

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

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

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

LA SEMAINE AGRICOLE

ORGANE DE LA CAMPAGNE.

CULTIVATEURS, CORRESPONDEZ AVEC NOUS!

VOL. I.

MONTREAL, JEUDI, 31 MARS 1870.

No. 21

SOMMAIRE DU No. 21.—Mars, 31, 1870

Agronomie.

EXTRAITS UTILES MIS A LA PORTÉE DE NOS CULTIVATEURS. Engraissement des bœufs, nourriture. *suite.*—Nourriture chaude. Farines de graine de lin, pois, fèves, blé-d'inde, orge. Autre manière de nourrir les animaux à l'engrais. Echauffement spontané des fourrages. Résidus de distillerie. Drèche. Distribution des aliments. Sel. Ce que l'on pense en Allemagne de la nécessité absolue du sel pour un bon engraissement. Ration quotidienne.—I. J. A. M. 321

L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE DANS NOS MAISONS D'ÉDUCATION, ÉCOLE, etc.—Un Abonné..... 322

L'UTILITÉ DU SEL EN AGRICULTURE.—Par le Pêg Grognon..... 324

CAUSERIE.—Le Curé et ses habitants..... 325

PLANTATION DES POMMES DE TERRE HATIVES ET TARDIVES.—Théorie du buttage ou rechauffage des pommes de terre.—V. Chatel..... 326

Horticulture.

GUIDE POUR LA CULTURE DU JARDIN POTAGER *suite.*—Pommes de terre. Radis. Raves. Rhubarbe. Salsifis. Scorsonère. Tabac. Tétragone. Tomate. Herbes potagères 326

Notes de la Semaine.

De l'engrais des veaux..... 328

Des chevaux..... 328

MANIÈRE DE FAIRE LE SUCRE D'ÉRABLE. *suite.*—Traineau suisse. Barils. Couloirs. Ramasser l'eau. Faire bouillir. Ecumer. Manière de faire du vinaigre. Clarifier le sirop. Quel est le plus profitable du sucre ou du sirop. Des profits.. 323

Maintenant, bons lecteurs..... 331

Sucre nouveau..... 331

Hygiène.

VENTILATION. *Suite et fin.*—A. C. Philippe R. Landry..... 331

Coin du Feu.

LETTRE ROMAINE.—D. Gérin..... 333

Illustrations.

HORTICULTURE.—6 gravures..... 326

Manière de faire le sucre d'érable.—3 gravures. 323

Ventilation.—12 gravures..... 331

Feuilleton.

LE PAYS DE L'OR.—Le Blessé..... 335

Les Marchés de la Province..... 336

Extraits utiles mis à la portée de nos Cultivateurs.

ENGRAISSEMENT DES BŒUFS. NOURRITURE.

Suite.

NOURRITURE CHAUDE.—FARINES DE GRAINES DE LIN, POIS, FÈVES, BLÉ-DINDE, ORGE.

La graine de lin est excellente pour l'engraisement du bétail. On vante beaucoup les avantages qu'on retire de son usage en Angleterre. On l'emploie de la manière suivante : on verse peu à peu un tiers de farine de lin et deux tiers d'autres farines de fèves, pois, maïs, et orge, dans un chaudron contenant de l'eau en ébullition, et on remue bien le mélange pour l'empêcher de s'attacher au chaudron. La proportion est de 6 lbs. de farine pour 5 à 5½ gallons d'eau. Après 15 à 20 minutes d'ébullition, on verse le bouillon sur 10 lbs. de foin coupé, placé dans des cuves, ou des boîtes en madriers, parfaitement étanches. On doit remuer soigneusement le foin à mesure qu'on l'arrose pour qu'il soit complètement humecté ; on le tasse ensuite fortement et on le couvre. On le laisse ainsi au moins deux heures et pas plus de huit heures, (1) et on le donne chaud aux bêtes, deux fois par jour. Outre cette nourriture ainsi préparée, le fermier anglais donne à chaque bête 80 livres de *turneps*, (navets) et, après chaque repas, il met devant elle de la bonne paille.

Cette alimentation, il n'y a pas de doute, rend l'engraisement rapide ; mais il faut remarquer que pour nous, l'emploi de la farine de graines de lin n'est guère possible, vu son prix élevé. Ainsi, cette nourriture, économique pour les anglais, cesserait de l'être pour nous, cependant, on peut fort bien retrancher la farine de graines de lin (2) et employer les autres fa-

(1) Nous avons souvent préparé la nourriture du bétail pour 48 heures. Si les boîtes étaient couvertes elle était alors encore trop chaude pour y endurer la main. Cette méthode est excellente, d'une grande économie et assure l'engraisement profitable et parfait du bétail.

(2) Nous croyons au contraire qu'il vaut infiniment mieux dépenser sa graine de lin (moulue et bouillie) pour l'engrais et même l'entretien de ses animaux qu'à la vendre au prix ordinaire.

rines, ainsi, en remplaçant les *turneps*, qui sont rares dans nos districts, par les betteraves ou carottes qui sont un peu plus cultivées parce que leur culture réussit mieux ; et cette manière de nourrir les bœufs à l'engrais ne cessera pas d'être efficace, et elle est à la portée de tous les cultivateurs. Ceux qui n'ont pas de coupe-paille, peuvent se servir d'une faux pour hacher leur foin, s'ils n'ont que quelques bêtes à engraisser. Ceux qui nourrissent beaucoup d'animaux doivent regarder l'achat d'un coupe-paille comme une dépense économique. (3)

AUTRE MANIÈRE DE NOURRIR LES ANIMAUX A L'ENGRAS. ECHAUFFEMENT SPONTANÉ DES FOURRAGES.

Il y a encore une autre méthode de préparation des fourrages, racines et grains pour la nourriture des animaux à l'engrais. On entasse dans des cuves ou boîtes, comme susdit, du foin haché, des racines et des grains moulus, en mettant un lit de foin, un lit de racines et soughrant chaque lit de farine de gaudriole. On humecte ensuite suffisamment cette masse d'aliments, et on la laisse fermenter au point qu'elle s'échauffe fortement et qu'elle commence même à s'aigrir ; après quoi, la nourriture est distribuée aux animaux (4). Il est nécessaire d'avoir plusieurs cuves, afin que, lorsqu'une cuvée est consommée, il s'en trouve toujours une autre de prête. Cette méthode d'alimentation est des plus avantageuses. Elle permet de donner aux animaux une nourriture chaude sans aucune dépense de combustible. Cette nourriture est très économique et facile à digérer ; les animaux peuvent en consommer beaucoup, ce qui les fait engraisser beaucoup plus rapidement. Le foin acquiert, par cette préparation, beaucoup plus de valeur engraisante et la farine de gaudriole supplée au peu de valeur nutritive des racines. Cette manière de nourrir les animaux d'engrais peut être prati-

(3) Nous conseillons l'achat du meilleur coupe-paille. Pour bien faire, il devrait être mû par le moteur de la machine à battre. Un bon coupe-paille mû par un cheval (coût \$24 à \$28) coupera dans une journée autant de paille comme deux chevaux en battront dans le même temps. Il doit même couper la paille aussi fin que la halle.

(4) Nous pensons qu'il sera préférable de la distribuer avant qu'elle s'aigrisse.

quée par tous les cultivateurs. Il est essentiel que les racines soient hachées très-fin. Il vaut beaucoup mieux qu'elles soient broyées ou cuites ; mais le cuisson des racines rend la préparation de cette nourriture moins économique et lui ôte de son avantage ; et tous les cultivateurs ne peuvent se procurer une machine à broyer les légumes, qu'au reste, ils ne cultivent pas sur une assez grande échelle. Si l'on remplaçait les racines par les patates, il faudrait les faire cuire auparavant et les écraser.

Les lecteurs de la *Semaine Agricole* savent déjà que M. Cochrane à qui les meilleures pratiques, en fait d'élevage et d'engraissement de bestiaux, ne sont point étrangères, fait usage de ce procédé d'alimentation pour ses nombreux et splendides troupeaux de bêtes à cornes et de moutons, et qu'il en obtient les meilleurs résultats.

RÉSIDUS DE DISTILLERIE—DRÈCHE.

Les engraisseurs qui résident dans le voisinage de distilleries ou de brasseries, peuvent souvent s'en procurer les résidus à bon marché et en faire la base de l'engraissement. Avec ces résidus et du bon foin tendre on engraisse très bien les bœufs, sauf à leur donner un peu de grain à la fin de l'engraissement, si l'on veut que la chair soit plus délicate et plus ferme. La drèche surtout, étant le résidu de la fabrication de la bière, est d'une grande efficacité pour les bœufs à l'engrais.

DISTRIBUTION DES ALIMENTS.

Les aliments devraient toujours être distribués avec ordre ; les auges, les crèches ou les rateliers, devront être nettoyés avec soin, avant chaque repas. Les aliments en boulette et les racines sont toujours distribués les premiers : Aussitôt que ces aliments sont consommés, on place dans les rateliers ou les crèches le foin qui termine le repas.

Le maître de la ferme devrait toujours se charger lui-même du soin de distribuer la nourriture à ses animaux, ou confier cette importante besogne de la ferme à son fils le plus intelligent ou à son serviteur le plus dévoué. Autant que possible, le même homme ou les mêmes hommes devront être chargés de ce soin, dont ils s'acquitteront toujours avec une grande attention.

SEL.

Il est évident qu'il y a toujours avantage à hâter autant que possible l'engraissement des bestiaux. Puisqu'une certaine quantité de nourriture est nécessaire pour le seul entretien de la vie,—c'est la ration d'entretien,—l'engraissement n'est que le résultat de ce qui excède cette ration d'entretien. Le bœuf engraisé en cent jours aura consommé cent rations

d'entretien, tandis que le bœuf engraisé en cinquante jours n'en aura consommé que cinquante. Or le sel, bien qu'il ne nourrisse point, stimule, facilite la digestion, il excite à boire, et l'animal consomme et s'assimile une plus grande quantité de nourriture. De là le grand avantage du sel dans l'engraissement.

CE QUE L'ON PENSE EN ALLEMAGNE DE LA NÉCESSITÉ ABSOLUE DU SEL POUR UN BON ENGRAISSEMENT.

On lit ceci dans un ouvrage récent, écrit en Allemagne : Ajouté en petite quantité aux rations alimentaires ; le sel exerce l'influence la plus salutaire sur la santé, la croissance et l'engraissement des bestiaux de toutes espèces. Il aiguise l'appétit, stimule l'appareil digestif—étant même une partie essentielle du suc gastrique,—augmente la faculté nutritive des aliments, et rend du ton et de la vigueur aux sujets débiles ou épuisés par la fatigue. Il favorise le développement du tissu adipeux (de la graisse) chez les individus soumis au régime de l'engraissement.

La salaison bien entendue corrige la plupart des défauts que peuvent présenter les nourritures avariées. Elle rend sopes les foins vieux, vases, moisés, lavés par les pluies ou rougis par le soleil.

Les Suisses disent : *Un kilogramme de sel fait dix kilogrammes de graisse* ce que nous pourrions rendre en ces termes : une livre de sel fait dix livres de graisse. Partout où l'on donne du sel aux bestiaux, on reconnaît qu'ils ont une supériorité marquée.

RATION QUOTIDIENNE.

La ration de sel doit être, pour un bœuf, d'après M. Barral, au moins de 50 grammes (environ $1\frac{1}{2}$ once) et au plus de 160 grammes (environ $5\frac{1}{2}$ onces) par jour.

En Angleterre, d'après le célèbre Daniel Low, la ration d'une bête à l'engrais varie de 4 à 5 onces par jour.

En Belgique, la ration quotidienne de sel, est fixée d'après un règlement, pour l'espèce bovine, à $2\frac{1}{4}$ onces par bête.

En général, la ration de sel pour une bête à cornes, variera, suivant sa taille ou les fourrages, de 2 à 5 onces. La nature des fourrages peut influencer sur la dose de sel qu'on doit administrer à chaque bête. Lorsque les fourrages ne sont pas d'excellente qualité, il faut souvent augmenter la ration en sel, si ces fourrages ne sont point salés.

Tous les cultivateurs du pays, on peut le dire, connaissent maintenant la valeur du sel pour donner de la qualité aux mauvais fourrages. Assez généralement on a la bonne habitude de saler les foins engrangés en mauvais état ; mais celle de distribuer du

sel aux animaux à l'étable n'est pas encore malheureusement assez répandue. Il n'y a qu'un très-petit nombre de cultivateurs qui pratiquent ce bon usage. Il est à désirer que ce petit nombre regrossisse de jour en jour. Nous espérons que nos bienveillants lecteurs se hâteront d'adopter cette excellente pratique, si elle n'existe pas déjà chez eux, et qu'ils en proclameront avec tous les grands praticiens les bons résultats.

(A continuer.)

I. J. A. M.

L'Enseignement Agricole dans nos malsons d'éducation, Ecoles, etc.

Mr. le Rédacteur,

En parlant, comme je l'ai fait, de l'introduction de l'enseignement agricole, dans les écoles normales et primaires, je n'ai pour ainsi dire, que posé la question, mon principal but était de susciter une discussion, afin que la lumière se fit, plus en détail, et de longue-main, sur cette importante question. L'on avouera que je ne pouvais certainement pas manquer mon but, au moins en ce qui regarde le Révd. Mr. Martel. Je suis donc heureux de voir que ce Révd. Mr., a eu la bonne idée de ne pas prolonger son attente. Nous nous attendions tous deux. Pour moi, comptant avec une certitude imperturbable sur mon vénérable antagoniste, je prenais un repos que les lecteurs du *Courrier du Canada*, avoueraient être de première nécessité, pour un adversaire de l'in-fatigable écrivain. Pour ce Révd. Mr., même, un repos de 15 jours n'a pas dû être inutile ; et je le félicite d'avoir jugé à propos de le prendre, pour refaire sa santé, un instant endommagée, comme il l'a avoué lui-même ; et je lui conseille de s'épargner un peu plus à l'avenir. Maintenant que j'ai pu constater de mes yeux, chez ce Révd. Mr., un indestructible retour à la santé, je forme le vœu bien sincère que la présente discussion se prolonge d'une manière proportionnée à son importance, et surtout qu'il en résulte de grands progrès pour la cause agricole, toujours cependant, avec votre bienveillante permission, Mr. le Rédacteur.

Il sera donc, loisible dès lors au Révd. Mr. Martel, de juger que je suis très convaincu et que les apparences qui lui ont fait douter que j'avais fini, étaient tout-à-fait vaines ; et lors que la présente aura vu le jour, ce Révd. Mr., pourra s'apercevoir aussi que la réponse au Révd. Mr. Méthot n'est pas finie.

Mr. Martel trouve un peu agaçant de répondre à quelqu'un qu'il ne connaît ni d'Adam ni d'Eve. Comme cette curiosité ne l'agace qu'un peu, je me contenterai de lui dire que je suis et de

l'un et de l'autre. Pour un prêtre, qui doit être le *vicair de l'amour du Christ* cette simple notion me paraît suffisante. D'ailleurs, tout le monde avouera que, par le temps qui court, une question qui ne pourra avoir son triomphe qu'à la solidité des raisons qui la défendent, ne pourrait avoir rien à gagner d'une simple déclinai-son de nom. Bien au contraire, il me semble, son auteur surtout n'au-rait qu'à se féliciter d'avoir usé du droit indéniable de mettre son nom à l'abri des personnalités. Plus d'un cor-respondant a gémi dans son intérêt privé, et dans l'intérêt de la cause qu'il défendait, de voir son nom si bien connu, et qui sait si le Révd. M. Martel, lui-même, n'est pas du nombre de ces malheureux ? Si je n'avais pas peur de *sentir le papa ou le vicair, à dix lieues à la ronde*, je lui dirais que pour ma part j'aurais préféré dans l'intérêt de la question et de son au-teur, de voir en signature, au bas de ses écrits, "un modeste abonné" ou deux inoffensifs X, ou tout autre dé-nomination à l'abri des personnalités, avantage si précieux de nos jours.

Tout ceci devra donc amener le Révd. M. Martel à conclure qu'il espérera encore longtemps que je me décide à faire ce qu'il appelle *mieux*. Bien plus, et toujours dans l'intérêt pur et simple de la question, je lui enlève dès aujourd'hui et pour tou-jours cette fragile espérance, dussé-je du coup, le perdre comme antagoniste.

"Relevons d'abord une faute d'im-pression, dit le Révd. M. Martel. Le "contexte et le bon sens disaient as-ssez que je n'ai pas soupçonné le "gouvernement de vouloir chasser "les instituteurs des écoles au moyen "de l'enseignement agricole pratique, "mais bien les institutrices." Que le Révd. M. Martel relise son Xème. article sur l'Instruction Publique, et il y verra *institutrices* en toutes lettres, et nulle part, dans le même aliéna, le mot *institutrices*. Je confesse qu'il a pu avoir l'intention de dire ce qui au-rait détruit la faute d'impression qu'il me reproche d'avoir commise, et que s'il l'a réellement fait, le contexte et le bon sens aidant, je pourrais bien lui faire, à lui aussi, le reproche d'avoir *noyé* le peu qu'il en a dit, pour le faire comprendre, dans un océan de réflé-xions, et, par dessus le marché, défer sans crainte le bon sens et le contexte de l'y repêcher.

• Ce qui portait le Révd. M. Martel à *émettre* simplement le soupçon d'un *petit piège de la part du gouvernement, c'était pour calmer le trouble de sa conscience.* A cela, j'ai répondu que je n'a-vais rien à faire avec les embarras de sa conscience. Qu'il me dise pourquoi sa conscience est si troublée par ce soupçon, qu'il peut avoir raison de croire fondé, et je pourrais bien être en état d'y porter la paix.

Aujourd'hui, ce Révd. M., insinue

que "le gouvernement aurait l'inten-tion de tendre un petit piège, pour "chasser les institutrices seulement "et plus sûrement de l'enseigne-ment." Dans tous les cas, d'après ce M., lui-même, ce n'est encore au-jourd'hui qu'un simple soupçon qu'il se permet d'émettre sur les intentions du Gouvernement. Pourquoi, en bonne vérité, se donner le plaisir du soupçon, au point de s'inquiéter par avance, du mal que pourrait faire le Pouvoir s'il abusait de son autorité ? *Cui bono ?* Ensuite est-il bien naturelle-ment impossible de faire des institutrices, des agriculteurs pratiques.

Pour révoquer cela en doute, il suffirait de s'entendre clairement sur ce que pourrait exiger la dénominati-on d'*agriculteurs pratiques*. Le Révd. M. Martel, lui-même, n'est pas plus *agriculteur pratique*, j'en suis sûr, que ne pourrait l'être une simple institu-trice, si l'on entendait, par cette dé-nomination, qu'il faut conduire une charue, soigner les bestiaux, etc., et cependant, je suis convaincu que rien ne favorise tant la pratique de la saine agriculture que ses exemples, tout peu pratiques qu'ils soient. En accordant que l'institutrice, même la plus perfectionnée dans cet art, ne pourrait compter sur un résultat aussi brillant que celui qu'il obtient lui-même, je suis persuadé quelle en pourrait faire encore assez pour permettre de révoquer en doute ce que le Révd. M. Martel avance ici, sa-voir, qu'il est naturellement impossible de faire des institutrices des agricul-teurs pratiques. D'ailleurs, la femme est-elle donc un zéro dans la famille du cultivateur ? N'est elle bonne à ne faire, du matin au soir, que de la théo-rie, en fait d'agriculture ?

Je puis dire au Révd. M. Martel que *je suis parfaitement sûr de mon fait.* J'ai dit et prouvé en partie qu'on peut enseigner l'agriculture pratiquement dans les écoles normales et primaires ; j'ai bien pu aussi avoir l'air, aux yeux de ce Révd. M., de me contenter de l'enseignement théorique, surtout si le contexte et le bon sens sont trop forcés ; mais je suis sûr, sans exiger du con-texte et du bon sens, plus d'efforts qu'il ne faut, qu'il est facile de découvrir mon véritable air, dans les réflexions que j'ai faites sur le sujet.

Si je n'avais pas parfaitement bien compris que le Révd. M. Martel n'est que pour l'enseignement théorique de l'agriculture dans nos maisons d'é-ducation, je n'aurais pas cherché ma-tière à discussion sur le sujet. Ce n'est pas la peine de me faire connai-tre son opinion de nouveau, M. Martel n'est que pour la théorie ; moi, je suis pour la théorie et la pratique, à la fois, parceque je suis persuadé qu'ici, plus qu'aucune part ailleurs, la pratique vient puissamment à l'aide de la théorie, pour ne pas dire qu'elle lui

est indispensable. Voilà précisément ce qui fait que j'écris contre lui, et que lui, écrit contre moi. C'est mal-heureux qu'il ne se soit pas aperçu de ce fait, que le médecin de Molière aurait découvert du premier coup.

Il paraissait clair, au Révd. M. Mar-tel, au moment où il écrivait sa cor-respondance, que je n'avais pu renver-ser ses raisons d'opposition à l'ensei-gnement agricole pratiqué dans les écoles normales et primaires ; cela est permis à tout auteur, en eût-il le moins raison du monde ; et tant qu'il n'aura pas donné à ses raisons, sur la clarté desquelles il se repose, plus de solidité, je me contenterai de le ren-voyer à cette partie de ma correspon-dance publiée sur votre numéro du 10 Février dernier, où il est dit : "qu'au moyen d'un système sagement "élaboré, et sur le fonctionnement duquel quelques hommes dévoués, "dans chaque paroisse aurait à voir, "ou pourrait obvier facilement à la "multitude des inconvénients qu'il y "voit. D'ailleurs, les améliorations, "dans le système de culture, ne de-viennent-elles pas par le temps qui "court, assez indispensables, pour ne "pas s'exagérer les difficultés, rendre "à l'agriculture les droits qu'on lui a "enlevés, et lui donner dans l'ensei-gnement la place qu'elle mérite ou "qu'elle nécessite."

M. Martel pourrait peut-être me de-mander comment le système proposé pourrait être assez sagement élaboré, pour obvier aux inconvénients qu'il mentionne. Je lui répondrai d'avance que je n'ai point mission pour exécuter une entreprise d'une si grande impor-tance. A nos législateurs de réfléchir sur sa pressante nécessité de discu-ter, de consulter et d'essayer. Je suis seulement convaincu que cela peut se faire, une fois la nécessité reconnue.

M. Martel me paraît avoir les nerfs très-sensibles à l'endroit des inspec-teurs, quels qu'ils soient. Qu'il prenne garde de l'avouer trop haut, car les malins pourraient l'accuser de s'être trop laissé guider par le système ner-veux, dans la guerre qu'il fait à tout ce qui porte le nom d'*inspecteur*.

M. Martel avouera qu'on ne de-vra pas mesquiner, pour le système d'améliorations agricoles, aussitôt qu'il sera trouvé, dùt-on payer un ins-pecteur agricole par paroisse. Mais qu'il se tranquillise sur le sort des deniers publics, je suis persuadé que l'inspection à laquelle j'ai fait allu-sion, peut se faire à meilleur mar-ché qu'il ne pense. D'abord, je n'ai point dit ni laissé à penser que cet inspecteur agricole serait nommé et payé par le gouvernement ; pour moi, je vois mille autres moyens d'é-tablir cette inspection, qui, après tout, n'est point et pourrait, sans danger, pour un système à proposer, n'être pas de première nécessité. Et mes pa-

roles ne donnent aucunement à entendre que j'ai voulu lui donner ce caractère.

UN ABONNÉ.

Comme nous l'avons déjà dit, cette discussion ne peut qu'être très utile, surtout si l'on veut bien éviter soigneusement certains dangers que nos correspondants ne manquent point de connaître.—(R. S. A.)

L'UTILITE DU SEL EN AGRICULTURE,

PAR LE PÈRE GROGNON.

Nous n'avons jamais voulu croire, malgré l'assertion de certains savants, que le sel ne puisse rendre aucun service à l'agriculture. Nous en avons fait un grand usage soit pour les animaux, soit à titre d'engrais et toujours nous avons obtenu les résultats les plus satisfaisants. L'homme ne peut pas se passer de sel, nous en avons tous la certitude; pourquoi les animaux et les végétaux ne se trouveraient-ils pas dans les mêmes conditions?

Les lois de la nature qui s'appliquent à l'homme peuvent généralement aussi s'appliquer aux végétaux et surtout aux animaux dont l'organisme a tant de ressemblance avec le nôtre; aussi toutes les analyses du monde, alors même qu'elles seraient pratiquées par les plus grands savants, ne parviendraient-elles pas à nous persuader que le sel doit être laissé de côté par les habitants des campagnes. Est-ce que les chimistes ont jamais pu se rendre compte d'une foule de phénomènes qui se produisent chaque jour? Dans le doute, ils devraient donc s'abstenir, au lieu d'affirmer des faits que la pratique vient contredire.

L'association libre des cultivateurs à Ghisteltes s'est livrée à de nombreuses expériences et, pendant plus de dix années consécutives, elle a obtenu des succès incontestables à la ferme *Britannica*. Entrons dans quelques détails et nous verrons que le sel est l'un des plus puissants auxiliaires de la production agricole.

Le sel exerce une action efficace sur la formation des épis des céréales et augmente le produit des grains. M. Baynes a ainsi obtenu un excédent important de récoltes en blé. M. Le-grand a constaté le même résultat sur l'orge et l'avoine, dans le comté de Lancaster. Nous pouvons en dire autant de M. Franson, de Norfolk. Dans ces diverses localités, le sel a été employé à la dose de 250 lbs à l'arpent ou à mélangé avec deux tiers de marne ou de chaux, à l'état de compost.

Ce compost a été très-efficace pour la culture des pommes de terre; la végétation a été plus vigoureuse et le produit supérieur.

Le sel exerce une action utile sur la betterave à l'état naturel, on trouve la betterave au bord de la mer, dans une atmosphère imprégnée de sel. 300 à 400 lbs. de sel mélangées aux fumiers ou autre engrais par arpent, accroissent sensiblement et immédiatement la végétation. Il est vrai que la betterave provenant d'une semblable culture ne convient pas à la fabrication du sucre, mais elle est excellente pour les animaux. Des résultats surprenants ont été obtenus à la ferme de Britannia en répandant sur le sol, à deux reprises, un mélange de compost et de sel.

Les cultivateurs du Devonshire, aussi bien que les directeurs de l'établissement de Britannia, affirment que l'usage du sel sur les prairies leur a donné les meilleurs résultats. Dans le Suffolk on précaunise le sel pour améliorer les pâturages; des expériences faites depuis 1821 et continuées jusqu'à ce jour ont été couronnées du même succès; celles faites à Ghisteltes datent de 1850 et confirment en tous points les bons résultats obtenus en Angleterre. Pour un arpent on prend 700 lbs. de chaux éteinte à laquelle on ajoute un tiers de sel, soit. 233 lbs.

1½ livre de sel répandue sur 100 de foin rend ce foin plus appétissant; les animaux le préfèrent à celui de qualité supérieure qui n'a pas reçu cette préparation. On l'emploie aussi avec avantage pour arrêter la fermentation putride qui attaque les foin récoltés dans de mauvaises conditions.

L'influence que le sel exerce sur la santé du bétail, disent le président et le secrétaire de Ghisteltes, est prouvée par de nombreuses expériences. Indépendamment des faits acquis depuis bien des années à cet égard dans beaucoup de pays, nous sommes heureux de pouvoir affirmer qu'il nous a donné des résultats très-satisfaisants. Seulement, au lieu de rationner le bétail, nous avons préféré disposer des morceaux de sel de roche dans les crèches. C'est, il nous semble, le meilleur moyen de l'employer.

Le sel préserve encore les moutons de la maladie dite cachexie (pourriture). En Angleterre, surtout on la combat, très-efficacement par son emploi. Enfin, maintes expériences nous ont prouvé que le sel a délivré nos champs des limaces, des chenilles et des vers. Il a suffi de le répandre à l'état pur à la volée, à raison de 250 lbs à l'arpent au moment où ces animaux se trouvaient à la surface du sol.

D'ailleurs les autorités scientifiques les plus distinguées sont d'avis que l'usage du sel doit être encouragé, car c'est un moyen d'accroître les produits de la terre. Tel est l'opinion de MM. Davy, Johnson, Boussingault, Barral, Malaguti, Velter, Lecq, Girardin, etc. Ce dernier s'exprime

ainsi dans son instruction sur l'emploi du sel en agriculture:

“ Les vaches laitières mises au régime salé ont plus d'appétit, une plus grande envie de boire; elles ont un plus bel aspect, le poil lisse; elles gardent plus longtemps leur lait et en donne davantage. La supériorité de la qualité des moutons dits *prés salés* est incontestable. Ces prés, situés sur les côtes de la Charante-Inférieure et de la Basse Normandie, ont acquis une valeur considérable. On a remarqué que le sel est un moyen de faire manger au bétail des herbes acides et de moyenne qualité. En Bretagne et en Basse Normandie, on a la vieille habitude d'arroser les fumiers avec de l'eau de mer. Le sel, mélangé au fumier ou employé en compost, dans la proportion de 250 lbs à l'arpent possède encore l'inappréciable avantage d'absorber l'humidité de l'atmosphère et de la mettre à la disposition des plantes qui souffrent de la sécheresse.”

Ces faits nous paraissent bien suffisants pour que les habitants des campagnes fassent usage du sel d'une façon générale et dans les proportions que nous venons d'indiquer.

CAUSERIE.

Le Curé et ses Habitants.

M. le Curé.—Mes amis, nous allons continuer, ce soir, le chapitre de l'économie. Nous avons établi deux grands principes, dans notre dernier entretien; et ces principes devraient être écrits sur la porte de nos maisons, de nos étables, et sur chaque pièce de nos champs. Pour les graver davantage dans notre mémoire, répétons-les de nouveau: *ne rien laisser perdre; régler nos dépenses sur nos revenus.*

Maintenant, passons à un autre détail de l'économie. Entr'autres choses, il faut d'abord économiser le temps. Voilà encore une de ces vérités qu'il est difficile de faire comprendre aux cultivateurs canadiens. Nul part plus qu'ici, en Canada, les cultivateurs travaillent avec une énergie et une constance sans pareille, pendant certaines saisons de l'année; malgré cela, il est peu de pays, où il se perd plus de temps, pendant les *mortes saisons*. Vous me pardonnerez ma franchise, mes bons amis, en considération du vif et sincère intérêt que je vous porte.

Les Habitants.—Continuez, Monsieur le Curé, nous aimons à vous entendre dire nos vérités, et nous savons depuis longtemps que le Canadien aime à prendre un bon repos, après un rude travail.

M. le Curé.—Je vais donc profiter de vos bonnes dispositions pour vous

dire ce que je pourrai imaginer de mieux, sur le bon emploi du temps.

Un proverbe américain dit : *le temps est de l'argent* ; bien employer ce temps ou bien travailler, c'est obtenir l'argent dont on a besoin et que la naissance n'a pas donné.

Voici un calcul qui vous fera toucher du doigt la vérité de ce proverbe. Il a été fait par un savant et un homme qui a fait lui-même fortune, par le bon emploi du temps. Ce calcul intéresse les ouvriers comme les cultivateurs. Supposez, dit-il, que 1,800,000 individus soient occupés aux travaux de l'agriculture, aux professions industrielles ou commerciales ; supposez encore que, sur ce nombre, il s'en rencontre six sur cent qui perdent volontairement un jour seulement par semaine, et cela pendant toute l'année. Maintenant, calculons : nous arrivons à la perte de 108,000 journées par semaine, ou à celle de 5,616,000 jours par an. Fixons, à présent, le salaire de chaque homme, à trois chelins, et nous aurons une perte de 324,000 chelins par semaine, et celle de 16,848,000 chelins ou 3,369,600 piastres au bout de l'année.

Appliquons ce calcul au Canada, comptons, si nous le pouvons, toutes les journées qui se perdent pendant nos longs hivers, surtout pendant le carnaval, et ajoutons-y celles perdues pendant la belle saison de l'été, et nous serons effrayés des sommes énormes que nous produisons, par la perte du temps, et nous serons forcés d'avouer, qu'avec ces miettes qui tombent de nos tables, on pourrait nourrir grassement tous nos pauvres, améliorer nos terres, ouvrir des routes au milieu de nos forêts et payer bien des dettes.

Les habitants.— Savez-vous, Monsieur le Curé, que nous n'avons jamais sérieusement pensé à cela.

M. le Curé.— Je le sais bien, mes bons amis, et je sais de plus que beaucoup continueront de ne pas y penser, surtout parmi ceux qui voient leurs père et mère épuiser leurs forces, sacrifier la santé de leur corps et souvent celle de leur âme, pour leur léguer une petite fortune.

Tenez, voici ma conviction et celle de tous ceux qui connaissent l'histoire de notre pays et des ressources dont nos pères ont pu disposer : Si les premiers habitants de cette colonie, ainsi que leurs enfants, avaient su économiser les abondantes récoltes que leur donnaient leurs terres, faire un judicieux emploi du temps ; aujourd'hui, notre petit pays serait un des plus riches de la terre, surtout parmi ceux qui ont un climat aussi rigoureux que le nôtre.

Les habitants.— Mais, Monsieur le Curé, un homme n'est toujours qu'un homme, et il faut bien se reposer quelquefois.

M. le Curé.— Oui, un homme n'est

toujours qu'un homme, il faut qu'il se repose, et Dieu et l'Eglise l'ont compris avant nous, et mieux que nous ; c'est pour cela qu'ils nous ont donné le septième jour et quelques fêtes pour nous reposer, c'est pour cela encore que chaque fois que des hommes vains et aveuglés par l'orgueil, ont voulu changer cet ordre divin, ils sont toujours arrivés aux plus déplorable résultats.

L'économie du temps s'enchaîne nécessairement au principe suivant : *Ne remettez jamais au lendemain ce que vous pouvez faire le jour même.* Ce principe, vrai dans l'ordre physique comme dans l'ordre moral est appuyé sur l'expérience de tous les jours. En effet, combien de personnes, de cultivateurs, surtout, ont fait et font encore des pertes considérables, pour remettre au lendemain, ce qu'ils pourraient facilement exécuter sur le champ. Voici un fait, arrivé il y a quelques années, je ne sais trop dans quel pays : Un avocat, d'une grande science légale, d'une étude sérieuse, et prolongée, était constamment environné de clients, qui accouraient de toutes parts, pour le consulter et lui soumettre des difficultés. Un cultivateur d'une campagne éloignée, entendant raconter tous les services que rendait cet homme de loi, dit un jour à sa femme : il faut aussi que j'aille consulter cet avocat. Aussitôt dit, aussitôt parti. Arrivé en présence de ce célèbre juriste, notre homme lui dit : Monsieur l'avocat, il y a longtemps que j'entends parler de vous, tout le monde se vante d'avoir reçu de vous des *consultes* qui leur ont été très-utiles ; moi aussi je voudrais avoir une *consulte*. Sur quel sujet, demande l'avocat ? Sur le sujet que vous voudrez, lui répliqua le cultivateur. Après avoir réfléchi quelque temps, notre juriste prend une feuille de papier, écrit une seule phrase et la passe à son homme, en lui disant : Voilà ce qu'il vous faut. En recevant cette feuille, le cultivateur paie dix chelins qu'on lui demande en retour et se met en route. Il arriva chez lui à la fin de la journée et assez fatigué. Il avait dans son champ une grande quantité de grain coupé. Comme le temps avait la plus belle apparence, il dit à sa femme et à ses enfants : Comme je suis fatigué, nous allons attendre à demain pour rentrer la récolte.

Aussitôt, la bonne femme lui dit, mais montre-nous donc la *consulte* que tu as reçue. Le bon mari tire sa feuille de papier, soigneusement enveloppée, l'étend, et on y lit ces mots : *Ne remettez jamais au lendemain ce que vous pouvez faire le jour même.*

(A Continuer.)

—La Gazette des familles Canadiennes.

Plantation des pommes de terre hatives et tardives

Nous ne parlerons aujourd'hui ni de tout ce qui doit avoir lieu, pour obtenir et conserver de bonne semence : maturité complète, chaulage aussitôt après la récolte, et non lorsque les germes se développent, verdissement des tubercules sous l'influence du jour ; nous ne parlerons pas non plus des labours préparatoires et de la fumure que l'on doit donner au sol avant l'hiver, etc. En temps et lieu, nous reviendrons sur chacune de ces opérations.

Nous prenons aujourd'hui la pomme de terre dans le lieu plus ou moins convenable où elle a été conservée, et dans l'état de germination plus ou moins avancé où elle se trouve, et nous disons :

Choisissez des tubercules entiers, de moyenne grosseur, ou des quartiers de gros tubercules coupés au moins huit jours d'avance et en long, de manière que chaque morceau porte un ou plusieurs germes de la partie supérieure, que nous avons appelée *couronne*. Ces germes sont les plus hâtifs, les plus vigoureux et les plus productifs.

Si, parmi vos pommes de terre, vous en trouvez qui soient atteintes de la maladie, mais déjà germées, plantez-les avec confiance ; elles donnent, (ce que le premier il y a longtemps nous avons constaté et publié.) des produits exempts de maladie. On obtient surtout ce résultat en plantant, au moment même de l'arrachage de la récolte, les tubercules malades, mais déjà germés, que l'on rencontre assez souvent. On les garantit des gelées par un fort buttage d'hiver.

Nous avons dit aussi qu'il ne faut pas jeter au hasard le tubercule dans la terre. On doit le placer les germes de la couronne en dessus, c'est-à-dire de manière que les tiges se développent verticalement et non d'abord en dessous ou de côté.

Si le terrain n'a pas été fumé avant l'hiver, il faut ;—le tubercule ayant été déposé de 3 à 5 pouces de profondeur, suivant la nature sèche ou humide, légère ou compacte du terrain, et recouvert de terre, —placer, comme nous l'avons encore conseillé, le fumier à la surface du sol, c'est-à-dire au dessus du tubercule et sans contact avec lui. Puis, on donne immédiatement un buttage d'hiver de 8 à 9 pouces que l'on rabat en partie lorsque les gelées ne sont plus à craindre. Le fumier, placé ainsi entre deux terres au-dessus du tubercule, donne d'excellents résultats, surtout si on l'a mélangé de chaux.

Aussitôt qu'on voit, après ce débutage, les tiges commencer à percer la terre, on rétablit un nouveau buttage et ce buttage devient définitif.

Plus tard, nous parlerons successi-

vement de tous les autres soins qu'exige la culture des pommes de terre.

THÉORIE DU BUTTAGE OU RECHAUFFAGE DES POMMES DE TERRE.

Le buttage des pommes de terre n'est pas pratiqué par tous avec l'intelligence désirable. M. Châtel en donne une théorie suivant nous tellement claire et rationnelle, que tout cultivateur qui la lira sera fixé sur l'usage qu'il doit faire de cette opération :

“ On sait que Mathieu de Dombasle ne buttait pas ses pommes de terre, et qu'il a affirmé dans ses ouvrages que, par ce mode de culture, il obtenait des résultats meilleurs que par le buttage. Eh bien ! c'est précisément dans ces résultats que je trouve l'argument le plus concluant en faveur de mon

système de buttage très-hâtif.

“ En ne buttant pas, Mathieu de Dombasle n'obtenait que des pommes de terre composées de celles que j'ai appelées de *première formation*, dans lesquelles seules se concentrait toute la force de végétation souterraine. De plus, elles recevaient une somme plus considérable d'air et de chaleur ; on doit, surtout dans les terres légères, comme dans les terres sèches, planter plus profondément que quand les plantes doivent être buttées.

Dans mon système de buttage très-hâtif, le succès est dû surtout à ce que cette opération a pour effet de provoquer, plus tôt que par le procédé généralement usité, la formation des tiges *souterraines*, c'est-à-dire *tuberculifères*. Là se trouve l'analogie avec celui de Mathieu de Dombasle, et aussi

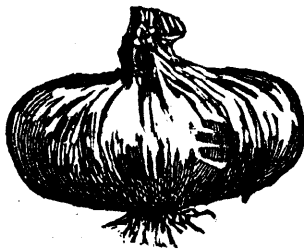
une nouvelle preuve des avantages de la plantation hâtive, qui produit le même effet.

“ Parmi les inconvénients du buttage tardif, il en est encore un très-grand, surtout dans les plantations dont les rangs ne sont espacés que de (18 pouces à 2 pieds), c'est de couper *au moins l'extrémité* des tiges souterraines (coulants, filets, comme on les appelle vulgairement) où se forme toujours un beau tubercule, et, chose remarquable, souvent sain, alors que les autres sont atteints de la maladie. Bien des fois, dans mes recherches, j'ai constaté ce fait qui, pour l'étude des causes de la maladie des pommes de terre, me paraît présenter un véritable intérêt.”

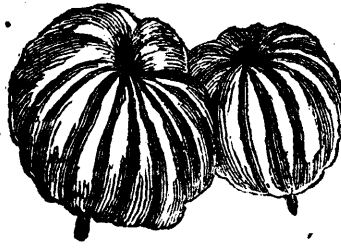
V. CHATEL.

HORTICULTURE.

Extraits du GUIDE POUR LA CULTURE DU JARDIN PÔTAGER de Wm. Evans, Montréal,
(Distribué gratuitement aux patrons de son établissement.)



35. GROS OGNON ROUGE.



36. PIMEN GROS CARRÉ DOUX.

POIS,

VARIÉTÉS IMPORTÉES.

Première récolte de Carter.....	par pinte	0.30
Hâtif de Dickson, les premiers et les meilleurs	“	0.30
“ Extra de Philadelphie.....	“	0.20
“ Daniel O'Rourke.....	“	0.20
“ Sangsters No. 1.....	“	0.20
“ Prince Albert.....	“	0.20
“ De Kent.....	“	0.20
“ Empereur.....	“	0.20
“ D'Auvergne.....	“	0.20
“ Nain de Bishop.....	“	0.20
“ Tom Thumb, très nain.....	“	0.30
“ Princesse Royale de McLean.....	“	0.30
“ Héro du Yorkshire.....	“	0.30
“ Alliance ou Eugénie.....	“	0.25
Moelleux nain hâtif.....	“	0.20
“ Nain de Bishop.....	“	0.20
“ Vert de Woodford.....	“	0.20
“ Yeux noirs.....	“	0.20
Especies ridees (Moëlleuses).....		
Hâtif de McLean nouvelle variété, bleue ridée, presque aussi hâtive que celle de Sangster No. 1.....	“	0.30
Petit bijou de McLean, nouvelle variété moëlleuse très productive et très hâtive...	“	0.30
Champion d'Angleterre.....	“	0.20
Perfection de Veitch.....	“	0.30
Reine d'Angleterre.....	“	0.20
POIS SANS PARCHEMIN OU MANGETOUT.		
Nain hâtif.....	“	0.60
Grand Turc à fleurs blanches.....	“	0.60

Culture.—Le pois mûrit le plus tôt dans un sol léger et riche, bien enrichi l'année précédente. Plantez aussitôt que la terre pourra se travailler ; pour récoltes successives semez à quinze jours d'intervalle pendant la saison. Plantez en rangs simples ou doubles à un pouce de distance dans le rang, trois pouces de profondeur et espacés de trois à six pieds, selon la hauteur des pois. Si vous semez sur deux rangs, ceux-ci devront être distants de huit pouces. Cette méthode est préférable, comme un rang de rames sert à deux rangs de pois. Une chopine des petites variétés devra semer une étendue de soixante pieds. On devra récolter à mesure que les pois seront bons à manger. Les espèces naines n'ont pas besoin de rames.

POMMES DE TERRE,

Hâtive Rose

“ Kidney à feuilles de hêtre,

“ de Williams,

“ Blanche,

“ de Goodrich,

Harrison,

Gleason,

Calico,

Garnet Chili, et autres variétés.

Celles qu'on veut récolter de bonne heure devraient être plantées dans une terre légère, dans un endroit abrité, aussitôt que la terre pourra se travailler au printemps. Les patates sont ordinairement plantées en rangs ou par fosses. Dans un terrain riche, moins on mettra de fumier plus les patates seront de bonne qualité ; elles seront aussi moins exposées à se gâter. Si on les plante par fosses il faudra les espacer de deux pieds et demi à trois pieds, pour les espèces ordinaires, et de 18 à 20 pouces pour celles qui sont hâtives. On coupera les patates par morceaux d'un ou deux germes et on en mettra deux ou trois morceaux par fosses ; ou en rangs, un morceau à tous les dix à douze pouces selon la nature de l'espèce que l'on cultive. Aussitôt que les plants seront sortis de terre, sarcliez et remuez la terre tout autour ; rechauffez légèrement chaque fois que vous sarcliez et entretenez la terre nette et meuble.

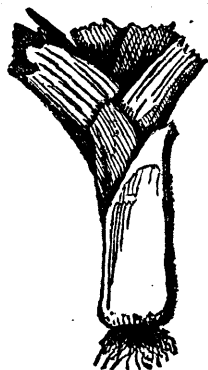
RADIS,

GRAINE FRANÇAISE.

Rose hâtif [No. 1] p. pqt. 5 c, p. oz 10 p.lb.	0.50
Blanc [No. 38].....	“ “ 0.50
Ecarlate [No. 2].....	“ “ 0.50
“ foncé demi long [No. 31]...	“ “ 0.50
“ tacheté blanc,...	
nouvelle espèce [No. 4].....	“ “ 0.75
Violet [No. 14].....	“ “ 0.60
Noir d'hiver d'Espagne [No. 40]	“ “ 0.75
Blanc “ [No. 15] ...	“ “ 0.60
Jaune, petit hâtif [No. 17].....	par paquet 0.05
Noir “ [No. 16].....	“ 0.05
RAVE (Radis long)	
Longue Rose ou saumonée...	par lb. 0.50
“ Ecarlate, feuilles courtes [No. 8.]	“ “ 0.50
Longue Violette [No. 39]...	“ “ 0.60

Culture.—Pour celles qu'on veut avoir de bonne heure, il faut semer sur couches chaudes en Mars ou Avril, et quand les plants seront levés il faudra leur donner de l'air chaque fois qu'il fera beau

temps. Pour la récolte principale, semez en pleine terre par rangs de huit à dix pouces, aussitôt que la terre peut être travaillée. Si le temps est au sec arrosez et détruisez les mauvaises herbes. Pour des récoltes successives il sera bon de semer à des intervalles de dix à douze jours pendant la saison.



37. POIREAU LONG COMMUN.



38. RADIS BLANC.

RHUBARBE. Victoria et autres espèces..... par paquet 0.10
Culture.—La graine de ce légume doit être semée dans le même temps et de la même manière que la carotte. Faites les rangs à 14 pouces de distance, couvrez la graine d'un pouce et demi de terre et éclaircissez les jeunes plantes à quatre ou cinq pouces d'espace. Cultivez de la manière ordinaire.

SALSIFIS. (No. 41) ou Huitres Végét. par pqt. 10c per oz 20c par lb. 2.00
Culture.—La graine de ce légume doit être semée dans le même temps et de la même manière que la carotte. Faites les rangs à 14 pouces de distance, couvrez la graine d'un pouce et demi de terre et éclaircissez les jeunes plantes à quatre ou cinq pouces d'espace. Cultivez de la manière ordinaire.

SCORSONERE ou Salsifis noir..... par paquet 0.10
 Cette plante qui ressemble beaucoup au salsifis, se cultive de la même manière. On l'apprête pour la table de la même manière.

TABAC, diverses espèces..... par paquet 5c. par oz. 0.30
Culture.—Le tabac exige un bon sol qu'il faut ameublir parfaitement par de nombreux labours, hersages et roulages. La graine devrait être semée claire et à la volée, sur couche, vers la fin d'Avril ou au commencement de Mai. Couvrez avec un peu de terreau frais que vous presserez sur la graine soit avec le dos de la bêche ou de la houe. Quand les plants commencent à paraître il faudra les sarcler et les éclaircir de manière à leur laisser assez d'espace pour qu'ils grossissent sans obstacle. On transplante du 1er au 20 Juin profitant d'une journée humide. Il faudra marquer le terrain par lignes droites espacées de trois pieds dans toutes les directions. A l'intersection de ces lignes faites des fosses peu profondes qui se trouveront à trois pieds les unes des autres en tous sens—puis transplantez, ayant soin de presser la terre soigneusement autour des racines. Si la terre n'était pas humide lors de la transplantation, il faudrait arroser en plantant. Il faudra sarcler souvent et avoir soin de remuer toute la terre. Quand les plants seront assez élevés il faudra en pincer la tête, ôter les feuilles les plus rapprochées de terre et drageonner, ne laissant sur chaque pied que le nombre de feuilles qu'il peut porter avantageusement, ce qui est de huit à dix feuilles. A mesure que la plante avance il faut redoubler de soins pour éloigner les insectes qui les ravagent et pour enlever les bourgeons qui se forment sur la tige à chaque feuille. Quand la plante commence à mûrir elle se durcit et prend une couleur tachetée qu'il est facile d'observer. Si la saison est sèche et favorable les premiers plants mûrs pourront être laissés debout jusqu'à ce qu'une quantité suffisante soit mûre, avant de commencer la récolte. Pour couper la plante on se servira d'un couteau bien aiguisé et on fendra la tige jusqu'à la moitié de sa longueur, ayant soin de ne pas casser ou endommager les feuilles. On exposera ensuite les tiges au soleil, le pied relevé et quand la plante sera suffisamment fanée pour qu'on puisse la manœuvrer sans la briser, on fera des tas de sept à neuf pieds réunis, et on les pendra aussitôt que possible en évitant de les laisser dessécher au soleil. Il vaut mieux couper les plants dans l'après-midi : les risques de brûler les plants au soleil sont moins grands. Les perches sur lesquelles on pend les plants sont ordinairement de quatre pieds de long et assez fortes pour porter leur charge; quand celles-ci sont chargées on devra les transporter à la grange. Si le temps est au beau il vaut mieux donner de l'eau et de la lumière à la plante afin de faciliter la dessiccation, et pour rendre la feuille plus forte et plus élastique quand elle est sèche. La grange ou remise employée pour la dessiccation devrait avoir plusieurs portes et devrait être assez élevé pour

pendre trois ou quatre rangées au dessus les unes des autres. Le tabac devrait être suspendu de telle manière à ce que les plants soient séparés les uns des autres.



39. RAVE VIOLETTE.



40. RADIS NOIR D'HIVER.

TETRAGONE, ou Epinard de la Nouvelle-Zélande..... par paquet 0.10
Culture.—La graine peut être semée en pleine terre d'Avril à Juillet dans une terre riche humide et très meuble. Faites les rangs profonds d'un pouce et demi et espacés de trois pieds. Semez très clair de manière à n'avoir qu'une plante par pied de terrain. Si la saison était sèche il faudrait arroser. Ils poussent avec vigueur et dans une bonne terre ils s'étendront à trois pieds dans chaque direction avant la fin de la saison.

Il faudra couper ou pincer les jeunes feuilles de sur les branches, en ayant soin de ne pas endommager les extrémités des tiges principales. Ces feuilles et celles qui repousseront à leur place fourniront une abondante récolte jusqu'à la dernière saison.

On fait cuire et on sert comme pour les épinards ordinaires.

TOMATE,

Grosse Rouge hâtive [No. 42]...	par paq. 5 par oz	0.20
York hâtive.....	" "	0.10
Grosse Rouge.....	" "	0.15
" Jaune.....	" "	0.25
Petite Cerise.....	" par paquet	0.10
" Jaune, Ronde.....	" "	0.10
Améliorée de Lester.....	" "	0.15
Grosse Chihuahua.....	" "	0.15
Tilden, nouvelle.....	" "	0.15
Mexicaine ".....	" "	0.15
Général Grant.....	" "	0.15

Culture.—Semez les graines sur couches chaudes, en Mars, en rangs espacés de cinq pouces et profonds d'un pouce. Quand les plantes auront deux pouces de hauteur, il faudra les transplanter dans une autre partie de la couche, et les piquer à quatre ou cinq pouces de distance ou les mettre en petits pots ne laissant qu'une plante par pot. Aussitôt que la température de Mai le permettra on pourra mettre les plantes en pleine terre à trois pouces d'espace dans toutes les directions. Arrosez abondamment lors de la transplantation. Abritez du soleil pendant quelques jours jusqu'à ce qu'ils soient tout-à-fait repris et pendant l'été, cultivez de la manière ordinaire.

HERBES POTAGERES et Plantes Officinales.

Absinthe	0.05
Anis vert	par paquet 0.05
Baume citrayon	" 0.05
Basilic doux.....	" 0.05
Bourrache	" 0.05
Carvi.....	p. pqt. 5c. p. lb. 0.50
Coriandre	par paquet 0.05
Estragon,	racines p. douz.
Fenouil	par paquet 0.05
Mauve des marais	" 0.05
Hyssope.....	" 0.05
Lavande	" 0.05
Marjolaine.....	" 0.05
Marrube	" 0.05
Raiponce.....	" 0.05
Romarin	" 0.05
Souci des jardins.....	" 0.05
Safran.....	p. douz. deracines

A Continuer.

LA SEMAINE AGRICOLE

MONTRÉAL, 31 MARS 1870.

De l'engrais des veaux.

Un des meilleurs moyens d'engraisser les veaux, est de les placer dans un petit quarré, assez étroit pour qu'ils ne puissent pas se retourner, de sorte qu'ils ne peuvent qu'aller en arrière, jusqu'au fond du quarré.

Si le nourrisseur vient pour porter le lait, il ouvre un petit trou, assez grand pour qu'il puisse y passer la tête et qui se trouve dans la porte ; dès que l'animal voit la lumière, il s'avance, sort la tête, que le vacher met dans la chaudière ; et ayant appris à boire le lait, il engraisse plus rapidement que par aucune de nos méthodes, où l'on attache le veau et où on lui permet de courir dans la place ou la cour. Les fermiers hollandais suspendent un morceau de craie près de la porte pour que le veau puisse le lécher ; le plancher des quarrés hollandais est en ouvrage de treillis, de sorte que le veau y est toujours parfaitement sec. De cette manière, la quantité de lait pour engraisser parfaitement le veau est donnée, que sa mère en ait assez elle-même, ou non. Si le veau est constipé, un peu de bouillon de lard ou de mouton le remettra ; et s'il commence à se purger, une petite quantité de présure dont on se sert pour faire prendre le lait, le guérira. Dans le cours de l'engrais, on donne aux veaux de la farine d'orge et de la graine de lin bouillie. On doit un peu saigner le veau une ou deux fois dans la dernière semaine ou les derniers dix jours.—*Journal d'Agriculture.*

Des chevaux.

Depuis plusieurs années, on s'aperçoit que nos races d'animaux dégénèrent. A quoi donc cela est-il dû ?

On ne prend pas assez de soin de nos animaux, on ne les nourrit pas assez bien, et l'on ne choisit pas assez les sujets quand il s'agit de les faire rapporter.

On aura beau avoir des races d'animaux supérieurs, si on ne les traite pas bien, si on ne choisit pas les sujets pour les accoupler, infailliblement, il y aura décadence.

Des animaux chétifs ne peuvent donner des produits qui leur soient supérieurs. Et cette remarque s'applique surtout aux mâles. En vérité, nos cultivateurs ne choisissent pas assez bien leurs animaux reproducteurs. Ils y gagneraient certainement à s'éloigner un peu de leur localité, pour accoupler leurs femelles avec des mâles

à belles et bonnes proportions, et de race améliorée.

Généralement aussi, dans les campagnes, on fait couvrir un trop grand nombre de femelles par le même mâle.

Un cheval, par exemple, ne peut pas être aussi fort, et donner d'aussi bons produits, si au lieu de lui donner qu'environ 30 à 40 juments, on lui en fournit 70 à 80, comme cela arrive assez fréquemment. C'est une observation que l'on nous a faite ces jours derniers, et nous la trouvons juste.

On parle beaucoup de ce temps-ci d'importer des animaux reproducteurs pour améliorer nos races. Nous aimons à croire que cette importation, si elle est bien dirigée, pourra avoir de bons effets, quoique dans le fond, nous croyions qu'en choisissant dans les races déjà améliorées que nous possédons en Canada, les meilleurs reproducteurs, on parviendrait sûrement au but qu'on se propose, d'une manière bien moins dispendieuse.—*Journal d'Agriculture.*

De la manière d'élever les veaux.

La manière d'élever les veaux est variée. Il n'y a pas de doute, que le mode naturel, c'est de les laisser téter leurs mères ; mais ce n'est, pour le certain, ni le meilleur ni le plus profitable ; les plus beaux veaux que nous ayons jamais vus, ont été élevés avec du lait écrémé, il devrait avoir bouilli, et être refroidi à la température de celui qui fut d'abord donné par la vache, ou un peu plus chaud, et dans cet état, il devrait être donné au veau. On donne souvent le lait aux veaux, l'ayant seulement chauffé, mais on ne réussit pas si bien de cette manière qu'en le faisant bouillir. Si on donne le lait trop froid, le veau aura le débord. Dans ce cas, deux ou trois cuillerées de présure mises dans son lait, l'arrêteront bientôt. Si au contraire le veau est constipé, le bouillon au lard est avec succès mis dans son lait. D'abord, un gallon de lait par jour suffira pour un veau. L'allocation ordinaire est à peu près le double de cela au bout des premiers 8 à 10 jours, et elle est un peu augmentée avec l'âge de l'animal. Lorsque le veau a treize semaines à peu près, il fera bien à l'herbe sans lait.

Une petite quantité d'avoine et de son, une pinte de chaque, à peu près, qu'on donne au veau vers midi, l'avancerait beaucoup dès qu'il est capable de le manger ; on devrait aussi le stimuler à manger du foin, et pour cela, en mettre toujours devant ses yeux. Le veau doit avoir ses portions de lait à des heures déterminées, à 8 heures, a. m., et à 4 heures p. m., (1) et

(1) Il vaut mieux faire boire 4 à 5 fois par jour.

être régulièrement soigné à ces heures, autrement il n'avancerait pas. Des expériences ont montré qu'il n'est pas absolument nécessaire de donner du lait aux veaux après qu'ils sont âgés d'un mois : (2) pour les sévrer graduellement, 2 pintes de lait avec une petite quantité de graine de lin bouillie dans l'eau données ensemble, suffiront ; et en diminuant graduellement le lait, le veau fera bientôt sans lui. Le thé de foin avec 2 pintes de lait fera bien aussi, mais il n'est pas si nutritif que la graine de lin. On fait le thé de foin en mettant la quantité nécessaire de foin dans une cuve ; on y verse une quantité suffisante d'eau bouillante, on couvre la cuve, dans laquelle on laisse l'eau assez longtemps pour extraire la force du foin.—*Journal d'Agriculture.*

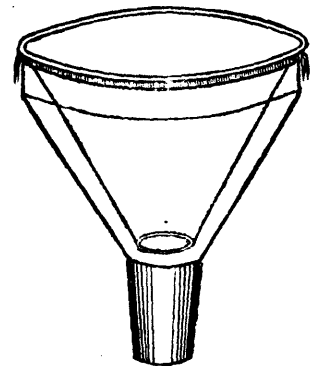
(2) Cependant il vaut infiniment mieux le faire.

Manière de faire le sucre d'érable.

(Suite.)

TRAINEAU-suisse, BARILS, COULOIRS.

Dans les grandes érablières, les Américains se servent de *suisse* pour ramasser l'eau. Ces traîneaux auxquels on attèle des bœufs ou un cheval ressemblent aux nôtres, si ce n'est que les membres ont huit pouces de large afin de moins enfoncer dans la neige et de mieux entretenir les chemins. Comme nous l'avons dit précédemment, ils se servent aussi de trois quarts de 40 gallons qu'ils remplissent par la bombe, au moyen



d'un grand entonnoir (qui peut tenir 3 gallons). Ils y ajoutent un couloir en grosse mousseline claire cousu sur deux anneaux, en fil de fer. Celui de dessus est fait de manière à serrer autour du dessus de l'entonnoir tandis que celui d'en bas est assez petit pour tenir en dedans de l'entonnoir sans toucher au fond du aux côtés et de manière à laisser

un demi-pouce de jeu tout autour afin que l'eau passe facilement. Ils étendent aussi un morceau de grosse mousseline claire sur l'ouverture du réservoir, de manière que l'eau se trouve coulée de nouveau en y entrant. De plus, dans le réservoir même et auprès du bout le plus rapproché de la cabane, ils étendent d'un côté à l'autre du réservoir un morceau de grosse mousseline au travers de laquelle tout l'eau doit passer avant de parvenir au petit réservoir de la cabane. Ces précautions montrent toute l'importance qu'on attache à la plus minutieuse propreté, afin de faire du sirop et du sucre de Ire. qualité.



RAMASSER L'EAU.

Les chemins sont faits de manière à approcher autant que possible tous les arbres de la sucrerie. Si ce but est atteint on préfère ne se servir que d'une seule grande chaudière (4 gallons) pour transporter l'eau à la voiture. Notre 2me gravure représente la meilleure manière de vider les chaudières suspendues à l'arbre par les gouttières rondes dont nous avons déjà parlé et qui peuvent se faire aussi bien en gros fer blanc qu'en bois. Au lieu de placer son seau à terre (au risque de le voir culbuter) puis jeter le couvert de la chaudière à terre (au risque de le salir), puis décrocher la chaudière (au risque de la renverser,) la verser à deux mains se baisser pour ramasser le couvert, se baisser pour ramasser le couvert, se baisser pour ramasser le couvert, se baisser pour ramasser le couvert, se baisser pour ramasser le couvert, etc., l'opération est simplifiée de la manière suivante : On met le couvert sous le bras gauche, on prend son seau dans la main gauche et avec la main droite on vide la chaudière que l'on recouvre ensuite ; on fait ainsi l'opération dans quelques

instants sans rien salir et sans même se pencher.

Si vous trouvez une grande chaudière qui n'est qu'à demi pleine et qu'il y ait dans les environs une petite qui renverse, changez ces chaudières de place. Avec ces précautions vous sauvez dans le cours de la saison une quantité assez considérable d'eau. Si vous avez un grand réservoir, il importe d'approcher la voiture de manière à décharger les quarts avec le plus de facilité possible. On se sert à cet effet de deux glissoires assez peu élevés pour qu'un homme y roule un quart facilement. Si l'on ne pouvait ramasser l'eau avec un cheval, il faudrait se servir d'un traineau à lisses très larges sur lequel on traînerait un petit baril. Si celui-ci est défoncé d'un bout on trouvera qu'une espèce de fongure d'un pouce ou deux plus petit que le fond et qu'on laissera flotter empêchera presque entièrement l'eau de jaillir en la transportant.

FAIRE BOUILLIR—ECUMER. MANIÈRE DE FAIRE DU VINAIGRE.

L'homme le plus habile et le plus soigneux doit se charger de cet ouvrage. Il faudra croiser soigneusement le bois dans le fourneau et le tisonner souvent et ne pas laisser abattre le feu, ou brûler en amortissant. Il faut tâcher que l'eau bouille à gros bouillons et se culbute dans toutes les parties des divers bacs, ou casseroles. Une écume épaisse se formera et flottera sur les bords qu'on ne manquera pas d'enlever très-souvent. On pourrait la conserver, la laisser refroidir, l'écumer, et la mettre dans un baril auquel on ajoutera une quantité égale d'eau de pluie avec un peu de vinaigre. Au bout d'un an, on se sera procuré un excellent vinaigre.

Si l'eau menaçait de renverser, on y ajouterait un morceau de saindoux gros comme un petit pois, ce qui l'abattrait pour deux heures, sans faire tort au sirop. S'il fallait bûcher le bois dans la cabane, fermez-en la porte et faites en sorte qu'aucune écorce ne tombe dans les vaisseaux.

Si vous n'avez pas un petit réservoir qui coule de lui-même (au moyen d'un robinet) pour remplacer l'eau qui s'évapore, il faut un grand soin pour toujours tenir les vaisseaux à la même hauteur ; souvent on s'absente de la cabane et quand on y

revient le sirop est en partie brûlé. Veillez aussi à ne pas faire bouillir trop d'eau à la fois, le feu étant égal, moins il y a d'eau dans un bassin, plus l'évaporation d'une quantité donnée se fait rapidement.

Il vaut mieux mettre en sirop aussitôt que possible ; de fait, on ne devrait jamais conserver l'eau plus de vingt quatre heures. Quarante gallons d'eau font un gallon de sirop qui pèsera dix livres froid, si vous avez deux ou trois bacs sur le même feu il sera bon, quand le sirop sera passablement avancé, de les transvider dans celui au-dessus du feu, ayant eu le soin de le laisser abattre immédiatement. Il faut remettre de l'eau dans ces bacs sans perdre un instant, autrement on les brûlerait très vite. Faites bouillir le sirop jusqu'à ce qu'il tombe de la palette en gouttes larges de trois quarts de pouce. Laissez alors diminuer le feu, enlevez autant de sirop que vous pourrez avec un vaisseau (fait exprès, contenant deux pintes, et auquel est fixé un long manche). Ayez près de vous un seau d'eau froide. Si vous désirez vider le vaisseau entièrement, deux hommes pourraient facilement, quand il ne restera plus que quelques gallons de sirop, soulever la casserole d'un bout et faire couler le sirop par un coin. Le sirop devrait toujours être coulé. Il est bon de le mettre dans un baril de vingt gallons qu'on laisse reposer deux heures. Il vaut mieux ne faire que quelques gallons de sirop à la fois. Celui-ci est meilleur, il court moins de risques et on le fait d'autant plus vite qu'il y a moins épais d'eau dans les casseroles.

CLARIFIER LE SIROP.

Il vaut mieux clarifier souvent le sirop et le faire par petites quantités disons dix gallons.

On recommande un petit bac ou casserole en tôle galvanisée et fait comme les grands décrits dans notre article précédent, du 24 Février. Une grandeur convenable sera de 24 pouces sur 18, et profonde de neuf pouces. Cette lèche-frite serait placée sur un petit fourneau ayant une cheminée ou tuyau en commun avec celui des grands bacs dont nous avons parlé. On mettra environ deux pouces d'épaisseur de sirop. Si l'on a eu soin de ramasser l'eau proprement et qu'on a fait bouillir soigneusement, le sirop,

après avoir reposé dans un baril, 24 heures, sortira de la champlure aussi clair et presque aussi blanc que du miel coulé. Cependant, c'est la coutume de le clarifier au moyen d'œufs battus ou de lait et quelquefois avec les deux. Les œufs blanchissent le sirop davantage, mais font perdre au sucre son goût d'érable, il vaut donc mieux se servir de lait. Une chopine suffira pour clarifier dix gallons de sirop. Il faudra donc mesurer la proportion de lait nécessaire pour clarifier la quantité de sirop que l'on doit mettre dans la casserole, brasser et les y vider ensemble. Aussitôt que cela commencera à bouillir, le lait et les saletés viendront ensemble à la surface et formeront une écume épaisse ; il faudra écumer à mesure que cette broue se formera. Faites bouillir et écumez jusqu'à ce que le sirop pèse exactement 10½ livres par gallon. Si vous voulez faire le meilleur sirop, et qui se conservera parfaitement, prenez la précaution d'avoir une romaine et un gallon, et pesez votre sirop bouillant et donnez-lui exactement ce poids. En refroidissant, il s'appesantira de manière à peser 11 livres, et c'est là l'étalon du poids pour le sirop d'érable. Si vous devez en faire du sucre c'est d'ailleurs la meilleure manière de préparer le sirop.

Si vous devez mettre en sucre, le sirop devra bouillir jusqu'à ce qu'il fasse des cheveux, c'est-à-dire qu'il tombe d'une cuillère en brins de trois ou quatre pouces de longueur. Pour le mettre en pain, il faudra l'enlever du feu et le brasser jusqu'à ce qu'il commence à faire des grains et à blanchir, quand on le vidra dans des moules (en ferblanc) de la forme et de la grandeur désirable. Pour du sucre granulé (en grains détachés) il faudra continuer à brasser jusqu'à ce qu'il soit presque sec, quand il faudra le mettre dans un baril à fond troué où il finira de sécher.

QUEL EST LE PLUS PROFITABLE DU SUCRE OU DU SIROP ?

L'American Agriculturist auquel nous empruntons ces détails répond comme suit à cette question. Il faudra dans l'appréciation faire la différence des localités. Voici ce qu'il dit : " En général, le sirop bien fait, paye mieux si ce n'est au commencement de la saison, quand de petits pains de bien beau sucre se vendent depuis 30 à 40

sous la livre. Plus tard, on n'en obtiendra guère plus de 22 sous et alors le bon sirop aura plus de valeur, comme celui-ci vaut bien mieux que le plus beau miel et tous les autres sirops pour les crêpes gâteaux, etc. On se fatigue du miel mais on ne se fatigue point du bon sirop. *Mais il faut qu'il soit de la meilleure qualité.* Il y a autant de différence entre du bon sirop fait comme nous l'avons décrit et celui fait en ramassant l'eau dans des auges, bouillie dans des chaudrons, comme il y a entre un excellent melon et une vilaine citrouille. Le bon sirop se vend facilement \$1.50 et \$2 le gallon ; mais, il faut qu'il soit vraiment de première qualité et pour obtenir cela il faut observer trois choses :

1o Il faut que l'eau d'érable soit conservée propre ;

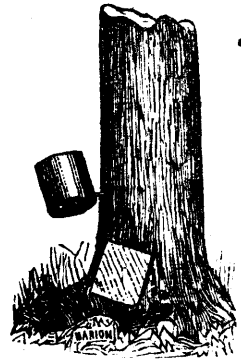
2o Il faut la conserver froide et fraîche jusqu'à ce qu'elle soit bouillie ;

3o Il faut la ramasser aussitôt que possible, après qu'elle a coulé et la faire bouillir aussi rapidement que possible.

On peut empêcher, de plusieurs manières, l'eau de sùrir.

Quand il se forme de la glace dans les chaudières il faudrait ne pas la jeter, comme elle conserve l'eau fraîche et l'empêche de sùrir tant que cette glace n'est pas fondue. Dans les journées chaudes on trouvera profitable de recueillir cette glace pour la mettre dans le grand réservoir pour conserver l'eau fraîche. Ce réservoir étant près de la cabane, la chaleur de celle-ci peut tendre à réchauffer l'eau et la faire sùrir. Il faudra aussi après chaque " coulée " ébouillanter, si c'est possible, *tous les vaisseaux*, réservoirs, quarts, coulbers, etc. On a ordinairement quelques jours consécutifs quand les arbres coulent et ceux-ci sont suivis par une intervalle de plusieurs jours sans " coulée. " Il faudra profiter de ces dernières pour tout nettoyer. Si les gouttières commencent à sùrir, il faudrait alors les ramasser, les apporter à la cabane et les faire bouillir parfaitement pour assainir. Pour ébouillanter les seaux, on pourra les visiter avec un quart rempli d'eau bouillante. Deux hommes avec une voiture et un cheval pourront ainsi ébouillanter 500 chaudières et gouttières dans trois quarts de jour. Cet ouvrage paiera plusieurs

fois par la qualité supérieure du sucre. Il y a des saisons où il vaudra mieux ébouillanter ainsi tous les vaisseaux jusqu'à trois fois. Ordinairement quand le temps arrive d'ébouillanter les vaisseaux, c'est aussi le temps de rafraîchir les entailles. *Celles-ci, comme nous l'avons dit, sont faites avec une mèche en gouge d'un demi-pouce ; pour rafraîchir il en faut une de 9/16 de pouce de diamètre. Si les arbres sont jeunes, il ne sera pas prudent de faire une nouvelle entaille. Rafraîchir les vieilles suffira. Si les chaudières ne sont pas sûres il vaudra mieux, en ramassant la dernière eau d'une coulée, tourner la chaudière sur sa gouttière comme l'indique la gravure.*



Cela l'égoutte et l'assèche et l'air et le vent l'assainissent. Il faudra appuyer le couvert sur une racine propre. En le laissant à plat, à terre, les saletés pourraient s'y attacher, geler et salir plus tard les chaudières.

DES PROFITS.

Le même journal, ci-haut cité, donne les chiffres suivants à ce sujet. On se rappellera que ce qui coûte \$1 dans les Etats peut se faire ici pour moins d'un écu. Il dit : " Les déboursés nécessaires pour monter une sucrerie de 500 érables pour cabane remise, chaudières, gouttières telles que décrites, couverts, réservoirs, etc., etc., ne se monteront pas au delà d'une piastre par arbre. Dans une année passable, de bons arbres donneront pour un écu de sirop, ce qui donne un intérêt fort raisonnable. Les chaudières et appareils dureront 30 ans avec du soin. Le bois, s'il est économisé et qu'on se serre de rejets coûtera rien ou presque rien. L'ouvrage est fait dans un temps mort et retarde aucunement celui de la ferme ; si un homme possède 500 bons érables, poussant tous ensemble, di-

HYGIENE.

VENTILATION.

IV.

(Suite et fin.)

Dans ce système de ventilation proprement dite : il y a :

- 1o. introduction de l'air pur de l'extérieur à l'intérieur des étables ;
- 2o. expulsion de l'air impur de l'intérieur à l'extérieur.

L'introduction de l'air pur se fait au moyen d'une prise-d'air, l'expulsion de l'air impur au moyen d'un tuyau appelé ventilateur.

Trouvons maintenant la place où l'on doit établir la prise d'air et le ventilateur.

Cette question n'est pas indifférente ; ne l'oublions pas, il s'agit de bien ventiler un appartement, or pour arriver à ce but, il ne faut rien négliger ; les moindres choses en apparence ont ici une importance réelle. Nous allons en avoir une preuve dans l'application de notre système de ventilation.

Et d'abord où doit-on placer la prise-d'air ?

Nous avons vu dans le cours de cet écrit que l'air chaud se tient, grâce à sa moindre densité, à la partie supérieure d'un appartement ; l'air moins chaud se tient plus bas. Tenons donc compte de cet état de choses et plaçons la prise-d'air à la partie la plus supérieure du mur ou de la cloison, comme dans la figure 1.

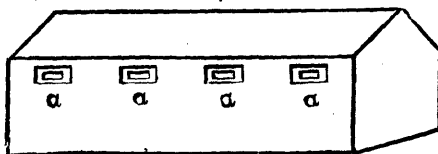


Fig. 1.

Et voici maintenant pourquoi.

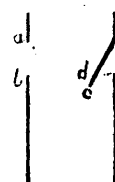
L'air introduit par ces ouvertures latérales est froid, mais cet air froid trouve dès son entrée dans les étables un air plus chaud ; il se réchauffe donc au contact de l'air plus tempéré des étables, et il se réchauffe d'autant mieux que vous l'introduisez précisément dans la partie supérieure des étables, c'est-à-dire précisément dans cette partie de l'appartement où la chaleur est la plus considérable.

Si, au contraire, on introduisait l'air du dehors par des ouvertures pratiquées à la partie inférieure des étables, à l'effleurement du pavé, il arriverait un fait bien simple, c'est que l'air entrant froid dans les étables, ne pouvant, grâce à sa plus grande densité, se mélanger avec un air moins dense et plus chaud, cet air resterait froid ; placées d'ailleurs dans de telles conditions, ces prises-d'air auraient

encore pour résultat de diriger le courant d'entrée directement sur les animaux, ce qui est un inconvénient des plus graves.

Ainsi donc, on placera la prise-d'air à la partie supérieure. L'air froid entrera tout de même, mais avant de parvenir aux animaux, il aura eu le temps de se réchauffer considérablement au contact de cet air chaud qui se tient à la partie supérieure des étables et qu'il lui faut nécessairement traverser.

(Fig. 2. Fig. 3.)



La prise-d'air est une simple ouverture carrée pratiquée dans le mur ou la cloison d'une étable (à a a Fig. 1). La grandeur de cette ouverture est relative ; plus les étables

sont élevées, moins il y a de prises-d'air, et plus alors la grandeur de ces ouvertures doit être considérable. En moyenne, on peut exiger de huit à douze pouces carrés.

Quant à la forme elle-même de l'ouverture, rien de plus simple, comme l'atteste la fig. 2. Cependant, il y a une forme d'une différence bien minime en apparence, mais d'une bonne importance en pratique, surtout dans notre pays. Il s'agit uniquement de briser le courant d'air qui, dans la fig. 2, pénètre par l'ouverture a b. Cette ouverture, ainsi disposée, laisse entrer non seulement l'air pur, mais encore un courant d'air et ce courant entraîne avec lui dans nos tempêtes de Janvier et de Février une quantité assez considérable de neige. Pour obvier à ces inconvénients, on modifie la forme de la prise-d'air ; à la partie supérieure de l'ouverture a (fig. 3.) on fixe une planchette a c qui descend de a à c. Cette planchette est située obliquement sous un angle de 45° ; c a b est cet angle de 45°. Pour mieux atteindre le but, on fait descendre la planchette jusqu'à c et non jusqu'à d.

Cette planchette dépasse alors de la longueur d c la partie inférieure de l'ouverture a b, ce qui n'aurait pas lieu si la planchette se terminait à d. Il faut de plus que l'ouverture soit à d b d'une capacité égale à celle de l'ouverture a b, ce qui arrivera nécessairement si on donne à l'angle d a b ou c a b une ouverture de 45°

Un autre détail. Il faut savoir régler le volume d'air qui doit entrer dans les étables ; dans les beaux jours du printemps, il n'y a pas d'inconvénient à ventiler toute la journée, mais dans nos plus grands froids d'hiver, il faut éviter l'excès ; il ne faut pas refroidir inutilement les étables, et pour arriver à ce but, il faut nécessairement avoir le moyen de diminuer ou même d'arrêter tout-à-fait le courant d'entrée.

sons dans 8 ou 10 arpents de terre, cette pièce lui donnera probablement plus de profit que toute autre espèce égale de sa ferme. Les règles les plus importantes pour assurer le succès complet dans la fabrication du sirop et du sucre peuvent être ainsi résumées : 1o Servez vous de chaudières, penchez-les aux arbres et couvrez-les. 2o Servez vous de gouttières en érable, tournées, percées et ayant trois coches. 3o Faites l'impossible pour éloigner les saletés, puis coulez, laissez reposer et écumez parfaitement. 4o Ramassez l'eau souvent et conservez-la froide et fraîche. 5o Ebouillantez tous vos vaisseaux sans exception quand ils donnent le moindre signe au goût sûr. 6o Servez vous de débris de bois de chauffage que vous mettrez à couvert dès ou avant l'automne. 7o Ebouillantez, lavez et essuyez tous les vaisseaux et mettez en sûreté et à l'abri tous les ustensiles, etc., à la fin de la saison, barrez la porte de la cabane et vous trouverez tout en ordre au commencement de la saison suivante.

Maintenant, bons lecteurs, veuillez prendre la peine de nous lire même dans vos sucreries, veuillez bien essayer en petit, ce qui nous a coûté beaucoup de trouble et d'argent (en gravures, &c.) pour vous renseigner ; et dites nous à la fin de la saison, quel a été le résultat de vos essais, mais veuillez faire exactement en petit tout ce que nous vous avons recommandé.

SUCRE NOUVEAU.

L'auteur de l'excellent article signé *Sucrier*, qui était d'abord adressé à la *Minerve*, et la *Semaine Agricole*, et qui a été si généralement reproduit (sans qu'on nous en ait donné crédit) a bien voulu nous envoyer un magnifique pain de sucre, un des plus beaux et des meilleurs que nous ayons encore goûté. Pour remerciement, nous adressons particulièrement l'article qui précède à *Sucrier*, afin qu'il nous dise ce qu'il en pense après avoir essayé la méthode américaine.

Petite pluie abat grand vent.

A grande sécheresse grande humeur.

(Fig. 4.)

Un morceau de madrier de deux pouces ou même une simple planchette remplira cet office. Dans tous les cas, ce panneau *a* (Fig. 4) devra être exacteme de la grandeur de laprise-d'air *a d* (Fig. 3). Ce panneau *a* est munie d'une tige *b* (Fig. 4) d'une longueur suffisante. Cette tige *b* est percée à différents endroits en *o o o o*. Les Les côtés *c d* et *e f* du panneau *a* glissent dans une rainure, lorsqu'on lève la tige *b* vers le plancher de haut. En arrêtant la tige avec une cheville que l'on enfonce dans une des ouvertures *o*, on ferme plus ou moins la prise-d'air, suivant que l'on fait monter plus *o* u moins le panneau *a*.

J'es père que l'on me comprend.

Par ons maintenant du ventilateur, c'est-à-dire du tuyau destiné à expulser à l'extérieur l'air vicié de l'intérieur.

(Fig. 5.)

Ce tuyau est d'une construction bien facile. On prend quatre planches ; on les assemble et le tuyau est fait. Ce tuyau, comme on le voit carré.

(Fig. 5)

L'intérieur du ventilateur doit être poli (blanchi) afin que sa surface oppose moins de résistance au passage de l'air.

(Fig. 6)

La Figure 6 nous représente une des planche du ventilateur *a b c d* de la Fig. 5 ; disons que c'est la planche *a c*. Eh ! bien, cette planche ne doit pas

se terminer comme dans la Fig. 6 ; non, mais on diminue graduellement son épaisseur de *b* (Fig. 7) jusqu'à *a*, c'est-à-dire, qu'à la partie inférieure du ventilateur les planches doivent être taillées en sifflet. Ici, en core, l'air rencontre moins de résistance à son entrée dans le ventilateur et pour une raison bien facile à saisir.

La partie supérieure du ventilateur a une disposition spéciale (Fig. 8.) Je suppose que le tuyau a huit pouces carrés, à sa partie inférieure (*a b d c* Fig. 5.) Au sortir du toit, mais un peu au-dessus, on augmente la capacité du tuyau ; on l'augmente du quart de son diamètre primitif. Ainsi, si le ventilateur a huit pouces en *c d* (Fig. 8) on lui en donnera dix en *e f* ; le tuyau aura donc désormais dix pouces carrés.

Pour plus de clarté dans la description, je vais diviser le ventilateur en deux parties bien distinctes :

- 1o. La partie inférieure *a c d b* (fig. 8) ;
- 2o. la partie supérieure *e g h f*.

La partie inférieure a huit pouces carrés, la partie supérieure a dix pouces carrés, augmentation d'un quart du diamètre de la partie inférieure.

La partie inférieure a une longueur proportionnelle à la hauteur des bâtisses et à l'élévation que l'on veut donner au ventilateur, au-dessus du toit.

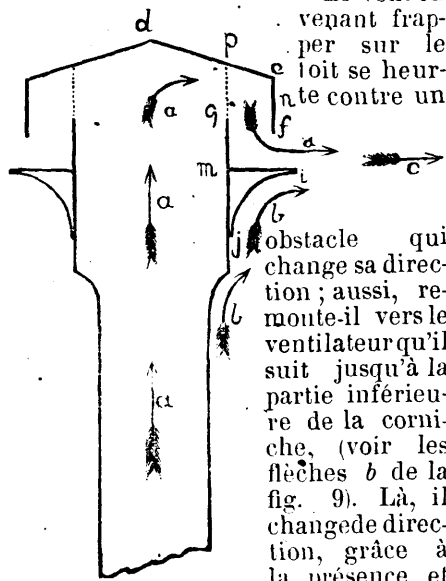
La longueur de la partie supérieure doit égaler une fois et demie en dia-

mètre, Ainsi, si la ligne *e f* (fig. 8) qui est le diamètre, a dix pouces de long, la ligne *e g* qui est la longueur, devra en avoir quinze.

A quatre pouces de l'extrémité supérieure *g h* (fig 8) part un cordon *i m* qui fait le tour du ventilateur. La longueur du cordon *i m* doit être de deux à trois pouces ; la partie inférieure en *j* au ventilateur et cette ligne *ij* doit être une courbe, en gorge de pigeon.

Voici maintenant le rôle important que joue cette petite corniche du ventilateur.

Le vent en venant frapper sur le ventilateur se heurte contre un



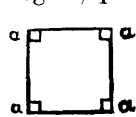
obstacle qui change sa direction ; aussi, remonte-il vers le ventilateur qu'il suit jusqu'à la partie inférieure de la corniche, (voir les flèches *b* de la fig. 9). Là, il change de direction, grâce à la présence et

à la forme de la corniche. La nouvelle direction, qui lui est imprimée, a pour effet de faire le vide dans l'ouverture *if* qui existe entre le chapeau *d e f* et la corniche *m i*. Ce vide fait appel, aussi l'air qui monte dans le ventilateur (voir les flèches *a* de la fig. 9) ne rencontre aucun obstacle à sa sortie ; bien au contraire, il sort avec plus de vitesse ; à sa sortie du ventilateur le courant d'air vicié *a* se confond avec le courant *b* et tout deux suivent la même direction *c* (voir flèches *c* de la fig. 9).

Pour opposer moins de résistance à la sortie de l'air, on diminue graduellement l'épaisseur de la planche *c d b a* Fig. 10) (de *d* jusqu'à *c* qu'à la partie supérieure du ventilateur, comme à sa partie inférieure, les planches doivent être taillées en sifflet.

Grâce aux influences atmosphériques, le bois du tuyau ventilateur éprouve des dilatations. Pour que ces dilatations soient uniformes dans toute la longueur du tuyau, et n'affectent en rien sa construction, il faut avoir soin que les petites planches *e c d f* (Fig. 8.) qui réunissent la partie supérieure à la partie inférieure, soient placées de manière que la direction des fibres du bois de ces petites planches soit longitudinale comme celle des planches *a c* et *b d* (Fig. 8.). La dilatation sera alors uniforme dans toutes les parties du ventilateur.

Disons un mot du chapeau *d e f* (Fig. 9.) qui recouvre le ventilateur.



Ce chapeau empêche l'introduction de l'eau et de la neige dans le tuyau ventilateur. Il est appuyé sur quatre petites

colonnes *a a a a* Fig 11 situées aux quatre angles du tuyau. Ces colonnes doivent être d'une longueur telle, que l'espace laissé libre entre le chapeau et le ventilateur *p g*, soit suffisant pour l'écoulement des gaz expulsés par le ventilateur.

Le chapeau a un rebord *e n f* : on le fait descendre non à l'effleurement *n* de la partie supérieure *g* du ventilateur, mais plus bas *f* pour empêcher plus efficacement encore l'introduction de la pluie et de la neige.

Le rebord du chapeau descend donc au dessous de l'extrémité supérieure *g* du ventilateur de la longueur *n f*.

Cette longueur peut être de deux pouces.

Un dernier détail de construction.

Le chapeau doit être fait et posé de telle façon que l'espace *g p g n f i* soit suffisant à l'écoulement des gaz.

Comme il est facile de s'en apercevoir, je n'ai négligé aucun détail dans la construction du tuyau-ventilateur ; il n'est pas moins important de déterminer l'endroit où doit être placée l'ouverture inférieure du ventilateur.

Chez l'animal, ai-je-dit, le produit de l'expiration s'échappe suivant une ligne perpendiculaire au sol, en d'autres termes l'animal souffle l'acide carbonique directement vers le sol.

C'est donc à la surface immédiate du sol qu'on trouve l'acide carbonique en plus grande quantité.

On descendra donc le tuyau-venti

lateur jusqu'à huit ou dix pouces du sol.

A cette petite distance du sol, le ventilateur enlèvera plus facilement, plus promptement le produit de l'expiration, l'acide carbonique.

Cet acide, avons-nous dit, est un gaz; soumis aux lois d'équilibre des gaz, il tend à se mélanger avec l'air atmosphérique; mais le ventilateur fait appel, et l'acide avant de pouvoir se mélanger est déjà expulsé au dehors.

Placé près du sol, le ventilateur a l'avantage d'enlever, avec l'acide carbonique, l'air le moins chaud de l'appartement.

L'air chaud se tient à la partie supérieure des étables, grâce à sa densité moins grande; l'air le moins chaud trouve donc sa place à la partie inférieure, près du sol. Or, le ventilateur se trouve précisément près du sol, dans cette couche d'air d'une température moins élevée. Rien de plus naturel donc qu'il enlève de préférence l'air le moins chaud de l'appartement.

Combien faut-il de ventilateurs et de prises-d'airs pour renouveler l'air d'un appartement?

Il est facile de comprendre que le nombre demandé est relatif à la capacité de l'enceinte et du tuyau-ventilateur lui-même.

Les propriétaires de l'Asile des aliénés de Beauport ont adopté ce système de ventilation et la mise en pratique vient confirmer toutes les données de la théorie. Un ventilateur de neuf pouces carrés enlève de l'appartement où il est placé *trois mille* pieds cubes d'air vicié et ce dans l'espace d'une minute.

Dans une étable de 30 pieds de large sur 8 pieds de haut, je crois qu'un ventilateur de 10 pouces carrés suffirait, de 25 pieds en 25 pieds, sur la longueur.

Autant de prises-d'air que de ventilateurs.

Le ventilateur doit descendre dans l'appartement entre deux prises-d'air. Ainsi je suppose que les prises-d'air *a a* soient éloignées de 25 pieds les unes des autres; on descendra les ventilateurs *b b* entre les prises-d'air *a a*.

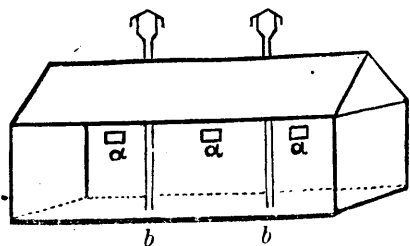


Fig. 12.

Ainsi disposé, l'appareil tout entier fonctionnera avec plus d'efficacité. L'air pur du dehors, pénétrant à l'in-

térieur, aura le temps de se réchauffer avant de parvenir aux animaux. L'air vicié sera expulsé à l'extérieur avant de pouvoir se mélanger avec l'air plus pur de l'intérieur.

Avec ce système de ventilation, on aura toujours un air plus pur, plus sain; on prolongera la vie de plus d'un animal, la durée des étables et des écuries, en enlevant aux premiers un air vicié, impropre à la respiration, en chassant de ces dernières cet air humide, saturé d'eau qui s'attache au bois de leur construction, le pénétre, l'imbibé et le fait tomber en pourriture.

Ce système de ventilation, bon sous tous les rapports, a encore l'avantage d'être économique. Il n'y a pas de cultivateurs qui ne puissent l'adopter à leurs constructions rurales, en faire l'essai.

Ce système a donc tout en sa faveur; pourquoi ne réussirait-il pas? Il ne lui manque plus que le patronage des vrais amis de l'agriculture; il la demande pour s'affirmer d'avantage; qu'on l'adopte et il donnera encore plus qu'il ne promet.

A. C. PHILIPPE R. LANDRY,

St. Pierre Rivière du Sud, Montmagny, Février 1870.

COIN DU FEU.

Lettres Romaines.

Rome, le 5 Mars 1870.

Le décret publié le 23 février dernier, en amendement au règlement du Concile, a ramené les inconvenances et les injures de la presse révolutionnaire: on crie à l'intrigue, au despotisme; Pie IX se défie des évêques et veut leur fermer la bouche par ce nouveau décret, que tout homme impartial et raisonnable considère cependant comme plein de prudence et de sagesse. Trois mois se sont écoulés depuis l'ouverture du Concile. Sur 48 ou 51 schemata, 5 seulement ont subi l'épreuve de la discussion, et plus l'on avançait plus les délibérations traînaient en longueur: pendant ce temps, les diocèses souffrent de l'absence de leurs pasteurs, chaque jour engloutit des milliers de francs du trésor pontifical, et les volcans, sur lesquels dorment la France, l'Autriche la Prusse et l'Italie, peuvent éclater bientôt et amener les complications qui rendront la continuation du Concile impossible ou très difficile. Que faire alors? Ne fallait-il pas amener un changement qui donnât au Concile une marche plus régulière, plus féconde, plus rapide, et n'est-ce pas ce que la presse libérale demandait elle-même à grand cris?

Pie IX, le premier, a vu ces inconvénients et a cherché un remède qui a été reçu par tous les Pères, au milieu des plus grands applaudissements. Hâter la marche du Concile, sans rien retrancher de la liberté de ses membres, tel

est le but du décret daté du 20 février, dont voici le résumé. Les Pères étudient les schemata à domicile et font par écrit leurs observations aux Commissions chargées de la matière qu'elles traitent, soit de foi, de discipline, etc. Chaque commission, munie de ces pièces *élimine, change, ajoute ou retranche*, et le schema ainsi augmenté ou refait est soumis à la discussion, et les orateurs doivent, en demandant la parole, déclarer sur quoi ils désirent attirer l'attention, si c'est sur le schema lui-même ou sur une partie seulement. Il doit ensuite résumer dans une note ce qu'il a dit et spécifier ce qu'il prétend substituer ou ajouter. Les évêques composant les différentes Commissions sont autorisés à répondre immédiatement ou à la séance suivante aux questions ou aux objections soulevées sur les schemata qu'ils ont préparés. La discussion se prolonge-t-elle d'une manière fatigante et inutile, dix Pères peuvent demander la clôture et l'Assemblée est appelée à se prononcer pour ou contre cette demande. Le vote par *placet* ou *non placet* pourra être accompagné d'observations motivées.

Qui voit là un *baillon* pour le Concile? Loïn d'enlever la liberté de discussion, ce décret me semble l'agrandir davantage: la faiblesse de la voix et d'autres difficultés empêchaient bon nombre d'évêques éminemment capables de faire connaître leurs sentiments de vive voix; tous peuvent écrire et ont le temps de le faire, puisque pour la moitié d'un seul schema on a accordé dix jours à la réflexion. Les Pères ont dû passer hier à la Commission de *fide* leurs observations sur les dix premiers chapitres du schema de *Ecclesia*, et l'on s'attend prochainement à une congrégation générale. Je ne sais comment ont opéré les évêques des autres nations dans ce travail; les nôtres se sont réunis presque tous les jours chez notre vénérable métropolitain, Mgr Baillargeon, et après des études sérieuses, ils ont formulé dans un écrit court et précis l'opinion et les observations de la majorité. Ce procédé me semble extrêmement avantageux pour l'éclaircissement des matières et aussi pour la facilité qu'il donne au travail des Commissions.

On traitera, paraît-il, de l'infaillibilité papale dans le onzième chapitre du schema de *ecclesia*, et les dix premiers chapitres étant déjà étudiés, la grande question se présente aux Pères dans toute son importance et sa délicatesse: qu'elle soit discutée dans un sens ou dans un autre une fois résolue, on peut assurer que le Concile aura atteint les deux tiers de sa carrière: *cette question est si prémière et doit appliquer un cachet à la grande assemblée du Vatican*. Si les menaces que l'on met, à son sujet, dans la bouche des Princes sont réelles elles ont une bien triste signification. On craint la consécration du principe de l'autorité.....est-ce que par hasard les puissants du jour se trouvent trop solidés sur leurs trônes à demi renversés? Le mode de Maistre a encore aujourd'hui toute son actualité: "On peut dire que tous les Princes sont détronés puisqu'il n'y en a pas un qui règne autant que son Père ou son aieul. Tant qu'ils refuseront de reconnaître la loi de l'Eglise il n'auront rien fait pour leur affer-

misement ; ils veulent la chose sans vouloir le moyen de la chose ; ils veulent et ils ne veulent pas. ”

D'où vient cette malveillance des puissances à l'égard de ce qui semble le plus étranger à leur administration ? Le même auteur nous donne la raison de ce phénomène : “ Il y a, dans l'enseignement de l'Eglise catholique une hauteur, une assurance, une inflexibilité qui déplaît à l'autorité temporelle ; celle-ci ne croit pas être maîtresse ou assez maîtresse partout où il se trouve un pouvoir dont elle ne fait pas ce quelle veut. Elle ne fait pas attention, que cet ascendant et cette indépendance sont le caractère naturel et nécessaire de la vérité : en sorte que partout où il ne se trouve pas elle ne se trouve pas. ” En effet, on voit les Juifs, eux-mêmes, s'étonner de ce que Notre Seigneur, leur parlait déjà comme ayant la puissance. Cette puissance n'a cessé de vivre depuis : à l'étonnement des Juifs, on a joint la plainte, à la plainte, la menace suivie souvent des coups beaucoup plus terribles que tous ceux qu'on peut infliger aujourd'hui, et rien n'y a fait. Le ridicule qui tombe sur les chercheurs du mouvement perpétuel et de la pierre philosophale devrait écraser ceux qui prétendent encore baillonner l'Eglise ; ces expériences faites des deux côtés ont été aussi vaines, et devraient être aussi instructives, les unes que les autres.

Quelles belles figures présentent les Daru, les Beust, Hohenlohe, les Mazzini au pied de ce rocher de Pierre sur lequel ils menacent de faire peser leur puissance, lui qui a vaincu le tempêtes et les haines de 19 siècles ? Il me semble voir quatre pigmées au pied de l'Atlas, menaçant de renverser le géant des mondes, s'ils persistent à gêner leur marche ; et cependant l'Atlas tremblera sous le soufle d'un pigmée avant que les petits maîtres que je viens de nommer, parmi lesquels se trouvent trois francs-maçons, influencent en quoi que ce soit le St. Esprit et les décisions que le Concile prononcera sous son inspiration.

Un mot singulier court depuis quelque temps tous les fils télégraphiques : l'Eglise doit avoir son 89. Qu'est-ce donc que ce 89 ? C'est le berceau des grands principes du libéralisme moderne. On avait cru jusqu'au siècle dernier, les principes éternels, et Cicéron même enseignait qu'il n'y a ni naissance ni date pour un principe, *nulla est origo principii*. On se trompait et en 89 le libéralisme voyait éclore, dans le sang des rois et des peuples une brillante floraison de principes régénérateurs. Mais, l'année suivante, les temps, leur font aujourd'hui subir la loi de tout ce qui naît ; il leur faut s'éteindre et mourir sous le soufle de l'Eglise qu'ils ont voulu détruire. L'Eglise a reçu sa constitution de la bouche de Jésus-Christ, son fondateur, et n'y a jamais retranché ou ajouté une syllabe, malgré les exigences et les menées de l'hérésie, du schisme, de l'impie, des pouvoirs, du philosophisme, etc.

Le libéralisme se flatterait en vain d'obtenir plus de succès, et tout annonce au contraire qu'il devra bientôt s'envelopper dans le linceul de l'oubli et de la réprobation

où l'attend tout ce qui n'a pas marché avec l'Eglise. La *Nazione*, journal de Florence, a senti l'absurdité de cette demande : changer la constitution de l'Eglise, c'est impossible ; laissons le 89 de côté et sollicitons, dit-elle, le 93. 93, on le sait, c'est le règne de la prison, de la persécution et de la guillotine. Ici il faut se taire, et reconnaître que Dieu, le permettant, la chose n'est pas impossible. Les persécutions ont fait la vie de l'Eglise et on a pu appeler les siècles qu'elle la parcourus, les dix-neuf stations de sa douloureuse passion. Mais quand on aura bien persécuté l'Eglise, qu'arrivera-t-il ? L'Histoire expérimentale est pourtant là en grosses lettres et on ne sait pas ou on ne veut pas lire : quels crève-yeux que les préjugés, la haine et l'ambition !

On assure que la Russie se prépare à prendre part au concert infernal : elle aussi a de vieilles haine et d'anciens préjugés à défendre ; le pape de la Russie ne voit pas sans un sentiment de jalousie, l'infaillibilité sur le point d'être décernée à son rival de Rome ; il lui faut lui aussi, donner son coup de massue, et le voilà à l'œuvre. Par des envoyés secrets, feignant d'avoir fort à cœur les intérêts de la religion et de l'humanité, elle cherche à attirer l'attention du Concile sur le malheureux état de la Pologne, afin d'avoir aussi à se plaindre des manœuvres de l'Eglise catholique. Mais le loup du Nord n'est pas encore renard et on a vu ici sa patte. Il lui faut gratter un autre prétexte, ou faire comme plusieurs de ses confrères, suivre ses instincts, étrangler pour étrangler.

Quel sera le résultat final de cette ligue, puissante en apparence, formée contre l'Eglise ? C'est le secret de l'avenir. Il y a au moins une chose qu'aucun catholique n'ignore, c'est que “ toute la terre est au Seigneur, et que tous les hommes qui l'habitent ne sont que les instruments de sa volonté. ”

En général, nous avons à nous reprocher de considérer les œuvres de Dieu d'un d'œil trop humain. Ainsi, pendant que nous criions au néant sur les travaux du Concile, et que nous formulons nos craintes sur toutes les difficultés qu'il a à surmonter, Pie IX, mû par l'inspiration, se déclare satisfait. “ Ces trois mois, dit-il, ont été utilement employés ; les discussions ont prouvé que les constitutions proposées sont bonnes puisqu'elles n'ont suscité que des arguments sans gravité, et au jour de la 3e. session, les décrets seront tous votés à une majorité immense. ” Avec le Souverain Pontife, soyons satisfaits et pleins d'espérance dans le pouvoir d'en Haut. La période du diable semble terminée, et celle de l'homme bien avancée. Quand celle de Dieu arrivera, tout marchera sûrement et promptement. Le Concile a eu ses difficultés ; mais on se rappelle qu'avant la descente du St. Esprit sur les Apôtres, il y eut des vents, et *repenté factus est de celo somus*. Les bruits sont à présent finis et le St. Esprit opère son œuvre. Ce que je dis ici, en allusion à une parole de Pie IX, sur les trois périodes d'un Concile, doit s'entendre de l'intérieur ; au dehors le diable est puissant et ne paraît devoir céder de sitôt. Au reste, *necessa est ut eveniant scandala*.

En dehors du Concile, Rome jouit toujours

de sa gaieté et de sa bonne physionomie. Le *Sanlissimo carnevale* s'est fait avec un entrain ravissant, surtout les deux derniers jours pendant lesquels le St. Père a permis les masques. Ce qui n'a pas eu lieu depuis 1863. A l'occasion de cette fête, Pie IX a cru pouvoir donner à ceux qui sont plus particulièrement ses enfants cette nouvelle marque de bonté et de confiance. On voit aussi par là que Rome est plus tranquille et plus pacifique que jamais. Le Carnaval de Rome ne manque jamais d'attirer beaucoup de curieux ; il fait beau de voir ainsi le *Peuple Roi* perdre un instant sa gravité traditionnelle pour s'amuser comme un enfant. L'innocence des jeux et l'ardeur qu'on y apporte annoncent un peuple qui n'est pas abruti par les plaisirs sensuels et souvent criminels, en vigueur chez la plupart des nations d'Europe et d'Amérique, et quelle plus grande preuve de la douceur naturelle de ce peuple ! au milieu de ce bruit assourdissant et de ces bombardements continuels de confetti, vous ne pouvez surprendre, je ne dis pas une rixe, mais même la plus petite difficulté ; vous verrez peut-être un ou deux tours de pied, mais soyez sûrs qu'ils viennent d'un étranger qui n'entend rien aux libertés du Carnaval, et le Romain, victime de cette ignorance, est le premier à en rire et à l'excuser en disant : *è uni forestiere*, c'est un étranger.

Quoi de plus innocent, de plus doux et de plus bucolique, que ces échanges de fleurs et ces attaques amicales des balcons entre eux et avec les travestis qui remplissent et parcourent les rues ! Tout se passe d'une manière si simple et si inoffensive qu'on a pu voir aux fenêtres supérieures bon nombre d'évêques riant à gorge-déployée de ces jeux et de ces amusements. Ensuite, comme tout se fait avec ordre : autant le peuple met d'empressement à se précipiter dans le Corso au premier coup de canon, autant il se montre obéissant au dernier, annonçant la fin des jeux, et le soir, on voit la foule bruyante et légère du jour remplir les Eglises et assister avec le plus grand recueillement aux exercices du “ *Carnaval sanctifié* ” institué pour demander pardon à Dieu des fautes qu'on a pu commettre dans les plaisirs de la journée. Le soir du mardi-gras, on ensevelit le carnaval à la clarté des flambeaux, et quand les lumières s'éteignent et deviennent plus rares on entend répéter partout *è morto il carnava'è morto*. Le règne de don carnaval est fini et est remplacé par celui de Dona Carême. Ici l'on se montre aussi soumis à l'un qu'à l'autre.

Il est de coutume que le jeudi qui précède le mercredi des Cendres, le St. Père rassemble auprès de lui tous ceux qu'il a désignés pour la prédication du Carême, afin de leur donner quelques conseils et de les bénir. Cette année, outre les curés de la ville, 18 prédicateurs ont été ainsi dispersés aux quatre coins de Rome où ils vont semer où ils sèment déjà la parole de Dieu. Pour nous, nous aurons l'avantage d'entendre tous les mardis et jeudis, Monsieur l'Abbé Combolot, à St. André della Valle, et tous les mercredis, vendredis et dimanches M. l'Abbé Bougaud, du diocèse d'Orléans, et le Père Marie Hyppolite de la Croix, de l'Or

dre des Carmes déchaussés, à St. Louis des Français. Le Père Hyppolite est le même qui prêcha le Carême de 1868, de concert avec le Père Hyacinthe de si pitoyable mémoire. Doué d'une figure angélique et de tous les dons de l'orateur ; le Père Hyppolite s'applique, dans un langage simple, à nous expliquer l'Évangile, s'aidant surtout de St. Chrysostôme et de St. Thomas pour les Commentaires.

Les choses du monde, dit-il, me sont inconnues ; je ne puis vous parler des combats entre nations, quelquefois entre frères non plus que des gouvernements et des trônes que je n'ai pas même entrevus ; mais il existe des combats communs à tous les hommes, l'âme est un champ de bataille ; c'est des défaites à éviter et des triomphes à obtenir sur ce terrain dont je veux vous entretenir. Je connais aussi un trône sur lequel nous pouvons tous nous élever. Quand nous dominons nos passions et que nous avons réduit notre corps en servitude, nous sommes Roi ; et l'orateur, nous enlevant avec lui dans les hauteurs de la perfection chrétienne, nous fait respirer un instant les parfums de charité et de sainteté de sa cellule, et quand l'illusion est disparue et que nous nous retrouvons seule avec nos misères, il reste toujours quelques chose ; si nous ne sommes pas vertueux, nous avons au moins le goût de la vertu et les moyens de l'acquérir. C'est là, il me semble, le plus beau triomphe que puisse désirer l'éloquence de la chaire,

Depuis quelque temps, il nous a été donné d'entendre les chefs de l'éloquence française, et nous pouvons déclarer avec bonheur ; que malgré tout, ils ne nous ont pas ôté l'amour de la *prédication canadienne*, et tous les samedis on est heureux de se presser dans notre petite église de St. Jean Baptiste, où Sa Grandeur Mgr. Lafèche daigne nous entretenir de son langage simple, énergique et convainquant des grandes vérités de notre religion, de l'existence miraculeuse et incontestée de l'Église, de la divinité de son auteur et de la constitution sublime sur laquelle il l'asseyait au moment de quitter la terre. Chacun, après avoir entendu Sa Grandeur, sent le besoin de dire : J'aime l'Église, j'aime ma religion et plus que jamais je serai heureux de vivre et de mourir s'il le faut pour sa défense. Ce triomphe est aussi éclatant et aussi difficile que le premier.

D. GÉRIN.

FEUILLETON DE LA SEMAINE AGRICOLE

LE PAYS DE L'OR.

PAR

HENRI CONSCIENCE.

XX

LE BLESSÉ

Guidé par le cri d'angoisse, ils trouvèrent un jeune homme assis contre un arbre. Il était pâle, ses joues étaient creuses, et un de ses pieds était entouré de lambeaux qu'il avait déchirés de ses habits. Ses premières paroles

prouvèrent qu'il était Anglais, ce qui avait causé l'erreur de Victor, parce que le mot « Dieu » est le même en anglais qu'en flamand.

Il raconta que lui et ses compagnons avaient été attaqués par des bandits et qu'il avait reçu une balle dans le pied. Sa blessure s'était enflammée ; son pied s'était enflé douloureusement ; il ne pouvait marcher et avait rampé depuis quatre jours dans le bois, vivant de plantes et de racines dans l'attente d'une mort affreuse. Il suppliait les étrangers à main jointes, pour l'amour de Dieu, de ne pas le laisser dans le désert. Son père tenait un grand *store* ou boutique dans les placers de la rivière de la Plume et les récompenserait généreusement.

Victor et Jean parlèrent de placer le jeune homme sur l'âne ; mais le matelot jura que l'humanité était une sottise en Californie et qu'il n'avait pas envie de reprendre la charge d'un âne pour les beaux yeux de cet Anglais.

Comme le débat s'échauffait entre Roozeman et l'Ostendais, le Bruxellois dit :

— Venez un peu à l'écart avec moi, messieurs ; l'affaire est assez importante pour être discutée.

Quand on l'eut suivi à une vingtaine de pas, il reprit :

— Mes amis, nous avons eu le bonheur de trouver un mulet, c'est un secours précieux, et il nous permettait de marcher rapidement et à grandes journées vers le but après lequel nous soupirons tous. Le mulet est vieux et faible. Si nous allons nous charger de ce blessé, nous devons de nouveau porter sur notre dos les instruments et la claie, et nous en serons beaucoup retardés. Quant à la récompense qu'il nous promet, ne vous y fiez pas ; une fois en sûreté, il nous dira : « Je vous remercie et bonjour. »

— Mais laisserons-nous donc mourir impitoyablement dans ce désert un chrétien, notre prochain ? Allez, continuez votre chemin, messieurs. S'il le faut, je resterai seul avec ce malheureux, et le porterai, si je puis.

Le blessé, qui les regardait de loin, vit bien que le jeune homme aux cheveux blonds plaidait en sa faveur. Aussi tendait-il vers lui des mains suppliantes et son regard était plein d'éloquence.

— Eh bien, je m'oppose positivement au projet ridicule de Roozeman, dit le matelot. Porte les instruments qui veul ; moi, je ne me charge plus de rien.

— Soit ! alors nous porterons tout, n'est-ce pas, Jean ?

— Certes ; une pareille insensibilité est horrible

— Et toi, Donat ?

— Moi, pour sauver la vie à un homme, je porte la claie et les haches jusqu'à l'autre bout du monde. Cela nous rendra Dieu favorable, et peut-être, pour nous récompenser, éloignera-t-il de nous les sauvages.

— Qu'en dis-tu, baron ? demanda Pardoes.

— Je pense, répondit le baron, que la vit d'un homme ne vaut pas la peine de faire tant d'embarras ; mais, soit, le malheureux est encore jeune ; je veux bien porter ma part des instruments.

Victor et ses amis avaient déjà déchargé en grande partie le mulet ; ils soulevèrent prudem-

ment le blessé et le placèrent sur la bête. Le pauvre jeune homme remercia Victor les larmes aux yeux et lui jura chaleureusement de garder jusqu'au bord de la tombe le souvenir de sa générosité.

Selon leur promesse, Roozeman et Creps prirent la plus grande partie des instruments sur leur dos, et on lia le panier sur celui de Donat.

Le voyage fut repris. En route, l'Anglais raconta comment ce malheur lui était arrivé :

— Mon nom est John Miller ; nous sommes de Kilkenny, en Irlande, dit-il. Je devais me rendre à Sacramento, afin d'y acheter une provision de farine pour mon père. Comme on ne pouvait se procurer assez de mulets à la rivière de la Plume, je suis allé aux placers du Yuba, et j'y ai trouvé après quelques jours d'attente, les muletiers dont j'avais besoin. Nous descendimes avec rapidité des montagnes, car nos mulets étaient bons. Nous ne rencontrâmes rien de particulier dans notre voyage, jusqu'au troisième jour. Quelques heures avant midi, nous vîmes, au pied de la montagne qui dominait notre route, un homme accroupi et courbé, comme quelqu'un qui est très-fatigué. Comme il était seul et n'avait pas d'autres armes qu'un revolver, il ne nous inspira pas de méfiance. Il répondit à nos demandes, qu'il était parti de San-Francisco pour aller aux mines du Nord, qu'il s'était égaré, et qu'il mourait de faim, faute de provision. Nous lui donnâmes quelques biscuits et un bon morceau de viande salée. Cet homme avait de grosses moustaches rousses et les yeux singulièrement petits...

— Était-ce un Français ? demanda Victor étonné.

— Oui, c'était un Français ; il y en avait deux parmi nous qui savaient causer avec lui.

— La moustache rousse du Jonas ! murmura Victor ; Donat ne s'est pas trompé !

— Je n'aurais pas regardé si exactement son visage, continua le blessé, mais il me sembla qu'il nous examinait tous un à un de la tête aux pieds, et comptait nos armes. Il s'était levé et avait poursuivi son chemin ; nous avions, après lui avoir montré la bonne route, repris notre marche dans une direction opposée. Poussé par la défiance, je fis arrêter un instant mes compagnons et je grimpai sur une montagne pour observer l'inconnu. Il avait disparu et ne pouvait s'être caché nulle part dans cette plaine, sinon dans les broussailles ou dans le bois. Nous craignions une attaque des brigands qui rôdent maintenant en très-grand nombre ; mais comment après avoir marché avec rapidité pendant une heure et demie, nous n'avions rien rencontré, nous nous arrêtâmes pour faire manger les bêtes et pour préparer notre propre diner. A peine fûmes-nous remontés sur nos mulets et prêts à donner le signal du départ, que plusieurs hommes parurent sur une montagne au-dessus de nous et nous envoyèrent quatre ou cinq balles. Nous nous mîmes sur la défensive et nous déchargeâmes également nos fusils. Mais une dizaine de brigands fondirent sur nous du haut de la montagne ; avant que nous eussions eu le temps de recharger nos armes.

A Continuer.

RAPPORT OFFICIEL DES DIVERS MARCHES DE LA P. DE QUEBEC

Fait spécialement pour la "Semaine Agricole."

Montréal, 31 Mars 1870.

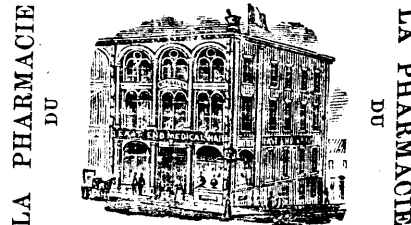
Table of market prices for various agricultural products (Farine, Grains, Viandes, etc.) across different locations (Montréal, St. Jean, etc.).

MARCHÉS MONÉTAIRES.

Greenbacks achetés de 11 à 11 1/2 d'esc... Argent acheté de 4 1/2 à 4 1/2; vendu de 4 1/2 à 4

L. MARCHAND & FILS, Courtiers, coin des Rues St. Jacques et St. François-Xavier.

MALADES, LISEZ CE QUI SUIT



Dr. PICAULT

est la Pharmacie la plus fréquentée de Montréal par les marchands et les familles de la campagne.

Les Médecines y sont garanties et les prix sont très modérés.

Les malades ont l'avantage de consulter le Docteur sans payer pour la consultation.

75, Rue Notre-Dame, 75

Au coin de la Rue Bonsecours, à l'enseigne du GROS PILON SUR LA MAISON

Vis-à-vis l'ancien magasin, Montréal.



30 VACHES A LAIT AYERSHIRE A VENDRE.

LA SUCCESSION HARWOOD VENDRA

Le 5 Avril prochain, 30 VACHES A LAIT AYERSHIRE.

La vente aura lieu au Manoir Seigneurial à onze heures, A. M.

Par ordre, DES EXÉCUTEURS TESTAMENTAIRES.

Graines Fraîches, de Jardins, Fleurs, Fruits, Herbes, Arbres, et Arbustes de toutes espèces avec le mode de culture envoyées par la malle franc de port.

25 espèces pour \$1.00 envoyées par la malle Aussi le menus fruits, Plantes, Racines, et toutes les nouvelles variétés de patates envoyées par la malle.

ADRESSE B. M. WATSON, Old Colony Nurseries and Seed Warehouse, Plymouth, Mass. Etablis en 1842.

LA SEMAINE AGRICOLE

IMPRIMÉE ET PUBLIÉE PAR

DUVERNAY, FRERES

No. 16, RUE ST. VINCENT, MONTRÉAL

\$1 par année, payable d'avance.