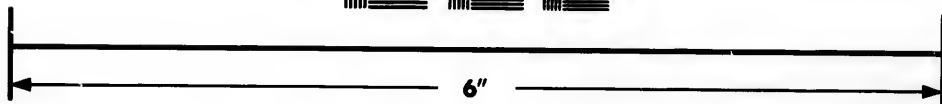
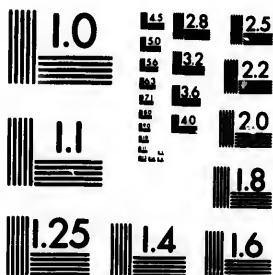


**IMAGE EVALUATION
TEST TARGET (MT-3)**



**Photographic
Sciences
Corporation**

23 WEST MAIN STREET
WEBSTER, N.Y. 14580
(716) 872-4503

1.8
2.0
2.2
2.5
2.8
3.2
3.6
4.0
4.5
5.0
5.6
6.3
7.1
8.0
9.0
10.0
11.2
12.5
14.0
16.0
18.0
20.0
22.5
25.0
28.0
32.0
36.0
40.0
45.0
50.0
56.0
63.0
71.0
80.0
90.0
100.0

**CIHM/ICMH
Microfiche
Series.**

**CIHM/ICMH
Collection de
microfiches.**



Canadian Institute for Historical Microreproductions / Institut canadien de microreproductions historiques

© 1983

1.0
1.2
1.5
1.8
2.0
2.2
2.5
2.8
3.2
3.6
4.0
4.5
5.0
5.6
6.3
7.1
8.0
9.0
10.0
11.2
12.5
14.0
16.0
18.0
20.0
22.5
25.0
28.0
32.0
36.0
40.0
45.0
50.0
56.0
63.0
71.0
80.0
90.0
100.0

Technical and Bibliographic Notes/Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for filming. 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 filming, are checked below.

L'Institut a microfilmé 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 filmage 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
- Tight binding may cause shadows or distortion along interior margin/
Lara liure serrée peut causer de l'ombre ou de la distortion le long de la marge intérieure
- Blank leaves added during restoration may appear within the text. Whenever possible, these have been omitted from filming/
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 filmées.
- Additional comments:/
Commentaires supplémentaires:

- 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 material/
Comprend du matériel supplémentaire
- Only edition available/
Seule édition disponible
- Pages wholly or partially obscured by errata slips, tissues, etc., have been refilmed to ensure the best possible image/
Les pages totalement ou partiellement obscurcies par un feuillet d'errata, une pelure, etc., ont été filmées à nouveau de façon à obtenir la meilleure image possible.

This item is filmed at the reduction ratio checked below/
Ce document est filmé au taux de réduction indiqué ci-dessous.

10X	14X	18X	22X	26X	30X
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12X	16X	20X	24X	28X	32X

The copy filmed here has been reproduced thanks to the generosity of:

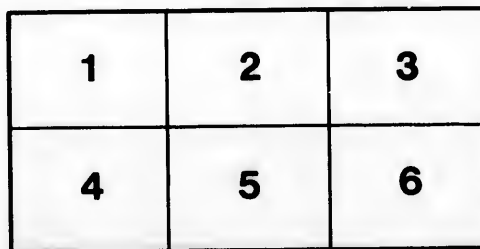
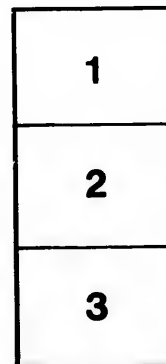
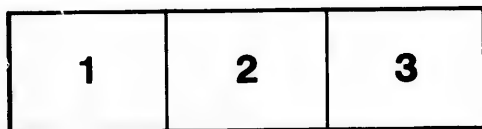
National Library of Canada

The images appearing here are the best quality possible considering the condition and legibility of the original copy and in keeping with the filming contract specifications.

Original copies in printed paper covers are filmed beginning with the front cover and ending on the last page with a printed or illustrated impression, or the back cover when appropriate. All other original copies are filmed beginning on the first page with a printed or illustrated impression, and ending on the last page with a printed or illustrated impression.

The last recorded frame on each microfiche shall contain the symbol \rightarrow (meaning "CONTINUED"), or the symbol ∇ (meaning "END"), whichever applies.

Maps, plates, charts, etc., may be filmed at different reduction ratios. Those too large to be entirely included in one exposure are filmed beginning in the upper left hand corner, left to right and top to bottom, as many frames as required. The following diagrams illustrate the method:



L'exemplaire filmé fut reproduit grâce à la générosité de:

Bibliothèque nationale du Canada

Les images suivantes ont été reproduites avec le plus grand soin, compte tenu de la condition et de la netteté de l'exemplaire filmé, et en conformité avec les conditions du contrat de filmage.

Les exemplaires originaux dont la couverture en papier est imprimée sont filmés en commençant par le premier plat et en terminant soit par la dernière page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration, soit par le second plat, selon le cas. Tous les autres exemplaires originaux sont filmés en commençant par la première page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration et en terminant par la dernière page qui comporte une telle empreinte.

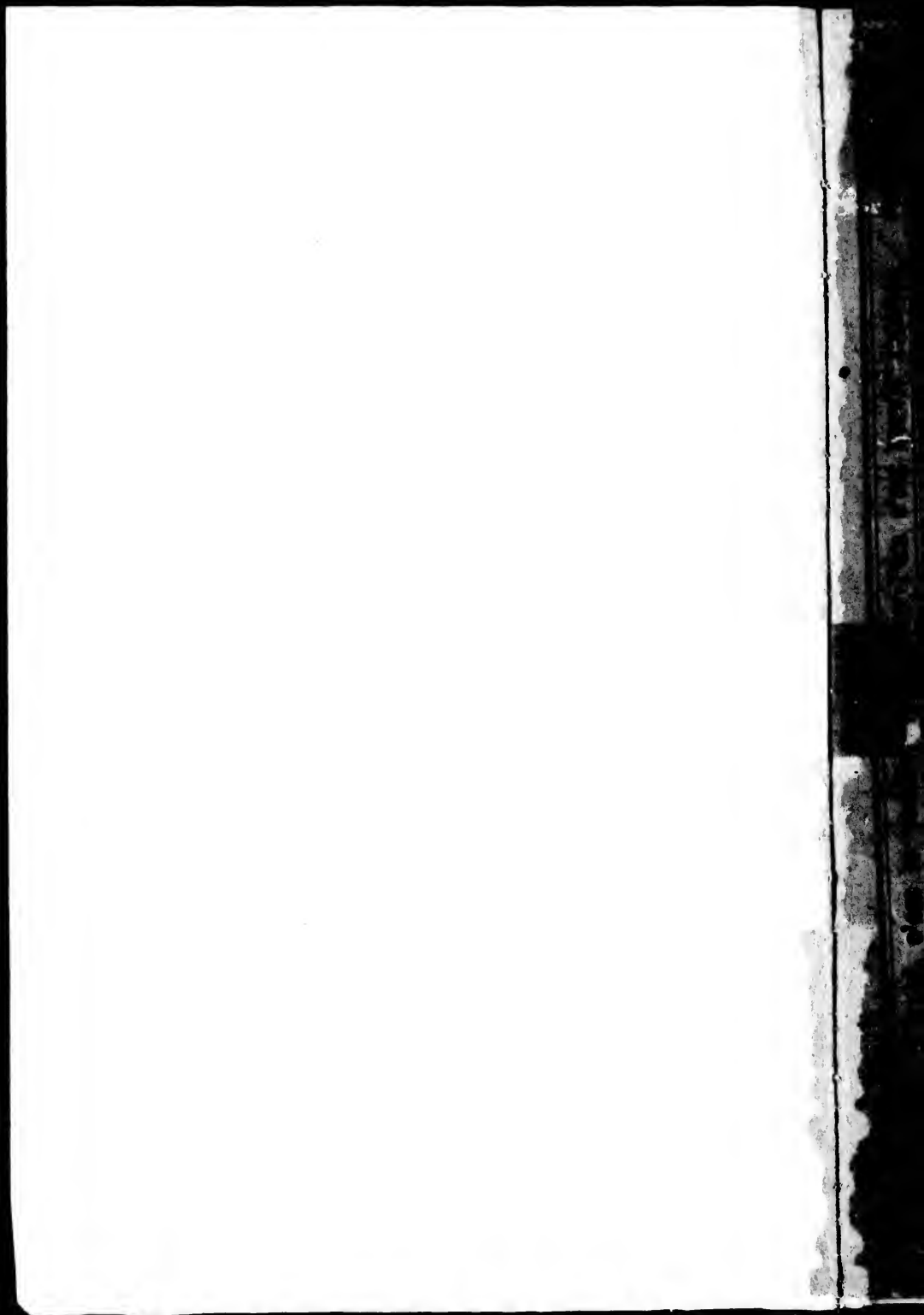
Un des symboles suivants apparaîtra sur la dernière image de chaque microfiche, selon le cas: le symbole \rightarrow signifie "A SUIVRE", le symbole ∇ signifie "FIN".

Les cartes, planches, tableaux, etc., peuvent être filmés à des taux de réduction différents. Lorsque le document est trop grand pour être reproduit en un seul cliché, il est filmé à partir de l'angle supérieur gauche, de gauche à droite, et de haut en bas, en prenant le nombre d'images nécessaire. Les diagrammes suivants illustrent la méthode.

errata
d to

t
e pelure,
son à





AGRICULTURE
PRACTIQUE.

PAR J. PERRAULT,

Avocat, professeur à la Cour de Cassation de Paris et à la Cour de Cassation de Orléans.

PARIS, CHEZ LA LIBRAIRIE DE LA RUE DE LA HARPE, N. 22.

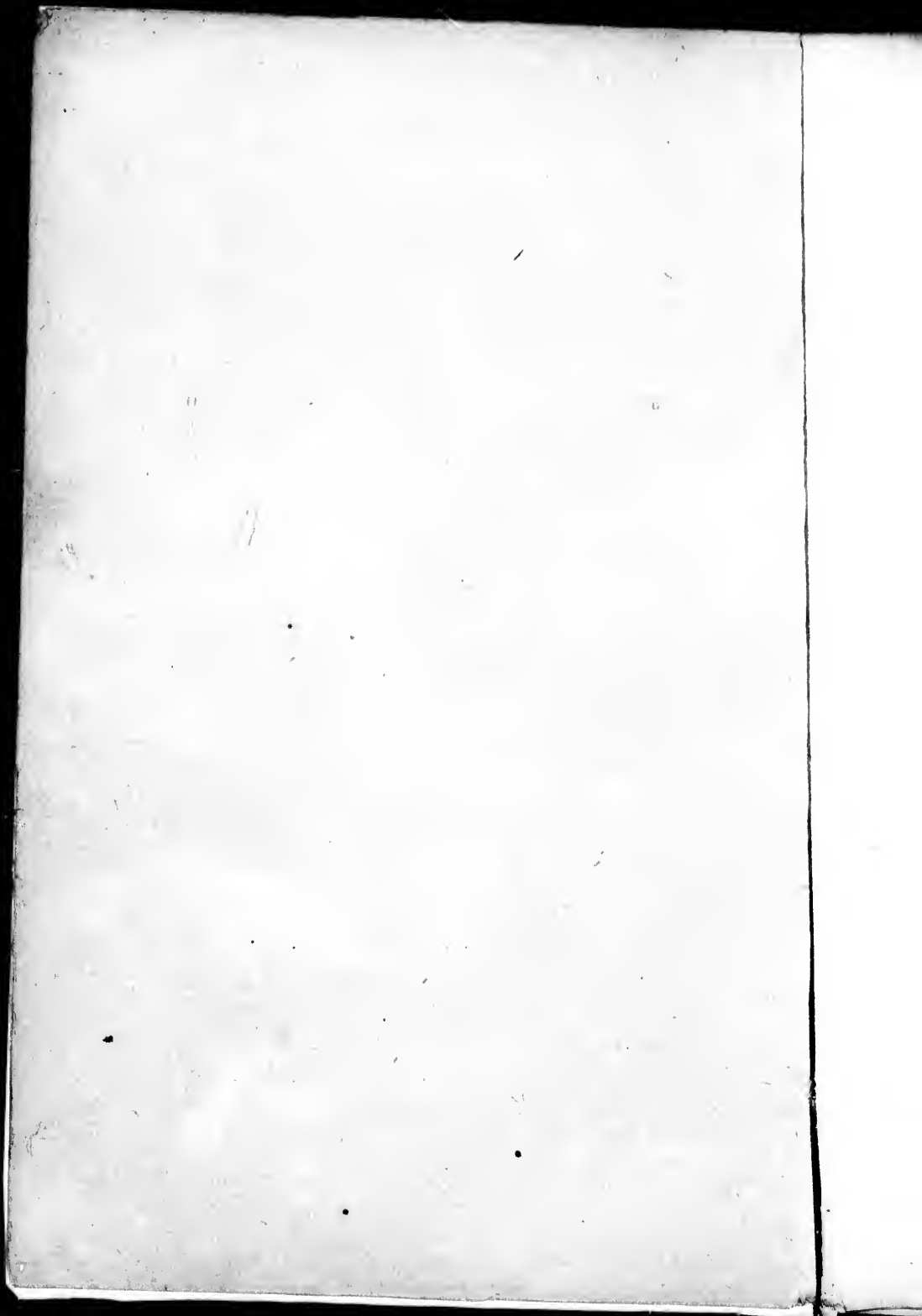
DE LA SOCIÉTÉ ANONYME D'ÉDITIONS SCIENTIFIQUES ET INDUSTRIELLES
DE LA RUE DE LA HARPE, N. 22.

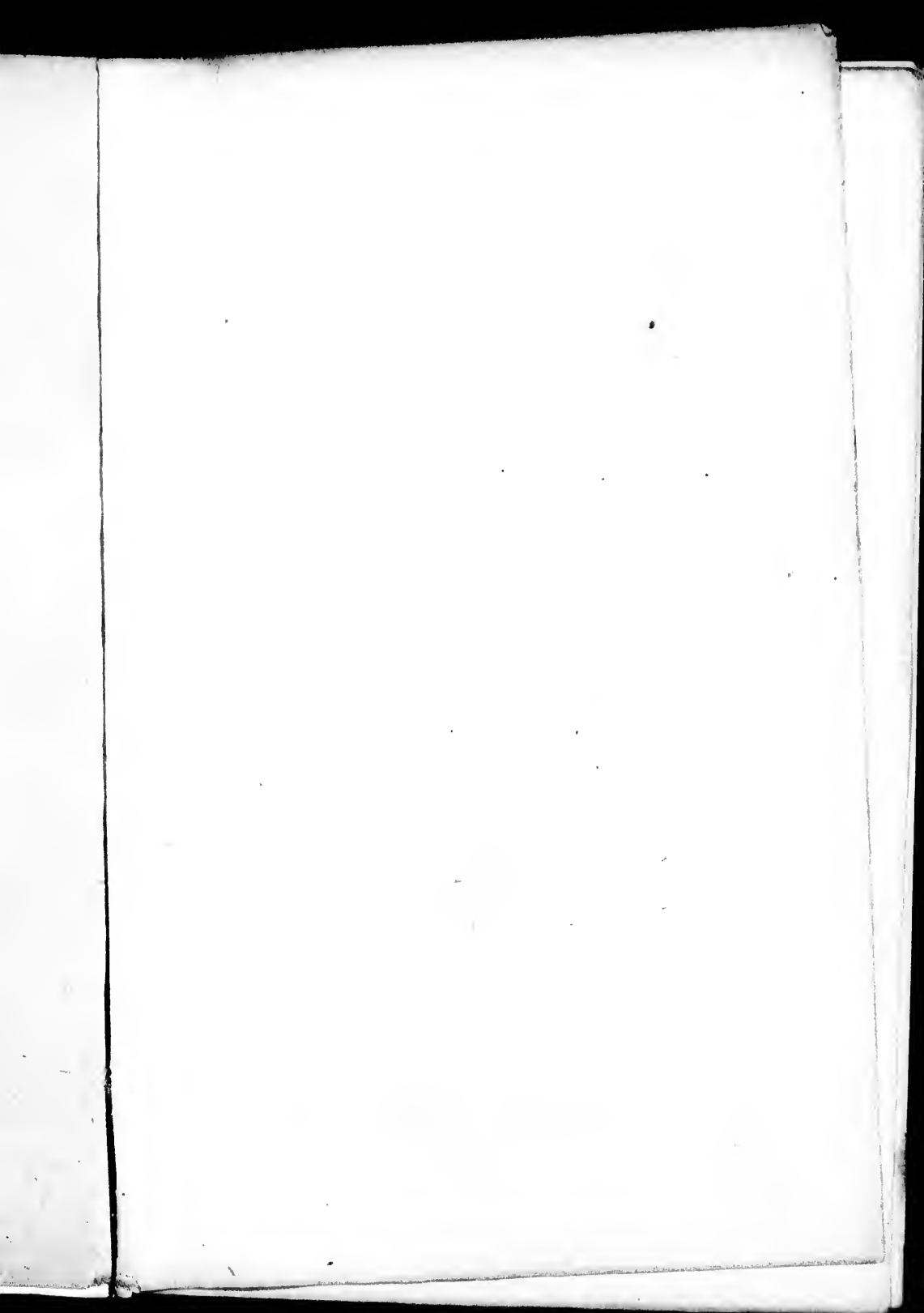
1858

PAR J. PERRAULT, AVOCAT

à la Cour de Cassation de Paris et à la Cour de Cassation de Orléans.

1858





L

Ele

TRAITÉ
D'AGRICULTURE

PRATIQUE,

PAR J. F. PERRAULT

*Ancien Protonotaire de la Cour du Banc au Roi
à Québec*

PUBLIE SOUS LE PATRONAGE DE

**LA CHAMBRE ET DES SOCIÉTÉS D'AGRICUL-
TURE DU BAS-CANADA**



PAR J. PERRAULT, MONTREAL.

*Elève de l'Ecole Impériale d'Agriculture de Grignon
France—Rédacteur de la Revue Agricole*

1865.

S 159 .

P 47

1865

248653

Enregistré, par J. PERRAULT, suivant l'acte du
Parlement Provincial, dans l'année mil huit
cent soixante-cinq, au bureau du Registra-
teur Provincial.

AVANT PROPOS.

A Messieurs les Membres des Sociétés d'Agriculture du Bas Canada.

LES efforts que vous faites depuis plusieurs années pour l'amélioration de l'agriculture, dans le pays, m'est une garantie que vous accueillerez favorablement ce faible essai, fait pour coopérer autant qu'il est en moi, à l'objet que vous avez en vue. On sent depuis longtemps le besoin d'un ouvrage qui puisse améliorer cette branche essentielle de l'industrie qui est restée, à bien dire, dans l'état où elle a été introduite il y a deux siècles. Le défaut d'éducation est l'unique cause qui, jusqu'à ce moment, a retardé dans le pays, la connaissance des améliorations et des expériences que l'on a faites, depuis quelque temps, dans différentes parties du monde. Mais comme cet obstacle va bientôt disparaître, par l'introduction générale de premier élément de l'éducation, savoir la lecture, le temps est venu où un pareil ouvrage peut être apprécié et doit donner l'essor aux écrivains et aux cultivateurs.

Le traité que je vous offre ne sera point fondé sur des théories douteuses et dispendieuses; mais sur des expériences adoptées généralement dans la pratique.

En sorte que je prie les cultivateurs de n'être point épouvantés de mon entreprise, vu

cte dix
nil huit
gistra-

que je ne prétends pas changer leur culture, mais simplement l'améliorer.

Je diviserai ce traité en deux parties, comprenant petite culture et la grande culture.

La petite culture ou culture potagère devrait être, enseigné aux élèves dans les écoles élémentaires de paroisse, et la grande culture dans les collèges ou académies de comté. A cette fin il devrait être annexé à chaque école de paroisse un terrain de deux à quatre arpents, et aux collèges ou académies de comté une terre de soixante à quatre-vingt-dix arpents, que les instituteurs feraient aussi cultiver par les élèves, aux heures prescrites et d'après la manière ci-après indiquée. Par ce moyen on parviendrait bientôt à introduire dans le pays une culture uniforme, judicieuse et lucrative.

Je commencerai par la petite culture ou la potagère, dont je m'occupe depuis près de vingt ans, avec succès, dans le faubourg St. Louis de Québec, à l'Asile Champêtre, ma demeure actuelle.

J. F. PERRAULT,

Ancien Protonotaire de la Cour du Banc du Roi.

culture,

s, com-
ure.

devrait
les élé-
ure dans
A cette
cole de
arpents,
nté une
arpents,
ver par
après la
oyen on
le pays
cative.

e ou la
près de
burg St.
ma de-

LT,
du Roi.

TRAITE
D'AGRICULTURE
PRATIQUE.

DE LA PETITE CULTURE
OU
CULTURE POTAGERE.


LA petite culture s'applique particulière-
ment aux jardins, dont on distingue cinq
espèces, exigeant chacune une culture
particulière et des connaissances diffé-
rentes. Chaque espèce a un nomencla-
ture spéciale comme suit :

- 1o le jardin potager ou légumier.
- 2o Le jardin fruitier.
- 3o Le parterre.
- 4o Le jardin botanique.
- 5o Le jardin paysager.

Mais comme je désire me borner au jardin
potager, je ne parlerai point des autres.

Les jardins potagers sont les plus communs et les plus utiles, aussi en voit-on à toutes les portes des cultivateurs. Plus leur utilité est grande, plus on doit les bien soigner et chercher à en perfectionner la culture ; c'est ce dont je vais m'occuper dans ce chapitre.

CHOIX DU TERRAIN.

 I le terrain pour faire un potager est au choix du cultivateur, je lui conseillerais, à moins qu'il ne soit dans une plaine, de le fixer au bas d'un côteau, exposé au soleil levant, et de faire attention aux vents dominants, aux moyens d'arrosage, à la qualité du sol, &c.

Il n'est donné qu'à bien peu de personnes de jouir, à cet égard, de toute la liberté nécessaire, car des circonstances étrangères au jardin même décident presque toujours de sa position.


Le point principal, dans ce cas, sera d'en tirer le meilleur parti possible ; s'il est marécageux il faudra détourner les eaux ; s'il est sur un côteau, il faudra y attirer les eaux ; s'il est sur un fond de glaise, il faudra en diminuer la ténacité, avec des terres sablonneuses ; si au contraire il est sur un fond sablonneux, il faudra l'améliorer avec de la glaise ; s'il est sur un bon sol, il ne faut que l'alimenter annuellement avec de bons engrais.

La terre d'un Jardin potager doit être profonde et très meuble ; pour y parvenir, lorsqu'elle n'a pas ces deux qualités, il faut la défoncer et la remuer à trois pieds de profondeur, au moins y transporter des terres sablonneu-

ses, si le fond est de glaise, ou de la marne argileuse, si elle est légère, une grande quantité de fumier et tous les débris des végétaux, et des animaux morts, qu'on aura à sa disposition.

L'eau étant l'âme d'un jardin potager, il faut s'en procurer à quelque prix que ce soit. L'eau courante est, sans contredit, la meilleure, aussi doit on s'en pourvoir par des fossés, des rigoles ou des canaux, s'il est possible, par préférence à celles des sources et des puits. Si on est réduit à se servir de ces dernières, il faudra les exposer vingt-quatre heures au soleil, ou au grand air, dans une cuve plus large que haute, avant de les employer. On aura attention de n'arroser les plantes que le matin et le soir, jamais à l'ardeur du soleil.

DISTRIBUTION DU JARDIN.

 L'AND on n'est pas gêné par des propriétés voisines, on donne ordinairement à un jardin la forme rectangulaire; on le subdivise, selon son étendue, en un plus ou moins grand nombre de carrés, coupés par des allées destinées aux passages et aux transports.

La grandeur des carrés des jardins potagers n'est pas aussi indifférente qu'on le pense communément, l'expérience a prouvé que huit, dix et douze toises sur toutes les faces étaient la mesure la plus convenable.

Le jardin doit avoir, dans son milieu d'un bout à l'autre, une allée de dix à douze pieds de large; il doit y en avoir, deux, trois, ou quatre

sur le travers, suivant la longueur du terrain ; il en doit régner une tout autour du terrain à quatre pieds de la clôture, ce qui laissera un espace suffisant pour y planter et entretenir une haie vive.

On ne doit tenir nette que l'allée du milieu, pour la promenade, celles de travers et du contour se sèment de mil et de trèfle que l'on coupe deux fois chaque année. Les carrés doivent avoir, tout autour, une platte-bande de quatre pieds, soutenue, les unes de ciboulette, les autres d'oseille, quelques unes de percil, de cerfeuil, de pimprenelle, de fraisiers, &c. Sur le milieu de ces plates-bandes, doivent être plantés des groseilliers, des gadeliers rouges, blancs, et noirs, des framboisiers et autres arbrisseaux, semblables excepté les plates-bandes de travers où on n'en doit pas mettre, afin de pouvoir labourer les carrés deux fois l'année, le printemps et l'automne.

Les allées doivent être plus basses que les carrés, et on doit en ôter la terre et la jeter sur les carrés, de droite et de gauche, pour exhausser ces derniers. Les carrés doivent être divisés en planches larges de quatre pieds partagées entre elles par un sentier large de dix à douze pouces tiré au cordeau.

L'allée du milieu doit être couverte de graviers, de plâtras et de gros sable, afin qu'on puisse y circuler en tout temps, sans craindre la boue. On devra tous les samedis nettoyer cette allée et en enlever les mauvaises herbes, que l'on transportera dans un lieu destiné à amasser les engrais.

TABLEAU DES PLANTES CULTIVEES.

DN Canada, l'époque des semences et plantations dans les jardins potagers, n'est bien déterminée que vers le dix mai et continue jusqu'au quinze septembre.

La manière de semer se modifie, selon les lieux et l'espèce de la plante ainsi qu'on le trouvera indiqué, aux chapitres particuliers de chaque plante, que l'on peut cultiver dans le pays, et dont le nom est inscrit dans la liste alphabétique qui suit :

Ail	Lentilles
Asperges	Melons
Bettes	Naveaux
Blé-d'inde	Oignons
Carottes	Oseille
Céleri	Panais
Cerfeuil	Patates
Chicorée	Persil
Choux	Piment
Ciboulette	Pimprenelle
Cives	Pois
Citrouilles	Raifort
Concombres	Raves
Couches	Salsifis
Cresson	Sariette
Echalottes	Sauge
Epinards	Scorsonère
Fève	Topinambour
Laitue	

Je vais maintenant donner la culture spéciale de chaque plante inscrite dans la liste ci-dessus en indiquant leurs propriétés et usages.

AIL.

LANTE bulbeuse, qui fournit un des plus forts assaisonnements, et dont on fait un usage assez général en Canada, tant par goût que par confiance en ses effets salutaires.

Culture.

Il produit depuis six jusqu'à quinze gousses, que l'on détache, pour les planter, le printemps, à sept ou huit pouces de distance en tous sens; toute terre lui est bonne, pourvu qu'elle ne soit pas humide.

On doit biner l'ail lorsque les feuilles sont à moitié de leur grandeur, et lorsqu'elles sont jaunes, on arrache les pieds, on les lie en bottes, avec les feuilles et on les fait sécher au soleil, pendant douze ou quinze jours et ils se conservent ainsi pendant des années.

Propriétés.

L'infusion de l'ail est apéritive, diurétique, sudorifique, même anthystérique et par-dessus tout vermifuge.

ASPERGE.

CETTE plante est naturelle à la France, il y en a plusieurs espèces, dont une seule est cultivée pour la nourriture de l'homme, elle a de nombreuses racines cylindriques, fort minces, mais longues de 2 à 3 pieds; elles sont rangées circulairement, autour d'un tronc cylindrique, un peu charnu que l'on nomme patte, ou griffe. Il en sort annuellement une ou plusieurs tiges, que l'on coupe et mange, sortant de terre, avant qu'elles ne s'élèvent trop haut.

Culture.

Il faut se procurer de bonnes graines, les semer le printemps, par sillons. sur une planche de terre légère, que l'on fume bien, avec un terreau consommé. On fait les sillons à 4 pouces de distance et un de profondeur, que l'on couvre d'un coup de râteau : il ne faut pas semer trop épais.

La semence faite, il faut avoir soin d'arroser, afin que la terre soit toujours fraîche, binée et sarclée.

L'automne, on coupe les tiges, le printemps suivant, on enlève le pied pour faire une aspergerie, avec une fourche à dents plates ; on le soulève avec attention et on le porte couvert à l'endroit que l'on a dû préparer d'avance.

Cette transplantation doit se faire le printemps, avant la végétation.

Les jardiniers de St. Denis et de Paris forment leurs aspergeries de la manière suivante : ils creusent des fossés larges de 18 pouces sur 8 de profondeur, ils bêchent le fond des fosses et ils y placent les plants en échiquier à 14 pouces de distance les uns des autres ; l'œil de l'asperge doit être recouvert de 3 pouces de fumier consommé. On n'en remet que trois ans après.

Cette aspergerie durera 8 à 10 ans. On en fait qui durent le double et même le triple de ce temps ; mais elles sont trop dispendieuses pour être conseillées dans les campagnes.

Ces aspergeries n'exigent d'autres soins que d'être tenues propres, bêchées le printemps et l'automne, binées et sarclées une ou deux fois l'été, enfin chargées et fumées tous les trois ans.

On doit couper les asperges, avec adresse sans blesser le tronc.

Propriétés.

On vante les propriétés de l'asperge pour expulser les graviers ; on en fait usage dans l'hydropisie et les maladies de foie : elle est mise au nombre des grandes racines apéritives : il est certain qu'elle charge fortement les urines, une heure après qu'on en a mangé, et leur donne une odeur nauséabonde, que l'on corrige en mettant dans les vases quelques gouttes de térébenthine, alors elles exhalent une odeur de violette.

BETTERAVE.



A betterave est une plante bien commune et cultivée dans le pays. On distingue la rouge sanguine, qui est la plus estimée, et la blanche disette très-négligée, faute d'en connaître l'usage pour les bestiaux ; ces deux espèces seront l'objet de cet article.

La rouge est cultivée depuis fort longtemps dans les jardins potagers, pour la nourriture de l'homme, et la blanche en plein champ, depuis peu d'années, pour la nourriture des animaux on la nomme RACINE DE DISETTE, et betterave champêtre.

Culture.

Toutes deux demandent une terre légère, profonde et bien ameublie par des labours, ni trop sèche, ni trop humide.

Comme elles sont sensibles aux gelées, on ne doit les semer qu'en mai, lorsqu'elles sont passées.

On en met les graines dans des sillons espa-

s, avec adresse

l'asperge pour
fait usage dans
ie : elle est mise
s apéritives : il
ment les urines,
gé, et leur don-
l'on corrige en
es gouttes de
t une odeur de

bien commune
On distingue
a plus estimée,
négligée, faute
r les bestiaux ;
objet de cet ar-

ort longtemps
nourriture de
champ, depuis
des animaux
et betterave

terre légère,
es labours, ni

gelées, on ne
les sont pas-
sillons espa-

cés, dans les jardins, d'un pied et dans les
champs d'un pied et demi, pour les sarcler et
renhausser à la charrue, par un temps plu-
vieux, lorsqu'elles ont cinq à six feuilles ; après
quoi il sera bon de leur donner un ou deux bi-
nages pour en favoriser la grosseur, de les
éclaircir en ôtant celles qui sont trop proches
des unes des autres, et de les replanter, où elles
auront manqué.

Propriétés et usages.

Les feuilles de betterave se mangent, comme
celles des épinards ; on peut les couper une
couple de fois, avant les gelées, et les donner
aux bestiaux qui en sont très-friands.

On mange les betteraves cuites et assaison-
nées de diverses manières, surtout en salade, au
vinaigre ; leur digestion est facile, les cultiva-
teurs devraient en garnir leurs tables ; car
elles fournissent un antidote contre le lard,
dont ils font usage toute l'année.

BLE-D'INDE.

AUTREMENT dit le maïs, il est une plan-
te annuelle de l'Amérique méridio-
nale, cultivée aujourd'hui universelle-
ment à cause de sa fécondité et de son
excellence comme aliment pour les
hommes et les animaux.

La racine est pivotante ; sa tige est droite,
et s'élève à 5 et 6 pieds et rapporte communé-
ment, dans ce pays, 2 ou 3 épis. On en con-
naît deux espèces, l'une précoce, appelée *qua-*
rantain, et l'autre de 3 et 4 mois. Sa couleur
varie, il y en a du blanc, du rouge, du jaune et
du bleu. Le meilleur est le blanc, par ce qu'il
fournit plus de farine.

Culture.

Toute terre lui convient, pourvu qu'elle soit profonde, bien travaillée et suffisamment amendée ; de même il réussit bien dans celle qui est légère et humide.

On est généralement dans l'usage de donner deux labours, l'automne et le printemps aux terres destinées à recevoir une plantation de blé-d'Inde.

Quoique plusieurs sèment le blé-d'Inde dans de petites fosses, je conseillerai de le semer dans des sillons espacés de deux pieds, afin de le renchausser à la charrue, deux ou trois fois dans le cours de l'été, et aussi de le buter des deux côtés des sillons, pour le soutenir contre les efforts du vent, qui le renverse quand on ne prend point cette précaution.

Avant de sèmer il sera bon de choisir de la bonne graine, de la faire tremper 24 heures dans de l'eau légèrement salée. Un enfant, en suivant la charrue qui fait le sillon, jette les graines, dans le sillon, à 3 ou 4 pouces de distance et un autre les recouvre, un rateau à la main, d'un pouce de terre bien ratelée.

Le premier renchaussage se fait quand le pied a six pouces de haut, le deuxième quand il a un pied, et le troisième quand il a un pied et demi ou deux pieds, temps auquel la fleur commence à pousser.

On aura soin à chaque renchaussage de le buter, de l'éclaircir, et d'ôter les pousses qui se font au bas des tiges, que l'on donne à manger aux animaux, qui les aiment beaucoup.

La maturité du blé-d'Inde se connaît au dépérissement ou à la dessiccation des feuilles, au

déchirement de l'enveloppe de l'épi, 4 mois après les semailles. Alors on cueille les épis en cassant leur pédicule, on les porte dans un endroit abrité, pour les faire sécher. On doit les remuer assez souvent pour que les enveloppes ne moisissent pas. Quand les enveloppes sont bien desséchées, on les ôte en partie et on garde les épis tressés avec leur enveloppe, suspendus aux entrails des greniers.

Propriétés et usages.

Avant d'employer le blé-d'Inde on l'égrène, on le pille, on en moule les graines. On sasse pour extraire la farine. Un tiers de cette farine mêlé avec deux tiers de farine de froment fait de bon pain.

On fait avec la farine de blé-d'Inde d'excellente bouillie mêlée avec du lait qui a la propriété de guérir de la phthisie pulmonaire. On lessive la graine et on en fait de la sagamité avec du lait ; on la fait cuire avec du lard et on en met dans la soupe ; en un mot c'est une excellente nourriture pour les hommes.

On en donne aux chevaux, aux cochons, aux volailles, et aux bêtes à cornes dont la viande en reçoit un bon goût.

CAROTTE.



La carotte est une plante pivotante, dont la racine est grosse dans sa partie supérieure et se réduit à rien à son extrémité.

On en cultive trois variétés ; la blanche, la jaune orange et la rouge, soit comme légume destiné à la nourriture de l'homme, soit comme plante fourragère destinée aux animaux.

Culture.

La carotte demande une terre riche, légère, profonde et bien ameublie ; on ne doit employer pour engrais que des fumiers bien consommés, afin qu'elle n'en reçoive pas de mauvais goût.

Il y a deux manières de la cultiver ; les jardiniers ont la leur et les cultivateurs une autre.

Les jardiniers qui veulent se procurer de belles carottes, doivent faire choix de belles graines. Ils ne doivent semer soit en sillons, soit à la volée, que lorsque les gelées ne sont plus à craindre, vers le dix de mai, et couvrir avec le rateau.

Le semis fait, on arrose, si la terre est trop sèche : on visite le plant quand il est levé, on le sarcle et on l'éclaircit : on peut repiquer le plant arraché, dans les espaces vides.

Quand la carotte a pris de la force elle étouffe les plantes parasites. Si on a semé par sillons, on bine avec une fourche pour ameublir la superficie de la terre, ce qui ne peut se faire si on a semé à la volée.

Beaucoup de jardiniers coupent les feuilles une ou deux fois, dans la saison, pour en nourrir les animaux, ce qui ne doit se faire et n'est excusable, que dans la rareté du fourrage.

La récolte commence aussitôt que la racine a acquis la grosseur du petit doigt pour en mettre au pot, elle doit finir avant les gelées. On doit se servir d'une fourche à dents plates pour les lever : on trille les petites, que l'on donne aux bestiaux et aux volailles ; les belles sont portées dans les caves : on répand un peu de sable sur la terre, et on y pose un lit de carottes, qu'on rapproche les unes des autres, têtes

bêches ; on les couvre ensuite de sable, et on en fait un autre lit par dessus le premier, et ainsi de suite, jusqu'à ce que le tout soit placé.

Propriétés et usages.

Peu de racines sont plus saines, plus nourrissantes et d'une digestion plus facile que les carottes ; l'homme et les animaux s'en nourrissent également. Elles entrent dans la composition de la plupart des jus, des potages et des ragouts ; on les emploie aussi seules au beurre roux et à la sauce blanche ; elles sont regardées comme apéritives, carminatives et diurétiques.

La semence est au nombre des quatre semences chaudes mineures ; elle est employée pour provoquer les urines et les graviers ; on fait usage des racines pilées, avec succès, pour retarder les progrès des cancers ; on les confit au sucre en France, et au vinaigre en Egypte.

CELERI.

Céleri a une racine pivotante et fibreuse, rousse en dehors et blanche en dedans, dont il sort des feuilles qui s'élevaient de 2 et 3 pieds, et que l'on cultive dans les jardins ; il y en a plusieurs variétés : le long, le court, le branchu et le céleri rave.

Culture.

La culture du céleri exige des soins ; il aime une terre potagère, meuble, riche et exige de fréquents arrosements.

On doit le semer sur une couche chaude en avril, où on le repique une fois avant que de le mettre en place, dans les premiers jours de juin.

La place pour le recevoir doit consister en deux ou plusieurs fosses, à trois pieds de distance les unes des autres, de huit pouces de profondeur.

On jette à droite et à gauche la terre qu'on tire des fosses, on bêche le fond, après y avoir jeté deux ou trois pouces de bon terroir ; ensuite on y plante les pieds de céleri à 6 ou 7 pouces de distance, et on arrose abondamment.

On met sur les ades des fosses de la laitue, des raves, qu'on a le temps de cueillir avant qu'on ait besoin de la terre de ces ades pour buter le céleri.

Il faut choisir un temps couvert pour faire cette plantation ; il faudra sarcler avant de buter. Ce butage consiste à prendre la terre jetée de chaque côté des fosses, et à la jeter près des pieds du céleri, où on l'affirmit avec le dos de la bêche, en prenant garde de ne pas couvrir le cœur du céleri : cette opération que l'on répète un mois après la première et rarement trois fois, le fait blanchir et met le propriétaire en état de le vendre ou de le manger.

Propriétés et usages.

La racine du céleri est une des cinq racines apéritives majeures ; on place la graine parmi les quatre semences chaudes.

On fait usage de cette plante dans les potages, les ragoûts, en pâte et en salade ; sa racine est utile dans des uritères, par des matières pituiteuses ; dans la colique néphrétique, par des graviers, sans inflammation ; dans l'intempérie froide du foie et de la rate ; dans la

jaunisse, par l'obstruction des vaisseaux biliaires.

L'automne on entre ce qui en reste dans la cave, où on le butte avec du sable ; on peut ainsi prolonger son usage, et le printemps on en plante quelques pieds en plein air, pour en avoir de la graine.

CERFEUIL.

PLANTE à racine pivotante annuelle ; on l'a cultivée de tout temps, dans les jardins ; ses feuilles sont aromatiques et agréables au goût ; on en fait un grand usage dans la cuisine ; on en connaît plusieurs variétés : le commun, le frisé, et le sauvage.

Culture.

Leur culture est très-facile ; les uns et les autres demandent une terre bien meuble, ni trop sèche, ni trop humide ; le fumier lui donne un mauvais goût. On le sème clair, dans des sillons peu profonds, afin qu'il lève promptement ; on le met tremper deux ou trois jours dans de l'eau ; on lui donne des sarclages et des arrosements au besoin ; on le coupe à mesure qu'on en a besoin, et on en sème pendant toute la saison, pour s'en procurer du frais.

Comme il est sujet à monter à graine, on le coupe rez de terre, pour l'en empêcher. On en sème vers le quinze août pour en avoir de bon printemps. Il soutient le froid des plus durs hivers. Le cerfeuil sauvage est assez commun dans le pays ; mais comme son parfum est plus fort que celui qu'on cultive communément, bien des personnes ne l'aiment pas.

On le coupe l'été, et on le fait sécher pour le besoin ; on le sale avec d'autres herbes potagères pour l'hiver.

Propriétés et usages.

Ses feuilles et sa racine passent pour rafraîchissantes, diurétiques, apéritives et insisives ; elles s'ordonnent dans le scorbut et les maladies de la peau.

CHICOREE.



N connaît deux espèces de chicorée, la sauvage et la commune : la première pour l'usage des animaux et la médecine, et la deuxième pour la nourriture de l'homme.

La sauvage est une plante vivace, qui rend du lait lorsqu'on l'entame, et s'élève depuis un jusqu'à trois pieds ; ses fleurs sont ordinairement bleues ; elle est amère. Ce n'est pas comme plante de jardin que la sauvage est avantageuse, mais comme plante fouragère ; c'est pourquoi je me réserve d'en parler lorsque je traiterai de la grande culture.

Culture.

Quant à la chicorée commune, nommée endive, qui est celle que l'on cultive dans les jardins pour le besoin de l'homme, elle a les feuilles profondément découpées et toujours couchées sur le sol ; elle demande une terre légère, très-fumée, et arrosée. Pour en avoir tout l'été, il faut en semer tous les quinze jours ; elle monte à graine bien vite ; il faut la lier ou l'abriter, pour l'en empêcher, et on la mange quand elle est blanchie.

Il ne faut la lier ou l'abriter que lorsqu'elle est bien sèche, et dépouillée de toute humidité.

On peut en conserver tout l'hiver, dans les caves, où elle blanchit, sans ligature, plantée dans du sable de proche en proche.

Propriétés et usages.

On mange la chicorée, endive, en salade, à l'huile et au vinaigre.

On fait un fréquent usage des deux dans la médecine, pour rétablir les estomacs souffrants, pour faire écouler la bile et les urines, dans la jaunisse, l'hydropisie, les obstructions, &c. On l'ordonne principalement le printemps et en décoction.

CHOUX.

LE chou dont les variétés sont très nombreuses, est une plante annuelle, dont on fait un grand usage, pour la nourriture de l'homme et des animaux, et qui sous ce double rapport doit attirer l'attention de tous les cultivateurs, tant dans les jardins que dans les champs; nous renverrons la culture dans les champs à l'époque où nous traiterons de la grande culture.

Culture.

Les choux demandent un bon sol et veulent être soignés convenablement. La graine doit être semée soit en rayons ou à la volée, dans les premiers jours de Mai, sur une planche de terre bien ameublie et fumée, ou encore mieux une couche chaude dans les premiers jours d'avril. On les transplante, quand ils sont assez forts, par un temps pluvieux, sur un carré de terre bien ameublie et fumée, à un et deux pieds de distance les uns des autres et en quinconce sur des lignes droites.

Il faut les sarcler, arroser et buter, deux ou trois fois pendant la saison. On peut, vers la fin de la saison, enlever une couple de feuilles basse des choux et les donner aux animaux. On coupe les pommes, quand elles sont fermes ; dans les premiers quinze jours de Novembre, on les lève de terre et on les encave avec le trognon ; on les met debout, les uns contre les autres et on les butte avec du sable. J'ai réussi quelques fois à les garder dans mon jardin pendant l'hiver, en faisant une fosse et en les y plantant à rangs serrés et fortement buttés, quand la neige est tombée avant les fortes gelées ; alors ils étaient exempts de l'odeur de musc qu'ils prennent dans les caves.

Le printemps on plante les trognons, qui donnent des jets que l'on mange dans la soupe, ou avec du lard. On doit laisser pousser quelques beaux jets pour avoir de la graine.

On en cultive ordinairement deux espèces, l'une d'été et l'autre d'hiver : il y en a des blancs, des verts, des rouges, des frisés et des choux fleurs.

Propriétés et usages.

Comme ils sont d'une grande ressource, l'hiver et l'été, on ne saurait en prendre trop de soins.

Les choux frais font l'assaisonnement de la soupe chez les cultivateurs et les citadins ; ils corrigent les mauvais effets du lard. Leur usage est toujours sain ; on les mange aussi en salade et à la sauce blanche.

On les marine au sel et au vinaigre.

CIBOULETTE.

CIBOULETTE, plante bien commune et en usage dans le pays. Elle se plante ordinairement en bordure par bouquets, de six pouces en six pouces ; elle fournit tant de repousses qu'on est forcé de la relever tous les deux ou trois ans, pour la diviser et repiquer.

Plus on coupe souvent les feuilles et meilleures elles sont ; il ne faut pas les laisser fleurir.

Culture.

Toute terre lui est bonne ; on la met en bordure, sur les plates-bandes des allées.

Propriétés et usages.

La ciboulette réveille l'appétit, soit en verte soit dans la soupe, dans les salades, les sauces, les omelettes et sur le poisson. On peut en planter quelques pieds dans les caves, en mettre dans des boîtes près des fenêtres, pour s'en procurer, pendant l'hiver.

CIVES.

LES Cives sont de grosses ciboules, ou ciboulettes annuelles ; elles doivent être semées tous les quinze jours, depuis le commencement du printemps jusqu'au premier d'Août, pour en avoir de fraîches, pendant toute la saison. Elles passent très bien l'hiver en terre.

Culture.

On les sème sur une planche de terre bien ameublie, soit en sillons, soit à la volée ; on ne les enterre que d'un demi-pouce, mais on doit les arroser fréquemment. On les consomme

dès qu'elles ont 2 à 4 pouces de hauteur ; on les transplante avant l'hiver pour avoir de la graine.

Proprietes et usages.

Elles excitent l'appétit. Ou les mange crues, ou cuites dans la soupe. On en fait un grand usage dans les salaisons d'herbes pour l'hiver.

CITROUILLES.



ELLES se cultivent en Canada, où elles sont bien connues, surtout la Citrouille Iroquoise ; elle est de la famille des cucurbitacées, qui sont des plantes rampantes et annuelles.

Culture.

Elles se produisent de graines que l'on doit semer aussitôt l'apparence du beau temps, dans les premiers jours de Mai, dans une terre bien ameublie et fumée. On donne un sarclage ou deux et on les arrose au besoin ; ensuite on les laisse courir tant qu'elles veulent. En général elles n'exigent pas d'autre soin. Si cependant on en veut avoir des belles et à bonne heure, il faut les arrêter, les tailler et les soigner, comme les concombres et les melons, même les élever sur couches, les transplanter et les couvrir avec des cloches et vitraux, dans les commencements.

Proprietes et usages.

L'emploi des cucurbitacées est purement alimentaire ; les fruits parfumés se mangent crus et les autres cuits.

Les Citrouilles Iroquoises sont excellentes cuites au four ou sous la cendre. On fait des confitures des meilleures, avec de la melasse ou

du sucre du pays ; on en donne aux animaux cuites ou crûes, ils en sont friands.

CONCOMBRES.

CONCOMBRE, plante bien connue en Canada où elle est cultivée généralement avec succès ; c'est une plante rampante, annuelle, qui produit un fruit oblong rafraichissant, que les habitants mangent crû à la croque au sel.

Culture.

Sa culture en Canada se réduit à en semer la graine en plein air, depuis la mi-mai jusqu'à la St. Antoine, sur un terrain bien ameubli, par fosses de 2 à 3 pieds de distance les unes des autres, où l'on met deux ou trois graines ; on sarcle et on arrose au besoin et on les laisse courir librement ; malgré ce peu de soin ils produisent abondamment. Ceux qui veulent en avoir de bonne heure doivent les élever sur des couches chaudes dès le mois de Mars, les transplanter dans les premiers jours de Mai, les couvrir avec des cloches, des vitraux ou des branches de sapin, et leur enlever la tête de la tige, pour accélérer les jets latéraux qui donnent des primeurs, quand ils sont arrêtés au troisième nœud.

Propriétés et usages.

La graine des concombres est du nombre des semences froides et le fruit est rafraichissant.

On mange le concombre crû ou cuit, tantôt dans une lêchefrite sous un rôti et tantôt en fricassée, à la sauce blanche. Ils sont excellents farcis et cuits dans un roux. On les mange en salade à l'huile et au vinaigre,

coupés par tranches ; enfin on les confie l'automne au sel ou au vinaigre pour l'usage de la table dans le cours de l'hiver.

COUCHES CHAUDES.



DUICONQUE désire tirer tout le parti possible d'un jardin, doit faire des couches chaudes, surtout en Canada, où la belle saison est si courte, et comme cette opération n'est pas connue généralement, je l'indiquerai aussi succinctement que possible, afin que chacun puisse la mettre en pratique et en tirer les avantages qu'elle procure.

On prend du fumier frais de cheval, mêlé avec de la litière, pour faire des couches chaudes ; on l'étend avec une fourche de fer ; on en fait un lit de cinq pieds de large, sur telle longueur que l'on juge à propos, suivant le besoin qu'on en a ; on l'élève d'au moins trois pieds, par différentes couches et on met par dessus un cadre de madriers de quatre pieds de largeur sur douze de longueur. On établit sur ce cadre, en queue d'aronde, des tringles de trois pieds en trois pieds, pour recevoir des châssis vitrés et bien mastiqués, large de trois pieds et long de quatre, qui doivent glisser entre ces tringles. On doit donner à ces cadres quarante cinq degrés de pente vers le soleil du midi. On couvre le tout de paillassons ou de paille pour les mettre jour et nuit à l'abri du froid ; on jette par dessus des planches pour empêcher le vent de les enlever ; on ôte les couvertures quand il fait soleil et on soulève l'arrière des châssis pour chasser l'humidité et donner de l'air.

confie l'aut-
l'usage de la

ut le parti
aire des cou-
anada, où la
, et comme
connue gé-
i aussi suc-
que chacun
en tirer les

cheval, mêlé
les couches
rche de fer ;
rge, sur telle
vivant le be-
moins trois
on met par
atre pieds de

On établit
des tringles
recevoir des
arge de trois
vent glisser
ger à ces ca-
ente vers le
t de paillas-
our et nuit à
us des plan-
enlever ; on
soleil et on
our chasser

Après huit à dix jours, on plante un bois dans la couche, pendant quelques minutes, on se le met sur la joue, et si la chaleur n'est pas trop ardente, on répand sur la couche six pouces d'épaisseur de bonne terre, bien meuble et on la laisse jusqu'à ce qu'elle soit réchauffée au point de pouvoir recevoir la semence, sans risque de la brûler.

Alors on sème les graines de melons, de concombres, de citrouilles, de céleri, de choux, d'oignons, de laitue, de cresson, de sauge, de pimprenelle, de piment &c., que l'on a coutume de transplanter ensuite en plein air.

Le succès de ces couches dépend du soin que l'on prend à les préserver de la gelée ; si l'on s'aperçoit que leur chaleur diminue, on coupe l'excédant du fumier autour du cadre, que l'on remplace, avec du fumier chaud, d'abord sur l'arrière, ensuite sur le devant et progressivement à chaque bout, jusqu'à ce que la chaleur soit suffisamment rétablie.

On arrose les pieds des cucurbitacées, avec de l'eau dégourdie, mais point les feuilles ; pour cela il faut employer le goulon de l'arrosoir seulement ; les autres plants s'arrosent comme à l'ordinaire.

Quand la saison est propice, on repique les plants en pleine terre, par un temps couvert, ou pluvieux, pour assurer la reprise ; on couvre avec des cloches, des vitraux, ou des branches, que l'on soulève, de temps à autre, pour donner de l'air.

Couches sourdes.

Outre ces couches chaudes, on en fait de sourdes, comme suit : on creuse une fosse d'un pied ou d'un pied et demi de profondeur sur

quatre pieds de largeur et aussi longue que le besoin le demande ; on la remplit de fumier chaud de cheval et on y met par dessus six à huit pouces de bonne terre, on la couvre de branches de sapin, et aussitôt qu'elle est modérément chaude on pratique le semis. On éclaircit les plants, en temps et en lieu, et on repique en pleine terre ceux qui sont de trop.

On arrête les melons et les concombres, lorsqu'ils ont quatre feuilles ou plus, en ôtant avec l'ongle, la tête de la tige, pour leur faire pousser des branches latérales, que l'on attache ensuite sur la terre, avec de petits crochets de bois, de droite et de gauche, au troisième nœud.

On ne doit pas laisser, sur chaque branche plus de deux melons. On enfonce l'extrémité de la branche dans la terre pour aider à nourrir le fruit ; mais on doit laisser dépasser le petit bout pour assurer la reprise et l'empêcher de courir.

On ne lève les melons que lorsqu'ils commencent à se séparer de la tige, ce que l'on découvre facilement en examinant la queue qui se détache naturellement et par l'odeur qu'ils répandent. On doit laisser aux gens opulents des villes l'érection des serres chaudes en pierres, celles j'ai que décrites suffisent pour ceux des campagnes.

CRESSONS.

CN ne fait usage ici que de deux espèces de cressons, dont l'un est naturel au pays qu'on appelle cresson de fontaine, et l'autre étranger qu'on nomme cresson alenois ou des jardins.

Le premier croit naturellement à l'en-

ongue que le
it de fumier
dessus six à
la couvre de
lle est mod-
semis. On
en lieu, et on
ont de trop.

ombres, lors-
en ôtant avec
r faire pous-
n attache en-
crochets de
au troisième

que branche
e l'extrémité
der à nourrir
asser le petit
empêcher de

ils commen-
e l'on décou-
ueue qui se
eur qu'ils ré-
ens opulents
udes en pier-
t pour ceux

deux espèces
tural au pays.
fontaine, et
me cresson
ement à l'en-

tour des sources d'eau chaude et on le mange en salade à l'huile et au vinaigre ; on ne se donne pas la peine de le cultiver.

Le second, celui des jardins, se cultive surtout près des villes, où il sert de garnitures dans les salades, auxquelles il donne un goût piquant ; il facilite la digestion.

Culture.


On le sème sur des couches chaudes en rayons, et successivement tous les quinze jours pendant l'été, en pleine terre à une exposition fraîche et ombragée, afin d'en avoir continuellement.

Il demande des arrosements fréquents, on le sarcle et on l'éclaircit au besoin ; on doit en réserver quelques pieds pour graines.

Propriétés.

Il passe en médecine pour détersif, diurétique, emménagogue, incisif, anti-scorbutique et sternutatoire.

ECHALOTTES.

 CHALOTTE, plante bulbeuse, une espèce d'ail que l'on cultive communément dans le pays ; aux environs de Paris on en connaît deux variétés, la grande et la petite.

En Canada il y en a une espèce naturelle au pays et une autre que l'on nomme échalotte anglaise ; toutes deux soutiennent en terre les rigueurs de l'hiver. Cette dernière est hâtive, printanière et plus grosse que les autres.

Culture.

La culture des unes et des autres est de la même simplicité.


Aussitôt que la terre est découverte le printemps et assez dégelée pour la bêcher, on dresse des planches de terre bien fumée à une exposition chaude et on y plante de petites bulbes d'échalottes à quatre et six pouces de distance, en lignes droites ; on leur donne un couple de binage et on arrose au besoin.

L'Echalotte anglaise se plante à la fin d'Août et au commencement de Septembre, de la même manière, pour en avoir de bonne heure le printemps ; quand elles finissent, les autres commencent de sorte qu'on peut s'en procurer toute la saison.

Propriétés et usages.

Le goût en est beaucoup plus doux que celui de l'ail, c'est pourquoi bien des personnes le préfèrent. On en fait un grand usage dans les assaisonnements ; les pauvres la mangent avec leur pain ; elle donne de l'appétit.

EPINARD.

 PINARD, plante annuelle que l'on cultive dans les jardins et dont on mange les feuilles ; on peut s'en procurer tout l'été, en semant tous les mois.

Culture.

Il lui faut une terre bien ameublie et fumée, un peu fraîche ; on sème la graine en rayons écartés de cinq à six pouces, et on l'enterre à six ou huit lignes ; on doit arroser dans les sécheresses, sarcler et biner au besoin.

On coupe ordinairement les feuilles rez de terre et à la poignée, quand on veut les manger ; il vaudrait mieux cueillir une à une celles qui ont acquis tout leur développement.

Propriétés et usages.

Ces feuilles sont aqueuses, inodores, d'une saveur particulière, et légèrement amères. On les regarde comme émollientes et détersives ; cuites elles tiennent l'estomac libre. On les cuit et on y met une sauce blanche, avec un peu de sucre, on on les arrose avec du beurre frais.

FEVES.

QUOIQUE les fèves soient communes en Canada, il est à désirer qu'elles soient plus généralement cultivées ; car elles sont d'une grande utilité pour les hommes et les animaux ; on en voit peu dans les jardins et point en plein champ.

Ce sont des plantes annuelles pivotantes et fibreuses. Le fruit est une gousse coriace. On en connaît plusieurs variétés et de différentes couleurs ; des blanches, des jaunes, des rouges, même des noires.

Culture.

On distingue des fèves ordinaires, la fève de marais, dite gourgane, que l'on devrait cultiver en grand pour les animaux. Toutes demandent un sol substantiel, un peu frais et bien fumé, pas trop ameubli. Elles craignent les gelées du printemps, en sorte qu'on ne doit les semer que vers le dix de mai dans le district de Québec, et par rayons espacés de douze à quinze pouces, et chaque fève de trois à quatre pouces de distance les unes des autres.

Quand elles sont hautes de trois à quatre pouces ou doit les biner et butter, une ou deux fois par un temps humide, après quoi on les laisse tranquilles.

On les mange vertes dans le principe, avec la gousse et mieux quand elles sont mûres ; ce dont on s'aperçoit quand les fanes changent de couleur.

On les cueille en arrachant le pied, qu'on laisse étendu sur la terre pendant quelques jours pour achever la dessiccation et la maturité ; ensuite on bat au fléau celles qui sont pour être semées.

Comme on peut tirer un double avantage de la fève de marais, parce que non-seulement le fruit mais encore le feuillage sont excellents pour les animaux et qu'elles ont l'avantage de préparer les terres fortes ou argileuses pour les semailles des céréales, on traitera particulièrement de sa culture ici, quoiqu'elle appartienne spécialement à la grande culture, au cas que l'on veuille en faire l'épreuve.

On donne ordinairement deux labours profonds, un l'automne et l'autre le printemps, là où l'on en veut semer.

Le mieux est de les semer dans des sillons espacés de quinze à vingt pouces pour pouvoir les enterrer à la charrue, que deux enfants suivent, l'un pour y jeter les fèves à trois ou quatre pouces de distance et l'autre pour les couvrir avec un râteau. On les renhausse ensuite une couple de fois pendant la saison avec la charrue.

Quand on n'a en vue que d'en tirer du fourrage, on les coupe la première fois lors de la floraison et une fois ou deux ensuite.

Si c'est pour engrais qu'on en sème, on le fait sur le terrain où l'on a coupé les premières céréales et aussi tard que possible on les en-

principe, avec terre par un labour. Sinon on les cueille, et mûres ; ce comme il est dit ci-dessus pour celles cultivées changent de dans les jardins.

Propriétés et usages.

Le pied, qu'on Les fèves soit vertes, soit mûres, fournissent une bonne nourriture aux hommes et aux bes-
ant quelques ne aux.
n et la matu-
elles qui sont

On en fait de la purée, de la soupe et des
cassées ; les animaux en sont friands. On en-
casse avec de la patée de fèves les volailles
les veaux. On fait du café, avec la fève
marais brûlée dans la poêle et moulue en-
te.

l'avantage de
seules pour les
era particuliè-
elle appartient-
ure, au cas que

LAITUE.

LAITUE renferme une vingtaine d'espèces,
mais on ne fait usage que d'une espèce
et de ses variétés, comme aliment.

Culture.

C'est une plante annuelle, connue et
cultivée en Canada. On la distingue
pommée et non pommée, en verte, en blonde,
romaine et en chicorée.

On choisit un lieu bien abrité par un mur ou
deux enfants claies faites exprès. La terre où on doit
ves à trois ou semer doit être fine, bien terreautée et tra-
'autre pour les lée ; ainsi préparée, on y jette la graine à
les renhausse volée ou dans des sillons ; on recouvre
dant la saison de un rateau ; on doit arroser, sarcler et
circir, quand il est nécessaire. On continue
tirer du four- en semer par intervalles, pour en avoir
fois lors de l'ant l'été.

On peut en semer vers la mi-Août, que l'on
en sème, on le, avant les gelées, dans les caves, pour en
é les premières ger l'hiver. Pour en avoir de bon prin-
sible on les en- ps, on en sème sur couche chaude, où on

les repique ainsi qu'en plein air, quand les gelées ne sont plus à craindre.

Propriétés et usages.

La Laitue est narcotique ; elle rafraichit l'acrimonie des humeurs.

On la mange ordinairement en salade à l'huile et au vinaigre, ou avec de la crème douce et du vinaigre.

Les cultivateurs doivent en faire un usage fréquent et en donner abondamment à leurs engagés, pendant les chaleurs de la canicule.

LENTILLE.

L'EST une plante légumineuse que l'on doit cultiver pour son fruit, dont les hommes font usage et pour sa feuille que les animaux domestiques recherchent avidement.

Culture.

Elle demande une terre légère, et une exposition chaude ; on la sème par rayons écartés de douze à quinze pouces ; aussitôt que les gelées sont passées vers le huit ou dix de mai, dans le district de Québec, le premier binage se donne quand les pieds ont quatre à cinq pouces de hauteur, et le second au commencement de la floraison ; on doit les arroser dans les sécheresses.

Il faut veiller l'époque de leur maturité ; car elles s'égrainent facilement, on connaît leur maturité à la couleur grise ou roussâtre des gousses, ainsi qu'à la chute des feuilles inférieures : alors on arrache les pieds et on les suspend la tête en bas, par petites bottes, pendant deux ou trois jours contre un mur, sur des

les gelées

rafraichit

salade à
la crème

un usage
nt à leurs
canicule.

e que l'on
t, dont les
sa feuille
recherchent

t une expo-
ns écartés
ôt que les
dix de mai,
nier binage
atre à cinq
commence-
rroser dans

r maturité ;
on connaît
u roussâtre
s feuilles in-
ds et on les
bottes, pen-
mur, sur des

haies, ou échalats, ou des perches. Il serait mieux de les apporter immédiatement dans les bâtiments, où on les étend et où on les soigne : une dessiccation lente est préférable. Lorsqu'elles sont bien séchées, on les bâte avec un fléau. Il convient de les faire tremper et germer avant de les faire moudre à demi.

Propriétés et usages.

Les Lentilles présentent une nourriture agréable, fricassées au lait comme les fèves, ou en purée ; elles sont d'une facile digestion ; elles se conservent longtemps ; mais quand elles sont vieilles, il faut les passer à l'étuve pour les cuire ; elles peuvent entrer dans la composition du pain. On ne les mange jamais en vert.

MELON.

MELON, plante annuelle, très recherchée, pour son excellent fruit. Quoique le climat du Canada, particulièrement celui du district de Québec, ne soit guère propre à sa culture, cependant il y est cultivé, et on réussit quelquefois à en avoir de bons en les élevant sur couches chaudes : il n'y a que dans les districts supérieurs, où on peut les avoir en plein air. La culture s'en fait donc de deux manières, l'une en plein air et l'autre sur couche chaude.

Culture.

Celle en plein air est fort simple, dans les lieux favorables à cette production. On laboure où l'on bêche, l'automne et le printemps, le terrain destiné pour une mélonnière ; on y fait de petites fosses d'un pied carré, à douze,

quinze et vingt pouces de distance les unes des autres, on les remplit de terre franche, mêlée de fumier bien consommé et on en forme des buttes : quand les gelées ne sont plus à craindre, on y enfonce six graines de melon à un pouce de profondeur et on arrose, si la terre est sèche ; on les couvre ensuite, avec du fumier long, ou de la paille ou des branches de sapin.

Avant de semer les graines, on doit les faire tremper vingt-quatre heures dans de l'eau, ne faire usage que de celles qui calent et jeter celles qui flottent.

Quand les melons ont quatre feuilles, on les éclaircit, on ne doit garder sur chaque butte que deux ou trois pieds, les plus beaux ; on ne les taille pas, on se contente, lorsque le fruit commence à nouer, de disposer les branches de manière à les empêcher de se croiser ; on retient ces branches en place avec de petites fourches de bois et quand elles ont depuis deux jusqu'à quatre pieds, on enterre le bout de la branche, en laissant cependant l'extrémité à l'air ; elles prennent racine et nourrissent par ce moyen le maître pied et ses fruits.

Il faut sarcler et biner ces melonnières, arroser les pieds de melons, avec le gouleau de l'arrosoir dans les sécheresses et non pas les feuilles.

On cueille les fruits mûrs le matin ; on coupe la queue à deux ou trois pouces du fruit pour le conserver ; on connaît sa maturité à l'odeur et quand la queue se détache du pied : on doit supprimer les branches lésées.

Comme j'ai déjà traité des couches chaudes et des sourdes, je ne crois pas nécessaire de

répéter ici ce que j'en ai dit ; ceux qui voudront en faire pourront y avoir recours.

NAVET.

NAVET, n'est point inconnu dans ce pays, il y est cultivé depuis son établissement soit comme plante potagère soit encore comme plante fourragère destinée à l'alimentation du bétail.

C'est une plante bulbeuse et annuelle, dont il y a une grande variété ; il y en a de blancs, de jaunes, de noirs même, que l'on nomme raves noires, d'autres dont le sommet est rougeâtre, quelques-uns dont le sommet est vert, il y a le turnep, le rutabaga, &c., &c.

Tous exigent à peu de chose près, la même culture, soit en grande, moyenne, ou petite culture. Je ne m'occuperai, dans cette première partie, que de la petite culture de cette plante, me réservant de la traiter en grand dans la seconde partie. Une terre légère et fraîche est convenable à toutes les espèces des naveaux.

Culture.

On les sème généralement à la volée et fort clair, sur planches, c'est pourquoi on doit mêler la graine avec de la terre ou du sable ; on y procède de la manière suivante : on commence par mettre au fond d'un plat, un lit de terre ou de sable qui couvre ce fond, sur lequel on répand une pincée de graines ; on recouvre cette semaille d'un autre lit de terre ou de sable, sur lequel on répand encore une autre pincée de graines et ainsi de suite jusqu'à ce que le plat soit plein ; on mêle le tout, avant que de le jeter sur le terrain et quand l'opération est

finie, on couvre avec le rateau et on arrose, si la terre est sèche.

Cette semence ne doit se faire qu'en Mai, lorsque les gelées ne sont plus à appréhender.

Les soins qu'exigent les naveaux lorsqu'ils ont quatre à cinq feuilles se réduisent à les sarcler, à arracher les pieds qui sont à moins de six pouces les uns des autres et à regarnir par des repicages les places où il en manque ; quinze jours après on doit donner un léger binage, puis un second un mois plus tard.

On peut, sans beaucoup d'inconvénients, après ces binages, enlever tous les quinze jours les deux feuilles inférieures sur chaque pied, et les donner aux animaux.

La récolte des naveaux, pour l'usage journalier, peut commencer dès qu'ils ont atteint la grosseur du doigt ; mais ceux destinés pour l'hiver ne doivent se cueillir qu'après l'arrivée des gelées blanches : alors on les arrache, on les dépouille de leur feuilles ; on les laisse, si le temps est beau, deux ou trois jours, étendus sur la terre, pour laisser évaporer la surabondance de leur eau de végétation ; si le temps est à la pluie, ou à la gelée, on les porte dans les bâtiments.


Pour en garder longtemps l'hiver il faut les stratifier, c'est-à-dire, les couvrir avec du sable, ou de la paille de seigle, dans la cave, ou les mettre sur un terrain sec dans une fosse, de quatre pieds de profondeur, sur la longueur proportionnée à la quantité récoltée, que l'on recouvre en dos d'âne avec la terre de la fosse. Il sera prudent de visiter cette fosse une ou deux fois pendant l'hiver, pour enlever les vé-

gétaux attaqués de pourriture ainsi que le sable et la paille qui les couvraient s'ils sont imprégnés de moisissure.

Propriétés et usages.

Les naviaux sont rafraîchissants et nourrissants pour les hommes et les animaux. On en fait usage dans la soupe : ils sont excellents cuits sous la cendre chaude, aux animaux on en donne crus, coupés par morceaux et mieux encore bouillis et mêlés avec de la goudriole, c'est-à-dire, un mélange d'avoine, de pois, de fèves, de blé-d'inde, de sarrasin, &c., moulus.

OIGNONS.

ES caractères distinctifs sont une racine bulbeuse, tuniquee, aplatie, des feuilles cylindriques, fistuleuses, longues de plus d'un pied ; une tige nue, fistuleuse, rannée à sa partie inférieure, plus haute que les feuilles ; des fleurs rougeâtres disposées en tête à l'extrémité de la tige. Il y en a des rouges, des pâles, des jaunes et des blancs. Le sol naturel à l'oignon est un sable gras et humide.

Culture.

L'expérience a prouvé que le fumier donnait un mauvais goût à l'oignon ; il lui faut du terrain de jardin bien consommé. Quoique l'oignon croisse à la surface du sol, il sera bon de lui donner un ou deux labours, soit à la charrue, soit à la bêche, de pulvériser la terre avec la plus scrupuleuse exactitude. On doit le semer sur couches chaudes en mars ou avril et le repiquer en plein air, dans les premiers jours de mai.

Si on le sème l'automne, que ce soit avant le quinze d'août, dans une bonne exposition et abritée ; et encore faudra-t-il le couvrir de paille longue, ou de paillassons pour le garantir des gelées pendant l'hiver ; préférez l'oignon blanc, il craint moins le froid et l'humidité. On repique les oignons à huit ou dix pouces de distance de tous côtés ; on arrose, on sarcle, on bine au besoin. Le changement de couleur dans les feuilles est le signe de l'approche de la maturité ; quand la maturité est complète, on doit lever les oignons d'un coup de bêche ; on les laisse étendus sur place pour achever leur dessiccation, après quoi on coupe les racines et on les tresse avec leurs feuilles ; on les suspend, dans un lieu sec, et à l'abri des gelées ; on doit les visiter souvent et détacher ceux qui menacent de se gâter.

Propriétés et usages.

L'oignon entre dans une grande quantité de sauces et fait le fond de plusieurs mets ; quelques personnes le mangent cru avec du pain. C'est un aliment très-sain que les cultivateurs devraient donner à leurs engagés pendant les chaleurs de l'été et les travaux de la récolte ; ils préviendraient par ce moyen beaucoup de maladie. On confit les petits oignons au vinaigre, ils contribuent à donner de l'appétit.

Le jus de l'oignon est regardé comme un puissant diurétique et cuit sous la cendre, l'oignon est un excellent-maturatif des abcès.

OSEILLE.

OSEILLE des prés et des jardins : elle a les racines vivaces, épaisses, solides, brunes en dehors et jaunes en dedans,

soit avant le
 exposition et
 couvrir de
 pour le garan-
 préférez l'oi-
 id et l'humi-
 huit ou dix
 ; on arrose,
 changement
 le signe de
 la maturité
 ignons d'un
 lus sur place
 près quoi on
 e avec leurs
 lieu sec, et à
 er souvent et
 gâter.

e quantité de
 mets ; quel-
 vec du pain.
 cultivateurs
 pendant les
 la récolte ;
 beaucoup de
 gnons au vi-
 l'appétit.
 comme un
 la cendre,
 des abcès.

dins : elle a
 ses, solides,
 en dedans,

les tiges droites, cannelées, rameuses, galabres, hautes d'un à deux pieds, les feuilles alternes, les fleurs verdâtres ramassées en épis au sommet.

Culture.

Toute terre convient à l'oseille, pourvu qu'elle ne soit pas excessivement sèche, ou trop marécageuse ; mais elle réussit mieux dans celle qui est légère, substantielle et profonde ; on la multiplie par semis de ses graines, et par l'éclat de ses vieux pieds ; on la place en bordure autour des quarrés ; on doit la cueillir en prenant les feuilles extérieures de chaque bouquet au lieu de couper le pied rez de terre.

Propriétés et usages.

L'oseille est recommandée pour son acidité, on emploie les feuilles pour détacher le linge et blanchir les dents, en les frottant avec. Elle est rafraichissante et purgative. Un cultivateur qui met de l'importance à la conservation de ses bestiaux doit la cultiver dans son jardin pour leur en donner l'été, temps où elle leur est le plus utile. Elle fait un bon mets cuite et fricassée, mangée avec des œufs durs coupés en deux et plantés dessus. Il est à désirer qu'on en fasse une plus grande consommation dans les familles, à cause de ses salutaires effets.

Les bonnes ménagères en conservent pour l'hiver, elles la cueillent l'automne, l'épluchent, la lavent, la hachent et la font cuire, soit seule, soit mêlée avec de la poirée, de l'arroche, ou avec quelqu'autre plante fade, pour en diminuer l'acidité, et la conservent dans des pots

de grès recouverts de saindoux, ou de beurre, pour l'usage de la famille ; on peut même se contenter de la saler.

PANAIIS.

CULTIVÉE, a la racine fusiforme, les tiges creuses, cylindriques, crannelées, rameuses à leur sommet, hautes de deux à trois pieds, les feuilles alternes, les fleurs petites, jaunes et les graines larges de deux à trois lignes. Sa racine sert de nourriture aux hommes et aux animaux.

Culture.

C'est sur un labour profond qu'on doit en semer la graine, soit à la volée, soit en rayons, à demeure. Il faut semer très-clair et le plus également possible, à une exposition chaude, dans les premiers jours de mai et d'août. Le plan levé on l'éclaircit, le sarcle et arrose au besoin ; on arrache les pieds qui montent à graine et on les donne aux bestiaux.

Les panais se cueillent l'automne pour en faire usage et on les couvre de sable.

On laisse les petits en place, où on les retrouve le printemps grossis, malgré les rigueurs de l'hiver. Sa culture en grand étant fort recommandée, on l'enseignera dans la seconde partie de cet ouvrage.

Propriétés et usages.

La racine du panais a une saveur aromatique et sucrée : elle est diurétique et carminative ; on l'ordonne aux éthiques et aux pulmonaires.

Tous les animaux et surtout les cochons la mangent avec plaisir ; elle donne aux vaches

beaucoup de lait et d'une excellente qualité. On en fait un grand usage dans les potages et les étuvés auxquels elle donne un excellent goût. On la mange bouillie, à l'huile et au vinaigre, ou à la sauce blanche. Elle passe pour nourrissante et échauffante.

PATATE.

POMMÉE aussi pomme de terre, elle est une de ces plantes qui par leur importance sont cultivées dans toutes les parties du monde ; elle fournit un aliment agréable, sain et abondant, tant pour l'usage des hommes que pour celui des animaux, aussi est-elle recommandée dans la grande et la petite culture.

La patate fournit plusieurs variétés que l'on distingue par les couleurs, rouge, blanche et jaune auxquelles je me bornerai.

La rouge est la plus précoce, la blanche la plus grosse et la jaune la plus farineuse et la plus sucrée.

Culture.

Un sol très-léger est celui qui convient le mieux à la patate ; on laboure l'automne et le printemps suivant on fait des sillons à la charrue dans les premiers jours de mai, on y jette du terreau bien consommé, un enfant suit et jette, sur ce terreau, des morceaux de patates, coupés huit ou dix jours d'avance, à six pouces de distance les uns des autres et un autre enfant les couvrira de terre bien pulvérisée avec un rateau.

Aussitôt qu'elles sont levées et ont acquis trois ou quatre pouces de hauteur, on les renchausse à la charrue, ou à la pioche ; des en-

fants arrachent les mauvaises herbes et perfectionnent le renchaussage avec un rateau en écrasant les mottes ; on répète ce travail au moins deux fois pendant la saison.

La floraison de la patate annonce l'époque où on commence à la cueillir : on découvre le pied avec une bêche, on en retire les plus grosses patates et on recouvre les pieds avec précaution pour faciliter l'accroissement des petites jusqu'à ce qu'on les récolte dans les premiers jours de novembre ; avant de les encaver il faut les laisser essuyer sur le champ, si le temps le permet.

Propriétés et usages.

La patate est nourrissante, saine et de facile digestion ; elle se mange cuite à l'eau et encore mieux à la vapeur ; les enfants l'aiment beaucoup coupée par morceaux et rotie sur le poêle ; on la met en pâté, avec de la morue et l'oignon ; on en mêle avec de la farine pour faire du pain ; en un mot on la met à toutes sauces et elle plait sous quelque forme qu'on veuille l'apprêter.

PERSIL.

PERSIL, plante bien connue et généralement cultivée en Canada ; on en voit dans tous les jardins des villes et des campagnes. Il y en a deux variétés, l'une le persil fin, et l'autre le frisé ; la première a les folioles des feuilles linéaires, la deuxième les a larges et crispées.

Culture.

Toutes sortes de terre conviennent au persil, quoique par sa nature il en demande une fraîche et légère.

Il faut bêcher profondément la planche où on veut en semer et y mettre du terreau bien consommé; on fait cette semence en tout temps pendant la belle saison, soit à la volée, soit en rayons; on ne le couvre que d'un demi-pouce de terre bien ratelée.

La graine ne lève qu'au bout de quarante jours, à moins qu'on ne la fasse germer dans de l'eau tiède; une fois levé, le persil demande à être sarclé et arrosé dans le besoin.

On peut commencer à en faire usage aussitôt qu'il a cinq à six feuilles; il vaut mieux employer l'ongle pour détacher les feuilles que de les couper avec un couteau; en coupant les tiges avant la floraison on prolonge l'existence du pied pendant deux et trois ans.

Pour en avoir l'hiver, on le sale avec les herbes potagères, ou on en fait sécher les feuilles que l'on met dans de l'eau tiède tremper quelques instants, avant de s'en servir.

Propriétés et usages.

On fait grand cas de la racine de persil en médecine, ainsi que de ses feuilles et graines; on les regarde comme apéritives, résolatives, diaphorétiques, diurétiques et vulnéraires.

Le persil est d'un grand usage dans la cuisine; il n'y a pas de sauces, de salades, de mets, à la préparation desquels il ne serve: ôter le persil d'entre les mains d'un cuisinier, c'est presque le mettre dans l'impossibilité d'exercer son métier avec succès.

En général les cultivateurs ont le tort de se priver d'une foule de condiments dont les propriétés sont salutaires et qui en même temps relevent le goût des mets les plus simples en les rendant beaucoup plus acceptables.

PIMENT.

PLANTE annuelle, il a les racines fibreuses, les tiges striées, rameuses ; les feuilles alternes, longuement pétiolées, entières, lancéolées, luisantes et d'un vert noirâtre ; les fleurs blanchâtres, longuement pédonculées, solitaires ; les fruits rouges, ovales, allongés, à pédoncules recourbés vers la terre.

Culture.

On doit semer la graine sur couche-chaude, en mars ou avril et lorsque les pieds ont trois ou quatre pouces de hauteur, on le repique vers le quinze de mai, en plein air, à douze ou dix-huit pouces de distance les uns des autres, sur une planche de terre bien ameublie et abondamment fumée, à une exposition chaude ; on leur donne deux binages dans le cours de l'été.

Propriétés et usages.

On cueille les fruits verts aussitôt qu'ils ont acquis une certaine grosseur pour les confire au vinaigre seul, ou avec des cornichons, des capres &c., on enfile les rouges l'automne, on les fait sécher, et on s'en sert au lieu de poivre, soit coupés par morceaux, soit monlus.

PIMPRENELLE.

PIMPRENELLE commune, elle a la graine vivace, une tige cylindrique, anguleuse, rameuse ; les feuilles alternes, pétiolées, ailées, composées de quinze à dix-sept folioles, pétiolées opposées, condiformes, dentées ; les fleurs, rougeâtres disposées en têtes ovales au sommet des tiges et des rameaux.

Culture.

On la cultive dans les jardins pour assaisonner les salades. On en fait des bordures parce qu'elle pivote et soutient les terres des plates-bandes. On la sème rarement sur planche, parce que sa consommation pour la table est peu considérable ; cependant on la cultive en grand dans certains pays pour fourrage. Les feuilles sont meilleures quand on coupe les pieds souvent. On la multiplie par le déchirement des pieds.

Propriétés et usages.

Cette plante est aromatique, détersive, vulnéraire et apéritive ; on s'en sert en infusion et en décoction ; la plante pilée s'applique sur les plaies récentes ; réduite en poudre sèche, elle arrête, dit-on, les progrès des ulcères chancreux.

L'expérience prouve que ses feuilles échauffent et fortifient l'estomac, qu'elles sont utiles dans la diarrhée par faiblesse d'estomac et des intestins ; sa racine est préférable dans ces maladies.

POIS.

LE genre de plantes renferme quatre à cinq espèces, dont une et ses variétés méritent la plus sérieuse attention, en raison de leur importance pour la nourriture des hommes et des animaux.

Le pois cultivé a les racines annuelles, grêles, fibreuses, pivotantes ; les tiges herbacées, fistuleuses, angulaires ; les feuilles alternes, pétiolées, ailées, à deux folioles ovales, opposées, entières, sessiles, à pétioles cylindriques terminées par une vrille à

trois filets ; les fleurs grandes portées plusieurs ensemble sur de longs pédoncules axillaires ; les fruits de deux à trois pouces de long sur six à huit lignes de large.

On les divise en pois en parchemin, dont la gousse est coriace et ne peut se manger, et en pois sans parchemin dont la gousse est tendre et mangeable. Ils se subdivisent encore en pois nains et en pois ramés, ainsi qu'en pois hâtifs et tardifs, dont la culture est différente. Les poids hâtifs se sèment, sur couches sourdes en pleine terre et sous chassis, ou abrités de branches de sapins, aussitôt que la terre est découverte, pour fournir au luxe des gens riches.

Culture.

Toute espèce de terre convient aux pois ; mais les hâtifs prospèrent mieux dans une terre légère et sablonneuse, il leur faut des labours profonds et fréquents, des transports de terre, du terreau bien consommé, des débris de végétaux, des immondices de rue longtemps exposées à l'air. La semence des premiers doit se faire, soit en touffes, soit en rangées près d'un mur exposé au midi et à l'abri des vents d'Est ; ils lèvent au bout de quinze jours ; il faut les abriter tant que l'on craint les gelées et ne les découvrir qu'après qu'elles sont passées ; on les bine et on renhausse les pieds quinze jours après ; on les pince à la troisième ou quatrième fleur pour arrêter la montée, augmenter la grosseur des fruits et avancer la maturité ; après quoi on sarcle et on renhausse ; la récolte ne tarde pas à récompenser les soins qu'on s'est donné, si le temps est favorable.

La culture des pois bâtifs près des villes populeuses étant d'un grand profit, j'indiquerai la manière de procéder.

Ceux qui ont des terrains sablonneux, près de ces villes, doivent aussitôt qu'ils sont découverts le printemps faire des sillons à la charrue peu profonds, se faire suivre par deux enfants, dont l'un y jette des pois à environ trois ou quatre pouces de distance les uns des autres, et l'autre les recouvre légèrement de terre avec un râteau, parce que s'ils sont trop enfouis ils pourrissent. On étend ensuite sur le semis force boue des rues, ramassée de l'automne précédent ; on bine et renchausse les pieds soit à la charrue, soit à la pioche, deux ou trois fois pendant la saison. La culture des pois ramés diffère de celle des primeurs, en ce qu'ils demandent une terre moins légère et des arosements moins fréquents, et qu'on ne les bine et renchausse qu'une fois et qu'on se dispense de les arrêter.

La culture des pois en grand dans les champs sera traitée dans la seconde partie de cet ouvrage.

Propriétés et usages.

Les pois verts sont un aliment agréable et sain ; vieux, ils augmentent en qualité nutritive, mais deviennent de difficile digestion à moins qu'on ne leur enlève leur enveloppe, en les faisant passer à un moulin fait exprès, ou qu'on ne les mange en purée.

Les habitants des villes et des campagnes ici, en font une grande consommation pour eux et leurs animaux qui en sont friands.

Les habitants des campagnes finissent l'en-

grais des cochons avec des pois, pour affermir, disent-ils, le lard.

RAIFORT.

RAIFORT cultivé il a des racines annuelles, charnues, longues et arrondies ; les tiges cylindriques, rameuses, hautes de deux à trois pieds ; les feuilles alternes, hérissées de poils rudes ; les fleurs blanches et violettes, disposées en grappes. On en connaît un grand nombre de variétés qui se divisent en longues, en rondes et en grosses. Dans les premières sont comprises les petites raves rouges, saumonées et blanches ; dans les secondes les radis blancs, rouges et noirs, sont inclus ; parmi les troisièmes on compte le rose, le gris et le gros raifort blanc.

Culture.

Les raiforts proprement dits, qu'on ne mange qu'à la fin de l'automne ou en hiver, ne se sèment que vers le milieu de l'été, en pleine terre et à toute exposition, sur un sol léger, profond et bien préparé : ils demandent des arrosements abondants ; ils peuvent se garder longtemps, dans des endroits secs, et dans des caves l'hiver, en les couvrant de sable.

Propriétés et usages.

Ils passent pour apéritifs et antiscorbutiques ; on les mange crus à la croque au sel, ou ratisés avec le bouilli pour donner de l'appétit.

RAVES.

RAVES se reconnaissent à leurs feuilles alternes, les unes radicales, pétiolées, lyrées, légèrement hérissées, les autres

amp
feu
il y
ord
les
L
ce
doig
gèle
avo
stra
gle,

L
sel ;
rôti
vian

R

la r
gues
l'ext

L
fond
ame
O
dix


amplexicaules, lancéolées, entières, et à leurs fleurs jaunes disposées en panicules terminales, il y en a de longues, d'autres rondes; elles sont ordinairement de couleur rouge ou blanche; les noires sont regardées comme des raiforts.

La récolte, pour l'usage journalier, commence aussitôt qu'elles ont atteint la grosseur du doigt, les plus tardives se recueillent avant les gelées, et après avoir coupé les feuilles et les avoir fait sécher sur la terre, on les encave et stratifie avec du sable, ou de la paille de seigle, pour la consommation, durant l'hiver.

Propriétés et usages.

Les raves ne se mangent qu'à la croque au sel; elles donnent de l'appétit. Les noires se rôtissent et se mangent ordinairement avec les viandes.

SALSIFIS.

 La racine fusiforme, bisannuelle, souvent fort longue et de la grosseur du pouce, la tige fistuleuse, rameuse, haute de deux à trois pieds, les feuilles alternes, lancéolées, amplexicaules, très-glabres, très-vertes, celles du collet de la racine très-rapprochées et souvent fort longues; les fleurs d'un bleu pourpre, solitaires à l'extrémité des rameaux.

Culture.

Le salsifis exige une terre très-légère et profonde, un peu fraîche, parfaitement labourée, amendée d'un terreau bien consommé.

On le sème en rangées écartées de huit à dix pouces, lorsque la belle saison est déclarée,


entre le dix et le quinze de mai; le plant levé on l'éclaircit, en laissant deux pouces de distance entre les pieds; on les bine deux ou trois fois pendant l'été et on arrose pendant les sécheresses.

Sa récolte et sa préservation s'opèrent de la même manière et dans le même temps que les autres plantes pivotantes, dont a déjà parlé.

Propriétés et usages.

La racine du salsifis est un aliment sain et nourrissant, et de facile digestion; on le mange ordinairement bouilli dans l'eau, à la sauce blanche, ou à l'huile et au vinaigre; on en fait aussi des baignets.

SARIETTE.

 ARIETTE des jardins; elle a la racine annuelle et pivotante; sa tige velue, rougeâtre, noueuse, a quatre angles obtus, et très-rameuse, haute de huit à dix pouces; les feuilles opposées, sessiles, lancéolées, linéaires, un peu velues, les fleurs rougeâtres, germinées sur de petites axillaires.

Culture.

La culture de cette plante est très-facile, puisqu'il ne s'agit que d'en répandre la graine sur un bout de planche de terre bêchée et ensuite râtelée; elle ne craint ni le chaud ni le froid; mais périt par excès d'humidité.


Propriétés et usages.

Toutes ses parties ont une odeur et une saveur aromatiques, fortes et cependant agréables.

La sariette fortifie l'estomac, ranime les forces vitales et échauffe beaucoup; on l'emploie

pour relever la fadeur des salades, elle est excellente avec les petits pois verts à la sauce blanche. On en conserve les feuilles desséchées pour l'hiver, que l'on fait revenir dans de l'eau tiède, avant de les employer

SAUGE.

 LLE contient plus de 100 espèces, mais je ne parlerai que de l'*officinale*, que l'on cultive dans les jardins; cette plante est vivace; elle a les tiges ligneuses, quadrangulaires, rameuses, velues, hautes d'un à deux pieds; les feuilles légèrement pétiolées, ovales, lancéolées, crénelées, épaisses, blancheâtres; les fleurs bleues ou purpurines avec un calice mucroné.

Culture.

Tout terrain lui convient, pourvu qu'il ne soit pas aquatique; mais elle se plaît mieux dans celui qui est sec, pierreux et exposé au soleil du midi.

Elle forme des touffes agréables; on la place au milieu d'une platte-bande, ou en bordure; on la multiplie par graines ou par la séparation des vieux pieds.

Propriétés et usages.

Les feuilles de la sauge ont une odeur agréable et une saveur âcre; elles contiennent beaucoup d'huile essentielle; on en fait fréquemment usage en médecine pour ranimer les forces vitales et exciter les sueurs; on les prend en infusion, comme du thé et elle est à la fois agréable au goût, bienfaisante, et fort estimée dans le pays.

SCORSONERE.



CORSONERE ou *salsifis noir*, est une plante vivace, qui a une racine charnue, d'environ un pouce de grosseur et d'un pied de longueur ; une tige haute quelquefois de deux pieds, fistuleuse, rameuse, cannelée, velue ; les feuilles alternes, ovales, velues, les racines très-rapprochées ; les fleurs jaunes, solitaires à l'extrémité des rameaux.

Culture.

On en sème la graine en mai pour en manger la racine l'automne et en août pour en avoir le printemps suivant.

Il faut à la scorsonère une terre légère, un peu humide, profondément bêchée et amendée, avec du terreau bien pourri ; on la sème en rayons écartés de huit à dix pouces ; elle est longtemps à lever, si on ne la fait pas tremper dans de l'eau tiède, et elle demande des arrosements.

Lorsque le planta trois ou quatre feuilles, on l'éclaircit de manière à laisser deux pouces de distance entre chaque pied ; on bine trois ou quatre fois durant l'été.

Elle se cueille et préserve comme les autres plantes pivotantes : elle peut rester en place l'hiver, si on a la précaution de la couvrir l'automne avec des branches de sapin.

Propriétés et usages.

La racine de la scorsonère est un aliment agréable, sain et nourrissant, elle se cuit et se mange comme le salsifis et a les mêmes vertus.

TOPINAMBOUR.

TOPINAMBOUR plante vivace, tubéreuse, peu connue en Canada où elle mérite d'être cultivée en raison des avantages qu'elle procure et de ses qualités, puisqu'elle brave les gelées du plus rude hiver et procure de bon printemps une nourriture saine aux hommes et aux animaux.

Culture.

Elle se cultive comme la patate, et comme elle, on la coupe par morceaux que l'on met dans des sillons faits à la charrue, ou à la pioche; on laisse la même distance entre les sillons et les pieds du topinambour que pour les patates; on fait pareillement suivre la charrue par deux petits garçons, dont l'un jette les morceaux et l'autre les couvre avec un râteau, en pulvérisant la terre.

Quant le plant a six pouces de hauteur, on le renhausse soit à la charrue, soit à la pioche; on le bine, on le sarcle et on l'éclaircit de manière qu'il reste un espace de neuf à dix pouces entre chaque pied.

On en cueille une partie l'automne pour le besoin et on laisse le reste en terre jusqu'au printemps suivant, où il est d'une grande utilité pour les hommes et les bestiaux.

Propriétés et usages.

Le topinambour est un des plus robustes végétaux; il ne craint ni la gelée, ni la sécheresse, ni la chaleur; il s'accommode du meilleur comme du plus mauvais sol; on ne connaît pas d'insecte qui lui nuise, ni de maladie qui ralentisse sa végétation: il est donc précieux sous

ces rapports et mérite que sa culture soit plus étendue dans le pays qu'elle ne l'est ; si on ajoute à cela qu'il assure dans les disettes une subsistance pour l'homme et le bétail, que ses tiges peuvent servir d'échalats, à chauffer le four, faire bouillir la marmite, on doit s'attendre que les cultivateurs éclairés adopteront sa culture.

On fait bouillir le topinambour dans l'eau, avec un peu de sel pour l'usage des hommes et des animaux ; sa tige desséchée au soleil est mise en bottes ; se préserve dans les bâtiments et sert à nourrir les moutons, ou à faire du feu.

RESUME DES CULTURES SPECIALES.

TELLE est la totalité des végétaux les plus communs et les plus utiles, dont j'ai cru devoir recommander la culture par les élèves des écoles élémentaires dans les campagnes, pour en répandre la connaissance d'un bout du pays à l'autre, par leur entremise, lorsqu'ils deviendront pères de famille. La description que je donne de chacune pour les faire connaître, les procédés pour les cultiver, l'usage que l'on doit en faire sont décrits dans des termes si simples, que je me flatte qu'ils seront entendus de tout le monde et que leur culture sera adoptée à cause des moyens de subsistance qu'ils procurent et des remèdes faciles et peu dispendieux qu'ils offrent pour la préservation de la santé et la guérison des maladies, auxquelles les cultivateurs sont le plus ordinairement sujets.

Plantes de couches chaudes ordinaires.

Sept ou huit jours ou plus, après la construction des couches chaudes, on enfonce la main

dan
leur
men
pla
Cho
Mel
bac
gél
Art
Bet
Bug
leri
Ch
lea
—
Ha
Le
Mé
tar
Pe
Po
Ra
te.
—
se
tes
fe
Ci
co
Po
A
B

soit plus
; si on
ttes une
que ses
auffer le
s'atten-
eront sa

ns l'eau,
mmes et
oleil est
âtiments
e du feu.

LES.

taux les
es, dont
culture
mentaires
répandre
pays à
devien-
tion que
onnaître,
que l'on
ermes si
entendus
adoptée
s procu-
pendieux
la santé
elles les
t sujets.

res.

onstruc-
la main

dans le terreau et si on peut en supporter la cha-
leur on le pulvérise et on sème le plus ordinaire-
ment les plantes suivantes pour repiquer en
place le printemps. — Céleri. — Chicorée. —
Choux. — Citrouille. — Concombre. — Laitues. —
Melons. — Oignons. — Poireaux. — Raves. — Ta-
bac. — Piment. — Absinthe. — Ache. — Ail — An-
gélisque. — Anis. — Arroche ou belle-dame. —
Artichaux. — Asperges. — Basilic. — Baume. —
Bette. — Betterave. — Blé-d'inde. — Bourache. —
Buglosse. — Capucine. — Cardon. — Carotte. — Cé-
leri. — Cerfeuil. — Champignon. — Chicorée. —
Choux. — Ciboule. — Citrouille. — Cive. — Cock-
learia. — Concombre. — Corne de cerf. — Cresson.
— Echalotte. — Epinards. — Fenail. — Fèves. —
Haricots. — Hysope. — Laitues. — Lavande. —
Lentille. — Mâche ou poule grasse marjolaine.
Mélisse ou Citrouille. — Melon. — Mille. — Mou-
tarde. — Navet. — Oignon. — Oseille. — Panais —
Persil. — Piment. — Pimprenelle. — Poireau. —
Pois. — Pommes de terres ou patates. — Pourpier.
Radis. — Raves. — Raifort. — Reglisse. — Roquet-
te. — Rue. — Salsifis. — Sariette. — Sauge. — Soleil
— Tabac. — Thym. — Tomate. — Violettes.

Les mêmes plantes que ci-contre peuvent se
semer l'été, mais particulièrement les suivan-
tes pour en avoir toujours de nouvelles. — Cer-
feuil. — Chicorée. — Choux d'hiver. — Ciboule. —
Cive. — Cornichons. — Epinard. — Fèves. — Hari-
cots. — Laitue. — Mâche. — Navet, le 18 juillet. —
Pois. — Pourpier. — Radis. — Raves. — Raifort. —

Plantes qui se transplantent.

Les plantes suivantes se transplantent. —
Absinthe. — Ache. — Artichaut. — Asperges. —
Basilic. — Bourache. — Buglosse. — Capucine. —

Cardons.—Céleri. — Chicorée. — Choux.—Ciboule. — Citrouilles. — Cive. — Concombre.—Fraisier. — Hysope.—Laitue. — Marjelaine. — Melon.—Oignon.—Oseille.—Piment.—Pimprenelle. — Poireau.—Radis. — Raves.—Raifort.—Reglisse.—Rue.—Sauge.—Tabac.

Plantes dont les racines ou les feuilles se taillent.

On peut couper une partie des feuilles et des racines des plantes suivantes en les transplantant.—Artichaut.—Céleri.—Ciboule.—Cive.—Oignon.—Poireau, etc.

Mais on ne doit que rafraîchir les racines des suivantes, sans toucher aux feuilles.—Basilic. Bonne-dame.—Bourache.—Buglosse.—Capucine. — Chicorée. — Citrouille.—Concombre.—Choux—Fraisier — Laitue.—Marjelaine. — Melon.—Oseille. — Pourpier.—Radis.—Raves. — Sariette.—Violette.

Il ne me reste qu'à former un calendrier des travaux à exécuter chaque mois de l'année et à suggérer la manière dont on doit en faire usage pour y parvenir sans trouble et sans dépense.

JANVIER.

COMME on ne peut jardiner durant ce mois, la terre en Canada étant couverte de neige et souvent gelée à plusieurs pieds de profondeur, il faudra commencer à dresser et charroyer les bois que l'on a tirés de la forêt le mois précédent ; les faire sécher en les exposant à l'entour et au-dessus du poêle, jusqu'à ce qu'ils soient en état d'être travaillés.

Le cultivateur fera les instruments de jardi-

oux.—Ci-
ombre.—
elaine.—
-Pimpre-
Raifort.—

e taillent.
les et des
ransplan-
—Cive.—

cines des
—Basilic.
—Capuci-
ombre! —
ne.—Me-
Raves.—

rdrier des
année et
en faire
sans dé-

urant ce
couverte
plusieurs
commen-
bois que
ois pré-
nt à l'en-
ce qu'ils

de jardi-

nage, dont on a coutume de faire usage dans le pays, comme des brouettes, des boyards et des hottes ; des échelles, des râteaux, des fourches, des manches de haches, de pioches, de bêches, des cribles pour sasser la terre, des vans pour nettoyer les graines, et des claies et des paillassons pour couvrir les plants ; enfin il ébranchera et affilera les rames pour les pois et les fèves ; fera des plantoirs, des rouleaux pour enrouler des cordeaux et des paniers, d'osier ou de saule.

On ne sème rien l'hiver, à moins qu'on ait une serre-chaude dans laquelle on sème de salades et leurs garnitures comme des Laitues. — Cressons. — Raves. — Pourpier. — Chicorée. — Cardons. — Cerfeuil. — Mâche. — Poireaux. — Oignons.

FEVRIER.

DN ne peut encore jardiner pendant ce mois pour les mêmes causes ; en sorte que l'on continuera les ouvrages non finis le mois précédent ; on examinera les chassis des couches, les vitraux, on remplacera les vitres cassées et on mastiquera les nouvelles et anciennes vitres, si besoin est.

Sur la fin du mois, le cultivateur aura soin de se précautionner de fumier de cheval chaud, de le faire transporter près du lieu où il se propose d'ériger les couches et de le faire mettre en tas pour conserver sa chaleur.

Dans le voisinage immédiat des villes il peut être avantageux de commercer pendant ce mois la construction des couches chaudes en suivant les instructions qui ont été données dans ce volume.

En février, on fait les mêmes semis qu'en janvier, en outre ceux des Epinards.—Persils.—Echalottes.—Ail.—Concombres.—Céleri.—Choux.—Capucine.—Bazilic.

MARS.

DN Canada le climat est si dur, et particulièrement dans le district de Québec, qu'on ne jouit des fruits du jardinage que dans l'automne, à moins que l'on n'élève des plants, sur couches chaudes, pour les repiquer en mai, en pleine terre, et avancer par ce moyen la jouissance.

Il faudra donc vers le quinze de Mars pelleter et charroyer la neige amoncelée sur le terrain destiné à établir les couches, aussitôt la neige enlevée, on fera les Couches Chaudes.

En mars, on fait les mêmes semis qu'en février, et en outre ceux des Melons.—Carottes.—Choux.—Citrouilles.—Champignon.

AVRIL.

RAREMENT dans le district de Québec, on fait les semis, et repiquage dans les jardins, pendant ce mois ; si on en fait il faut avoir grand soin de les abriter, soit avec des vitraux, paillassons, ou des branches de sapin ; mais cela ne peut pas empêcher qu'on ne doive nettoyer avec les rateaux, les parties de terre découvertes, débarrasser des neiges celles qui ne le sont pas tout à fait, soit en pelletant, soit en les enlevant avec des berlines. Il faut faire des rigoles pour égouter les eaux, redresser les arbustes, couper net les branches cassées par le poids de la neige et des glaçons. Il faut encore

bêcher, faire des fosses pour les couches chaudes et sourdes, aussitôt que possible, réparer les clôtures, les haies et surtout veiller attentivement les couches chaudes faites dans le mois dernier, les semer, si elles ne l'ont pas été ; si elles l'ont été et que les plants soient levés, il faut les éclaircir, les aérer en entre-ouvrant les châssis, si le soleil donne dessus ; les refermer aussitôt que le soleil est dépassé et les abriter soigneusement pour la nuit.

MAI.

E n'est réellement que dans ce mois qu'on commence et qu'on finit en Canada, les semences et plantations dans les jardins surtout dans le bas du fleuve ; c'est pour quoi on ne doit pas perdre un moment ; car la belle saison est aussi courte qu'elle est tardive. On doit donc s'empresser, pour y parvenir, de labourer, bêcher, piocher, rateler, dresser les plates-bandes et les planches des quarrés, dès que la terre est assez dégelée pour cela ; tenir tout prêt pour les semis et les repiquages, que l'on doit faire entre le dix et le 20 du mois ; et comme les écoles fourniront un nombre considérable d'élèves pour exécuter ces différents travaux, on peut espérer les voir terminer dans cet espace de temps. Ce sera au maître à distribuer la besogne aux élèves, d'après la force et la capacité de chacun, d'être lui-même à leur tête, de les surveiller et de les encourager.

Dans la saison des travaux, les exercices de l'école seront suspendus, et les heures fixées pour les classes seront employées à ces travaux.

Le cultivateur en ayant recours à ce qui dit sur chaque plante qu'il fera semer et repiquer, trouvera prescrite la manière de procéder pour chacune, et devra l'observer strictement. On doit, dans les premiers jours de ce mois, tailler les arbres et arbustes que l'on peut avoir, réparer les haies et les clôtures, afin d'éviter les dommages que les animaux peuvent occasionner, si elles ne sont pas en bon état.

Plantes qui ne se repiquent pas.

Les plantes suivantes se sèment en place et ne se repiquent pas.—Ail.—Angélique.—Anis.—Arrochets.—Asperge.—Baume.—Bette.—Beterave.—Blé-d'Inde.—Carotte.—Cerfeuil.—Champignon.—Cresson.—Echalotte.—Epinard.—Fenouil.—Fèves.—Haricot.—Lavande.—Lentille.—Mâche.—Milisse.—Moutarde.—Navet.—Panais.—Persil.—Pois.—Pomme de terre.—Pourpier.—Roquette.—Salsifis.—Sariette.—Tomate.

JUIN.

JN continue, durant ce mois, à repiquer le reste des plants élevés sur les couches chaudes et on sème de nouveau des raves, des cives, des laitues, des garnitures de salades, du cresson, de la moutarde, de la pimprenelle et des épinards ; même des pois et des fèves pour manger en vert. Pendant un temps pluvieux, ou peu après ou sarclé, on éclaircit, on bine, on butte les pois, les fèves, le blé-d'inde, les topinambours, et autres plantes. On rame les pois, les fèves, on échenille les arbres et arbustes, enfin on pourvoit à tout. Si on est proche d'une ville, ou village populeux, on envoie porter aux mar-

ché
les p
l'arg

J

chic
de s

L

renc

O

tout

pluie

O

tinu

J

plac

l'hiv

reco

neig

le qu

de n

sèm

de

chés, dans les paniers par les plus sages élèves, les produits du jardin, pour les y vendre et l'argent est remis aux syndics.

JUILLET.

DANS les premiers jours de ce mois, on fauche le foin des allées du jardin, on le fane, et on engrange.

On peut, dans les premiers jours de ce mois, semer des navets et des graines de concombres pour cornichons ; aussi des chicons, de la chicorée et des petites fournitures de salades.

Les sarclages, les binages et les buttages se renouvellent.

On cueille, on arrose matin et soir pendant tout le mois, à moins qu'il ne survienne de la pluie.

On porte les produits aux marchés. On continue à tenir tout en bon état.

AOÛT.

DN sème, dans les premiers jours de ce mois, des raves, des radis, des navets pour l'hiver, comme il est consigné à chacun de ces articles ; ensuite des panais, des scorsonères, des carottes, des poireaux et des cives, qu'on laisse en place jusqu'au printemps suivant. Ils y passent l'hiver et même grossissent, si, comme je l'ai recommandé, on les abrite à l'approche de la neige. On continue la cueillette et vente. Vers le quinze du mois on met en place les oignons de narcisses, de jonquilles, de tulipes, &c. ; on sème des graines de pieds d'alouette, de pavots, de coquelicots, d'immortelles, de barbeaux, et

d'autres fleurs en état de supporter la rigueur de l'hiver.

Ces semis doivent se pratiquer sur une terre bien ameublie et fraîche. Des arrosages fréquents sont nécessaires pour assurer une prompte germination.

SEPTEMBRE.

DN plante les fraisières, si on ne l'a pas fait le mois précédent.

On fait les marcottes d'œillets, dans les premiers jours de ce mois, et on les met dans des pots pour les conserver l'hiver. On commence à rentrer les plantes qui doivent passer l'hiver à l'abri.

On doit labourer, bêcher, ou piocher les carrés et planches à fure et mesure qu'on les récolte.

On doit semer en septembre, le Cerfeuil.—Chicorée.—Cresson.—Laitue romaine.—Navet.—Oignons.—Poireaux.—Radis.—Raifort.—Raves.

On doit aussi replanter des Ails.—Carottes.—Echalottes.—Oignons.—Patates.—Poireaux.

OCTOBRE.

DÈS les premiers jours de ce mois, dans le district de Québec, on doit s'empresser d'enlever et mettre à l'abri, dans les hangards, caves, caveaux et fosses, les fruits du jardinage, se précautionner de branches de sapin pour couvrir les plants qui peuvent résister dehors à la rigueur de l'hiver; parce qu'elles retiennent les premières neiges qui tombent, et préservent les plantes des fortes gelées.

On ramasse les rames qui ont servi aux pois et aux fèves ; on met des tuteurs aux jeunes arbres et arbrisseaux, et on les y attache avec des liens de paille ; on nettoie, on serre les instruments aratoires, on met tout à l'abri, et comme on dit, en hivernement.

On fait les mêmes semis qu'en septembre, il faut les couvrir à l'approche des gelées fortes de paille longue ou de litière sèche qu'on lève peu à peu au printemps. Le reste de l'automne on ne sème plus rien, mais on prépare la terre pour le printemps suivant en labourant, dossoyant et fumant.

NOVEMBRE.

N doit commencer, dans ce mois, à visiter les légumes dans les caves et caveaux ; on doit ôter ceux qui sont pourris, ainsi que ceux qui menacent de l'être dans peu ; on change la paille si elle est humide, et on bouche les soupiraux, à moins que la chaleur ne soit trop grande.

DECEMBRE.

PENDANT ce mois, par un beau temps, le cultivateur aura soin d'aller dans la forêt, pour y couper les bois propres à faire les instruments usités pour les jardins, ainsi qu'à les réparer ; des rames pour les pois et fèves, des manches de haches, de pelles, de pioches, de rateaux ; du bois pour les brouettes, les berlines, les boyards, les vans, les échelles et les sabots ; d'autres bois enfin pour les hottes, les paniers et les claies.

La maître doit avoir une attention particulière à tenir ses élèves constamment sur le qui

vive, leur procurer journellement, au moins très souvent, de l'ouvrage, tantôt hors de la maison, tantôt dedans, le printemps et l'été dans le jardin, l'automne et l'hiver dans la forêt, ou l'atelier, tant pour la conservation de leur santé que pour l'intérêt de l'établissement; il fera scier le bois, le fendre et entrer, ouvrir les chemins d'hiver, et charroyer les neiges, faire et réparer les outils du jardinage dans l'atelier, balayer l'école, épouster les bancs; enfin tenir tout en état.

REGLEMENTS GENERAUX.*

Admission.

TOUS garçons, depuis l'âge de six ans jusqu'à douze, seront admis dans les écoles élémentaires des campagnes, sur un mandat d'un des syndics, qui mentionnera le nom et surnom de l'enfant, son âge, le temps qu'il doit faire et le prix que ses parens doivent payer annuellement, afin que le maître l'inscrive dans le livre qu'il doit tenir des élèves qui lui sont confiés.

Appel.

L'appel des élèves se fera matin et soir, et leur présence, ou absence, sera notée.

Heures D'Ecole.

L'Ecole commencera le matin, à neuf heures, et finira à midi.

* Bien que ces réglemens n'aient plus leur actualité nous ne croyons pas devoir les omettre, afin de montrer quel était le but de la publication du Traité d'Agriculture pratique par M. Ferrault.

Elle s'ouvrira, l'après midi, à deux heures, et finira à cinq heures, le printemps et l'été et à quatre heures l'automne et l'hiver à moins que les élèves ne soient employés à quelques travaux.

Diner.

Il sera permis aux enfants qui auront apporté leur diner de le manger dans la salle de récréation.

Prieres.

La prière se fera le matin, en français, avant l'ouverture de l'école, ou le commencement du travail, et l'après-midi, en latin, aussitôt l'école ou le travail finis.

Catechisme.

Tous les samedis, l'après midi, on fera le catéchisme, au lieu de l'école; à moins que les travaux du dehors ne pressent.

Dimanches.

Tous les élèves seront tenus d'assister aux offices de l'église paroissiale et au catéchisme. Il serait à désirer qu'il leur fût désigné un endroit particulier, où ils se tiendraient, et où le maître veillerait à leur bon comportement.

Confession.

Le maître dispensera les élèves de venir à l'école le jour qui sera fixé pour la confession, à moins que monsieur le curé n'ordonne qu'elle aura lieu à l'école même.

Communion.

Ils seront aussi exempts d'y venir lors des exercices pour la première communion.

Certificat.

Tout élève qui aura fait le cours entier d'éducation élémentaire, mentionné dans ce traité, aura droit d'avoir du maître un certificat, qui le constatera, et certifiera en même temps s'il a été fait avec diligence et succès, et si l'élève a été docile et honnête.

Cours d'Éducation.

Le cours d'éducation élémentaire dans les campagnes sera conforme, soit à celui des garçons, soit à celui des filles dans les écoles établies dans le faubourg St. Louis par M. Perrault.*

* Perrault (Joseph François) en son vivant protonotaire du district de Québec, un des plus beaux caractères auxquels Québec ait donné le jour, était fils d'un traitant puissant, dont les affaires s'étendirent aux colonies anglaises et à St. Domingue. Quand il se livra à l'étude, il y avait peu de livres dans le pays; il en copia ou en fit copie, en traduisit ou compila d'autres. Il traduisit le juris-consulte anglais Burns, la *Lex Parliamentaria* de George Petyt, donna un catéchisme des règles parlementaires, des extraits des registres du conseil supérieur et de la prévôté, dédiés à Sir Francis Nathaniel Burton, un abrégé d'histoire du Canada, un traité d'agriculture et un système d'éducation, sans parler de son *Autobiographie* dédiée à Lord Aylmer, et de grand nombre de manuscrits reliés. Il fonda des écoles d'après le système de Lancastre et des fermes modèles. Malheureusement les livres de M. Perrault sont écrits sans aucune pureté ou correction de langage. Il paraît cependant qu'il faut faire exception pour son traité de la petite et de la grande culture couronné par la société d'horticulture de New York; car, dit le savant Pascalis, dans son rapport: "Il paraît tirer la philosophie de son art d'une longue expérience."

1ère PLANCHE

Représentant la distribution d'un terrain d'un arpent de large sur deux de long, avec une maison d'école élémentaire de campagne, ses dépendances et un jardin potager.

Groselles.	Echalottes.	Pruniers.	Ciboulette.	Ciboulette.	Pruniers.	Groselles.	Ail.
	Patates.						Blé-d'Inde.
	Pimprenelle.						Sariettes.

Gadeliers Rougés.	Pannais.	Pommiers.	Oseille.	Oseille.	Pommiers.	Gadeliers Blancs.	Carottes.
	Pois.						Fèves.
	Salsifs.						Céleri.

Framboisiers Blancs.	Oignons.	Cressons.	Ciboulette.	Ciboulette.	Cressons.	Framboisiers Rouges.	Cives.
	Choux, laitue et raves entre les choux.						Topinambour.
	Persil.						Cerfeuil.

Hangard à bois.

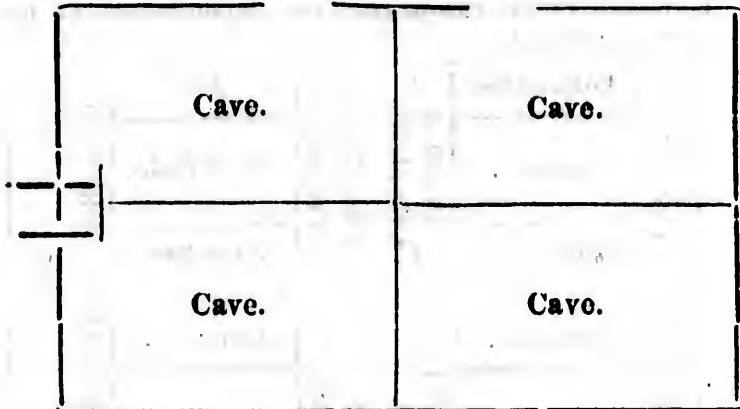
Magasin.



Maison d'Ecole.

2ème PLANCHE.

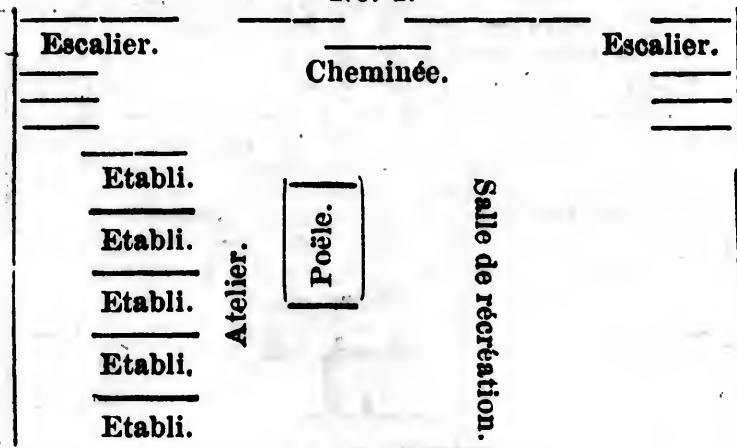
Fondation d'une école élémentaire de campagne, de trente pieds carrés.



3ème PLANCHE.

Intérieur d'une école élémentaire de campagne, de trente pieds carrés. No. 1 contient dans le bas à gauche, en entrant, cinq établis pour y faire travailler les élèves et le reste pour une salle de récréation. No. 2 contient deux galeries, entre lesquelles il y a une ouverture de six pieds, formant un second étage pour la salle d'étude, où sont placés six rangs de bancs et pupitres sur six de hauteur, qui peuvent contenir chacun sept enfants, en tout 252 écoliers.

No. 1.



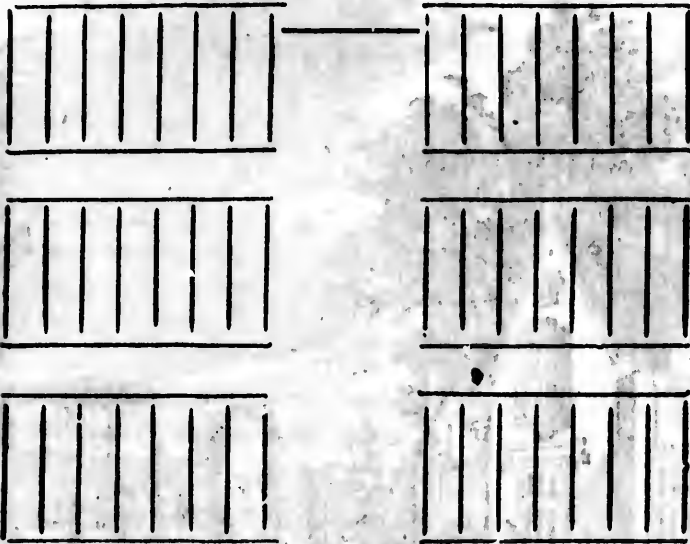
Porte d'Entrée.

pagno, de

agne, de
le bas à
e travail-
création.
elles il y a
ond étage
rangs de
peuvent
coliers.

escalier.

Estrade.





DE

O
couc
dans
il en
tige
pyra
fleur

O
plat
être
asse
de b

C
dem
bord
et la
et d
trac

C
et p

DE LA CULTURE DES FLEURS

LES PLUS ORDINAIRES.

Amaranthe.

On sème la graine en mars et avril sur une couche chaude ou en pot, on la met en place dans la belle saison, autrement elle languit et il en périt beaucoup. Sa beauté est dans une tige grossie droite et ferme surmontée d'une pyramide de velour cramoisi fin dont les petits fleurons de la crête sont serrés.

Ambrette.

On sème cette plante en automne sur une plate-bande bien opposée sur une couche pour être transportée en motte, quand le plant est assez fort, ses fleurs composées comme celles de bluet sont odorantes.

Argentine.

C'est une plante rampante et vivace, qui demande un terrain sec dont on peut faire des bordures ou des tapis, la feuille en est argentée et la fleur, très-abondante, paraît au printemps et dure longtemps, elle se multiplie pour ses traces.

Auricule ou oreilles d'ours.

Cette plante demande une bonne terre de soir et peu de soleil. L'été pour en faire des élèves,



il faut recueillir, les graines des plus belles plantes, cette graine est renfermée dans de petites coques qui, naissant de l'œil dès que les temps sont jaunes, elles s'ouvrent et la graine se perd, il faut être attentif à la cueillir, on sème la graine l'automne et elle ne lève que le printemps, elle se multiplie par éclats de pieds.

La fleur est réputée belle quand elle est petite, qu'elle a l'œil rond et que les pointes qui portent les étamines sont bien séparées les unes des autres.

Balsamine.

Au printemps, on la sème sur une couche et la met en place dans la belle saison à un pied de distance l'une de l'autre dans une terre bien ameublie par du terreau et bien labourée, il y a des balsamines à fleurs blanches et roses de violettes panachées, d'autres toutes blanches ou toutes rouges ; on ne cueille la graine que de celles qui sont doubles, comme la coque s'ouvre d'elle-même, il faut, quand on récolte, la graine y faire grande attention.

Basilic.

Plante odorante qui se multiplie par graines semées en mars et avril sur couche quand le plant est en état, on le repique dans des pots on doit le garantir du soleil jusqu'à ce qu'il soit repris, et ensuite on l'y expose et on arrose donc souvent, cette plante périt dès que les fleurs sont passées, il faut la soigner jusqu'à sa maturité des graines.

Belle de jour.

Cette plante, ainsi nommée parce qu'elle ne l'ouvre qu'au soleil et qu'elle se ferme sur le

soir
pied
au
dist

C
fleur
elle
y a
jaun

P
mée

Il
à pa
par
dans
petit
man

P
ou d
prin

E
pied
que

O
on
jeter
teau

soir, est annuelle, elle se lève à la hauteur d'un pied, dure près d'un mois en fleur et se sème au printemps en place à 12 ou 15 pouces de distance.

Belle de nuit.

Cette plante ainsi nommée parce que sa fleur ne s'ouvre que sur le soir, est annuelle; elle se sème au printemps en place en pot. Il y a des belles de nuit panachées, cramoisies, jaunes et blanches.

Bourache.

Plante annuelle qui se produit de graines semées ou par elle-même ou à dessein.

Bouton d'or et bouton d'argent.

Ils sont des plantes vivaces qui commencent à paraître en mai. Ces plantes se multiplient par les racines qu'on retire tous les trois ans dans l'automne et qu'on met en place avec un petit baton qui indique l'endroit, afin de les manger en léchant.

Buglosse.

Plante vivace qui se multiplie d'elle-même ou de pieds éclatés ses fleurs qui paraissent au printemps sont d'un cler céleste.

Camomille odorante.

Est une plante vivace qui se multiplie par pieds éclatés, on ne cultive dans les jardins que celles à fleurs doubles.

Coquelicot.

On ne cultive que celles à fleurs doubles et on arrache les simples, il suffit l'automne de jeter de la graine sur terre et d'y passer le râteau, on n'en repique pas le plant.

Croix de Jerusalem.

Il y en a de simples et de doubles, toutes les deux sont vivaces, elles se multiplient par graines et par pieds éclatés, elles donnent des fleurs en juillet et août d'un rouge ponceau ou écarlate.

Geranium.

Il y a plusieurs variétés et espèces de cette plante qui aime beaucoup l'air et très-peu d'eau, toutes se multiplient de graines ou de boutures qui se font à la fin de mai, et reprennent facilement ; tous les géraniums commencent à fleurir en juin et durent jusqu'aux gelées dont il faut les garantir. Les plus beaux sont les géraniums à fleurs couronnées dont la couleur est lilas, celui dont la fleur est d'un très-beau couleur de rose, celui à feuilles panachées qui produit une fleur rose, celui à feuille de mauve dont les feuilles sont ponceau, le plus beau est celui à feuilles couronnées dont la fleur est d'un carmin magnifique qui fleurit tout l'été et l'hiver dans une serre, enfin il y a le géranium triste dont la fleur petite couleur de soufre et violet brun n'a aucune odeur pendant le jour, mais qui, mise dans l'intérieur mêlée de géraffe, qui embaume.

Giroflee.

Plante moyenne bis-annuelle ou très-annuelle, il y en a de simple et de double, à fleur blanchie, violet rouge et jaune, on sème la graine en mai en pleine terre ou sur couche en avril, et on risque le plant à une distance de 12 à 15 pouces ; on le mouille souvent et on le fait avancer de manière qu'il marque en septembre, alors on connaît les pieds à fleur double

qu'on
dans
met
aient
expos
sible
l'hum

Il
prem
en au
ainsi
qu'on
et po
ches

On
de b
terre
qu'on
bran
bout
plant
passé
cres
une

On
dure
gris
viva
temp

Il

qu'on sème avec soin en motte et qu'on plante dans des pots remplis de bonne terre, on les met à l'ombre, on les arrose jusqu'à ce qu'ils aient bien repris, ensuite, on les met en bonne exposition afin de les rentrer le plus tard possible dans la serre, car cette plante craint plus l'humidité que le froid et la sécheresse.

Hellebore.

Il y en a de noir, de blanc, et d'hiver. Le premier se multiplie par ses oeillets séparés en automne, le second par ses racines éclatées, ainsi que le troisième le plus agréable est celui qu'on appelle *rose de Noël*, qui fleurit en mars, et porte des fleurs rosaciées en dehors et blanches en dedans.

Heliotrope.

On le multiplie de graines, de marcottes et de boutures au printemps, on sème dans une terre légère la graine qu'on couvre très-peu et qu'on entretient dans l'humidité, on coupe les branches et on les couche pour en faire des boutures qui reprennent facilement. Cette plante fort délicate a besoin de chassis pour passer l'hiver, elle ne demande que de médiocres arrosements et du soleil. La fleur exhale une odeur de vanille fort agréable.

Immortelle.

On la sème de graine en pleine terre et bordure, il y en a de blanches, de violettes, de gris de lin, et de jaune, celle d'Amérique est vivace et se multiplie par drageons le printemps ainsi que l'automne.

Iris.

Il y en a de bulbeaux et de racines, ils se

multiplient par leurs racines éclatées, tous fleurissent le printemps.

Julienne.

Cette plante demande une terre substantielle, elle se multiplie aisément de pieds éclatés ou de boutures.

Lupin.

Espèce de bois, c'est une plante annuelle qui se sème en mai et fleurit en août, il y en a à fleurs blanches, blancs roses et jaunes.

Marguerite.

Petite plante vivace qui se met ordinairement en bordures, et qu'on multiplie le printemps ou l'automne en éclatant ses pieds, il y en a de blanches, de rouge pâle, de panachée et de rouge foncé.

Mauve.

Cette plante annuelle ne produit un bel effet que dans les grands parterres. Sa graine se sème en mai et produit des feuilles larges et d'un beau vert qui portent des fleurs couleur de pourpre.

Miroir de Venus.

Plante annuelle et basse qu'on sème le printemps en bordures et qui donne en août des fleurs d'un rose foncé.

Muguet ou lis des vallées.

Plante vivace qui aime l'ombre, ce qui se multiplie par ses racines

Œillet.

Plante vivace qui se multiplie de graine de marcottes et de boutures, la graine se sème en septembre clairement sur une couche éteinte.

qu'on
vent
a 9 o
peur
tous
tinée
pour
on m
cotte
beau
à m
sèche
on c
de le
tons
on l
mou
plan
mar
plein
arro
l'hiv
lées
coup
on f
jusq
au s
fanc
ce d
pla
mou
jusq
œil
doi
ont

qu'on recouvre de terre tamisée, on arrose souvent et légèrement en pluie fine. Quant le plant a 9 ou 10 feuilles, on le lève avec précaution de peur de rompre les racines, et on les repique en tous sens à 6 ou 7 pouces sur des plantes destinées à cet effet, on les abrite comme il faut pour l'hiver, l'année suivante, ils fleuriront et on multipliera les belles espèces par les marcottes en août et septembre. On choisit les plus beaux œilletons qui ne paraissent pas disposés à monter en fleur, et on les nettoie des feuilles sèches ou jaunes, on laisse un ou deux nœuds, on coupe toutes les feuilles à moitié au moins de leur longueur. On couche en terre, ces œilletons en les couvrant de terre bien meuble, et on les assujettit avec de petits crochets, on les mouille fréquemment en évitant d'arroser la plante mère. Le printemps, on sépare ses marcottes sur pied et on les met en pots ou en pleine terre. En pleine terre ils exigent des arrosements au besoin et à être préservés l'hiver des neiges, des pluies et de fortes gelées. Les boutures se font avec des œilletons coupés en marcottant, on en taille les feuilles, on fend le bas de la tige en deux ou en quatre jusqu'au dessus d'un ou deux nœuds, on expose au soleil ces boutures jusqu'à ce qu'elles soient fanées, ensuite on les jette dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient bien ranimées; enfin on les plante dans une bonne terre meuble et on les mouille très-souvent en les abritant du soleil jusqu'à ce qu'elles soient bien enracinées, un bel œillet ne doit pas avoir de dents, ses couleurs doivent être distinctes, et les plus beaux en ont trois.

Œillet de la Chine.

Cette plante quelquefois très-annuelle se propage par semences mises au printemps en pleine terre ou mieux sur couches, il lui faut des arroséments. Le même individu donne quelquefois des fleurs simples et l'année suivante des semi-doubles à vice-versa. Les fleurs larges de 12 à 16 lignes sont veloutées et très-brillantes.

Œillet poète.

Il se multiplie de graines et de pieds éclatés le printemps, il fleurit en bouquets dont chacun est composé de plusieurs petits œillets qui, en s'épanouissant, ont l'air de ne fournir qu'une même fleur.

Œillet d'Inde.

On le sème sur couche au printemps, ou dans une terre bien préparée quand le plant est assez fort, on place. Sa fleur est d'un beau jaune éclatant coupé de bandes veloutées d'un aurore très-foncé.

Passe-rose.

Plante vivace qui se sème au printemps en pépinière jusqu'à ce que le plant soit assez fort pour être mis en place, il ne fleurit que la seconde année, il faut la renouveler rarement, les vieux pieds donnent de belles tiges, les variétés des couleurs sont le blanc, le cerise, le blanc, le soufre, le jaune, le cramoisi, le rose couleur de chair et puce.

Pavots.

Cette plante ne souffre pas sa transplantation, il faut en semer la graine en place le

prin
plan
con
de f
puc

Il
miè
d'ell
qu'il
tiple

C
et l
gran
ses f
grai
tom
ou t
ses f
mais
d'alc

O
sous
le pi
tion

P
don
soin
sem
tés
fleur

printemps, et mieux l'automne et éclaircir le plant lorsque les fleurs paraissent, afin d'en conserver que les belles, comme celles couleur de foi, blanches, rose, cramoisi, rouge brun ou puce, gris de lin, panachées, etc.

Pensee.

Il y en a d'annuelle et de vivace, la première sans aucun soin se sème et se multiplie d'elle-même, la seconde qui craint le soleil, et qu'il faut rentrer l'hiver dans la serre, se multiplie par la séparation de ses pieds.

Pied d'alouette.

Cette plante a deux espèces, l'une annuelle, et l'autre vivace, la première qui offre un grand nombre de variétés par les couleurs de ses fleurs doubles ou simples, se multiplie de graines semées en place le printemps et l'automne, l'autre par la séparation bis annuelle ou très-annuelle de ses racines à la fin de l'été, ses fleurs sont bleues simples de la même forme, mais bien plus grosses que celles du pied d'alouette ordinaire.

Piment.

On en sème la graine en avril, sur couche ou sous cloche; quand le plant est assez fort, on le pique en place ou en pot à une belle exposition pour en hâter la maturité.

Pivoine.

Plante vivace qui, vers la fin du printemps, donne une fleur rouge, cramoisi, n'exige aucun soin, mais une bonne terre, on la multiplie par semences, mais bien mieux par ses pieds éclatés au commencement de l'automne, elle ne fleurit alors que la seconde année.

Poids d'odeur.

Il est annuel, on le sème au printemps, et on le rame.

Primevère.

Il y en a de simple et de double, la simple se multiplie de graines semées au commencement de l'automne ou au printemps, à l'ombre ou de racines étalées après la floraison, la double se multiplie dans le même temps des racines éclatées. Cette plante qui aime l'eau donne des fleurs qui offrent des variétés très-agréables, qui produisent un très-joli effet en bordures ou en massif.

Roine Marguerite.

Plante annuelle qu'on sème le printemps en bonne terre, douce ou mieux sur couche pour l'avancer, on repique le plant en place, il y en a de simples, de doubles, de blanches, de gris de lin, de violettes, de panachées et de couleur de chair.

Réseda.

On sème la graine de cette plante basse et annuelle en pleine terre, le printemps et même l'été, et on en repique le plant si on veut.

Rose d'Inde.

On sème la graine de cette plante annuelle le printemps sur couche, ou dans une terre bien terréautée, et on repique le plant en place à 12 ou 15 pouces de distance, on ne doit cultiver que les doubles, dont les fleurs sont d'un beau jaune et bien faites.

Sauge.

Il y a plusieurs sortes de sauges qui se multiplient de graines ou de racines, elles font un

bel effet en bordures, on les relève tous les trois ans pour éclater les pieds devenus trop touffus.

Scabieuse.

Cette plante annuelle et souvent très-annuelle, se sème le printemps en place, elle demande de fréquents arrosements, elle se lève parmi les feuilles des tiges, au haut dequelles sont des fleurs en rose d'un pourpre noir, qui paraissent au milieu de l'été.

Soleil, ou Tournesol.

Il y en a d'annuels simples et doubles, et de vivaces. Les annuels se multiplient de graines semées au printemps et de plants mis en place quand il est assez fort. Les vivaces se multiplient en séparant les pieds, le printemps ou l'automne ils fleurissent en août.

Souci.

Au printemps, on sème la graine de cette plante pour en repiquer le plant quand il est assez fort, il y en a de deux couleurs. Les unes sont aurore foncé, et les autres d'un jaune plus pâle.

Trefle.

Il est propre à faire de jolis gazons, on le sème en tout temps, mais mieux le printemps.

Verge d'or.

Plante vivace qui ne demande aucune culture et qui se multiplie par la séparation. Au bout de ses tiges sont des rameaux de fleurs jaunes, brillantes, qui paraissent en août.

Verveine.

Plante vivace qui se multiplie de graines de

boutures et de pieds éclatés. Ses fleurs sont blanches et durent une grande partie de l'année.

Violette,

C'est une plante vivace qui se multiplie d'elle-même, et de graines, il y en a de simples et de doubles, de blanches à fleurs doubles et la pourpre.

Comme la plupart des plantes mentionnées dans ce tableau ont de grandes vertus médicinales, on fera bien d'en cultiver avec soin, on jugera de leurs propriétés en examinant le tableau que j'en ai dressé.



Av

Ch
Dis
Ta
Ail

As

Bet

Blé

Car

Cel

Cen

s sont
année.

multiplie
simples
bles et

onnées
médici-
oin, on
t le ta-

TABLE DES MATIERES.

DE LA PETITE CULTURE.



Avant propos	3
A Messieurs les Membres des Sociétés d'Agriculture du Bas Canada.....	3
Choix du terrain	6
Distribution du jardin.....	7
Tableau des plantes cultivées	9
Ail.....	10
Culture.....	10
Propriétés.....	10
Asperge....	10
Culture.....	11
Propriétés.....	12
Betterave.....	12
Culture.....	12
Propriétés et usages.....	13
Blé-d'inde.....	13
Culture	14
Propriétés et usages.....	15
Carotte.....	15
Culture.....	16
Propriétés et usages.....	17
Celeri.....	17
Culture.....	17
Propriétés et usages.....	18
Cerfeuil.....	19
Culture	19
Propriétés et usages.....	20

Chicorée.....	20
Culture.....	20
Propriétés et usages.....	21
Choux.....	21
Culture.....	21
Propriétés et usages.....	22
Ciboulette	23
Culture.....	23
Propriétés et usages.....	23
Cives.....	23
Culture.....	23
Propriétés et usages.....	24
Citrouilles.....	24
Culture.....	24
Propriétés et usages.....	24
Concombres	25
Culture.....	25
Propriétés et usages	25
Couches chaudes	26
Couches sourdes	27
Cressons.....	28
Culture.....	29
Propriétés.....	29
Echalottes.....	29
Culture.....	29
Propriétés et usages	30
Epinard	30
Culture.....	30
Propriétés et usages	31
Fèves.....	31
Culture	31
Propriétés et usages.....	33
Laitue	33
Culture.....	33
Propriétés et usages	34

Ler

Mel

Nav

Oig

Ose

Pan

Pata

Pers

Pim

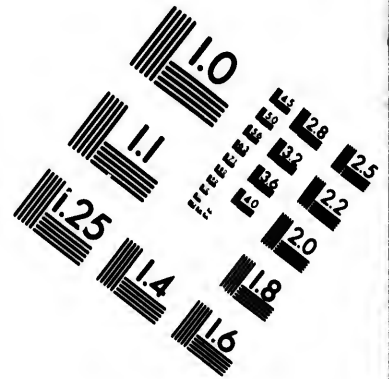
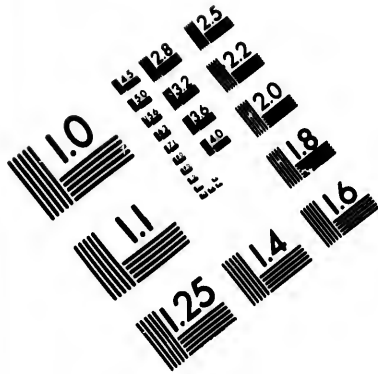
Pim

Pois

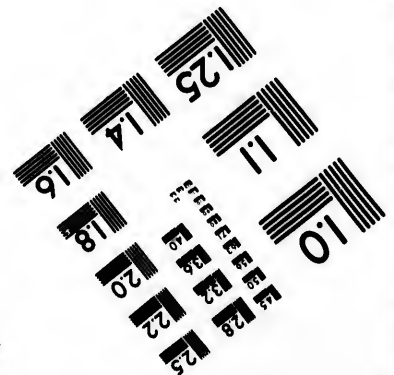
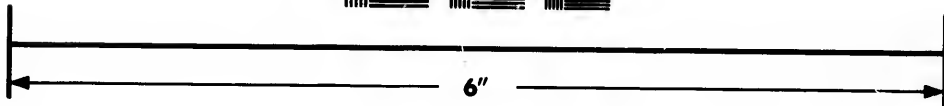
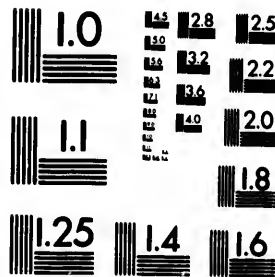
Raif

.. 20	Lentille.....	34
.. 20	Culture.....	34
.. 21	Propriétés et usages.....	32
.. 21	Melon.....	35
.. 21	Culture.....	35
.. 22	Navet	37
.. 23	Culture.....	37
.. 23	Propriétés et usages	39
.. 23	Oignons.....	39
.. 23	Culture.....	39
.. 23	Propriétés et usages	40
.. 24	Oseille	40
.. 24	Culture	41
.. 24	Propriétés et usages.....	41
.. 24	Panais.....	42
.. 25	Culture.....	42
.. 25	Propriétés et usages.....	42
.. 25	Patate.....	43
.. 26	Culture	43
.. 27	Propriétés et usages.....	44
.. 28	Persil.....	44
.. 29	Culture	44
.. 29	Propriétés et usages	45
.. 29	Piment.....	46
.. 29	Culture.....	46
.. 30	Propriétés et usages.....	46
.. 30	Pimprenelle	46
.. 30	Culture	47
.. 31	Propriétés et usages.....	47
.. 31	Pois.....	47
.. 31	Culture	48
.. 33	Propriétés et usages.....	49
.. 33	Raifort.....	50
.. 33	Culture.....	50
.. 34	Propriétés et usages.....	50





**IMAGE EVALUATION
TEST TARGET (MT-3)**



**Photographic
Sciences
Corporation**

23 WEST MAIN STREET
WEBSTER, N.Y. 14580
(716) 872-4503

15 28
18 32 25
22
20
18

10
11
11
11
11
11

Raves.....	50
Propriétés et usages.....	51
Salsifis.....	51
Culture.....	51
Propriétés et usages.....	52
Sariette.....	52
Culture.....	52
Propriétés et usages.....	52
Sauge.....	53
Culture.....	53
Propriétés et usages.....	53
Scorsonère .. :	54
Culture.....	54
Propriétés et usages.....	54
Topinambour.....	55
Culture.....	55
Propriétés et usages.....	55
Resumé des cultures spéciales.....	56
Plantes de couches chaudes ordinaires	56
Plantes qui se transplantent.....	57
Plantes dont les racines ou les feuilles se taillent.....	58
Calendrier des travaux.....	58
Janvier.....	58
Février.....	59
Mars.....	60
Avril.....	60
Mai.....	61
Plantes qui ne se repiquent pas.....	62
Juin.....	62
Juillet.....	63
Août.....	63
Septembre.....	64
Octobre.....	64
Novembre.....	65
Décembre.....	65

Rè

Dis
For

Int

Int

Cul

.....	50		
.....	51	Règlements généraux.....	66
.....	51	Admission.....	66
.....	51	Appel.....	66
.....	52	Heures d'école.....	66
.....	52	Diner.....	67
.....	52	Prières.....	67
.....	52	Catéchisme.....	67
.....	53	Dimanches.....	67
.....	53	Confession.....	67
.....	53	Communion.....	67
.....	54	Certificat.....	68
.....	54	Cours d'éducation.....	68
.....	54	Distribution d'un terrain, 1ère Planche...	69
.....	55	Fondation d'une école élémentaire, 2ème	
.....	55	Planche.....	70
.....	55	Intérieur d'une école élémentaire, 3ème	
.....	56	Planche, No. 1.....	70
naires	56	Intérieur d'une école élémentaire, 3ème	
.....	57	Planche, No. 2.....	71
uilles	58		
.....	58		
.....	58		
.....	59		
.....	60		
.....	60		
.....	61		
.....	62		
.....	62		
.....	63		
.....	63		
.....	64		
.....	64		
.....	65		
.....	65		

—◆◆◆—

CULTURE DES FLEURS.

.....	60	Culture des fleurs.....	72
.....	61	Amarante.....	72
.....	62	Ambrette.....	72
.....	62	Argentine.....	72
.....	63	Auricule ou oreilles d'ours.....	72
.....	63	Balsamine.....	73
.....	64	Basilic.....	73
.....	64	Belle de jour.....	73
.....	65	Belle de nuit.....	73
.....	65	Bourache.....	74

Bouton d'or et bouton d'argent.....	74
Buglosse	74
Camomille odorante.....	74
Coquelicot	74
Croix de Jérusalem.....	74
Géranium.....	75
Giroflée.....	75
Hellebore.....	76
Helitrope.....	76
Immortelle.....	76
Iris.....	76
Julienne.....	76
Lupin.....	77
Marguerite	77
Mauve.....	77
Miroir de Venus.....	77
Muguet ou lis des vallées.....	77
Œillet.....	77
Œillet de la Chine.....	78
Œillet poète.....	79
Œillet d'Inde.....	79
Passe-rose.....	79
Pavots.....	79
Pensée.....	80
Pied d'alouette.....	80
Piment.....	80
Pivoine.....	80
Poids d'odeur.....	80
Primevère.....	80
Reine Marguerite.....	81
Reseda.....	81
Rose d'Inde.....	81
Sauge.....	81
Scabieuse.....	81
Soleil ou Tournesol.....	82

.... 74
 74
 74
 74
 74
 75
 75
 76
 76
 76
 76
 76
 76
 77
 77
 77
 77
 77
 77
 78
 79
 79
 79
 79
 80
 80
 80
 80
 80
 80
 81
 81
 81
 81
 81
 82

Souci.....	82
Trèfle.....	82
Verge d'or.....	82
Verveine.....	82
Violette.....	83



