'airain destiné aux ablutions ; mais les vrais miroirs, ceux de verre étamé, ne furent connus qu'au treizième siècle. Les Vénitiens ont long-temps prétendu en avoir seuls le secret, mais on leur en a enlevé l'honneur. Cette découverte fut si agré-

able aux dames, qu'elles ont long-temps porté un petit miroir accroché à la ceinture, comme elles portent aujourd'hui des montres.

Une découverte plus utile et plus importante de ce siècle est celle de la houille. Les Belges et les Liégeois se la disputent. A peine connue, elle remplaça le bois dans les arts et dans les usages domestiques : elle a sur lui l'avantage de donner, à poids égal, une plus grande chaleur. On assure que la fumée de la houille diminue l'effet de quelques maladies contagieuses ; les Anglais du moins le pensent. Le fait est que, depuis que l'usage en est devenu général à Londres, on a vu disparaître les fièvres qui auparavant ravageaient cette ville.

Les ponts ne sont assurément pas une invention du douzième siècle : les Romains en ont fait de fort beaux ; mais depuis l'invasion des barbares jusqu'au règne de Louis-le-Gros, on n'en a point construit en France qui vailent la peine d'être cités : C'est donc au douzième siècle que remonte la construction des ponts importants de la France qui présentent le plus d'ancienneté ; ceux qui les avaient précédés avaient été détruits par les barbares : on ne traversait les rivières qu'avec des bateaux. Une association, connue sous le nom de *Frères du Pont*, chercha à remédier à cet état de choses. Le premier pont qu'elle construisit fut établi sur la Durance, au-dessous de la chartreuse de Ben-Pas : ses fondations se voient encore ; le second est le pont d'Avignon, commencé en 1177. Le pont du Saint-Esprit, et celui de la Guillotière à Lyon, ont une semblable origine.

Antérieurement au quinzisième siècle, Paris n'avait que des ponts de bois, fréquemment emportés par les inondations et les débâcles. Ce fut en 1412 que l'on y éleva le premier pont en pierre dans l'emplacement du pont Notre-Dame. Soixante ans après, on entreprit la construction du Pont-Neuf ; et successivement on éleva le pont Saint-Michel, le pont de l'Hôtel-Dieu, le pont au Change, le pont Marie, le pont de la Tournelle, et enfin celui des Tuileries.

Je terminerai par quelques extraits d'un chapitre assez curieux de Beckmann sur le pavage et le nettoyage des rues.

« Plusieurs réglemens de police sont regardés aujourd'hui comme si nécessaires, qu'on s'imagine qu'ils ont toujours existé ; mais en recherchant l'origine, on verra que la plupart sont modernes. Il suffit de citer les postes, les établissemens pour les incendies, les gardes de nuits, les portes de ville, les voitures de louage, et enfin l'usage de paver les rues.

« Plusieurs villes avaient des rues pavées au commencement de l'ère vulgaire ; mais parmi celles qui sont aujourd'hui l'ornement de l'Europe, il n'en existe pas une, excepté Rome, qui connût cette amélioration avant le douzième siècle.

« On croit communément que, de toutes les villes modernes, Paris est celle qui a été pavée la première (Il est cependant certain que Cordoue l'était en 850) La capitale de France n'était pas pavée au douzième siècle ; car Rigord, médecin et historiographe de Philippe, rapporte que le roi étant un jour à la fenêtre de son palais qui dominait sur la Seine, s'aperçut que les voitures en passant sur la boue répandaient une odeur très désagréable ; c'est pourquoi il résolut de remédier à cet inconvénient en faisant paver les rues, et il exécuta ce projet

malgré la dépense qui avait effrayé ses prédécesseurs. L'ordre en fut donné en 1184. Le nom de *Lutetia* que portait originairement cette ville à cause de ses boues fut changé alors en celui de Paris.

Les écrivains s'accordent à dire que les rues de Londres n'étaient pas encore pavées à la fin du onzième siècle : ils donnent en preuve l'événement qui eut lieu dans l'année 1090. Une tempête violente ayant enlevé le toit de l'église Saint-Marry, quatre poutres, longues de vingt-six pieds, furent jetées avec tant de force sur la terre et la pénétrèrent si avant, qu'il en restait à peine cinq pieds au-dessus du sol. Alors, dit J. Howels, la ville de Londres n'était pas pavée, et ressemblait à un bourbier. Plusieurs rues principales furent pavées dans le quinzième siècle : par exemple, la rue Holborn le fut en 1417 par ordre du gouvernement, etc. etc.

Les villes capitales de France donnèrent un exemple qui fut bientôt suivi par les villes du second ordre. Dijon commença en 1391.

Environ cent ans après que les rues de Paris furent pavées, du moins en partie, il parut un ordre de Philippe-le-Hardi, date de 1285, par lequel il fut enjoint à chaque bourgeois de maintenir et de balayer à ses frais le pavé devant sa maison ; mais cet ordre fut si mal suivi que la boue obstruait tout.

Lorsque la ville se fut accrue en étendue et en population, la propreté des rues devint indispensable. Les habitans des faubourgs se plaignirent que l'obligation qu'on leur imposait de balayer était onéreuse pour eux. Il fut donc arrêté en 1609 que les rues seraient nettoyées aux frais du public et sous l'inspection de la police : l'on mit à cet effet un impôt sur le vin.

Tous ces réglemens eussent été inutiles si l'on n'eût pris d'autres mesures. Il fut défendu de laisser courir des cochons dans les rues, à l'occasion de l'accident qui arriva au jeune roi Philippe. Ce prince revenait de Reims, où il avait été couronné ; et comme il passait devant Saint-Gervais, un cochon embarrassa les jambes de son cheval, le renversa, et il mourut de sa chute.

On laissa aux habitans de Paris, jusqu'au quatorzième siècle, la liberté de jeter les ordures par les fenêtres ; il suffisait de crier trois fois : *Gare l'eau !* Cette licence fut interdite en 1372, et de nouveau, sous des peines plus graves, en 1395. Elle exista plus tard à Edimbourg. Un étranger était obligé de louer, pour se faire conduire à son logis, un guide qui marchait en avant et criait à haute voix : *Hold your hand !* arrêtez votre main.

Il paraît que le nettoyage des rues était regardé anciennement comme une œuvre vile, et qu'on y employait dans quelques lieux les Juifs, et ailleurs les valets de bourreau. C'étaient aussi les Juifs qui nettoyaient les rues à Hambourg. En 1573, Pécorcheur, à Spandau, était obligé de balayer le marché de cette ville, qui n'était pas encore pavé. Les rues de Berlin n'étaient jamais nettoyées en 1624, et les porcs des particuliers se vautretraient dans la boue et dans les eaux des canaux qui se trouvaient dans la vase. Lorsque l'électeur notifia au conseil d'ordonner le balayage des rues, le conseil répondit que cette mesure ne pouvait avoir lieu, parce que les bourgeois étaient occupés à la culture de leurs terres. En 1671, on ordonna à chaque paysan qui venait au marché de remporter une charrette pleine d'ordures.

Le degré de civilisation d'un peuple peut se mesurer

d'après l'état dans lequel se trouvent les rues des villes et des villages. Des rues sans pavé indiquent un peuple barbare ou misérable ; elles dénotent une pitoyable administration, qui ne lève des impôts que pour satisfaire à la cupidité de ceux qui gouvernent.

— 0000 —

Épizooties ou Maladies des Animaux.

Comme nous voilà à l'époque de l'année où les maladies deviennent ordinairement le plus fréquentes parmi les bestiaux, nous croyons faire plaisir à nos lecteurs en disant quelque chose sur un sujet si important. Il est malheureux que dans un pays, qui par sa position doit être essentiellement agricole, il ne se trouve pas un seul médecin vétérinaire. Quelques charlatans qui en font les fonctions n'en prennent pas même le nom. Au reste rien de plus ignorant que cette espèce de Médecins ; heureusement et pour l'avantage de la partie de la création sur laquelle ils se permettent d'opérer, ils ne sont pas très communs. Il est donc très difficile en ce pays de sauver un animal attaqué d'une maladie grave : on est à peu près alors dans la nécessité de quitter faire la nature. Cependant comme les causes les plus ordinaires des maladies chez les animaux sont : l'usage de mauvais alimens et de mauvaise eau et l'impureté de l'air des lieux où on les tient renfermés, en détruisant ces causes on prévient aussi beaucoup de maladies chez les animaux.

La mauvaise nourriture est très pernicieuse aux bestiaux ; tels sont les grains et les fourrages moisissés ou fermentés. Les cultivateurs doivent s'efforcer, s'ils sont dans la nécessité d'employer ces alimens, de les assainir. Pour cela on propose de faire secher fortement ces fourrages ou ces grains, de les aérer en les secouant et en les agitant de diverses manières, de les saler avec du sel de cuisine, dans la proportion d'une livre environ par quintal de fourrage ou de grain, enfin on les mêle avec d'autres alimens. Le fourrage qui porte immédiatement sur le plancher qui recouvre les étables et celui qui porte sur la terre dans les *tasseriers* ne sont pas considérés comme sains : on ne doit en user qu'avec les précautions indiquées ci-dessus.

Les eaux trop près des étables fournissent un mauvais breuvage, à cause du fumier qu'elles tiennent en dissolution. Les animaux d'ailleurs n'en boivent que lorsque la soif les y force : il en est de même des eaux bourbeuses. Mais parmi les causes de maladies chez les animaux, la première est sans contredit l'altération de l'air dans les étables. Un homme, un animal, une plante ne peuvent que languir et périr à la fin, s'ils vivent ou végètent au milieu d'un air vicié. Il est difficile de persuader cette vérité au commun des cultivateurs, au moins quant à ce qui regarde leurs bestiaux. Leur aveuglement ou leur négligence sur ce point est pour eux annuellement la source de pertes énormes.

Le cultivateur qui veut éviter la perte de ses bestiaux doit d'abord disposer son étable, sa bergerie, et son écurie de manière qu'ils ne soient pas humides. Il doit les aérer convenablement : pratiquer, s'il est nécessaire, des ouvertures pour renouveler l'air. Cette précaution n'est pas nécessaire pendant les froids de l'hiver, mais elle est indispensable au printemps que les miasmes se développent surtout. Les pavés doivent être nettoyés avec soin, et les fumiers enlevés. Les bestiaux ne doivent jamais être

dans cette fange qui se forme quelquefois par le séjour du fumier et de l'urine sous leurs pieds. Il faut surtout, lorsqu'on le peut, leur donner une abondante litière. On ritait ici des précautions qu'on prend en Hollande et autres pays pour tenir les étables propres et prévenir ainsi les épizooties. Les murs sont crépis et blanchis avec soin ; on lave les auges, les mangeoires, les râteliers, les paves même. Si une odeur forte malgré cela s'y fait sentir, on fait sortir les bestiaux et on procède à l'assainissement de l'étable par des fumigations, en y répandant de l'eau chlorurée etc. Avec de tels soins il est peu commun de perdre des animaux.

Ce serait sans doute demander trop à nos cultivateurs que de leur proposer de prendre de semblables soins de leurs bestiaux. L'exemple de ces peuples si avancés en agriculture leur montre toutefois combien la propreté est essentielle à l'éducation des animaux. Lorsqu'un animal meurt ici, par une cause inconnue, on dit : « il est mort de mauvaise maladie. » Cette dénomination, comme l'on voit, est très générale, car il n'y a guère de bonnes maladies. Il serait généralement plus correct de dire : « il est mort par suite des miasmes qui se sont élevés des ordores au milieu des quelles il vivait. »

Toutefois quelque soit la cause de la maladie inconnue qui vient d'attaquer une ou plusieurs pièces du troupeau, la prudence exige d'isoler l'animal ou les animaux malades et de les placer dans un lieu bien aéré. Il faut empêcher toute communication entre les animaux affectés et ceux qui ne le sont pas ; laver et bouchonner à diverses reprises les animaux malades de même que ceux qui ont été en communication avec eux. Les personnes qui touchent ou soignent les animaux malades ne doivent pas sans nécessité porter la main à la bouche, à l'anus ou à la vulve de ces animaux, et s'en abstenir entièrement s'ils ont au bras ou à la main quelque écorchure. Si du pus, de la bave, du sang etc, sont tombés sur la peau, on doit laver la partie avec du vinaigre et de l'eau. Si on se blessait, il faudrait promptement faire saigner la plaie et la cautériser profondément avec du nitrate d'argent (pierre infernale). C'est le moyen d'éviter pour soi-même des maladies trop souvent mortelles.

Nous ne saurions terminer cet article sans dire un mot d'une maladie très commune chez les animaux qu'on appelle *météorisation* ou *gonflement*. C'est encore une « mauvaise maladie », produite par ce que l'on appelle acide carbonique, qui se développe quelquefois dans l'estomac des animaux qui vivent d'herbes, lorsqu'ils ont mangé une certaine quantité de fourrages frais, surtout du trèfle, des pois etc. Les gaz résultant de la fermentation des aliments distendent si prodigieusement l'estomac des animaux atteints qu'ils périssent assez promptement, si l'on ne se hâte de leur donner du secours. Nous avons vu traiter cette maladie par un charlatan ; le patient était un cheval ; la météorisation passa pour colique ; P'Esculape aux chevaux appliqua à celui-ci des poêles à frire rougies au feu sur le ventre. Bien entendu que la bête chevaline trépassa. Une opération hardie qu'on a tentée quelquefois est de faire avec un couteau une ouverture à l'abdomen (au ventre) pour ouvrir un passage au gaz. Cette opération guérit bien l'animal de la météorisation il est vrai, mais c'est trop souvent pour le faire périr des suites de la blessure. Le meilleur remède est l'ammoniaque, qu'on trouve dans toutes les pharmacies ; on en mêle une cuillerée à

un verre d'eau et l'on fait avaler ce mélange à l'animal. L'animal est ordinairement bien une heure après avoir pris ce remède, si le mal n'est pas déjà trop avancé. Si l'on ne pouvait pas se procurer de l'ammoniaque, de l'eau fortement vinaigrée ou de l'eau de chaux légère pourraient être employées avec succès.

— 00000 —

MR. L'EDITTEUR,

Dans l'écrit que j'ai eu l'honneur de vous envoyer, le mois dernier, je crois avoir démontré que nos cheminées sont très peu économiques et enseigné le moyen d'en construire qui le seraient d'avantage, outre qu'elles n'auraient pas le défaut de fumer. Antoine, mon voisin, qui lit religieusement le *Glaneur*, a été tout émerveillé de cet article et, se doutant que j'y fusse pour quelque chose, il m'a témoigné le désir de voir poursuivre cette question. Petit-Jean, me dit-il, il est bien certain que si je bâtissais une maison, je suivrais le plan que tu indiques, pour la construction de mes cheminées ; mais ma maison est toute bâtie et sans doute que tu ne voudrais pas que j'abaissais les cheminées que j'ai déjà pour en construire de nouvelles. Cependant elles fument comme des fournaux d'enfer et je crois que l'aéronaute Duc de Brunswick pourrait y monter ou y descendre en ballon, s'il vient visiter notre hémisphère dans la voiture aérienne de son confrère Green. Enseigne-moi donc le moyen de les empêcher de fumer sans les détruire de fond en comble.

Pour faire plaisir à Antoine et peut-être à quelques autres encore de vos lecteurs, je vais ajouter quelque chose à ce que j'ai déjà dit sur cette matière. Si toutes les cheminées étaient construites d'après les principes que j'ai énoncés, il serait extrêmement rare de les voir fumer ; mais comme elles s'éloignent presque toutes de ces principes, elles fument. C'est de celles-ci qu'il s'agit de parler aujourd'hui. J'ai dit que la condition principale du tirage est de conserver à la fumée le plus de chaleur possible, afin qu'étant plus légère que l'air extérieur elle puisse s'élever rapidement dans le tuyau de cheminée. J'ai dit aussi que le moyen de lui conserver cette chaleur est de ne pas faire le tuyau de cheminée plus grand qu'il ne faut pour donner passage à la fumée et que 6 à 8 pouces suffisent pour les cheminées ordinaires. Lorsqu'une cheminée, comme celles de mon voisin, est trop large, il est utile d'y adapter à 20 pouces environ au-dessus du feu, une trappe ou registre en tôle au moyen duquel on diminuera à volonté la surface d'écoulement offerte par le tuyau. Si ce moyen ne suffisait pas, on rétrécirait la cheminée par un tuyau en tôle. Voilà pour les cheminées trop larges. Lorsque le manque de longueur d'une cheminée diminue la vitesse ascensionnelle de la fumée, de manière à la rendre presque nulle, il faut encore mettre un registre ou ajouter un tuyau en tôle, pour diminuer la surface d'écoulement et ajouter de plus au chambrant de la cheminée un rideau de tôle qui étant baissé ne laissera que peu de passage à l'air. Son analogie avec les poêles sera alors très grande ; aussi le tirage sera-t-il très actif et le feu promptement allumé. Dans l'industrie on sait bien aujourd'hui que la grande hauteur des cheminées est un des principaux éléments de tirage, aussi fait-on des cheminées de 80, 100 et 150 pieds d'élévation. On pourrait donc aussi élever cette espèce de cheminée.

Il arrive quelquefois qu'une cheminée fume, quoique le tuyau ne soit ni trop large, ni trop court ; mais parce qu'il est dominé par quelque arbre, des maisons ou d'autres cheminées plus élevées. Si un tuyau de cheminée se trouve dominé par un mur plus élevé par exemple, le vent arrêté par ce mur acquerra une certaine pression et agira dans tous les sens pour trouver passage ; il pèsera donc sur le tuyau placé au dessous, empêchera la fumée de sortir et la conséquence nécessaire sera que la cheminée fumera. Pour obvier à cet inconvénient on met sur les cheminées en ce pays ce qu'on appelle des *récollets* : cet appareil ne vaut pas un cylindre de tôle fermé par le haut et qu'en Europe on s'est mis à poser sur le haut des cheminées. On y perce d'avance avec un poinçon des trous de l'intérieur à l'extérieur : la déchirure de la tôle pour faire le trou a la forme d'un cône, dont la pointe est à l'extérieur. Toute la surface du cylindre est parsemée de ces cônes. Au moyen de cet appareil, plus le vent est violent plus la fumée sort facilement du côté d'où il vient.

Quelquefois le tuyau d'une cheminée n'est ni trop court, ni trop large, ni dominé, et cependant cette cheminée fume. La cause de la fumée sera aisée à reconnaître ; car, en ouvrant une porte ou une croisée, la cheminée ne fume plus. Le remède sera donc de fournir de l'air à l'appartement par un moyen moins gênant que l'ouverture des fenêtres. Ceci arrive surtout dans les appartemens bien clos ; parce que, tout l'air à peu près qu'ils renferment ayant servi à alimenter le feu, le vide commence à se faire et que l'air extérieur est forcé d'entrer par l'ouverture de la cheminée, en entraînant avec lui la fumée dans l'appartement. On obvie à cet inconvénient en introduisant de l'air de l'extérieur par le moyen de ce qu'on appelle une *ventouse*, dit-on. Cette ventouse est une ouverture pratiquée dans le foyer, au devant du feu, entre les chenets, par où s'introduit l'air, qui venant du dehors sert tout entier à la combustion. Lorsque deux cheminées sont placées en regard l'une de l'autre, celle qui a le plus de feu tirant d'avantage attire à elle toute la masse d'air de l'appartement et, si celui-ci est bien clos, l'autre cheminée fumera infailliblement. On propose pour cela plusieurs moyens dont aucun n'est infaillible : L'usage des ventouses serait peut-être l'unique remède à ce mal. Voilà tout ce que j'ai à dire sur les cheminées et la fumée dont elles nous incommodent tant quelquefois.

Votre &c.

PETIT-JEAN.

MR. L'ÉDITEUR.

Vous avez pu remarquer comme moi que nos bâtisses en pierre de taille, j'entends celles de pierre calcaire (ou à chaux), s'altèrent promptement, sans doute par l'effet de l'humidité et de la chaleur. De bleue qu'était d'abord cette sorte de pierre, elle devient d'une couleur, tenant tout à la fois du blanc, du jaune et du noir, assez désagréable à la vue. Je ne connais pas qu'on ait jamais essayé ici à ramener la couleur primitive de cette pierre. Il est vrai qu'on l'avait essayé vainement en Europe pendant longtemps lorsqu'on s'avisa d'employer pour cela les acides. Après plusieurs tentatives on a reconnu que l'eau aiguisée d'acide hydrochlorique produit l'effet désiré. On emploie l'acide dans la proportion de 12 onces pour

12½ pintes d'eau. Voici comme on emploie ce mélange : on enlève d'abord la poussière avec un balai, on mouille abondamment le mur avec une éponge, en ayant soin d'aller de haut en bas afin de ne pas noircir la partie du mur qui a déjà été nettoyée. Lorsque la pierre est bien mouillée, on passe dessus une brosse en crin en appuyant fortement ; on passe ensuite de nouveau, à l'aide de l'éponge, de l'eau qui enlève la partie noirâtre, on passe ensuite l'acide. On brosse de nouveau et on lave à grande eau. L'acide hydrochlorique se trouve chez les pharmaciens.

MÉLANGES.

AVRIL.

ORIGINE DE CE MOIS.

D'après les étymologistes, le nom de ce mois vient du mot latin *aperire*, ouvrir, parce qu'alors, disent-ils, la terre ouvre son sein et se pare de fleurs. Ce mois se trouve toujours au commencement du printemps ; les Romains l'avaient consacré à Vénus ; il était figuré par un homme qui semblait danser au son d'un instrument. Avril était le deuxième mois de l'année de Romulus, qui commençait par mars, et il avait 30 jours ; Numa le réduisit à 29 et César lui en rendit 30 ; suivant Suidas, les Grecs l'avaient mis sous la protection d'Apollon.

On trouve souvent dans nos anciens poètes l'expression d'avril pour signifier le printemps même.

LE DÉJEUNER DU DUC D'ALBE AU CHATEAU DE RUDOLSTADT EN 1547.

En parcourant une vieille chronique du 16^{me} siècle (*Res in Ecclesia et Politica christiana gestae ab an. 1500 ad an. 1600 aut T. Saffring, Th. D. Rudolstadt 1576*) je trouve l'anecdote suivante, qui mérite, pour plus d'une raison, d'être arrachée à l'oubli.

Ce fut une dame Allemande, issue d'une maison qui avait déjà jadis brillé par son héroïsme et dont l'empire germanique avait reçu un empereur, qui par sa conduite ferme et résolue fit presque trembler le terrible Duc d'Albe. L'empereur Charles V, passant après la bataille de Mulberg par la Suabe, la Franconie et la Thuringe, avait accordé une lettre de sauve-garde à la comtesse veuve Catherine de Schwarzenberg, née princesse de Henneberg, afin que ses sujets n'eussent pas à souffrir du passage de l'armée espagnole. Elle s'était engagée, de son côté, de faire livrer (contre argent comptant) jusqu'au pont de la Saal, du pain, de la bière et d'autres nourritures, pour en fournir aux troupes espagnoles qui passeraient devant ce pont. Cependant elle avait pris la précaution de faire lever le pont, qui se trouvait près de la ville de Rudolstadt, afin que la trop grande proximité de celle-ci ne tentât ces hôtes incommodes. En même temps elle engagea les habitans des endroits voisins de sauver ce qu'ils avaient de plus précieux derrière les murs de son château.

En attendant le général espagnol, accompagné du Duc Henri de Brunswic et de ses fils, approcha et la fit prié

par un messenger de lui accorder à déjeuner. Une si modeste demande, faite à la tête d'une armée, ne put pas être refusée. On répondit, qu'on donnerait ce que pouvait offrir la maison ; que son Excellence serait la bien venue. Mais en même tems on n'oublia pas, de lui faire rappeler la sauve-garde, et de lui faire sentir, combien il importait à la comtesse, de la voir strictement observée.

Une bonne réception et une excellente table attendaient le duc au château. Il convenait que les Dames de Thuringe aiment une bonne cuisine et observent les lois de l'hospitalité. On se fut à peine mis à table qu'un courrier rappelle la comtesse de la salle. On l'informe que les Espagnols ont usé de violence sur leur passage dans quelques villages, et ont amené le bétail des habitans. Catharine fut la mère de son peuple ; ce qu'on fit au dernier de ses sujets, lui arrivait à elle même. Indignée de cette perfidie, mais non abandonnée de sa présence d'esprit, elle ordonne à tous ses domestiques de s'armer en toute hâte et en silence et de bien fermer les portes du château. Elle même rentre dans le salon, où les princes étaient encore à table. Elle se plaint de la manière la plus sensible de ce qu'on lui a rapporté, et de ce que la parole impériale avait été mal respectée. On lui répond en riant que c'est l'usage de la guerre et que sur le passage d'une armée on ne peut empêcher de pareils accidens. « C'est ce que nous verrons, dit-elle offensée. Il faut qu'on rende à mes pauvres sujets ce qu'on leur a enlevé—ou de par Dieu, s'écric-t-elle d'une voix menaçante, *du sang de princes pour du sang de bœufs.* » Après cette déclaration intelligible elle se retire du salon, qui se remplit en peu d'instans d'hommes armés, qui le glaive au poing se posent derrière le fauteuil des princes pour servir le déjeuner. A l'entrée de cette compagnie guerrière, le Duc d'Albe changea de couleur ; lui et ses gens muets et confondus se voient séparés de l'armée, entourés d'une multitude robuste. Que leur restait-il à faire que prendre patience et réconcilier la Dame offensée à toute condition. Henri de Brunswic reprit ses sens le premier et fit entendre des éclats de rire. Il prit le tour le plus raisonnable, loua la sollicitude maternelle de la comtesse pour ses sujets et son courage. Il la pria de se tenir tranquille, et se chargea de porter le Duc d'Albe à faire tout ce qui serait juste. En effet il engagea ce dernier à envoyer immédiatement un ordre du jour, pour faire rendre aux habitans les bestiaux enlevés. Dès que la comtesse fut assurée de la restitution, elle présenta aux hôtes ses plus humbles remerciemens, et les princes prirent congé d'elle de la manière la plus polie. (*Communiqué.*)

— 00000 —

LES DECOUVERTES.

Dans la presqu'île au sud-ouest des Pyrénées les Arabes dominaient depuis l'an 711, les Goths avaient été repoussés dans les montagnes du nord. Peu à peu ceux-ci se relevèrent, battirent les Arabes et vers l'an 1035 il se forma deux nouveaux états goths : l'Aragon et la Castille. Vers 1100 une province castillane se rendit indépendante sous le nom du royaume de Portugal, qui augmenta bientôt son étendue par des conquêtes faites sur les Arabes : car ces étrangers avaient encore conservé leur domination dans l'Espagne et le Portugal méridional. Après avoir

réussi à chasser ces ennemis du christianisme de leur pays, les Portugais poursuivirent ces adversaires redoutables jusqu'au delà de la mer, en Afrique. Le roi Jean, qui gouverna entre 1411 et 1433 s'empara du port fortifié de Ceuta sur le détroit de Gibraltar ; et la conquête de cette place en 1415 fut la première cause de la découverte de pays jusqu'alors inconnus.

Le troisième fils du roi, l'infant Don Henri, voua ses loisirs aux sciences, surtout à l'astronomie et à la géographie—il serait à désirer que tous les princes voulussent ainsi employer leurs loisirs. Il quitta donc la cour et s'établit à Lagos en Algarve, dans le sud du Portugal, afin de vivre selon ses inclinations, d'être plus voisin de la côte d'Afrique, de recueillir tout ce qu'il pourrait apprendre du pays et de ses habitans. Il ne s'occupa pas de projets de conquête ; mais d'un projet alors général qui était de trouver un chemin de mer pour aller aux Indes. Son idée se fixa sur la possibilité d'en trouver un en tournant le sud-ouest de l'Afrique. Car quelques uns croyaient que l'Afrique s'étend indéfiniment au sud ; mais on le croyait seulement, personne n'avait essayé d'en connaître le bout : au contraire une ancienne tradition rapportait, qu'on avait en effet navigué autour de l'Afrique. D'autres craignirent une chaleur insupportable en allant au sud, une chaleur qui brûlerait tout ; on se raconta des histoires de bêtes féroces, de torrens de feu, d'eaux bourbeuses, qui s'épaississent de sorte que les vaisseaux ne peuvent y voguer. Ces fables effrayèrent ceux qui auraient autrement fait l'essai. Ajoutez à cela, qu'on ne suivait que la côte en évitant la haute mer, quoique la boussole fût déjà inventée.

Henri s'informa attentivement de tout ce qu'il put apprendre des marchands sur la côte ouest de l'Afrique ; et toutes les nouvelles l'encouragèrent à équiper et à y envoyer des vaisseaux à ses frais. Mais les premiers pilotes, intimidés par ces fables craignirent de se risquer bien avant dans la mer et retournèrent sans aucun résultat. Enfin deux braves, Gonzalez Zarca et Tristan Vaz, donnèrent leurs paroles de ne pas s'en revenir avant d'avoir fait quelque découverte importante. Soutenus par les orages et les tempêtes ils découvrirent heureusement (en 1418) la petite île de *Porto Santo*. Henri y envoya une colonie, pour cultiver la vigne, les légumes, les grains, et pour y exposer différentes espèces d'animaux, qui se multiplièrent rapidement, grâce à ce climat chaud et beau. Un seul lapin donna en peu d'années une progéniture si nombreuse, qu'on dut en effet craindre qu'elle ne détruisît toutes les plantations de l'île.

Par un tems clair on découvrit de Santos loin dans les brouillards de l'horizon une grande montagne, et Gonzalez résolut de faire voile sur ce point. Il découvrit en 1420 l'île de Madère, apparemment couverte d'une seule forêt impénétrable de 30 lieues de long sur 6 lieues de large. On mit le feu à la forêt, qui brula pendant 7 années à ce que l'on dit. Henri y établit également une colonie, envoya des semences et des animaux domestiques, y fit transplanter la vigne de Chypre et la canne à sucre de Sicile, et l'une et l'autre réussirent à merveille sous ce beau ciel et dans ce sol fertilisé par les cendres : encore aujourd'hui le sucre de ces Isles est remarquable par sa finesse ; mais on en cultive peu ; et pour le vin de Madère, ou sait quelle grande quantité on en importe en Canada ; mais on sait aussi que, grâce à l'industrie de

grand nombre de nos marchands, il est tellement adultéré qu'on ne le reconnaît plus: c'est la falsification qui fait ce capiteux qu'on prétend introduire de l'Europe, pendant que c'est le pauvre Canadien qui les crée en donnant son bon argent, fruit de ses travaux pour de mauvaises drogues! Mais passons là dessus, jusqu'à ce que le tems soit venu d'aller nous-mêmes faire nos provisions à Madère dans des vaisseaux construits en Canada, commandés et possédés par des Canadiens entreprenans. Le tems viendra! seulement du courage, de l'industrie et de l'esprit d'entreprise! Retournons à Don Henri!

Ces découvertes animèrent son courage, quoique les marins ne fussent pas encore sans crainte. Ils arrivèrent aux Isles *Canaries*, connues déjà par les anciens sous le nom d'Isles heureuses; car elles ne sont pas bien éloignées de la côte. Plusieurs d'entre elles ont des volcans, particulièrement Teneriffe dont le pic est toujours fumant. De pareils phénomènes purent bien inspirer la crainte, et faire croire, que cette chaleur insupportable commencerait ici. Cependant on se risqua plus avant dans la mer, et en 1432 les *Azores* (entre le Portugal et l'Amérique à une distance de 340 lieues de la côte) furent découvertes. On ne trouva point d'hommes dans ces Isles: en 1440 elles obtinrent leurs premiers habitans, qui furent augmentés en 1466 par des colons venant de la Flandre. Elles possèdent aujourd'hui une grande abondance de grains et de vin, et fournissent des provisions aux habitans espagnols et portugais qui font voile pour l'Amérique.

Cependant au sud on n'avait pas encore passé les *Canaries*. Car c'est là qu'un grand cap s'étend bien loin dans la mer: on le crut la fin du monde et on lui donna le nom de cap *Non*. La mer y a de grands gouffres qui purent inquiéter même les navigateurs les plus hardis. Galianz, pilote courageux et intelligent, fit différens essais, mais tous inutilement: cependant sans se décourager il abandonna la côte, se hasarda sur le haut de la mer et doubla en 1433 le cap *Non*, qui dut alors changer de nom et s'appeler dorénavant cap *Bajador* c'est-à-dire le cap double. Cet événement éveilla l'attention générale, et causa une grande joie à Don Henri, quoique la côte au delà du cap eût été trouvée deserte et stérile.

Partout où les navigateurs chrétiens trouvaient des Mahometans, ils croyaient trouver des ennemis jurés du nom chrétien: ils pillaient, assassinaient et amenaient les prisonniers. Ce fut là le commencement de la *traite infernale* des Nègres. Lisbonne vit en 1442 les premiers hommes à figure noire, à la chevelure laineuse, aux lèvres relevées, qu'on avait pris dans les environs du fleuve d'or. Les malheureux offrirent la poussière d'or pour leur liberté et ce fut là ce que la cupidité avait cherché. Les voyages de découverte devinrent la mode du tems; la faim de l'or mena aux vaisseaux des hommes qui autrement ne se seraient jamais risqués au delà des limites du monde connu. Des marchands de Venise et de Gênes équipèrent des vaisseaux: tout le monde voulut découvrir des terres où l'or se trouve comme le sable de la mer. On ne le trouva pas sur le champ et on ravit des nègres qu'on vendit pour de l'or.

Vers 1450 les Portugais atteignirent le fleuve du *Sénégal*. C'est ici qu'il rencontrèrent les premiers nègres sauvages; ceux qu'ils avaient trouvés plus au nord, étaient des Mahométans. Près de l'embouchure du Sénégal est le *cap vert*, et devant lui dix *Isles*, qu'on nomme les Isles

du *Cap Vert*. Les Portugais y arrivèrent en 1456, ces Isles sont très montagneuses; mais la température y est si chaude, que les terres basses y sont toujours couvertes d'arbres verdoyans. Mais l'eau y manque, et le gouvernement portugais en faisant peu de cas, la culture y manque ainsi que les hommes. Le sel marin est leur produit principal. En allant en Guinée les Anglais s'y approvisionnent, les Hollandais dans leurs voyages à Surinam et les Portugais en allant au Brésil. En 1462 la côte de la Guinée fut enfin découverte. On se trouva donc enfin dans ces régions redoutées de l'équateur sans être brûlé par la chaleur: au contraire on y découvrit l'or, l'ivoire, la cire, et d'autres choses précieuses—et les voyages en Afrique se multiplièrent dans les années suivantes. Toutes ces découvertes depuis Porto Santo jusqu'en Guinée, une étendue de 840 lieues, sont dues à la persévérance de l'infant Don Henri, qui pour quelque tems fit du petit royaume de Portugal un des états les plus importants de l'Europe; pendant quelque tems aussi les possessions transeuropéennes furent les seules possessions de la dynastie royale du Portugal. Ce prince mourut en 1463.

Après sa mort le zèle des voyageurs se ralentit un peu: l'or de la Guinée fut alors le seul objet de tous les voyages, et on ne découvrit que par hasard ce qui se trouvait dans ce voisinage. De cette manière fut découverte l'Isle du Prince, les Isles de St. Thomas et d'Annaleon sous l'équateur; la seconde bientôt renommée par la culture de la canne à sucre et pour y avoir employé des nègres malheureux avant la découverte de l'Amérique. Mais en 1481 Jean II monta sur le trône du Portugal et il résolut de poursuivre les projets de Don Henri. Sur la côte de la Guinée il établit des colonies et des fortresses et de là il envoya d'autres bâtimens pour faire des découvertes. Ceux-ci passèrent l'équateur de plus de 500 lieues et l'on apprit avec joie que l'Afrique ne s'élargit pas au sud, comme on le prétendait sur les anciennes cartes, mais qu'elle diminue dans la direction du sud-est. Alors l'espoir de trouver un point extrême au sud devint plus vif et on prévint qu'on pourrait par ce chemin arriver aux Indes. En 1486 Bartolomé Diaz atteignit ce point. Mais il ne fit que le voir. Les soldats se refusèrent de le suivre plus loin, ils ne voulurent pas plus long tems combattre une mer orageuse à la fin du monde, au milieu de tant de dangers; car les tempêtes ordinaires à cette côte étaient terribles. Il fut obligé de s'en retourner à Lisbonne, et nomma cette extrémité de l'Afrique méridionale le *cap des angoisses*. Mais le roi Jean dit: il s'appellera le *cap de bonne espérance*, car le chemin des Indes est trouvé—et ce nom lui est resté; car le roi Jean ne s'était pas trompé.

Après beaucoup de délais on équipa enfin une flotte de 4 vaisseaux sous le roi Don Emmanuel. Elle fut confiée à Vasco de Gama navigateur genois pour faire le tour de l'Afrique. Ses compagnons de voyage qui étaient au nombre de cent, ne furent pas bien courageux; ils craignirent une mort certaine, et essayèrent d'adoucir le ciel par des prières et des jeûnes. Le 18 juillet 1497 ils firent voile. Vasco de Gama arriva au cap dans la saison la moins favorable. Il l'apprit bientôt à sa grande terreur: les tempêtes furent si terribles, que les vaisseaux furent presque engloutis par les flots. Mais le désespoir de ses gens fut plus terrible encore: ils menacèrent de jeter à la mer leur chef audacieux. Mais Gama ne

s'effraya point : je prendrai moi même, le gouvernail—et le 20 novembre il doubla le cap. Cependant il ne se hasarda pas encore loin dans la mer ; il remonta la côte orientale de l'Afrique, pour apprendre des nouvelles des Indes. Plus il avança le long du pays des Hottentots, autour du cap *Corrientes*, le long de la côte de Sofala, plus il trouva de prospérité et de communications avec l'Inde. Dans le port de *Mozambique* il rencontra pour la première fois des vaisseaux avec des voiles, construits sans un seul clou ; les planches liées ensemble avec des cordes de cocos avec lesquelles on avait aussi calfaté les fentes. Les voiles consistaient en feuilles de palmier, et les plus grands vaisseaux avaient des cartes et des boussoles. Il n'y trouva pas seulement les produits des Indes : de la soie, des perles, des épices ; mais encore des Mahométans qui prenaient là des marchandises pour les transporter au golfe arabe. Alors il fut sûr d'avoir atteint le but de son voyage. Gama poursuivit encore sa route jusqu'à *Melinda* sous la ligne. On l'y accueillit en ami, on lui fournit des pilotes, qui avaient déjà plusieurs fois fait la route des Indes et il traversa l'Océan dans une largeur de 850 lieues : le 19 Mai 1499 il mouilla à *Calcutta* sur la côte de Malabar.

Le grand but de tant d'entreprises courageuses était donc enfin atteint ! Les Indes furent trouvées ! Mais les Portugais reconurent bientôt qu'avec leurs 3 vaisseaux (ils en avaient brûlé un en chemin) ils ne pourraient pas faire de conquêtes, que leurs petites marchandises de verre, et autres objets étant épuisés ils ne feraient pas de commerce. Car ces Indiens n'étaient pas des nègres sauvages ; mais ils vivaient dans la prospérité, dans de grandes villes ; ils avaient des fabriques, un commerce florissant, une agriculture soignée. Un marchand de Tunis (sur la côte septentrionale de l'Afrique) qui y résidait pour suivre de près son commerce, fut très satisfait de rencontrer des Européens, Vasco de Gama fut par lui présenté au roi de *Calcutta*, et eut les meilleures espérances de conclure avec lui un traité avantageux. Mais les Mahométans craignant pour leur commerce, rendirent suspects les Portugais, comme s'ils venaient pour s'emparer du royaume, de sorte que Gama dut se féliciter de pouvoir échapper avec ses vaisseaux, la vie sauve. Il regagna *Melinda*, le cap et de là *Lisbonne* le 14 septembre 1499. Mais sa visite ne fut pas sans suite et le sceptre du plus atroce despotisme pèse jusqu'à ce jour sur ces beaux pays. Où les maîtres de l'Europe ont-ils mis le pied sans écraser le bonheur des nations ?

A. GIROD.

———— 00000 ————
P E N S E E S .

Les lois du secret et du dépôt sont les mêmes.

Il y a deux choses aux quelles il faut se faire, sous peine de trouver la vie insupportable : ce sont les injures du temps et les injustices des hommes.

Je ne conçois pas de sagesse sans défiance. L'écrivain a dit que le commencement de la sagesse est la crainte de Dieu ; moi je crois qu'il faut ajouter que c'est la crainte des hommes.

Il faut convenir que, pour être heureux en vivant dans le monde, il y a des côtés de son âme qu'il faut entièrement paralyser.

Il faut être juste avant d'être généreux, comme on a des chemises avant d'avoir des dentelles.

Le plus riche des hommes, c'est l'économe : le plus pauvre, c'est l'avare.

C'est un sot, c'est un sot, c'est bientôt dit : voilà comme vous êtes extrême en tout : à quoi cela se réduit-il ? Il prend sa place pour sa personne, son importance pour du mérite, et son crédit pour une vertu. Tout le monde n'est-il pas comme cela ? Y a-t-il là de quoi tant crier.

Quand on veut plaire dans le monde, il faut se résoudre à se laisser apprendre beaucoup de choses qu'on sait, par des gens qui les ignorent.

Les conversations ressemblent aux voyages qu'on fait sur l'eau : on s'écarte de la terre sans presque le sentir, et l'on ne s'aperçoit qu'on a quitté le bord que quand on est déjà bien loin.

Il n'y a personne qui ait plus d'ennemis dans le monde qu'un homme droit, fier et sensible, disposé à laisser les personnes et les choses pour ce qu'elles sont, plutôt qu'à les prendre pour ce qu'elles ne sont pas.

La nature ne m'a point dit : ne sois point pauvre ; encore moins : sois riche, mais elle me crie : sois indépendant.

———— 00000 ————
L'OURANG-OUTANG.

Deux voyageurs anglais étaient partis par une belle matinée pour aller chasser dans les bois de l'Isle de *Sumatra* ; c'étaient deux grands philosophes, chacun dans un genre opposé. L'un tout préoccupé d'histoire naturelle, ne voyait dans le monde que l'animal, et il avait porté toutes ses études vers cette intéressante partie de la création : l'autre voyageur, au contraire, tout entier aux idéalités avait voulu donner de la pensée et de l'âme à la pierre même, qu'il animait souvent sous son souffle poétique ; de sorte que ces deux personnages regardaient la nature avec une lunette toute contraire, pendant que pour la bien voir il suffit de l'œil nu et d'un cœur simple et droit.

À force d'avancer dans ces forêts qui ne sont plus vierges pour personne, nos voyageurs arrivèrent au sommet d'une roche escarpée, et ils allaient en redescendre, quand, au bas de la roche, ils aperçurent une famille entière plongée dans les douceurs du sommeil. Un animal de cinq pieds à peu près, avec une face couverte d'une barbe longue et crepue et une lèvre supérieure surmontée d'une épaisse moustache, tenait sa femelle entrelacée dans ses bras, tandis que trois ou quatre petits enfants couchés à leur côté sur un lit de mousse, semblaient dormir sous leur protection. À cette vue, le philosophe se mit à chercher dans sa mémoire quelque belle phrase sur l'homme sauvage pendant que le naturaliste mit son fusil en joue prêt à faire feu. À ce mouvement, son camarade épouvanté lui dit : Que faites-vous ? et quelle exécration vous porte à assassiner ce malheureux sauvage, et à priver sa famille de son appui !

— J'ai besoin de la peau de ce sauvage répliqua le naturaliste, je vous assure que notre société royale m'adressera des actions de grâce de lui avoir montré un si bel Ourang-Outang.

— Vous prenez cet homme pour un Ourang-Outang, mon ami ? Mais de grâce, considérez, je vous prie,

quelles belles proportions dans ses membres ! quelle force dans son repos ! quelle grâce dans la compagnie qui repose sur son cœur !

— C'est un Ourang-Outang ! répondait le naturaliste.

— Regardez, reprit le philosophe, voilà ce pauvre homme qui s'éveille, voyez comme il lève les yeux au ciel en signe d'action de grâce.

— C'est un Ourang-Outang et sa femme, répondit l'obstiné naturaliste.

— Et ces jeunes enfans, mon ami, voyez quelle vivacité dans cette démarche, et avec quelle instance ils demandent à manger, et comment leur père leur fait signe d'en aller chercher, comme c'est la coutume pour les petits sauvages.

— C'est un Ourang-Outang, sa femme et ses petits, répondit toujours l'obstiné naturaliste en mettant son fusil en joue.

— Tenez, voyez-vous comme il s'indigne à présent, je ne sais pas ce que son épouse a pu lui dire, mais le voilà qui s'en porte. Bonté divine ! quel gros bâton et quels coups ! O le méchant homme ! vous voyez bien, mon ami, qu'il n'est pas civilisé.

— S'il bat sa femme si fort, répondit le naturaliste, je commence à croire que ce n'est pas un Ourang-Outang.

— Oui, il bat sa femme, et Dieu merci, voici ses enfans qui accourent. Oh le vilain homme ! il arrache aux mains de ses pauvres petits le coco qu'ils venaient de cueillir et il le mange sans en rien donner à sa famille.

— Il est peut-être vrai que ce n'est pas un Ourang-Outang, reprit le naturaliste en baissant son fusil.

— Et voyez-vous sa scélérate de femme ! comme elle regarde de côté ce jeune sauvage qui se cache dans les broussailles, comme elle lui fait toutes sortes de figures agaçantes, pendant que son pauvre mari s'étendue à raccommoder la cabane.

— Décidément, reprit le naturaliste ce ne sont pas là des Ourang-Outangs. Et il remit son fusil sur son épaule.

Les deux Anglais, en retournant à leur vaisseau, s'occupèrent beaucoup de ces analogies dont ils tiraient des conséquences toutes opposées : un admirait à outrance une nature qui a jeté l'homme au fond des plus horribles déserts, l'autre se prosternait devant un dieu qui voulut anoblir l'animal en lui donnant le corps, le visage et les passions d'un homme. Du reste, après avoir bien réfléchi, quoique le naturaliste regrettât beaucoup cette peau d'Ourang-Outang, il se félicita de ne pas l'avoir tiré puisque ce singe avait tant de raison pour être un homme.

— 0000 —

ANECDOTES.

LE MOUCHOIR DU RUSTRE.

Une femme de la campagne se plaignit à son curé des mauvais traitements de son mari. Le curé fit venir le mari pour le réprimander de sa conduite. Notre paysan s'excusa de son mieux, en disant que sa femme en imposait ; qu'à la vérité il lui arrivait quelquefois, dans leurs petits démêlés, de lui donner des coups de mouchoir pour la faire taire. Le curé gronda fortement la femme de lui avoir menti, attendu que son mari niait ce dont elle l'accusait, puisqu'il ne lui donnait jamais que des coups de mouchoir. Ah ! le vilain, répliqua la femme, il ne vous a point dit qu'il ne se mouchoit qu'avec ses doigts.

LE MARECHAL DE RANTZAU.

Le maréchal de Rantzau avait perdu à la guerre un œil, un bras et une jambe. Il voyageait un jour sans être connu, et il arriva le soir à une auberge où ses gens commandèrent son souper. Peu de moments après, une jeune dame descendit dans le même hôtel, et ne se souciant pas de souper seule dans sa chambre, ni d'aller manger à table d'hôte, elle demanda à la maîtresse s'il n'y avait personne dans son auberge avec qui elle pût décentement prendre son repas. L'hôtesse lui répondit qu'il n'y avait qu'un vieux officier, qui paraissait fort-honnête, et qui soupait dans sa chambre. La dame la pria d'aller lui demander la permission de souper avec lui. Le maréchal y consentit, sous condition que cette dame voudrait bien lui permettre de se mettre à son aise, et de prendre sa robe de chambre, alléguant que ses infirmités ne lui permettaient pas d'agir autrement. La dame y consentit, et le maréchal ayant ôté son habit, appela son valet de chambre, et lui remit son œil de verre, qu'il sortit de sa loge au grand étonnement de sa spectatrice. Le valet de chambre revint : le maréchal lui présente son bras, que le premier tire, et qui lui reste à la main ; et puis même cérémonie pour la jambe, qui fut enlevée de la même manière. La dame ne savait que penser. L'étonnement et l'effroi se peignaient sur sa figure. M. de Rantzau s'en aperçut, et, voulant s'amuser, appela de nouveau son valet, et porta la main à sa tête. Pour le coup la dame crut qu'il allait la remettre à ce domestique comme les autres membres. Elle se sauve en faisant des cris effroyables, et disant qu'on l'avait mise avec le diable. On ne put qu'avec beaucoup de peine la faire revenir de sa frayeur ; mais elle refusa absolument de souper avec le maréchal.

— 0000 —

➔ Nous prions ceux de nos agens qui auraient eu de reste quelques exemplaires du dernier Numéro (le 4e) de nous les renvoyer soigneusement enveloppés, vû qu'il nous en manque un bon nombre.

— 0000 —

* ERRATA. A la page 70 2de colonne, ligne 32, au lieu de Hicologie, lisez Ictiologie. Après Épétologie lisez Entomologie.

— 0000 —

BANQUE CANADIENNE.

Les actionnaires de la Banque d'Archambault, Pacaud, La Bruère et Cie, sont prévenus qu'un Dividende de Trois Par Cent sur le capital souscrit et payé a été déclaré pour les six mois finissant le 1er Mars, et qu'il sera payable au Bureau de la Société, le ou après le 1er Avril prochain.

ARCHAMBAULT, PACAUD, LA BRUÈRE & Cie.
St Hyacinthe, 10 mars 1837.

BANQUE CANADIENNE.

Nous soussignés, après avoir vu et examiné les livres et comptes de la Banque Canadienne et les documens et toutes choses servant à l'appui, explication et justification d'iceux, certifions que le Dividende de Trois par Cent pour les six derniers mois, que les Gérans viennent de déclarer est pleinement justifié par l'état des affaires de la dite Banque.

(Signé) H. L. DE MARTIGNY, D. G. MORISON, LOUIS POULIN,
Auditeurs.

St Hyacinthe, 10 mars 1837.

IMPRIMÉ ET PUBLIÉ TOUS LES MOIS

A ST. CHARLES, VILLAGE-DEBARTZCH,

PAR J. P. BOUCHER-BELLEVILLE