

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!

1ÈRE ANNÉE VOL. II.

MONTRÉAL, JEUDI, 1ER SEPTEMBRE 1870.

No. 17

SOMMAIRE DU No. 17. — Sept., 1, 1870

Agronomie.

ÉCOLE D'AGRICULTURE DE L'ASSOMPTION.—Enseignement. Vacances. Matières de l'enseignement. Pratique. Sous-Régisseurs. Conditions d'admission. Bourses Pensionnaires. Externat. Prix de l'enseignement. Habits. Certificat et Prime. 257	
REMARQUES ET DONNÉES SUR NOS COQS ET POULES DOMESTIQUES, AUJOURD'HUI EN CANADA.—Les Bantams [cops nains.] Bantams communs. Les Bantams de Sir John Scbrght. La poule du Japon [espèce frisée.] Remarques pratiques. Ponte d'hiver.—Ls. Lévèsque, M. C. A. 258	
LA ROUTINE VAINCUE PAR LE PROGRÈS.—Première partie. Chapitre XIII. Les enfants de Progrès vont faire une dernière visite chez M. Martineau et s'éloignant de la maison paternelle. 259	
UTILITÉ DE L'ENFOUISSEMENT DES ANIMAUX MORTS.—Danger des liquères. Remèdes. Poudre de Knox.—Henri Vilain. 26	
DE LA LAITIÈRE.—Ce que l'on perd en trayant mal les vaches. Ne point transporter le lait au loin. Etablir la valeur de chaque vache. Comment faire du beurre très-fin. Comment se produit le beurre. Avantage particulier au dernier lait. 261	
CARRIÈRE AGRICOLE.—Besoin d'hommes de talent. Difficultés à surmonter. N'y a-t-il que les fils de cultivateurs qui puissent réussir? Nécessités de perfectionner les Cultures. On peut doubler, tripler et même décupler les profits ordinaires. Les circonstances font seules les bons systèmes de culture. Le commençant doit être très prudent.—M. de Dombasle. 263	
Notes de la Semaine. 265	
QUESTIONS ET RÉPONSE 265	
CORRESPONDANCE 265	
SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DE NAPIERVILLE. 267	
EXPOSITIONS.—Que les Juges motivent leurs Jugements! 268	
CORRESPONDANCE.—Avis à ceux qui ont ou auront des chevaux maades.—M. Brissette. 268	
MÉDECINS VÉTÉRINAIRES. 268	
ERRATA 268	
EXPOSITION PROVINCIALE 269	
MANIÈRE DE RÉCOLTER LE TABAC.—L. N. Gauvreau. 269	
APPARENCE DE LA RÉCOLTE A L'ISLE VERTE.—L. N. Gauvreau. 26	
Economie Domestique.	
UN REMÈDE SIMPLE CONTRE LE RHUMATISME. 269	
RECETTE POUR FAIRE DE LA BONNE PETITE BIÈRE PEU DISPANDIEUSE.—I. Germain. 269	
Coin du Feu.	
RÉFLEXIONS SUR LE SYSTÈME D'ENSEIGNEMENT ACTUEL. 269	
Illustrations.	
Plan d'une grange allemande.—2 gravures. 265	
Divisions des champs. 265	
Feuilleton.	
LE CHEMIN DE LA FORTUNE.—L'Eldorado. 270	
LES MARCHÉS DE LA PROVINCE. 271	

Ecole d'Agriculture de l'Assomption.

La bâtisse de l'école d'agriculture de l'Assomption est sur le point d'être terminée, et le 5 septembre prochain, elle pourra recevoir 25 à 30 élèves pensionnaires. Les travaux considérables qu'il restait encore à faire ont forcé les Directeurs de retarder d'une quinzaine la réouverture des cours.

Cette institution vient de subir dans son organisation intérieure des modifications importantes qui devront contribuer à rendre son enseignement plus efficace, à attirer dans son sein un plus grand nombre d'élèves et à donner au public bienveillant une pleine satisfaction.

Des corps spéciaux, avec des attributions différentes et définies ont été constitués pour l'administration des différents départements. Des règlements nouveaux ont été faits. Le règlement disciplinaire des élèves a subi des amendements considérables.

L'enseignement théorique et pratique vient d'être placé sur un nouveau pied.

Des matériaux considérables pour faciliter aux élèves l'étude des diverses branches de l'agronomie et de la culture, doivent arriver d'Europe dans le cours de l'automne. La chaire d'art vétérinaire qui est restée vacante, les années dernières, sera occupée cette année. Un habile cultivateur Irlandais doit prendre, sous peu, la direction des travaux de la ferme et travailler à l'entière exécution du plan de culture suggéré par l'enseignement.

L'organisation d'un musée agricole considérable est prête à être commencée, et tous les échantillons dont les amis de l'agriculture daigneront l'enrichir seront reçus avec reconnaissance après le 15 septembre prochain.

Ces modifications dont nous prenons la liberté d'informer le public, sont le fruit de trois années d'expérience et nous croyons pouvoir espérer qu'elles donneront de bons résultats.

Comme nous avons l'intention de faire connaître plus tard au public les détails de cette nouvelle organisation, nous nous contentons de publier la partie la plus importante du programme d'enseignement et des conditions d'admission.

Enseignement.

Durée du cours agricole.—La durée du cours agricole est de deux ans, chaque année est divisée en trois termes comme suit : 1e. Depuis le mois d'août jusqu'à Noël. 2e. Depuis Février jusqu'au 30 Avril. 3e. Depuis le 1er mai jusqu'aux 31 Juillet.

Vacances.

Les vacances jusqu'à nouvel ordre auront lieu l'hiver depuis la veille de Noël jusqu'aux premiers jours de Février.

Matières de l'enseignement.

1ère Année.—Arithmétique, comptabilité, et géométrie agricoles ; notions théoriques et pratiques d'arpentage ; principes de mécanique agricole et notions sur les constructions rurales, chimie et géologie agricoles : terrains, sols, sous sols, amendements et engrais ; notions de physique agricole avec applications : assainissement des terres ; rigolage ; fossoyage, drainage, arrosage, etc., etc., etc.

Travaux de Culture : labours, herpages, roulages, buttages, arrachages, etc., etc., etc. Machines et instruments propres à ces diverses opérations. Notions de Physiologie animale servant d'introduction au cours sur l'élevage du bétail. Principes de l'élevage du bétail et de l'amélioration des races, hygiène et engraissement des animaux. Leçons sur les lois municipales et d'agriculture.

2ème Année.—Notions sur les défrichements ; éléments de botanique agricole, maladies et traitements des animaux ; des assolements ; principes généraux de culture, culture spéciale des différentes espèces de plantes susceptibles de réussir dans ce pays, graminées, légumineuses, fourragères et industrielles ; Formation et entretien des prairies et des pâturages ; Leçons abrégées d'horticulture et d'arboriculture ; leçons sur les principes de l'économie rurale et de la direction d'une ferme, comprenant les données les plus utiles relativement aux divers départements de la ferme.

Conditions de la laiterie, fabrication du beurre et du fromage, etc., etc., etc.

Suite du cours sur les lois municipales et d'Agriculture.

Il est aussi donné tous les ans, en sus des cours réguliers, des leçons de

grammaire aux élèves dont les connaissances grammaticales ont besoin d'être perfectionnées; de plus, ils peuvent aussi pratiquer la langue anglaise, s'ils le veulent.

Pratique.

Pour que les élèves acquièrent ou conservent le goût, l'aptitude et l'habileté pour le travail des champs, qu'ils développent les forces de leur corps autant que les facultés de leur esprit, pour qu'ils apprennent à exécuter tous les travaux du cultivateur, ils consacrent au travail manuel huit heures par jour en été, depuis le 1er Mai jusqu'au 1er Octobre, et quatre heures en hiver depuis le 1er Octobre au 1er Mai.

La pratique consiste dans l'application des principes de l'économie rurale relativement aux circonstances locales où se trouve la ferme annexée à l'École.

Chaque fois qu'il en est besoin, le professeur accompagne les élèves sur le champ des travaux et leur fait raisonner leur pratique d'après les principes enseignés, en sorte qu'ils ne font aucun travail sans en comprendre les raisons ou sans s'en rendre un compte parfait. L'hiver ainsi que l'été, pendant les jours de pluie, les élèves consacreront quelque temps au maniement des outils de menuisier, ils travailleront à la confection ou à la réparation des instruments d'agriculture et des objets du mobilier en général. Ils apprendront ainsi à bien utiliser les jours de nos longs hivers et les jours mauvais de notre court été.

Sous-Régisseurs.

Chaque département de la ferme, tout en restant sous le contrôle immédiat du chef de pratique, sera administré par un élève, lequel prendra le titre de sous-régisseur du département.

Ainsi il y aura le sous-régisseur de la vacherie, le sous-régisseur de l'écurie, etc., etc., etc.

Le but de cette organisation est de former les élèves à l'administration.

Conditions d'admission.

10. Être âgé d'au moins quinze ans; 20. Avoir une constitution assez forte pour accomplir le travail exigé par le règlement; 30. Savoir lire, écrire et chiffrer, et posséder assez d'intelligence et d'aptitude pour profiter de l'enseignement; 40. Application avec certificat de moralité et acte de baptême y inclus adressés au préalable à M. le Directeur de l'école d'agriculture qui expédiera à l'aspirant une réponse avec une copie des règlements de l'école. L'aspirant devra aussi inclure dans son application un certificat de son degré d'instruction, lequel certificat donnant la satisfaction exigée tiendra lieu d'examen d'admission. Les certificats devront être si-

gnés par des personnes compétentes et non intéressées.

Bourses.

Le conseil d'agriculture met à la disposition des jeunes gens qui désirent fréquenter les écoles d'agriculture un certain nombre de bourses de soixante dollars. Le nombre est pour le moment fixé à dix. Quiconque désire jouir des bénéfices d'une bourse doit le déclarer spécialement dans sa demande d'admission qui dans ce cas est transmise immédiatement avec les certificats et l'acte susdits à M. le Secrétaire du Conseil d'Agriculture.

L'aspirant peut aussi réclamer une bourse en s'adressant directement à M. le Président du Conseil d'Agriculture et en incluant dans sa demande les certificats et l'acte de baptême exigés; dans ce cas il doit en informer dans son application M. le Directeur de l'école d'Agriculture.

Si l'aspirant est mineur, son père ou son tuteur fera pour lui les procédés ci-dessus.

L'école reçoit des élèves en tout temps de l'année mais autant que possible ils doivent se présenter à la fin des termes.

Pensionnat.

L'école est prête à ouvrir un pensionnat pour la prochaine réouverture des cours. Les élèves boursiers sont tenus d'y coucher et d'y prendre leurs repas.

Externat.

L'école admet des élèves externes lorsqu'ils ne sont pas boursiers et qu'ils se trouvent dans des circonstances exceptionnelles.

Prix de l'enseignement.

L'enseignement est gratis pour tous les élèves; les seuls élèves pensionnaires non-boursiers ont à payer à l'école pour leur pension \$60.00 par année ou \$6.00 par mois, lavage non compris. Tous doivent se fournir de lits, de lave-mains, etc., etc.

Les élèves couchent dans un dortoir commun. Cependant l'école peut disposer de cinq chambre pour les élèves et autres personnes qui désirent suivre les cours non à titre d'élèves et à des conditions exceptionnelles et extraordinaires.

L'occupation des chambres est chargée en sus de la pension ordinaire.

Habits.

Les élèves doivent être pourvus chacun d'une blouse ou *froc* en coutil, toile, ou flanelle (l'hiver), d'une paire de pantalon d'un tissu analogue et de souliers à jambes, pour le travail à l'étable ou aux champs.

Certificat et Prime.

A la fin de chaque année, il sera délégué à tout élève qui aura terminé son

année un certificat de conduite et de capacité selon qu'il l'aura mérité. Ce certificat sera refusé à tout élève qui s'en sera rendu indigne par une mauvaise conduite et un défaut d'application, d'aptitude ou de capacité. "En outre, pour encourager l'achèvement du cours, une prime de 25 piastres est offerte par le conseil d'agriculture à tout élève ayant obtenu, à la fin de ses deux années d'étude, un certificat de capacité, d'application et de bonne conduite.

Pour la Semaine Agricole.

Remarques et données sur nos coqs et poules domestiques, aujourd'hui en Canada.

Les Bantams (coqs nains.)

Les Bantams représentent la race primitive des coqs nains. Il y en a trois races distinctes en Canada.

Bantams communs.

La race commune comprend toutes les variétés de nos pattus ordinaires. Ils sont plus ou moins petits et de toutes les couleurs. Quelques unes de ces variétés sont des plus fécondes. Les poules pondent dans tous les mois de l'année, mais leurs œufs sont si petits qu'il en faut deux à trois pour en valoir un des autres races plus grosses. On pourrait pourtant, en quelques années, en procédant par la sélection des individus les plus gros dans cette race, créer des bantams qui auraient plus de corps et dont les œufs seraient plus profitables par leur volume. Cette race, augmentée en taille, serait probablement une de nos meilleures espèces pour la production des œufs. Telle qu'elle est aujourd'hui, la race des nains est gardée seulement par fantaisie, ordinairement pour satisfaire les enfants.

Les Bantams de Sir John Schright.

Ces bantams diffèrent de ceux de l'espèce commune en ce qu'ils sont une race cultivée et d'un plumage uniforme. Ils sont *henfeather*, c'est-à-dire que le coq a le plumage de la poule. Leurs plumes sont brunes rousses bordées de noir. Ces oiseaux sont très jolis, on en voit peu dans nos campagnes.

La poule du Japon (espèce frisée.)

La poule du Japon peut être classée parmi les bantams. Cette race, naturellement petite, a été grossie en Canada ou peut-être l'était elle avant de nous parvenir. Son importation est assez récente ici. C'est une race forte, peut-être plus forte que la *henfeather*. Elle a conservé, malgré des croisements répétés, son plumage frisé pointant en avant, et ses habitudes.

Nous en avons en notre possession qui ont été croisées à plusieurs reprises

avec différentes espèces. Malgré ce mélange de sang, ces poules continuent à perdre leurs plumes en janvier au lieu de faire leur mue en août ou septembre, et elles restent entièrement dénudées pendant trois à quatre mois. Sans plumes, elles font horreur à voir, on dirait qu'elles ont été plumées et échaudées à dessein. Mais cette absence d'habillement ne nuit en rien à leur ponte, elles donnent des œufs l'hiver et l'été. Si leurs œufs étaient plus gros, cette race serait une acquisition à faire. Il ne faut pas confondre cette espèce avec d'autres dont les plumes poussent à rebours. La plume du coq du Japon pousse d'avant en arrière, mais pointe en avant parce que chaque plume, excepté celles des ailes, se roule par le milieu sur elle même. Les poulets de cette race sont très aisés à élever et prennent leur plumage plus vite que la généralité des autres espèces, mais aux premiers froids d'automne il faut faire attention aux jeunes coqs qui ne sont pas si durs à la misère que les poulettes, et ce, tant qu'ils ne seront pas établis chaudement pour l'hiver.

Remarques pratiques.

Un cultivateur qui n'a qu'un soin ordinaire de ses poules ne doit pas baser ses calculs sur celui d'un amateur ou d'un spéculateur, quant au profit qu'il en tirera. Il doit aussi tenir compte de la différence du climat d'où elles proviennent s'il a des espèces étrangères.

Il y a un choix à faire parmi un nombre de poules. Il y en a des bonnes et des mauvaises.

Une bonne poule a généralement les plumes qui forment l'artichaut disposées comme les pinceaux d'une brosse, de manière à montrer un volume plus considérable pour cette partie du corps qu'elles recouvrent que ne pourrait montrer une poule qui a ces plumes là lissées. Par artichaut on doit comprendre les plumes qui couvrent le postérieur de la poule depuis l'entre-cuisse jusqu'au croupion. Un artichaut bien prononcé est considéré une bonne marque.

La couleur n'influe en rien sur les qualités de la poule. Il vaut mieux garder des poules de diverses couleurs, on les distingue mieux.

Les poules de moyenne grosseur, dans chaque race, sont généralement les plus profitables.

Une excellente poule, soignée judicieusement, ne paye plus sa dépense après sa troisième année de ponte. Une bonne poule après quatre ans. Une mauvaise poule, ou poule aux ovaires paresseux fera ses pontes ordinaires jusqu'à l'âge de dix ans et plus.....et voici la raison :

Des observateurs des plus compétents, avec l'aide d'un bon microscope, n'ont pu trouver plus de six

cents rudiments de germes d'embryons, (germes d'œufs). Dans les ovaires d'une poule ; et quelquefois la quantité de ces germes ne se montait qu'à deux cent cinquante, de sorte que nos poules domestiques peuvent donner dans le cours de leur vie, s'il ne leur arrive aucun accident, de deux cent cinquante à six cents œufs.....disons, en moyenne, quatre cents. Conséquemment, plus la poule sera bonne pondeuse, moins sa fécondité durera de temps. Une mauvaise poule dont le développement des ovaires est de peu de durée chaque saison, et qui, en conséquence, donnera peu d'œufs, mettra plusieurs années à épuiser son rocher si les germes qu'il contient sont nombreux. Ainsi ce n'est pas la poule qui a les ovaires (rocher) le mieux fourni qui est la meilleure, mais celle qui nous donne son fruit le plus promptement. Il y a des risques à garder une poule longtemps.

Lorsque les ovaires d'une poule sont épuisés et qu'il n'y reste aucun germe elle meurt.

Il ne faut pas croiser ses volailles trop souvent si l'on tient à avoir beaucoup d'œufs.

Ponte d'hiver.

Pour avoir des œufs l'hiver, il faut bien soigner ses poules—bien soigner—ne veut pas dire seulement donner beaucoup à manger, mais le donner judicieusement. S'il ne s'agissait que de faire manger en quantité les oiseaux de sa basse-cour, les œufs seraient en abondance l'hiver. Tous ceux qui ont le moyen de fournir une nourriture copieuse à leurs poules en auraient. Mais le cultivateur riche et soigneux n'en a pas plus que le pauvre.

A continuer.

LS. LÉVÊQUE,

M. C. A.

D'Aillebout, août 1870,

La routine vaincue par le progrès

PREMIÈRE PARTIE.

CHAPITRE XIII.

LES ENFANTS DE PROGRÈS VONT FAIRE UNE DERNIÈRE VISITE CHEZ M. MARTINEAU ET S'ÉLOIGNENT DE LA MAISON PATERNELLE.

Dans cette dernière visite, Marcel eut le plaisir d'entendre Delle Martineau lui faire les meilleurs souhaits pour l'exécution de son nouveau projet :

—Que Dieu vous conduise et vous ramène parfait cultivateur.

—Puissez-vous dire vrai, bonne demoiselle, puis, vous ajouterez à vos souhaits bienveillants de bons conseils

pour la tenue de mon ménage, n'est-ce pas ? Eléonore tout en rougissant, dit qu'elle ferait tout ce qui dépendrait d'elle pour lui être utile. Après une telle promesse Marcel, en proie à la joie et à la tristesse, s'éloigna avec regret, en compagnie de son frère.

Le lendemain fut un grand jour dans la famille Progrès. La mère pleurait amèrement et Eléonore, qui avait soupçonné la tristesse de sa bonne voisine, était venue dès le matin pour lui aider à supporter cette terrible journée.

Marcel et Charles allèrent, accompagnés de leur père, chez Pierre Routineau ; car ils étaient bons amis, quoiqu'ils eussent quelquefois ensemble de petites difficultés.

En entrant, Marcel adressa ainsi la parole :

—Bonjour, voisins, nous venons, mon frère et moi, vous faire nos adieux ; voulez vous que votre fils gros Louis vienne avec nous ?

—Ah ! dit Routineau, il ne manquerait plus que cela ; vous voudriez donc que toute la jeunesse s'en aille à vos écoles ? Et qui est-ce qui labourerait nos terres, pendant que vous seriez à apprendre à faire les MM. là-bas ? Ta, ta, je ne chante pas sur ce ton là moi.

—Oh ! père Routineau, dit Jean Progrès ; vous avez de mauvaises idées ; j'espère bien que Marcel ne cessera pas de labourer, tant qu'il sera à l'école au moins, et puisque vous ne voulez pas que gros Louis aille avec lui, à son retour, Marcel pourra lui donner des leçons.

Pierre Routineau éclata de rire, en entendant ces offres de service, et gros Louis répondit :

—Eh ! bien, camarade, nous verrons alors qui en remontera à l'autre pour tenir la queue d'un arau.

—Oh ! pour cela, dit à son tour Marcel, en riant, mon gros Louis, tu seras toujours le maître ; mais nous verrons qui de nous deux retournera mieux une planche de terre à la charrue.

—C'est assez, dit François, allez-vous vous quereller, au moment de vous séparer. Laissez donc faire, qui vivra verra, et si vous faites une folie, voisin, d'envoyer vos enfants là-bas, il n'y a que vous et eux qui en souffrirez.

—Eh ! combien vas-tu gagner, dans ton école, dit Louis à Marcel ?

—Rien, pendant trois ans, j'aurai ma nourriture et j'apprendrai mon métier, voilà tout.

—Et toi, Charles ?

—Moi, pas plus que mon frère, jusqu'à ce que je sache manier assez bien les outils pour être reçu compagnon.

—Mais tu as déjà fait ton apprentissage ?

—Oui, comme on le fait ici ; mais c'est peu de chose vas,

—Eh ! bien, allez, ajouta Routineau, allez mes enfants, dans ces grandes villes, où l'on montre à vivre sans travailler ; quant à moi, je préfère que mon fils laboure mes terres, que de le voir aller s'amuser là-bas.

—Allons, allons, mes amis, dit Francoise, prenons un petit verre de cidre ensemble, avant de se séparer ; que chacun boive à la réussite de l'autre.

On but à la santé des voyageurs, et on se sépara bons amis.

En entrant à la maison paternelle, ils y trouvèrent M. Martineau et Eléonore. Cette dernière entrevue ne fut pas sans utilité, car leur vieil ami leur donna tous les conseils que sa vieille expérience et sa sagesse lui inspiraient. Ensuite, il se leva et leur serra affectueusement la main. Tout le monde était ému. Marcel voulut adresser la parole à celle qui avait rendu de vrais services à sa mère :

—Mademoiselle, dit-il, je vais partir et je ne sais qui bêchera et nettoiera votre petit jardin, comme j'avais coutume de le faire, moi-même ? Mais, au moins, promettez-moi que lorsque vous y travaillerez, vous penserez à Marcel, vous enverrez une petite prière au ciel pour lui ; et laissez-lui espérer qu'au retour, il sera encore votre jardinier.

Eléonore rouge comme une cerise répondit :

—Je vous le promets, Marcel, et tâchez de devenir bien habile, afin que je ne sois pas obligée de changer de jardinier ou de vous gronder. Pour toute réponse, Marcel la regarda avec de grosses larmes dans les yeux.

M. Martineau serra de nouveau affectueusement ces deux jeunes gens dans ses bras, et leur souhaita tout le bonheur qu'ils méritaient, puis on se sépara.

Marcel et Charles étaient allés la veille dire adieu à Monsieur le curé et à Monsieur le maire. Le bon pasteur leur avait donné sa bénédiction et de bons conseils. Le maire leur avait dit qu'il espérait bien qu'ils reviendraient faire honneur à la commune et rendre aux cultivateurs l'immense service du bon exemple.

Avant le départ, ils s'étaient assis à une table bien servie et bien préparée par leur mère ; mais ils en profitèrent peu.

Enfin, voilà le moment du départ ! Que la séparation est cruelle ! On s'embrasse bien des fois, on se presse, on se parle par les sanglots. La pauvre Marguerite faisait pitié. Il fallut que Progrès arracha, en quelque sorte, ses enfants des bras de leur mère, qui alla s'accroupir au coin du feu, en cachant son visage dans ses mains.

Progrès sortit aussitôt avec ses enfants et les accompagna à une dizaine de minutes de marche. Quand il rentra, il trouva Marguerite dans la même position.

—Allons femme, lui dit-il, un peu

de courage ; on dirait que tu es fâchée de voir nos enfants aller apprendre leur métier. D'ailleurs, quand à Marcel, il ne va qu'à dix lieues d'ici. Pour Charles, c'est différent, mais la providence le protégera aussi bien loin que proche.

—Mon ami, pardonne-moi cette sensibilité, je ne puis la maîtriser, mais je suis très-contente que mes enfants aillent s'instruire.

Tout le long du chemin, Marcel et Charles étaient l'objet de la curiosité publique. On sortait aux portes pour les voir passer ; leurs jeunes camarades leurs souhaitaient bonne chance ; quelques uns auraient voulu aller avec eux ; d'autres trouvaient qu'ils avaient tort de quitter le pays ; quelques uns disaient : " Quel dommage que Jean Progrès se sépare ainsi de ses deux beaux garçons. " Enfin, il n'était bruit, dans toute la commune, que de la famille de Jean Progrès.

Utilité de l'enfouissement des animaux morts.

Chaque année, avec les fortes chaleurs, reviennent les accidents causés par la piqûre de diverses mouches ; il ne sera donc pas sans utilité, croyons-nous, de rappeler de simples précautions qui, bien comprises et exactement mises en pratique, préviendraient des inoculations dangereuses ou au moins en diminueraient beaucoup la gravité.

Dans nos climats, parmi les insectes ailés, il n'en est point de réellement à craindre. La piqûre simple des abeilles, guêpes, frelons, cousins, ne détermine guère qu'un peu de cuisson et de gonflement ; la multiplicité de ces piqûres seule pourrait avoir des suites plus fâcheuses. C'est donc en dehors d'eux-mêmes que ces insectes doivent puiser les principes particuliers qui, dans certaines circonstances, rendent leur action si redoutable qu'une piqûre isolée faite à un homme met sa vie en danger de mort.

Danger des piqûres.

Il faut distinguer en deux classes les maladies qui peuvent être communiquées par la piqûre des insectes : ou bien la substance introduite dans la petite plaie proviendra d'un corps en putréfaction et agira à la façon d'un poison particulier, d'un ferment qui, altérant le sang dans ses qualités fondamentales, le rendra impropre à l'entretien de la vie, ou bien sa substance inoculée aura été prise sur un animal atteint d'une maladie contagieuse, et alors se développeront sur l'homme ou sur l'animal piqué des symptômes identiques à ceux qu'aura éprouvé l'animal d'où provient le virus ; ainsi, l'insecte qui aura été se poser sur un cadavre charbonneux communiquera le charbon, celui qui

aura puisé du virus morveux donnera la morve, etc.

Or ce n'est que sur des animaux morts ou en putréfaction que les animaux pourront prendre le poison septique ; ce sera presque toujours aussi sur des cadavres d'animaux qu'ils iront puiser le virus... De là découle une indication capitale : ne jamais abandonner à la surface du sol des cadavres d'animaux, et cela surtout pendant l'été, alors que les chaleurs amènent leur putréfaction rapide et que l'air est peuplé d'insectes.

Du reste, cet abandon des cadavres n'a pas le seul inconvénient que nous venons de signaler ; la putréfaction des matières organiques dissémine dans l'air des gaz, des miasmes infects que nous respirons, que nous introduisons dans nos poumons, où ils se trouvent en contact avec notre sang... et cela n'est certes pas sans danger. On a vu des personnes qui, pour être restées quelque temps exposées à des miasmes, ont été prises de diarrhée, de dyssenteries rebelles ; certains auteurs pensent même que ces émanations ne seraient pas même étrangères, dans quelques cas, au développement de la fièvre typhoïde.

Les considérations que nous venons d'exposer doivent bien faire comprendre aux habitants des campagnes qu'il est de leur intérêt d'enfouir les cadavres d'animaux ; nous ne rappellerons donc pas que la loi elle-même punit d'amende l'inexécution de la prescription que nous recommandons.

Remèdes. Poudre de knox.

Un mot maintenant pour terminer sur les soins à prendre quand on a été piqué par un insecte. Il est d'usage vulgaire, dans ce cas, d'employer l'alcali volatil ou ammoniacal liquide en lotions sur la plaie. On peut aussi employer une liqueur à base de perchlorure de fer ; mais cette substance n'est pas à la portée de tout le monde. Voici un moyen simple et facile dans tous les cas, et qui a été recommandé par M. C. Aubrion :

Si un aiguillon est resté dans la plaie, l'enlever de suite ; puis presser en tous sens pour faire saigner, car le sang qui s'écoulera entraînera une partie au moins du virus déposé ; sucer la plaie, si on a la bouche saine (et c'est là un excellent moyen) ; enfin la laver à grande eau d'abord, puis avec une solution de la poudre de knox ; cette poudre, très-employée en Angleterre, est formée de :

Chlorure de chaux,	—	3 parties.
Sel marin	—	8 —

une once dans un verre d'eau.

Tel est le traitement à opposer aux piqûres d'insectes ; mais encore une fois il vaudrait beaucoup mieux les éviter, et on y arrivera sûrement en suivant les conseils que nous avons donnés plus haut. Ici encore comme

presque toujours, prévenir vaut mieux que guérir.

HENRI VILAIN.

—La médecine pour tous.

De la laiterie.

Ces articles préparés spécialement pour la *Semaine Agricole* sont d'une grande valeur. Nous pensons que les personnes les plus habiles gagneront à les étudier. A plus forte raison tous ceux qui font du beurre de 2e et de 3e qualité. On sait que c'est le plus grand nombre !

Ce que l'on perd en trayant mal les vaches.

Il résulte d'expériences faites, que la personne qui, en trayant mal les vaches, laisse un peu de lait, perd beaucoup plus qu'on ne serait porté à le croire : car, si on laisse dans la mamelle de la vache seulement une chopine de lait qu'on aurait pu en tirer, il est de fait qu'on perd autant de crème qu'en produisent 6 ou 8 pintes tirés au commencement de la traite, et l'on perd, en outre, cette portion de crème qui seule peut donner au beurre de la qualité et un bon goût. On pourrait encore déduire de cette expérience plusieurs conséquences utiles, dont quelques-unes ressortiront de ce qui va suivre.

“ Quand on a mis du lait dans un vase et quand on le laisse tranquille pour que la crème monte, la portion de crème qui se forme la première à la surface est d'une meilleure qualité et plus abondante que celle qui monte ensuite dans un même espace de temps, et la crème qui monte dans ce second intervalle est plus abondante et meilleure que celle qui montera dans un troisième espace de temps égal à chacun des deux autres. Cette troisième crème est supérieure en quantité et en qualité à la quatrième, et ainsi de suite, la crème décroissant toujours en qualité et en quantité jusqu'à ce qu'il ne s'en élève plus du tout à la surface du lait.”

Les expériences, à cet égard, n'ayant pas été faites avec la même exactitude que pour la proposition précédente, on ne peut établir quelle est la différence qui existe entre la crème produite dans chaque espace de temps ; mais ces épreuves ont été si souvent répétées, qu'il ne reste aucun doute, quant à la certitude du fait en lui-même, fait qui n'est pas d'une petite importance dans l'exploitation d'une laiterie. Ce qui reste à savoir, c'est si on obtient en tout une plus grande quantité de crème en la levant à différentes fois ; mais cela est si assujettissant, que la petite augmentation de crème obtenue par ce moyen, si toutefois on l'obtient, ce qui n'est pas

encore prouvé, ne vaut pas la peine que cela donne. Mais, si le principal but que l'on se propose est de faire du beurre d'une qualité supérieure, il faut s'attacher à cette circonstance, qui peut y concourir puissamment.

“ Un lait épais produit toujours une moindre quantité de la crème qu'il contient qu'un lait maigre ; mais cette crème est d'une meilleure qualité, et, si l'on met de l'eau dans le lait épais, il produira beaucoup plus de crème, et conséquemment plus de beurre qu'il n'en aurait donné ; mais cela nuira beaucoup à la qualité.”

Ce fait est depuis longtemps connu de toutes les personnes attentives qui s'occupent de laiteries ; mais on n'a pas encore fait d'expériences d'après lesquelles on puisse établir quelle augmentation de crème on obtient en mêlant de l'eau au lait, et quel tort cela fait à la qualité ; mais l'effet de ce mélange est positif et la connaissance de ce fait mettra chacun à même de suivre, à cet égard, la marche qui conviendra le mieux à ses intérêts (1).

Ne point transporter le lait au loin.

“ Du lait traité dans un sceau, ou dans quelque autre vase convenable, et porté à une grande distance, de manière à ce qu'il ait été très-agité et en partie refroidi avant d'être mis dans les terrines pour que la crème monte, n'en produit jamais autant ni d'aussi bonne que s'il eût été mis dans les terrines aussitôt après avoir été traité.”

La perte de crème, dans ce cas, sera à peu près proportionnée au temps qui se sera écoulé entre le moment où on aura traité et celui où on aura mis le lait dans les terrines, et à l'agitation qu'on lui aura donnée. Quoique nous ne puissions établir par expérience quelle perte doit être attribuée au temps et à l'agitation pris séparément, le fait est bien reconnu, et il est d'une telle importance qu'on ne peut y faire trop d'attention.

De ces faits principaux relatifs aux laiteries on peut tirer des conséquences importantes et utiles à connaître quand on se livre à l'exploitation d'un semblable établissement.

Nous porterons notre attention sur les faits suivants, qui en réclament une particulière.

Premièrement. Il est évidemment très-important de faire toujours traire les vaches aussi près de la laiterie que possible, afin de n'avoir pas besoin de transporter le lait, et qu'il ne se trouve pas agité et refroidi avant d'être mis dans les terrines ; et puisqu'il est très-préjudiciable aux vaches de faire beau-

(1) En hiver, une petite quantité d'eau chaude mise dans le lait fera lever la crème beaucoup plus vite.—[Réd. S. A.]

coup de chemin, il sera très-avantageux que les principaux pâturages soient aussi près que possible de la laiterie. Sous ce rapport, la méthode de nourrir les vaches à l'étable est infiniment supérieure à celle de les faire paître dans les champs.

Etablir la valeur de chaque vache.

Secondement. L'habitude de mettre le lait de toutes les vaches d'une laiterie considérable dans un même vase à mesure que l'on traite, et de le verser de ce grand vase dans les terrines est une chose très-préjudiciable, à cause de la perte de crème occasionnée par l'agitation et le refroidissement, mais surtout en ce que cela empêche le propriétaire de la laiterie de distinguer les bonnes vaches à lait des mauvaises, et de connaître au juste le profit qu'il peut tirer de chacune d'elles, précaution sans laquelle les produits de sa laiterie peuvent être altérés pendant plusieurs années de suite par une seule mauvaise vache sans qu'il puisse s'en apercevoir. Il serait beaucoup mieux de mettre le lait de chaque vache, aussitôt que possible après qu'il est traité, dans des terrines particulières, sans qu'il y ait eu de mélange ; et si ces vases étaient d'une grandeur convenable pour que chacun pût contenir toute la traite d'une vache, cela mettrait la personne qui s'occupe de la laiterie à même de connaître sans peine la quantité de lait que donne chaque vache tous les jours ainsi que la qualité du lait ; et si le lait de chaque vache était toujours placé au même endroit de la planche, avec son nom écrit dessous, il serait, de cette manière, très-facile de savoir de quelles vaches il est de l'intérêt du propriétaire de se défaire et celles qu'il doit garder pour sa laiterie. (1)

Comment faire du beurre très-fin.

Troisièmement. Si l'on veut parvenir à faire du beurre très-fin, il est convenable non-seulement de se défaire au plus tôt des vaches dont la crème est d'une mauvaise qualité, mais aussi dans tous les cas, de mettre à part le lait premier tiré de chaque traite et de ne se servir que du dernier trait ; car le premier nuit sensiblement à la qualité du beurre sans en augmenter beaucoup la quantité. Il est clair aussi que la qualité du beurre est supérieure en proportion de la petite quantité de lait dernier trait que l'on emploie pour le faire. Ainsi, les personnes qui veulent faire du beurre très-fin ne doivent employer pour cela que très-peu du lait dernier trait de chaque vache.

(1) Si l'on ne peut prendre ces recommandations à la lettre il est bon cependant de faire de temps à autres des essais qui feront connaître la valeur de chaque vache et qui aideront à décider de celles qu'il faut conserver et de celles qu'il vaut mieux vendre.—[Réd. S. A.]

Il est assez intéressant de savoir à quoi on emploiera le lait inférieur, dont on ne se sert pas pour faire du beurre fin, pout en tirer le meilleur parti possible. Dans les montagnes de l'Ecosse, le peuple, sans songer à améliorer la qualité du beurre, mais seulement par des considérations de convenance et d'économie, a adopté une pratique excellente. Comme un des principaux bénéfices du fermier, dans ce pays, est d'élever des veaux, on laisse chaque veau téter une certaine partie du lait de sa mère, et on trait le reste pour la laiterie. Pour que le veau ne prenne régulièrement que la portion de lait qui lui est destinée, on le sépare de sa mère et on le met avec tous les autres veaux dans un endroit construit exprès dans chaque ferme : à des heures données, on amène toutes les vaches à la porte de cet endroit d'où l'on ne laisse sortir qu'un veau à la fois : il court de suite à sa mère, et on le laisse téter jusqu'à ce que la fille de basse-cour juge qu'il en a assez ; elle le fait alors emmener. On a eu soin, auparavant, d'attacher les jambes de derrière de la vache, afin qu'elle soit obligée de rester tranquille pendant qu'on emmène son petit.

La fille tire alors le lait qu'à laissé le veau, elle continue de la même manière jusqu'à ce qu'elle ait fini de traire toutes les vaches, et l'on obtient ainsi du lait en petite quantité, il est vrai, mais d'une qualité supérieure, et dont ceux qui savent le préparer font le beurre le plus fin, le plus savoureux, le meilleur que l'on puisse manger. (1) Le beurre des montagnes de l'Ecosse est depuis longtemps en grande réputation, et l'on attribue généralement sa qualité supérieure à l'excellence des vieux pâturages que paissent les vaches dans ces vallées reculées ; mais il est de fait qu'on doit principalement l'attribuer à l'excellente méthode que nous venons de décrire et qui est depuis longtemps en usage dans ces cantons.

Nous ne pourrions affirmer que cette méthode pût convenir également ailleurs ; mais il est certain que l'on pourrait partout trouver l'emploi du lait de seconde qualité. On pourrait dépenser ce lait dans le ménage, ou l'on pourrait vendre ce lait frais, si la ferme était située près d'une ville ; ou le convertir en fromages, qui, étant de lait frais, s'ils étaient faits avec soin et talent, pourraient être d'une très-bonne qualité.

Quatrièmement. Si l'on tient surtout à faire du beurre très-fin, (2) il faudra

(1) On obtiendrait le même résultat en faisant boire les veaux, pourvu que l'on sépare dans ce but le premier lait du dernier. [Réd. S. A.]

(2) Il faut entendre ici le beurre d'une qualité exceptionnelle et qui se débite aux pratiques dans les grandes villes pour de 3d à 6d par lb de plus que le prix ordinaire. — [Réd. S. A.]

non-seulement tirer à part le premier lait et ne se servir que du dernier trait, mais aussi ne prendre, pour faire ce beurre, que la crème qui monte en premier sur le lait, parce que c'est cette première crème qui est la meilleure. Le reste de ce lait, qui est encore doux, peut servir à faire des fromages.

Cinquièmement. Ceci nous mène à tirer une conclusion très-différente de l'opinion généralement adoptée sur ce sujet, c'est-à-dire qu'il nous paraît probable que le beurre très fin ne peut être fait avec économie que dans les laiteries dont le principal objet est la fabrication des fromages. La raison en est claire : s'il ne faut mettre à part, pour faire le beurre, qu'une petite portion du lait, tout le reste peut être consacré à faire du fromage pendant que ce lait est encore chaud de la chaleur de la vache et parfaitement doux ; et, si l'on doit prendre pour le beurre seulement cette portion de crème qui monte dans les trois ou quatre premières heures après que le lait a été trait, le bon lait qui reste après que cette crème en est séparée, étant encore presque doux, peut être converti en fromage avec presque autant d'avantage que le lait qu'on vient de traire.

Mais cette observation ne détruit pas l'opinion généralement reçue à ce sujet, et qui est juste en raison de la manière de faire de presque tous les propriétaires de laiterie de l'Angleterre, et d'après laquelle il est absolument impossible de faire de bon beurre et de bon fromage dans la même laiterie ; car, si l'on attend pour prendre la crème, qu'elle soit entièrement montée, le lait aura nécessairement aigri avant qu'on en fasse du fromage, et l'on ne pourra jamais faire de bon fromage avec du lait aigre.

Comment se produit le beurre.

Ce que l'on ne sait pas généralement, c'est que c'est la production d'un acide dans le lait qui occasionne la séparation spontanée de la crème et par là la production du beurre : cette séparation se trouve accélérée ou retardée dans le lait par des circonstances qu'on n'a pas encore bien appréciées. Ce fait important a été découvert il y a plusieurs années, pendant le cours des expériences sur le lait dont nous venons de parler, et a été occasionné par les circonstances suivantes :

Ayant remarqué que, de deux tasses de lait qu'on savait être de la même qualité, la crème de l'une avait une consistance bien différente de celle de l'autre, et ne sachant à quoi attribuer cette différence, on goûta le lait des deux tasses, et on trouva le lait de l'une sensiblement plus acide que celui de l'autre ; un morceau de chaux nouvellement éteinte s'étant trouvé accidentellement plus

près de l'une de ces tasses que l'autre, on soupçonna que cette circonstance pouvait avoir occasionné la différence que l'on remarquait entre le lait des deux tasses. Afin de s'assurer du fait, on fit remplir à l'instant deux tasses d'une égale quantité du même lait, et l'on plongea l'une d'elles jusqu'au bord dans la chaux, qui avait été éteinte depuis assez longtemps pour avoir acquis la même température que l'air, mais qui n'était pas devenue tout à fait effrite. L'autre tasse fut placée dans la même pièce, à environ 3 pieds de l'autre. Le résultat de cette épreuve fut qu'au bout de deux heures le lait de la tasse placée dans la chaux était plus aigre que l'autre, et que la crème en était beaucoup plus parfaitement séparée. (1)

Il y a un fait bien certain, c'est que l'on ne peut obtenir ni crème ni beurre, tant qu'il ne s'est pas produit dans le lait quelques portions d'acide. Il s'ensuit de là que, lorsque des personnes irréfléchies essayent de faire du beurre, avec du lait nouvellement trait, il faut battre jusqu'à ce que l'acide se produise et que l'opération est beaucoup plus longue que si on l'eût faite sur de la crème ; ce qui nuit nécessairement à la qualité du beurre. Maintenant, puisque rien ne nuit autant à la qualité du fromage qu'un goût acide dans le lait avec lequel on le fait, il s'ensuit que, lorsqu'on lève la crème, comme il est d'usage pour faire le beurre, le lait a atteint ce degré d'acidité si nuisible au fromage. On a donc tort de faire du beurre de la manière ordinaire dans une laiterie dont le principal objet est la confection des fromages ; mais on peut le faire de la manière que nous venons de décrire.

Ce que nous avons dit au sujet du beurre très fin est principalement pour apprendre aux curieux de quelle manière il faut s'y prendre pour faire le meilleur beurre possible : car on trouverait peu de personnes qui voudraient payer ce beurre le prix nécessaire pour indemniser le propriétaire d'une laiterie du soin et de la peine qu'il lui coûterait. Mais l'expérience a prouvé que, pour avoir une qualité de beurre infiniment supérieure à celle qu'on vend ordinairement sur les marchés, il suffisait de diviser le lait trait en deux parties égales ; de ne prendre, pour faire le beurre, que la dernière portion tirée ; alors de laisser monter toute la crème de cette portion, même jusqu'à ce que le lait soit tout à fait aigre, et de lever et de travailler cette crème avec habileté. Quant à la quantité, elle ne sera pas beau-

(1) Il faudra se rappeler, cependant, que si le lait aigrit trop vite, la crème n'a pas le temps de monter complètement, ce qui cause une perte considérable. — [Réd. S. A.]

coup moindre que celle qu'on aurait obtenue si on se fût servi de la totalité du lait. Telle est donc la méthode que nous recommandons au fermier industriel : son beurre étant d'une qualité supérieure, il pourra le donner à un prix qui lui assurera une vente rapide.

Avantage particulier au dernier lait.

Il résultera de l'adoption de cette méthode un autre avantage fort important, c'est que si la fille qui s'occupe de la laiterie est soigneuse, le beurre n'aura jamais de ces goûts désagréables qu'une cause ou une autre communique souvent au lait, et qui nuisent beaucoup à la qualité du beurre. On va voir la preuve de ce que nous avançons par le fait suivant.

Dans le cours des expériences ci-dessus rapportées, on s'aperçut que le lait d'une vache avait un goût salé, absolument comme si on y eût mis du sel. On rechercha quelle pouvait être la cause de cette singularité, et on sut que cette vache n'avait pas porté pendant la saison précédente, et qu'elle avait continué à donner du lait pendant toute l'année. L'auteur apprit que ce goût salé était ordinaire au lait des vaches dans ce cas ; et en goûtant du lait dernier tiré de cette vache, il le trouva parfaitement doux, tandis que le premier était extrêmement salé. Afin de savoir au juste quelle quantité était affectée de ce goût salin, il fit traire la vache dans des tasses qu'il rangea suivant l'ordre où elles étaient remplies ; il les examina, goûta, et il trouva que le lait de la première tasse était extrêmement salé, et que ce goût diminuait graduellement de tasse en tasse jusqu'à peu près au milieu de la traite, où il disparaissait entièrement. Il est possible que le goût nauséabond produit par les choux les navets, les plantes oléagineuses n'affecte le lait que d'une manière semblable.

Carrière agricole.

Besoin d'hommes de talent.

Nous attirons particulièrement l'attention de nos lecteurs et surtout celle des jeunes gens instruits, qui veulent se livrer à l'agriculture, sur le travail suivant. S'il est bien étudié il leur fera éviter bien des écueils.

De toutes les carrières auxquelles puisse se consacrer un homme éclairé et laborieux, l'agriculture est incontestablement celle qui offre aujourd'hui, le plus vaste champ aux spéculations des hommes qui éprouvent le désir ou le besoin d'employer avec profit pour eux et la société, leur temps et leurs capitaux : dans toutes les autres, les concurrents abondent, et rien de plus difficile que d'obtenir

une place demandée par vingt autres, ou de trouver une situation industrielle où la concurrence n'enlève pas d'avance presque tout espoir de succès. Dans la carrière agricole, au contraire, la matière est partout, le champ est immense, et partout manquent les sujets et les capitaux : une vaste portion du territoire est abandonnée à des pratiques agricoles qui y laissent aux terres une valeur infiniment au-dessous de celle qu'elles doivent avoir, si elles étaient cultivées comme le sont celles d'autres cantons situés dans une position analogue ; et dans ces derniers mêmes où la culture a déjà fait plus de progrès, il est cependant une multitude d'améliorations dont quelques pays voisins nous montrent l'exemple et qui pourraient y accroître, dans une proportion très-considérable, les produits du sol et les bénéfices du cultivateur. De toutes parts, ce qui manque pour donner à l'agriculture un essor rapide vers un état plus prospère, ce sont les agriculteurs capables et les moyens pécuniaires. Il y a donc là une carrière immense à parcourir pour tous les sujets et pour tous les capitaux disponibles.

On peut dire que bien des hommes éclairés ont aujourd'hui le sentiment des vérités que je viens d'énoncer ; et cependant, non seulement on ne voit pas des concurrents nombreux se précipiter dans cette carrière, mais aussi il est certain que parmi ceux qui ont essayé de la parcourir, un nombre assez considérable a échoué, et offre à ceux qui seraient tentés de les suivre, un exemple qui est bien propre à porter du moins l'hésitation dans l'esprit de tous les hommes prudents. Sans doute on trouve presque partout des cultivateurs laborieux et sagement améliorateurs, qui, soit comme fermiers, soit comme propriétaires, font avancer chaque jour de quelques pas, sur une échelle plus ou moins étendue, l'art auquel ils ont dévoué leur industrie ; et dans plusieurs paroisses on rencontre en ce genre des exemples très remarquables donnés par des propriétaires qui ont apporté, par l'adoption de procédés nouveaux, des améliorations d'une haute importance dans le revenu des domaines qu'ils font valoir. Mais ces exemples, il faut les chercher, car l'agriculteur, en général, n'aime pas l'éclat et se produit peu ; tandis qu'à côté d'eux, sont d'autres exemples de chutes éclatantes, qui semblent signaler une carrière tellement remplie d'écueils, qu'elle ne peut offrir qu'une ruine à peu près certaine à ceux qui seraient tentés de la parcourir.

Difficultés à surmonter.

Il est facile de conclure de l'observation de cet état de choses, que la carrière des perfectionnements agricoles présente réellement des dif-

ficultés et des obstacles que l'on n'a peut-être pas signalés jusqu'à ce jour avec assez de précision et d'insistance. C'est à remplir cette tâche que j'ai cru devoir consacrer cet article : je voudrais indiquer les circonstances qui, dans la plupart des cas, amènent les succès ou les revers, à la suite des entreprises d'améliorations agricoles. Le sujet est vaste et fort difficile, car une très-grande variété de causes peuvent exercer ici une puissante influence : mais si j'étais assez heureux pour répandre sur ce sujet toute la lumière dont il est certainement susceptible, et pour offrir à mes lecteurs l'enchaînement des causes et des effets, avec autant de clarté et d'évidence qu'ils se présentent à mon esprit, j'aurais probablement fait une chose fort utile pour l'avancement ultérieur de l'art, et pour les intérêts des hommes qui ont l'intention de s'y livrer avec des vues d'améliorations.

N'y a-t-il que les fils de cultivateurs qui puissent réussir ?

Dans tous les cantons, même les plus arriérés dans l'art agricole, les cultivateurs ordinaires vivent dans un état qui leur permet du moins d'élever leur famille, et dans les cantons les mieux cultivés, le plus grand nombre des fermiers trouvent une honnête aisance dans l'exercice de leur industrie. Partout, si l'on voit quelques cultivateurs éprouver la perte des minces capitaux qu'ils possédaient, on en rencontre aussi un grand nombre qui les accroissent par les profits qu'ils trouvent dans la culture de la terre, et qui changent graduellement leur position de fermiers en celle de propriétaires. Cependant dans ces diverses localités, si un homme qui n'est pas né dans la classe des cultivateurs veut se livrer à la même industrie, avec tous les avantages que lui donnent plus d'instruction et de lumières, et des moyens pécuniaires beaucoup supérieurs, chacun prédit d'avance sa ruine, et l'événement ne vient que trop souvent justifier cette prévision. Serait-il donc vrai que ceux-là seuls sont propres à la culture de la terre qui sont nés de parents cultivateurs ; ou que les changements que les hommes éclairés regardent communément comme des perfectionnements et que cherchent ordinairement à introduire dans leurs exploitations ces nouveaux venus en agriculture, ne sont réellement que des innovations plus nuisibles qu'utiles, et qu'il vaut mieux en définitive s'en tenir aux méthodes consacrées par l'habitude dans chaque canton ? Cette conséquence est heureusement aussi fautive qu'elle serait destructive de tout progrès ultérieur de l'art : des exemples nombreux que l'on rencontre également partout, lorsqu'on veut les chercher, attestent que le

cultivateur peut accroître considérablement ses profits par des innovations sagement calculées, et que des hommes jusque-là étrangers à l'agriculture, peuvent y obtenir des succès que ne peuvent contester les esprits même les plus prévenus : d'ailleurs le public est trop éclairé aujourd'hui pour qu'il se rencontre beaucoup d'hommes devant lesquels il soit nécessaire de raisonner longuement pour leur démontrer qu'il est possible de faire mieux que ne fait le commun des cultivateurs, dans une multitude de localités ; mais je crois qu'il en est un grand nombre qui ne se rendant pas bien compte des causes de cette contradiction apparente entre un principe qu'ils reconnaissent et des faits qui se sont souvent présentés à leur observation, verront avec plaisir qu'on leur offre le résultat de recherches approfondies sur un sujet qui ne me paraît pas avoir encore été suffisamment examiné.

Nécessités de perfectionner les cultures.

Il est certain que dans toutes les localités, mais surtout dans celles où l'art a encore fait le moins de progrès, l'homme qui, sans être né dans la classe des fermiers, veut entreprendre de diriger une exploitation rurale, sent bientôt la nécessité absolue où il se trouve de faire mieux, c'est-à-dire, d'employer des procédés plus profitables que les cultivateurs ordinaires de la localité où il s'établit : en effet, en suivant les mêmes procédés que les cultivateurs ordinaires, on obtiendrait que des produits égaux à ceux qu'ils tirent de la terre ; mais avec des produits égaux la position des producteurs serait bien différente. Nul autre que l'homme né dans la classe des paysans, ne peut mettre dans ses dépenses cette économie si rigide qui seule permet à presque tous les cultivateurs de trouver le moyen de faire subsister leurs familles aux moindres frais possibles ; personne ne pourrait employer comme eux le travail du chef et de toute la famille, à créer des produits pour lesquels le prix de leur temps n'est presque pas compté, et bien peu de propriétaires pourraient les imiter dans la surveillance de tous les instants, qui exerce une si puissante influence sur l'économie et la bonne exécution des travaux. D'un autre côté, par l'effet naturel de la concurrence entre un très-grand nombre d'individus, les profits de la culture ordinaire ont été partout réduits au taux le plus bas possible. Il résulte de tout cela que l'homme qui entreprendrait de lutter avec les habitants des campagnes, en se plaçant dans la même position qu'eux, se trouverait dans l'impossibilité de soutenir une telle concurrence ; et pour exploiter à côté d'eux, la condition rigoureuse du succès est de faire mieux qu'eux

c'est-à-dire, d'employer des procédés ou des méthodes qui donnent plus de profit ; car, en définitive, l'agriculture n'étant autre chose qu'une entreprise industrielle, le succès c'est le profit.

On peut doubler, tripler et même décupler les profits ordinaires.

Adopter un système agricole plus profitable que la culture ordinaire du pays, est un problème qu'il est certainement possible de résoudre presque partout ; car on ne peut élever de doute à cet égard, qu'il n'y a qu'un petit nombre de contrées où les propriétés sont très-divisées et ont acquis une valeur très-élevée, et où l'industrie agricole a atteint un haut degré de perfection relative. Partout ailleurs, on peut certainement, par des changements dans les méthodes et les procédés, doubler, tripler et souvent même décupler les profits que la classe agricole trouve dans l'exploitation du sol. Mais dès qu'il est question de s'écarter du système agricole usité dans un pays, la carrière qui s'ouvre devant l'homme qui veut se livrer aux améliorations est tellement vaste, les routes y sont si diverses, qu'on ne doit pas être surpris qu'une multitude de concurrents s'y soient égarés. On se formerait une bien fautive idée de l'art agricole, si l'on considérait la bonne agriculture comme une combinaison précise, invariable, et pouvant s'appliquer à toutes les localités. Le nombre des combinaisons y est au contraire immense, et le succès dépend presque toujours du discernement avec lequel on en fait l'application. Il ne suffit pas d'accroître la masse des produits, ce qui est partout bien facile à l'homme le moins judicieux, s'il veut y consacrer une certaine dépense : c'est le *produit net* qu'il faut accroître, et cet accroissement dépend de la sagacité avec laquelle on a tracé son plan pour l'application de ses dépenses, de la rectitude de jugement avec laquelle on a choisi une route entre ces routes innombrables qu'offre la culture dans un état avancé.

Les circonstances font seules les bons systèmes de culture

et vouloir réduire la bonne agriculture à l'adoption de tel assolement, de tel genre de bétail, ou de telle ou telle pratique, c'est ignorer complètement la portée de l'art ; et cette funeste erreur a enfanté une incroyable multitude de mécomptes et de chutes.

Celui-là est le meilleur agriculteur, ou plutôt celui-là seul est agriculteur qui, connaissant les pratiques usitées ailleurs dans diverses circonstances, et sachant s'orienter dans la localité où le hasard l'a conduit, parvient à discerner quelles sont celles de ces pratiques qui peuvent le mieux convenir aux circonstances dans les-

quelles il se trouve placé : aussi, je pense que l'on emploie une expression fautive, lorsqu'on parle, comme on le fait si souvent, de *l'agriculture perfectionnée* ; car il n'existe pas un système agricole particulier auquel on puisse appliquer ce nom : on devrait dire, *l'agriculture raisonnée*. Le cultivateur ordinaire raisonne peu ; il suit une méthode établie et qu'il a apprise par l'exemple ; les résultats de cette méthode du moins pour une moyenne d'un certain nombre d'années, sont connus et laissent peu de chances défavorables : si elle est peu lucrative, elle l'est néanmoins assez pour assurer la subsistance de ceux qui la suivent, pourvu qu'il se trouvent placés dans des conditions communes,

Le commençant doit être très prudent.

Mais pour celui qui adopte un système nouveau, les bases de calcul économique manquent toujours de précision ; et, du moins, dans les débuts de son entreprise, il travaille sur des données qui présentent nécessairement beaucoup de vague, et qui ne pourront acquérir quelque certitude que par les résultats de ses premiers travaux. Dans ces circonstances, si l'on se persuade que pour toute personne et dans la première ferme venue, il suffit, pour tirer de grands profits de la culture, d'abandonner ce qu'on appelle dédaigneusement les voies de la routine, et d'adopter un assolement nouveau et des pratiques vantées dans les meilleurs traités agricoles, on se livre à la plus funeste erreur ; car en prenant une route nouvelle, on en choisit peut-être une qui ne vaut pas même l'ancienne, relativement aux circonstances spéciales dans lesquelles se trouve le domaine ; et si la route que l'on choisit est réellement bonne, on ne sera peut-être pas ménagé les moyens de pouvoir la suivre pendant un temps suffisant pour atteindre au but où elle doit conduire : car dans le changement complet de tout un système agricole, les données *a priori* sont si rarement certaines, qu'il est bien difficile à l'homme qui n'a pas acquis une longue expérience sur ces matières, d'établir d'avance des calculs qui offrent pour la pratique un degré suffisant de certitude. Une entreprise d'améliorations agricoles échoue souvent parce que la persévérance a manqué à celui qui l'avait formée, et cette persévérance n'est guère possible à celui qui ne voit pas bien clairement, dans un avenir souvent fort éloigné, des résultats sur lesquels il est bien facile de se méprendre : d'un autre côté, si l'on s'obstine dans l'exécution d'un plan originairement mal conçu, la chute n'en est que plus funeste.

Telles sont les difficultés de cette carrière, en les considérant sous un point de vue général ; un très-grand nombre d'hommes les ont néanmoins

surmontées dans presque tout les pays, et se livrent journellement à des améliorations-agricoles aussi lucratives pour eux-mêmes que profitables à l'intérêt général. Il est facile de conclure de ces considérations que la réussite dans une entreprise agricole est liée à certaines conditions. On peut jusqu'à un certain point déterminer ces conditions, et c'est ce que je vais tenter de faire, en les rangeant en deux classes qui comprennent les principales circonstances qui peuvent exercer quelque influence sur les succès ou les revers dans une entreprise agricole ; j'appellerai *conditions matérielles* celles qui se rapportent aux diverses circonstances du domaine exploité et du capital consacré à l'exploitation ; et *conditions morales* celles qui ont rapport aux dispositions, aux connaissances et aux facultés intellectuelles de la personne qui dirige l'entreprise.

M. DE DOMBASLE.

A continuer.

La Semaine Agricole.

MONTRÉAL, 1^{ER} SEPT. 1870.

Question et Réponse.

Berthier, 23 Août, 1870.

Monsieur,

Je vois dans le dernier numéro de la *Semaine Agricole* un plan d'une *Grange allemande*, qui me paraît bien commode et très économique. Auriez vous la bonté de m'enseigner où je pourrais en voir une. Une réponse d'ici au quinze septembre, m'obligera beaucoup.

Je suis votre ob. Svt.

A MOUSSEAU.

Le Dr. Painchaud de Varennes a construit deux de ces abris tels que nous les avons décrit. Nous en avons aussi construit un. Notre correspondant pourrait en voir plusieurs autres sur le chemin de la Pointe-aux-Trembles à quelques milles de Montréal, mais ils n'ont pas de rouleaux. Cette amélioration coûte très peu de chose et nous semble indispensable. Afin de compléter les détails qui ont déjà parus, nous y ajouterons la figure 1 qui montre les divers morceaux formant la charpente du comble.

Les proportions des diverses pièces, en supposant que les poteaux soient plantés exactement à 17½ pieds d'un centre à l'autre sont les suivantes :

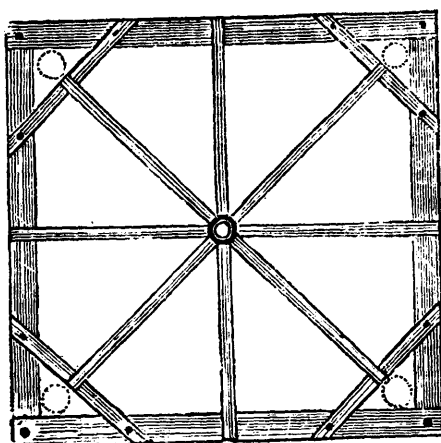


Figure 1.

	Long.	Larg.	
4 sablières du dessus	19 pds.	6 pc.	x 4
4 " du comble	20½	5	x 4
4 liens des coins.....	4½	4	x 3
8 chevrons.....	9½	4	x 2

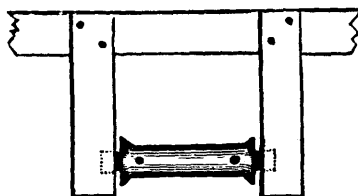
Si la couverture est en planches, il faudra une entretoise au milieu des chevrons pour supporter la planche.

Les sablières du haut (qui peuvent être posées à demi-bois par-dessus le bout des poteaux) sont retenues par des *carvelles*. Les sablières du comble sont aussi à demi bois et liées ensemble au moyen de broches taraudées. On obtient ces dernières dans les magasins de fer. M. Couillard, Rue Ste. Paul, près de la place Jacques-Cartier, nous a vendu les 20 dont nous avons besoin, pour 76. Les proportions sont les suivantes :

4 de 7 pouces
8 de 12 "
8 de 9 "

pour tenir les supports du rouleau.

La gravure suivante indique comment ces rouleaux sont posés.



Les rouleaux doivent être en bois franc et mesurer 8 pouces de diamètre. Percez 4 trous d'un pouce et quart pour les leviers qui peuvent avoir 3½ pieds de long et 1 pouce de diamètre. Faites tout le comble aussi léger que possible. Les câbles pour hausser la couverture doivent avoir au moins 1 pouce. Il faudra les ôter et les mettre à l'abri aussitôt la couverture montée à sa plus grande hauteur.

Avec ces explications, il n'y a guère de cultivateur qui ne puisse se faire ces granges, sans même en voir un modèle. Nous croyons devoir ajouter que nous pourrions tout aussi bien les appeler granges canadiennes que granges allemandes, puisque nous les avons perfectionnées au point que les Allemands eux-mêmes ne les reconnaîtraient pas.

Avec ces constructions si économiques et si utiles il n'y a pas de cultivateurs qui ait raison de laisser des meulons de foin se perdre aux portes des granges, faute d'abris.

Que chacun se hâte donc de se faire une de ces constructions tout près de sa grange, afin d'y placer sa paille en battant, si la grange ne suffit pas pour l'y placer à mesure.

Correspondance.

Monsieur le Rédacteur,

Le club agricole de St. Antoine, comté de Verchères, cherchant à perfectionner le mode de culture, pour en retirer les plus grands revenus avec le moins de frais, suggère, à cette fin, à ses membres, de graver dans leur mémoire ce grand principe d'agriculture de Virgile : "le système d'agriculture le plus parfait est celui qui a pour résultat de produire le plus avec le moins de frais," comme étant l'un des moyens les plus puissants pour leur faire perfectionner leur mode de culture.

Comme vous ne devez pas en douter, M. le Rédacteur, l'application de ce principe d'agriculture de Virgile, suggérée par le club agricole de St. Antoine à ses membres, pour le motif ci-dessus mentionné, a pour résultat :

1o. De les porter à s'attacher de plus en plus à l'agriculture ;

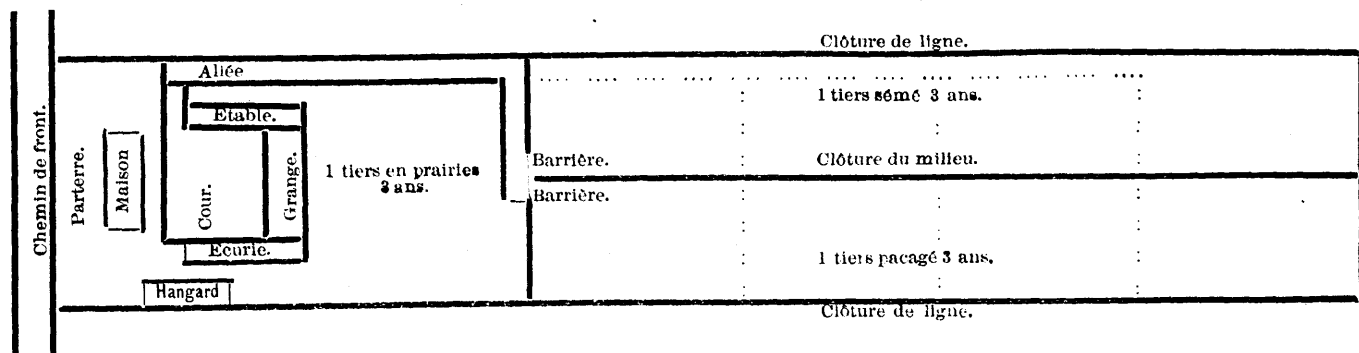
2o. De leur faire étudier et raisonner les moyens les plus propres et les moins dispendieux (notez que ceci a l'heureux résultat de développer leurs intelligences), pour obtenir de plus grands bénéfices avec beaucoup moins de dépenses ;

3o. De leur faire apprécier les avantages et les grands bienfaits de l'existence du club agricole de St. Antoine, puisque ses membres ont déjà fait sur leurs terres plusieurs améliorations qui ont été suggérées dans le club.

4o. De les porter à lire ou faire lire les journaux d'agriculture, surtout *La Semaine Agricole* que vous rédigez d'une manière si utile pour les cultivateurs ; et qui nous fournit chaque semaine de nombreux sujets de discussion et d'améliorations ; et pour la même raison :

De leur faire, rechercher et goûter les lectures sur l'agriculture, comme vous en avez eu la preuve, lorsque vous avez donné votre intéressante lecture sur l'agriculture, en cette paroisse, le 31 Juillet dernier.

Pour se conformer à ce grand principe, le club agricole de St. Antoine, conclut que ses membres, 1o. en divisant leurs terres en trois parties égales, d'après la figure suivante,



obtiendront d'aussi grands profits, en semant les mêmes quantité et qualité de graines, dans le même temps, dans un sol de même qualité, que leurs voisins qui auront divisé leurs terres en dix parties, conformément aux dispositions du programme d'agriculture du conseil agricole ; 2o. Auront fait des dépenses moins grandes (en ne faisant presque pas de clôtures) que leurs voisins qui auront dépensé une somme assez ronde pour faire la clôture nécessitée pour la division de leurs terres en dix parties, selon les dispositions du programme d'agriculture du conseil agricole ;

On demande, M. le Rédacteur, qui, de celui qui aura divisé sa terre en trois parties égales, comme susdit, et de celui qui l'aura divisée en dix parties, aussi comme susdit, devra, lors du prochain concours des récoltes sur pieds, dans cette paroisse, avoir le premier prix, d'après ce qui précède ?

Le club agricole de St. Antoine ose espérer que vous daignerez M. le Rédacteur, répondre à la demande, dans l'intérêt de ses membres.

CLUB AGRICOLE DE ST. ANTOINE.

St. Antoine, 15 Août 1870.

Disons d'abord que la division des terres en plus ou moins de champs ne devrait pas influencer les juges qui examineraient des récoltes sur pied.

La question que soulève notre Correspondant ne trouvera donc son application que dans les concours pour les terres les mieux tenues, et qui seront considérées comme fermes-modèles pour le comté. La réponse qui suit ne s'applique qu'à ces concours.

Personne n'approuve plus que nous le principe énoncé par le " Club de

St. Antoine " mais nous croyons pouvoir démontrer que notre correspondant en fait dans sa pratique une bien mauvaise application. 1o. parceque trois champs ne peuvent suffire, même avec le système de culture qu'il suppose ;

2o. Parceque sa division en trois champs telle que décrite n'est pas la

pousser au besoin. Donc, en ménageant des sous et en perdant des piastres vous ne suivez pas votre excellent précepte.

Voyons maintenant en quoi votre système de culture est défectueux.

Par votre division, vous ne semez la graine de mil et de trèfle qu'une fois tous les trois ans et vous ense-

plus économique ;

3o. Parceque ce système lui-même, tout en étant très-supérieur à la pratique suivie trop généralement est encore très défectueux.

La preuve maintenant :

Supposant à votre terre les proportions ordinaires dans cette province, c'est-à-dire de 30 arpents sur 3. Vous faites à peu près 10 arpents de clôture pour votre allée et 20 arpents pour la refente. Si vous aviez continué votre allée dans la même ligne jusqu'à 20 arpents, il ne vous aurait fallu qu'un arpent et demi pour finir votre première refente et vous auriez sauvé 7½ arpents de clôture. Donc, votre division n'est pas économique et vous n'avez pas mis en pratique ce que Virgile vous a enseigné. De plus, par la division que je vous conseille vous pourriez en vous entendant avec votre voisin, faire votre allée en commun et sauver encore de cette manière dix arpents de clôture.

Pour vous prouver que trois champs ne peuvent suffire, même avec le système que vous pratiquez, nous n'avons qu'à vous faire observer que vous n'avez qu'un seul pâturage, ce qui n'est pas profitable puisqu'il vous faut laisser ensemble vaches, taureaux jeunes taures d'un an (qui ne devraient pas véler à deux ans) veaux, etc. Vous savez d'ailleurs que bien des connaisseurs recommandent beaucoup la division des pâturages en divers champs, afin d'y placer les animaux selon l'herbe, sa longueur, sa qualité, etc., et aussi pour la laisser

mensez la même année le tiers de votre terre qui a produit grain sur grain depuis trois ans. Or, vous savez, sans doute, que ceci est contre toutes les règles d'une bonne culture, puisque vous épuisez votre terre et vous donnez aux mauvaises herbes leurs coutées franches pendant trois ans, c'est-à-dire, bien plus qu'il ne faut pour *empester* votre terre et étouffer votre graine de mil et de trèfle. De plus, comme toutes les années ne sont pas également bonnes pour le succès de cette semence vous risquez le tout la même année et si la graine manque, ce qui, sous les circonstances, est très probable, tout votre système dégringole !

Nous pensons que le conseil agricole avait raison en ordonnant la division des fermes-modèles en de cinq à 10 champs, et voici pourquoi :

Tout bon système de culture suppose que le cultivateur nettoie, ameublisse et engraisse de son mieux une partie de sa terre tous les ans. Si vous avez le tiers de votre terre en prairies et que vous ménagez tous vos fourrages de manière à leur faire produire le plus de fumier possible, vous pourrez probablement engraisser au moins la dixième partie de votre terre, surtout si vous nourrissez le bétail avec des légumes et si vous vous servez de terres sèches, tourbes, bran de scie, etc. etc., pour litières, ce qui fait produire beaucoup plus de fumier.

Cette partie étant nettoyée, ameublée et engraisée il faut ensemen-

pour la protéger contre les animaux pendant le premier automne il faut la clôturer. Il en sera de même chaque année de la pièce améliorée. On voit donc l'absolue nécessité des clôtures pour chaque sole, c'est-à-dire chaque partie de la terre améliorée pendant l'année. Ce système, comme on le voit, diminue les risques du cultivateur puisqu'au lieu de semer sa graine fourragère tous les trois ans seulement et cela dans une terre salie par les mauvaises herbes et épuisée par trois récoltes de grains successives, il sème, chaque année, dans une terre bien préparée et convenablement engraisée.

Par ce système on clôture un dixième de sa terre tous les ans ; d'ailleurs une fois l'allée faite on pourrait au besoin transporter d'un champ à l'autre la clôture de travers, mais ceci n'est guère recommandable.

En réponse à la dernière question de notre correspondant nous dirons que nul cultivateur intelligent se donnerait la peine de diviser sa terre en dix champs sans savoir tirer parti de cette division. Si, cependant, par extraordinaire, un cultivateur ne faisait ces divisions que pour obtenir le prix offert pour la terre la mieux cultivée et qu'il n'en tirerait aucun profit, ce qui nous paraît guère possible, nous préfererions, si nous étions appelé à juger, encourager l'homme intelligent qui ne fait pas de faux frais.

Il y a plusieurs autres avantages à suivre le système que nous proposons, entr'autres celui d'avoir, chaque année, des prairies de trèfle pur, de mil et de trèfle et de mil pur, ce qui serait impossible si l'on semait à la fois un tiers de la terre en graines fourragères ; mais nous croyons en avoir dit assez pour convaincre nos amis du "Club St. Antoine", auxquels nous souhaitons tous les succès possibles. Ce club est un des plus anciens du pays et ses membres sont appelés à faire faire de grands progrès s'ils continuent leurs réunions si intéressantes et à une des quelles nous avons eu le plaisir d'assister.

Si ces explications n'étaient pas suffisantes nous nous ferions un devoir de revenir sur le sujet, à la demande de nos correspondants.

Dans la gravure les lignes noires indiquent les divisions recommandées par notre correspondant. Les points

indiquent celles que nous suggérons, et qui pourront être augmentées au besoin.

Société d'Agriculture de Napierville.

Monsieur le Rédacteur,

La *Semaine Agricole*, du 11 août courant, contient une accusation grave contre la société d'agriculture du comté de Napierville et comme il ne faut pas condamner sans entendre, j'espère que vous voudrez bien publier, dans l'intérêt de la vérité, les quelques lignes qui suivent et qui contiennent les raisons qui ont porté quelques uns des directeurs à tenir la conduite que vous blâmez si fortement. Comme vous, nous devons dire d'abord, qu'on ne peut trop faire pour promouvoir toute entreprise tendant à l'amélioration de nos chevaux en Canada, et que, par conséquent, l'importation des percherons doit être encouragée par tous les moyens possibles. Mais nous croyons aussi que nous arriverons bien plus certainement à ce but d'amélioration, si nos sociétés d'agriculture s'emparent du projet, que s'il est laissé aux particuliers qui voudront faire une spéculation, vu que la société d'agriculture n'ayant qu'à rembourser ses dépenses réelles pourra rendre l'usage du percheron plus général en le mettant à la portée de toutes les bourses.

C'est aussi ce que pensait la société d'agriculture du comté de Napierville lorsque dans le cours de l'hiver dernier, elle faisait des démarches dans le but d'importer pour le comté un étalon percheron ; démarches rendues vaines par l'ambition de quelques particuliers qui, profitant des circonstances, achetèrent pour eux-mêmes le cheval dont vous parlez dans votre article, et privèrent ainsi la société du fruit légitime des dépenses qu'elle avait faites pour faire venir ce cheval dans le comté.

D'ailleurs, voici les faits tels qu'ils se sont passés ; vous pourrez juger par vous-même.

A une assemblée de la société tenue au village de Napierville, le 27 décembre dernier, MM. Pierre N. Lefebvre et Narcisse Picotte, deux des directeurs, furent nommés pour visiter, au dépend de la dite société, les étalons importés dans les comtés de Huntingdon, Châteauguay et Beauharnois, et faire rapport de leur examen, le quatre janvier suivant, maintenant dernier. Ces messieurs firent, en conséquence, la visite des dits comtés, et visitèrent entr'autres un étalon percheron importé par M. Brunet, de Ste. Cécile. Jugeant le percheron de M. Brunet propre à l'amélioration, ils engagèrent ce M. à amener son cheval à St. Rémi, et mandèrent le Président et le Secrétaire-Trésorier de se rendre

au même lieu, afin de voir aux moyens d'en faire l'acquisition. Ce fut un dimanche que le message fut reçu, mandant pour le lundi, (lendemain,) le Président et le Secrétaire-Trésorier, à Napierville. Or, M. le Président étant absent et une tempête de neige qui se continua toute la journée du lundi et du mardi, rendant les chemins impraticables, M. le Secrétaire attendit au mercredi suivant, pour se rendre à St. Rémi accompagné de M. Joseph Boulé, un des directeurs.

Rendus à St. Rémi, ils trouvèrent que le percheron de M. Brunet avait été acheté par MM. Pierre Narcisse Lefebvre, Vital Coupal et Joseph Garand, tous trois directeurs de la société et quelques autres personnes de la paroisse de St. Rémi. Et ces MM., refusèrent alors péremptoirement de vendre à la société le cheval en question, déclarant qu'ils entendaient le garder pour eux-mêmes, ce qu'ils ont fait.

Ce sont les mêmes Messieurs Lefebvre, Coupal et Garand qui ont proposé et voté l'amendement mentionné dans le compte-rendu publié dans votre journal, tendant à faire concourir les chevaux importés de préférence à ceux élevés dans le pays. Ces messieurs, en proposant l'amendement en question, voulaient tout simplement protéger leur entreprise personnelle au détriment des autres membres de la société, et c'est seulement cette intention que la majorité des Directeurs a voulu combattre en votant l'exclusion du percheron.

Nous espérons qu'avec ces quelques explications la conduite des directeurs apparaîtra sous un nouveau jour et que vous conviendrez que dans le cas actuel les directeurs qui ont voté l'exclusion du percheron n'ont fait que rendre justice à qui de droit.

J. G. LAVIOLETTE,
Président de la Société d'agr. du
Comté de Napierville.

A. MÉRIZZI,
Secrétaire-Trésorier.
Napierville, 22 Août, 1870.

Nos correspondants nous permettront sans doute de leur faire observer qu'il ne nous appartient guère de juger des difficultés personnelles qui peuvent subvenir entre les directeurs des diverses sociétés d'agriculture, quelques regrettables et quelques pénibles qu'elles puissent être.

Mais comme la question que nous avons soulevée est d'un intérêt général, pour les diverses sociétés d'agriculture, nous avons cru devoir y attirer l'attention de nos lecteurs. Malgré les explications qui précèdent, nous restons persuadé que les directeurs de la société d'agriculture de Napierville ont outrepassé leurs pou-

voirs et leurs devoirs en mettant hors du concours un animal dont le mérite est tellement apparent qu'on se dispute sa possession.

Nous sommes donc encore d'avis qu'il était très-mal à propos et même très-injuste de n'admettre à l'exposition que les chevaux élevés dans la Province quand les directeurs reconnaissaient à l'unanimité la supériorité du cheval importé sur tous les autres dans le comté. Il nous semble, que, sous les circonstances, les propriétaires du cheval en question auraient été suffisamment punis (en supposant qu'ils méritaient de l'être) en n'obtenant pour tout encouragement, que la somme de \$7, montant du prix offert, quand leurs déboursés pour l'achat du cheval s'élevaient à plus de \$2000 !

Nous espérons donc encore que les directeurs reviendront sur leur première décision et qu'ils admettront au prochain concours tous les chevaux appartenant *bona fide* aux membres de la société, qu'ils aient été importés ou qu'ils aient été élevés dans le pays !

EXPOSITION.

QUE LES JUGES MOTIVENT LEURS JUGEMENTS !

Nous sommes heureux de reproduire les excellentes remarques qui suivent et que nous extrayons de la *Miverve*.

Il est incontestable qu'il se fait depuis quelques années un mouvement agricole très accentué. On a beau dire, on a beau contredire et s'attacher opiniâtement à la routine, le progrès va son train, lentement si vous le voulez, mais sûrement et toujours dans la bonne direction. L'approche des expositions de comté et de la grande exposition provinciale met en jeu et précipite l'action de toutes les rivalités, de toutes les ambitions de ces modestes, mais nobles compétiteurs qui ne font pas la course au clocher dans un but de sot orgueil, de vanité stupide. Leurs visées montent plus haut, leurs efforts sont plus dignes. Qu'il s'agisse du meilleur mode d'élevage de bétail ou du meilleur système d'assolement; qu'on veuille perfectionner ou plutôt centupler le rendement de certains légumes ou accélérer les progrès de la plantation à tous les points de vue, le but à atteindre est toujours bon, extrêmement utile, mais utile d'une utilité nationale et de nature à augmenter le bien-être du plus grand nombre et d'assurer davantage la sécurité de l'état.

Ces réflexions nous viennent naturellement à l'esprit en lisant une correspondance publiée dans le dernier numéro de la *Semaine Agricole*, par M. A. Mousseau, jeune agriculteur éminent de Berthier. Il suggère aux juges chargés d'apprécier le mérite et de distribuer les prix une excellente idée, idée qu'on devrait saisir aux cheveux et mettre partout en pratique. Nous laissons la parole à M. Mousseau

"Après avoir minutieusement examiné les animaux, dit-il, je voudrais que les juges viennent motiver leur jugement sur le champ même de l'exhibition; c'est-à-dire, donner les raisons pour lesquelles tel animal l'emporte sur tel autre qui, de prime abord, semble être plus beau; pourquoi le premier prix prime sur le second et ainsi de suite, pour chaque classe d'animaux. Que dirait-on d'un juge de nos cours civiles ou criminelles qui condamnerait une personne, sans donner le pourquoi de son jugement, sans le motiver? On sait tout ce que l'on pourrait dire sur le compte d'un tel employé."

"Il faut avouer que la chose n'est pas aussi importante que les grands procès civils ou criminels qui se passent quelquefois dans nos cours de justice, mais il n'est pas moins vrai qu'en obligeant les juges à motiver leurs décisions, ces derniers prendraient bien plus de précautions qu'ils n'en prennent ordinairement et instruiraient en même temps les cultivateurs sur la valeur réelle, les qualités respectives des animaux; ce mode de juger deviendrait à proprement parler une espèce d'école pour la plupart."

La méthode proposée est très bonne et nous sommes convaincus que partout l'on se fera un devoir de la mettre en usage; les résultats bienfaisants qui en découlent sont incalculables. Ce sera la meilleure école agricole pratique que l'on puisse fonder, suivant l'idée de M. Mousseau.

Au début, il y aura, sans doute, des obstacles assez sérieux; tous les juges d'exposition ne sont pas à la hauteur de leur position. L'ignorance et les vieilles coutumes ont encore quelque part leurs coudées franches; mais la chose devient de plus en plus rare et il y a aujourd'hui assez d'agronomes capables, instruits et expérimentés pour que chaque exposition ait ses juges en état de donner le pourquoi de leur décision et de faire comprendre à un aspirant malheureux pourquoi il perd cette année et comment il peut gagner l'année prochaine.

CORRESPONDANCE.

Monsieur le Rédacteur,

Puisque vous accordez si gracieusement l'hospitalité de votre journal à un sujet quelconque pourvu qu'il intéresse les Cultivateurs, je me permets de vous envoyer ce qui suit :

Avis à ceux qui ont ou qui auront des chevaux malades ! !

Il réside dans la ville de Berthier un fameux vétérinaire, Mr. Charles Lévêque, forgeron de métier. Il a déjà passé deux ans à l'école vétérinaire, à Montréal; il se propose d'y retourner pour obtenir ses diplômes.

Le 21 Juillet, mon cheval voulant sauter, brisa une perche de 3½ pouces de diamètre en deux parties, un bout entrant profondément dans la chair, le blessa grièvement entre les parties et la cuisse tandis que l'autre bout de la perche lui foula la cuisse, le cheval étant tombé à la renverse. Le tout fut guéri, par M. Lévêque, au delà de toute attente, dans l'espace de trois semaines. Si quelqu'un a des doutes sur la vérité du fait, qu'il veuille venir voir l'animal dans la paroisse de Berthier, et tout en se rassurant, il fera grand plaisir à

M. BRISSETTE.

Berthier, 16 Aout 1870.

Nous ne pouvons trop conseiller à Mr. Lévêque de suivre pendant quelques mois les cours de notre école vétérinaire, afin d'obtenir ses diplômes. Quelques soient les aptitudes des gens, il y a toujours un grand risque en employant des personnes qui ne peuvent donner de garanties réelles de leurs capacités. Ceci est tellement bien reconnu que tout le monde s'accorde à qualifier de charlatans tous ceux qui pratiquent la médecine et la chirurgie, tant sur les hommes que sur les animaux, sans avoir au préalable donné des preuves convaincantes de la valeur des études qu'exige la pratique.

Médecins et Vétérinaires.

A propos, ne serait-il pas très-avantageux si nos jeunes médecins qui se préparent à pratiquer à la campagne suivaient les cours de l'école vétérinaire et obtenaient leurs diplômes? Quels services ne pourraient-ils pas rendre aux cultivateurs, d'ici à ce que la science vétérinaire soit assez appréciée pour faire vivre des hommes spéciaux. Nos collaborateurs voudraient-ils bien nous donner leur avis sur ce sujet ?

ERRATA.—Dans l'article sur les coqs et poules domestiques, publié dans la *Semaine Agricole* du 11 courant, dans le paragraphe concernant les coqs nègres lisez "la peau du corps" au lieu de la peau du coq. Au lieu de "ses cachets" lisez ses cochets.

Exposition Provinciale.

On nous prie d'annoncer qu'il faut ajouter à la liste des prix déjà publiée, trois prix de \$12, \$10, \$4 pour les poulins âgés de deux ans, sans distinction de races ; et pareillement, trois prix de la même valeur pour les pouliches du même âge.

Comme l'époque fixée pour les entrées est expiré, nous supposons qu'on fera exception pour les poulins et pouliches de deux ans ; mais il faudrait que les entrées seraient faites immédiatement.

Manière de récolter le tabac.

Isle Verte 23 Aout 1870.

Mr. l'Editeur,

J'ai suivi jusqu'à aujourd'hui, pour la culture du tabac, les conseils donnés par votre savant correspondant, le Dr. Genand, et je m'en suis si bien trouvé qu'à l'heure qu'il est j'ai des feuilles de tabac qui mesurent 38 pouces, ce qui me paraît un assez beau résultat pour un climat aussi tardif que le nôtre ; mais quand à la manière de le récolter, je me propose de suivre ma méthode ordinaire.

Je ne sais si elle sera du goût de tous les cultivateurs de tabac. Mais je la livre pour qu'on l'essaie, persuadé que ceux qui en feront l'essai s'en trouveront bien comme moi. Je n'entends pas m'adresser aux cultivateurs de tabac qui cultivent pour le commerce, parceque ma méthode est plus longue que celle du Dr. Genand, mais aux amateurs qui ne cultivent que pour eux. Voici comme je procède : Au lieu de couper les tiges du tabac, j'arrache les feuilles au fur et à mesure qu'elles sont mûres et je les laisse sur le champ une couple d'heures, depuis neuf à onze heures avant midi ou depuis trois à cinq heures après midi, puis je les porte dans un endroit où j'ai tendu de petites cordes et j'y accroche mes feuilles au moyen d'un crochet de fil de fer dont je passe un bout dans la tige et l'autre dans la corde.

Je prends pour faire ces crochets le fil de fer qui sert pour les balais d'éclisse que je coupe d'un pouce et demi de longueur et le plie par les deux bouts comme un S ; ces crochets peuvent servir plusieurs années et on les prépare d'avance l'hiver.

L'avantage que je trouve dans cette manière de récolter le Tabac, c'est que je n'ai pas besoin d'attendre que toutes les feuilles soient mûres pour commencer ma récolte que les feuilles qui restent mûrissent plus vite et que je ne suis pas exposé à voir les premières feuilles endommagées pour attendre que les autres soient

mûres ; le travail dure plus longtemps, mais j'en ai moins à la fois.

C'est pour me rendre à votre appel, mis en tête de votre intéressant journal que je vous envoie cette correspondance ; vous la publierez si vous croyez qu'elle paraisse être utile.

L. N. GAUVREAU.

Nos remerciements à notre nouveau correspondant. Nous espérons qu'il n'en restera pas là et que son bon exemple sera suivi par bien d'autres. On ne se fait guère d'idée de l'avantage de correspondre avec son journal. Une seule question qui ne prend qu'une ou deux lignes donne souvent l'occasion de correspondances nombreuses et intéressantes.

Apparence de la récolte à l'Isle Verte.

Nous avons été retardé dans la récolte du foin par les pluies que nous avons eues, mais nous ne nous en plaignons pas, car la récolte de foin sera meilleure que nous devons nous y attendre, quoique moindre que l'année dernière. Le grain paraît beau partout et le rendement sera au-dessus de nos espérances. Les trois quarts sont bons à récolter, les bras manquent. (1) Jamais nous n'avons vu ici le grain mûr si à bonne heure. Les patates ont une apparence magnifique.

L. N. GAUVREAU.

(1) Se sert-on de machines à couper et à faucher dans l'Isle verte et si oui, comment fonctionnent-elles ?

ÉCONOMIE DOMESTIQUE.**Un remède simple contre le rhumatisme.**

Prenez une flanelle suffisamment large, saupoudrez-la d'une épaisse couche de soufre en poudre et enveloppez-en la partie attaquée de rhumatisme.

Les médecins anglais obtiennent les meilleurs résultats de ce traitement dans les cas de rhumatisme en général, et notamment dans ceux de sciatique rhumatismale.

Le même procédé rend aussi des services contre certaines névralgies.

Recette pour faire de la bonne petite bière peu dispendieuse.

Prenez 1 demiard de blé-d'inde (en grains) ; 1 chopine de mélasse ; 1 bouteille de petite bière ; 1 gallon d'eau pure ; mettez le tout dans une cru-

che ou un baril qui sera ensuite bien bouché et exposé à la chaleur du soleil ou du poêle, durant un jour et demi ; après cela mettre en bouteilles bien bouchées.

Deux ou trois jours après, la petite bière sera excellente à boire.

Lorsque l'on met la petite bière en bouteille il faut laisser dans le vaisseau, la quantité d'une bouteille de cette liqueur, pour faire fermenter celle que l'on fera dans la suite : alors il ne sera plus nécessaire d'y mettre une bouteille de petite bière ni blé-d'inde, qui servent pour toujours, et pour chaque fois que l'on en veut faire. On à qu'à mettre dans le vaisseau de la mélasse et de l'eau.

Il faut observer que pour cinq gallons d'eau, on mettra dans le baril cinq demiards de blé-d'inde, une fois seulement, cinq chopines de mélasse, et une bouteille de petite bière qui suffit, même jusqu'à la quantité de dix gallons d'eau. Il est préférable que l'eau soit tiède, lorsqu'elle est mise dans le baril ou la cruche.

Les bouteilles doivent être mises dans un lieu frais.

P. GERMAIN.

COIN DU FEU.**Réflexions sur le Système d'Enseignement actuel.**

Racine a dit : Qui veut voyager loin, ménage sa monture.—A notre époque, on a pris, pour diriger l'éducation des enfants, le contre-pied de ce précepte : Qui veut voyager vite, ne ménage pas sa monture. Aussi, aujourd'hui, un jeune homme, à peine a-t-il l'âge de 18 ans, 17 ans, 16 ans quelquefois, que, grâce à la culture forcée à laquelle on l'a soumis, il a fini ses humanités, comme on disait autrefois ; il est reçu, style moderne, bachelier-ès-lettres, bachelier-ès-sciences. Le voilà avec des titres suffisants pour entrer dans des professions libérales, dans des écoles spéciales, ou pour faire du commerce, de la spéculation, de l'industrie, c'est-à-dire pour entreprendre une carrière qui va exiger des efforts intellectuels énormes, un travail de nuit et de jour, ou bien qui va exciter chez lui la fièvre d'arriver au plus tôt à une grosse position de fortune pour satisfaire les mille désirs que ses nerfs surmenés font naître chez lui. A 23, 24 ans, par l'une ou par l'autre voie, son ambition est satisfaite.

La chose est devenue tellement manifeste, elle menace si sérieusement l'avenir de la société, qu'on n'a pu s'empêcher d'en être ému. Aussi est-on préoccupé de former des hommes assez robustes pour résister, avant leur développement complet, à ces

énormes fatigues. C'est juste, il y a longtemps que la chose était en pratique parmi les éleveurs de chevaux. Ces éleveurs savent bien que le cheval, quelles que soient la pureté et l'excellence de son origine, ne pourrait jamais à trois ou quatre ans courir sur un turf, un cavalier sur le dos, avec une rapidité vertigineuse, sans une préparation préalable. Ses jambes fléchiraient, ses tendons arracheraient la portion d'os à laquelle ils s'attachent, ou pour le moins, ils garderaient des déformations qui en feraient un animal taré à tout jamais. C'est peut-être ce qu'on veut faire avec la race humaine, et on a raison. Puisqu'on veut obtenir vite et beaucoup avec elle, il faut lui en donner les moyens.

Le moyen, est-ce la gymnastique ? Les médecins pensent qu'il vaudrait mieux laisser développer l'enfant, l'adolescent, sans soumettre son cerveau à toutes ces fatigues ; puis, quand il aurait pris un peu de force, qu'il aurait passé les heures difficiles de la croissance, alors seulement on pourrait lui imposer de longues études, et la gymnastique ; un bon régime aidant, il les supporterait plus facilement.

La plupart des systèmes pédagogiques modernes ne tiennent que peu de compte des conséquences funestes de l'excès de travail intellectuel, et la gymnastique est pour eux un réparateur quand même. Tel n'est pas notre avis. Nous pensons qu'avant de s'occuper de créer partout, dans tous les collèges, des gymnases, il faudrait commencer par réformer le système d'éducation. Et quel résultat merveilleux donnent donc ces enfants tenus en bas âge à l'étude, et que les punitions ou la férule menacent quand ils lèvent les yeux de dessus leur livre. Cette attention, cette contrainte, les fatiguent tout aussi bien que les travaux corporels, plus encore.

Singulière contradiction ! De toutes parts, les philanthropes, le gouvernement lui-même défendent le travail manuel dans la première enfance, et ils admettent le travail intellectuel. En France, la loi du 22 mars 1841 ; en Angleterre, un acte du Parlement du 10 août 1842, fixent à huit ans l'âge minimum auquel un enfant peut-être admis dans les ateliers, dans les usines ; mais aucune prescription, aucune loi ne défend l'entrée des écoles aux enfants de cinq, six, sept ans. Les législateurs ont sans doute pensé que les familles auraient assez de sollicitude pour ne pas imposer trop tôt à leurs enfants un travail intellectuel excessif. Aujourd'hui beaucoup trop de parents oublient qu'il vaudrait mieux, pour les enfants, travailler dans un atelier que dans une école, un collège.

Le travail musculaire, s'il use, excite au moins à la réparation et si l'alimentation est suffisante en quantité, et en qualité, l'équilibre est assuré ; quelquefois même le développement. les forces sont augmentées.

Le travail intellectuel use, lui, non-seulement par la dépense, mais en empêchant la réparation. La tête penchée sur son livre, les bras immobiles appliqués contre la poitrine, en repos dans un local dont la température est tiède, dont l'atmosphère est chargée de miasmes organiques, l'enfant respire très-mal ; les mouvements de nutrition et de dénutrition s'alanguissent, les muscles ne sont pas parcourus par un courant sanguin chargé d'oxygène et de principes réparateurs ; le cerveau est légèrement excité, ainsi que le cœur, qui bat plus vite. En somme, l'enfant est ainsi dans les meilleures conditions pour perdre, sans éprouver le besoin de la réparation. En outre, deux des organes qui sont le plus impressionnables, le cœur et le cerveau fonctionnent outre mesure. C'est une heureuse préparation aux affections de ces deux organes.

Et l'on croit, comme je le disais plus haut, que quelques exercices de trapèze, de barres parallèles, etc., suffiront à parer aux inconvénients que je viens de signaler ! Le bon sens et l'expérience sont d'accord pour affirmer le contraire. En résumé, nous reconnaissons volontiers que la gymnastique qu'on tend à introduire dans tous les collèges et les pensions donnera d'excellents résultats, mais à la condition expresse de diminuer beaucoup le travail intellectuel, jusqu'à ce que l'enfant ait acquis une certaine force. L'époque est variable suivant les enfants ; la perspicacité des parents, les conseils du médecin de la famille, permettront de déterminer ce mouvement, qu'on ne saurait préciser, à cause des nombreux éléments du problème.

Jusqu'à cette heure, l'imagination, la mémoire, le jugement seront exercés peu à peu sans efforts. Un cerveau ainsi préparé profitera bien mieux de la culture qu'il recevra plus tard que celui qu'on aura trop tôt excité au travail. Cette vérité me paraît assez banale pour ne pas citer à l'appui une foule d'exemple d'hommes célèbres qui n'ont reçu que fort tard les premiers rudiments des sciences ou des lettres qu'ils ont illustrées par leurs travaux.—*Journal d'Education de Bordeaux.*

Mal se chauffe qui tout se brûle.
Le feu est bon en tout temps.
Le feu est demi vie de l'homme.
Il n'a jamais bougé du coin de son feu.
Le feu est vierge.
Petite étincelle luit dans les ténèbres.
La flamme est l'âme du feu.
Le feu le plus couvert est le plus ardent.
De petite étincelle allume l'incendie.

CHEMIN DE LA FORTUNE.

PAR

HENRI CONSCIENCE.

VI

L'ELDORADO.

Enfin, il prit la marmite et voulut marcher directement vers le ruisseau mais il alla tout rêveur du côté de la cascade dont le bruit paraissait l'attirer. Il arriva ainsi à un endroit où la montagne s'avancait obliquement dans le lit de la rivière et le forçait de faire un détour. L'eau battait avec violence contre cet obstacle et le tournait avec la rapidité d'un éclair. A l'extrémité de ce roc obliquement incliné, le courant furieux avait creusé un gouffre.

C'est dans ce large trou que Donat voulut enfoncer sa marmite.... Mais tout à coup un cri perçant lui échappa et il se pencha audessus du trou, immobile et comme pétrifié, la marmite à la main. Il tremblait, il respirait péniblement, ses jambes vacillaient sous lui ; et cependant son visage, quoique très-pâle, était illuminé d'un sourire aussi joyeux que s'il eût vu s'ouvrir le ciel devant ses yeux. Ses lèvres remuaient, mais aucun son ne sortait de sa bouche : l'émotion lui avait ôté le mouvement et la parole.

Enfin, ses nerfs se détendirent, il se laissa tomber par terre, leva les bras au ciel, se releva, fit des gambades et des culbutes, se roula par terre, dansa, rit, parla d'Anneken et se démena comme un malheureux frappé de folie complète.

Cependant, au bout de quelques minutes la conscience lui revint. Il se mit à crier et fit retentir la vallée des sons de sa voix, pendant qu'il courait comme une flèche vers la tente.

Avant qu'il y fût arrivé, ses amis, effrayés, s'étaient levés et se tenaient sur la défensive, le fusil en main, prêts à repousser l'attaque que les cris de Donat leur avaient fait craindre.

Qu'y-a-t-il ? Que vois-tu ? Où ?.. lui crièrent-ils.

Mais lui, sans répondre, sauta au cou de son ami Roozeman et bégaya des paroles confuses, tandis que des larmes tombaient de ses yeux ; il embrassa aussi Jean Creps, le Bruxellois et le baron, et allait même jeter les bras sur les épaules du matelot ; mais celui-ci, jurant qu'il était devenu fou, le secoua violemment pour lui faire dire ce que signifiaient ces ridicules extravagances.

—Venez, venez, murmura Donat d'une voix altérée par l'émotion, venez ! des châteaux, des trésors ! Anneken, Lucie, du bonheur, la victoire.. Ma tête est à l'envers, j'ai perdu l'esprit...Venez, venez !

A ces mots, il prit Victor par la main et l'entraîna vers l'endroit où il avait laissé tomber la marmite, les autres le suivirent.

—Voyez, voyez ! s'écria Donat, montrant du doigt le trou creusé par l'eau.

—O ciel ! de l'or ! beaucoup d'or ! fut le cri général.

Ils se jetèrent par terre au bord du trou, plongèrent les bras profondément dans l'eau, et, là, criant hurlant et tremblant, ils commencèrent à gratter et à fouiller avec la même impatience que des tigres affamés qui jettent leurs griffes sur une proie longtemps attendue.

Alors, retirant hors de l'eau leurs mains pleines d'or, ils se mirent à chanter tous ensemble. Ils se montraient les uns aux autres les morceaux d'or qui brillaient entre leurs doigts, ils s'embrassaient et parlaient du bonheur qui les attendait, de leurs projets pour l'avenir et de leur retour triomphant dans leur patrie. Leurs yeux étincelaient, leurs mains tremblaient, leur voix était rauque ; ils parlaient tous en même temps avec une volubilité fiévreuse et paraissaient en proie à une folie soudaine.

Le baron n'était pas moins surexcité que les autres : un changement singulier s'était opéré en lui ; un sourire lumineux rayonnait sur sa physionomie ; la fierté brillait dans son regard ; ses mouvements étaient puissants et rapides, comme s'il eût retrouvé tout à coup une nouvelle vie. Il parlait tout bas de jouissances, d'honneurs, de grandeurs, et parrasait à moitié fou ; mais les amis étaient eux-mêmes trop transportés par la joie pour faire attention à lui, et ils se précipitèrent de nouveau dans le trou avec une impatience croissante.

Maintes fois encore, ils plongèrent le bras dans l'eau froide comme la glace, et ce ne fut que lorsqu'ils succombèrent à la fatigue et à l'émotion, et qu'ils eurent les mains pleines d'or et de l'or plein leurs poches, qu'ils se laissèrent tomber à terre haletants, épuisés et riant d'un rire insensé.

Jean Creps, qui n'était pas tout à fait égaré par cette merveilleuse trouvaille, commençait à craindre qu'un affreux malheur n'eût frappé ses camarades au moment où ils touchaient au terme de toutes leurs souffrances et de toutes leurs misères. Il avait déjà entendu dire à San-Francisco, et pendant la route, de la bouche du Bruxellois, qu'il arrive souvent que les chercheurs d'or sont frappés, à un bonheur inattendu, d'une folie incurable. Ce qu'il voyait en ce moment était bien fait pour l'effrayer. car ses amis extravaguaient sous ses yeux, chantant, criant, palpant l'or, le baisant, riant et pleurant tout à la fois.

—Ah, ça, mes amis, dit-il, nous avons trouvé un vrai trésor ; c'est certainement une bonne affaire dont il y a lieu

de nous réjouir ; mais, si vous ne tâchez pas de maîtriser votre émotion, vous perdrez l'esprit. Et en quoi l'or peut-il servir à un fou ?

—Laissez voir, laissez voir, donnez-moi l'or ! s'écria Pardoës, je le péserai ; nous saurons combien nous possédons déjà.

On jeta tous les morceaux d'or dans la marmite de fer-blanc ; le Bruxellois les prit dans sa main les uns après les autres pour les soupeser, puis s'écria, les yeux brillants d'enthousiasme :

—Neuf livres ! neuf livres d'or ! Plus de onze mille francs en dix minutes. Ah ! le monde est à nous ! Nous serons riches à millions ! riches à millions !

Roomezan tenait les mains de Donat dans les siennes et bégayait :

—O mon ami, que Dieu est bon pour nous ! Le bonheur de ma mère, le bonheur de ma douce amie, la paix de ma vie, l'accomplissement de ses vœux, la richesse, Lucie, Anneken, la Providence nous donne tout en un clin d'œil !... Merci, merci, souverain arbitre du sort de l'homme, merci pour nos souffrances, merci pour votre faveur !

Et, levant ses mains tremblantes, il envoya au ciel ses ardentes actions de grâces.

—Debout, compagnons ! Allons, à l'ouvrage ! Peut-être serons-nous riches à trésors avant le soir ! s'écria le matelot.

Oui, oui, à l'ouvrage, sans relâche ! De l'or ! de l'or ! crièrent les autres en se levant d'un bond.

On n'écouta pas le conseil de Jean Creps. Celui-ci mécontent et murmurant, avait croisé les bras sur sa poitrine, pendant que ses camarades, penchés sur le trou, continuaient à ramasser de l'or, malgré le froid glacial de l'eau qui raidissait leurs bras et en gourdisait leurs muscles. Il fut obligé comme les autres, de fouiller avec les mains dans le trou, car Pardoës et le matelot juraient, en menaçant du pistolet, que quiconque refuserait de travailler, n'aurait point sa part de l'or et serait exclu de la société.

La cavité d'où ils tiraient ainsi presque sans peine une multitude de pépites, avait été probablement creusé en cet endroit pendant la saison des pluies, quand le torrent grossi descend de la montagne avec une force décuplée ; car elle était évidemment trop profonde et trop large pour avoir été creusée par le ruisseau tel qu'il était maintenant. Probablement, à l'époque des grandes eaux, on n'aurait pas pu approcher de ses bords, car la vallée portait les traces d'une inondation annuelle. Mais, en ce moment, on pouvait faire le tour du trou, excepté à l'endroit où l'eau descendait de la roche inclinée, parce que le courant était assez rapide pour renverser un homme et l'entraîner dans l'abîme.

Le roc miné était de nature schis-

teuse, formé de couches de pierres crevassées perpendiculaires à la surface du sol, et, dans le trou creusé par la violence des eaux, les chercheurs d'or voyaient en certains endroits briller, à deux ou trois pieds de profondeur, les pépites étincelantes.

Heureusement pour eux, leur moisson diminuait à mesure que les plus gros morceaux d'or étaient extraits d'entre les fentes des rochers, sinon ils auraient probablement continué leur travail fébrile pendant toute la journée ; mais la crainte que cette merveilleuse mine ne fut bientôt épuisée les fit revenir peu à peu à la raison. Ils commencèrent à écouter le conseil de Creps, et décidèrent de cesser le travail pendant une heure pour déjeuner et rendre un peu de chaleur et de force à leurs bras raidis.

Ils se rendirent à la tente en marchant le long du bord de la rivière, les yeux fixés sur l'eau, espérant qu'ils verraient peut-être briller de l'or entre les pierres, Pardoës frappa tout à coup ses mains l'une contre l'autre et s'écria :

—Voyez, mes amis, là-bas dans ces crevasses, des lueurs... C'est de l'or ! La fortune ne nous a pas trompés ; en traversant l'eau, nous pouvons atteindre ces crevasses. Il y a de l'or dans tout le lit de la rivière. Un champ assez vaste peut-être pour enrichir mille hommes ! Déjeunons en toute hâte. Nous ne connaissons probablement pas toute l'étendue de notre bonheur.

La joie, l'enthousiasme leur arracha de bruyants cris de triomphe, et ils coururent avec rapidité vers la tente pour déjeuner en toute hâte.

Les yeux du baron étincelaient ; il paraissait très-surexcité quoiqu'il n'eût jusqu'alors parlé qu'à lui-même ; mais tout à coup il prit Pardoës par les mains, et dit d'une voix qui tremblait d'émotion :

—Mes amis, vous ne me connaissez pas. Je porte un nom qui brille dans l'histoire de ma patrie. Saluez en moi l'héritier de l'illustre maison d'Altéroche ! Je ne vous ai pas dit qui j'étais parce que je me croyais coupable envers mes ancêtres. Ils me laissèrent une grande fortune ; j'étais beau, instruit et fort ; tous les dons du corps et de l'esprit m'étaient échus en partage. Aucun de mes souhaits, aucun de mes désirs ne devait rester inaccompli. J'ai vécu dans un tourbillon de luxe, de délices et de grandeurs, jusqu'à l'heure où la ruine, l'épuisement et le dégoût me jetèrent dans un abîme d'impuissance et d'abaissement. Je croyais mon nom déshonoré, mon esprit désenchanté, mon corps énérvé. Ah ! ah ! ce n'est pas vrai ! ce n'est pas vrai ! Je sens encore couler un sang jeune et fort dans mes veines, la fortune perdue m'est doublement rendue... et avec l'or, l'honneur de mon nom et l'estime du monde ! Ah ! ha ! ne voyez-vous pas là, dans les Champs-

Élysées, à Paris, cette brillante voiture attelée de quatre chevaux pur sang, avec des laquais vert et or?

Société d'Agriculture du Comté de Pontiac.

L'EXHIBITION ANNUELLE de la Société d'Agriculture du Comté de Pontiac, aura lieu MERCREDI, le 5ème jour d'Octobre prochain, à Clarendon Centre, à 10 heures a. m.

Par ordre du Bureau des Directeurs, G. M. JUDGSON, Sec.-Trésorier. Clarendon, 29 Août 1870.

Taureau Alderney Importé et Jeunes Taureaux à Vendre.

VICTOR HUGO—Elevé par M. Jean Da Veulle de St. Clément, Jersey, de sa vache lère prime en 1863, Société Royale d'Agriculture, âgé de 3 ans et 3 mois.

GASPÉ—Provenant de Victor-Hugo, Dame Alice Importée. Né le 11 Septembre 1869.

MONTCALM—Provenant de Défiance; Dame Berthe Importée. Né le 12 Décembre 1869.

MÉGANTIC—Provenant de Défiance; Dame Bonne Importée. Né le 12 Décembre 1869.

PRINCE ARTHUR—Provenant de Défiance Dame Lisette Importée. Né le 18 Novembre 1869

Les jeunes Taureaux sont le produit d'animaux de plus grand mérite, choisis par M. Henry Tait dans le troupeau de S. A. R. le Prince Albert, Ferme Shaw, Windsor, et par M. L. P. Fowler, du troupeau des plus célèbres éleveurs sur l'île Jersey.

S. SHELDON STEPHENS, Montréal.

10 Juin.

LE CONCOURS PROVINCIAL AGRICOLE et INDUSTRIEL POUR 1870

OUVERT AU MONDE ENTIER!

Aura lieu en la Cité de Montréal

MARDI, MERCREDI, JEUDI ET VENDREDI

13, 14, 15 ET 16 SEPTEMBRE

SUR LE TERRAIN, AVENUE MONT-ROYAL

Près du Mile-End.

Prix offerts \$12,000 à \$15,000

Pour la liste des prix et les blancs d'entrée dans les deux départements, s'adresser au Secrétaire du Conseil d'Agriculture, No. 615, rue Craig, à Montréal, ou aux Secrétaires des Société d'Agriculture de Comté, qui en seront amplement pourvus.

Les entrées dans le Département Agricole devront NÉCESSAIREMENT être faites le ou avant SAMEDI, le 27 AOUT, mais pour les produits agricoles, ce temps sera prolongé jusqu'à SAMEDI, le 10 SEPTEMBRE ainsi que pour les objets du Département Industriel.

N. B.—Messieurs les concurrents voudront b'en faire leurs entrées aux dates spécifiées ci-haut, après lesquelles le Secrétaire les refusera infailliblement; cet ordre étant nécessaire pour terminer les bâtieses et autres préparatifs de l'Exposition.

Des arrangements seront faits avec les principales lignes de Chemin de Fer et de Navigation pour rapporter, FRANCO, à destination, tout objet ou animal exposé qui n'aura pas été vendu.

Pour plus amples informations, s'adresser au sous-signé, Secrétaire du Conseil d'Agriculture de la Province de Québec,

GEORGE LECLERE,

Secrétaire, C. A. P. Q.

Montréal, 14 Juin 1870.

RAPPORT OFFICIEL DES DIVERS MARCHES DE LA P. DE QUEBEC

Fait spécialement pour la "Semaine Agricole."

Montréal, 18 Août 1870.

Table with columns for PRODUITS, Montréal, St. Jean, St. Hya-cinthe, Joliette, Beau-harnais, Trois-Rivières, Sorel, and Québec. It lists various agricultural products and their prices in multiple columns.