

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

Canadiana.org has attempted to obtain the best 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.

- 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.

Canadiana.org 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 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.

Pres. Ch. et Blanche

Journal du Cultivateur

PROCÉDÉS DU BUREAU D'AGRICULTURE DU BAS-CANADA.

VOL. I., No. 12, MONTRÉAL, AVRIL, 1854.

FRANC DE PORT.

PRIX 2s. PAR ANNÉE, PAYABLE D'AVANCE.

Journal du Cultivateur,

Vol. 2.

Ceux qui se proposent de s'abonner pour le nouveau volume, qui commencera avec notre prochain numéro, voudront bien nous faire tenir leur souscription durant le mois d'avril, attendu qu'il ne sera pas imprimé d'exemplaires surnuméraires.

Il s'est élevé une question très intéressante et qui a été beaucoup discutée, celle de l'engrais de poisson. On soutient que le guano n'est autre chose que les corps des poissons changés en l'engrais connu sous ce nom, au moyen des organes digestifs des oiseaux; et que nous pouvons nous mêmes prendre le poisson, et le convertir, par des procédés chimiques, en une substance analogue.

Le moyen proposé consiste à soumettre le poisson à l'action de l'acide sulfurique, comme il avait été suggéré, et comme on le fait sur un grand plan pour la préparation des os. On suggère aussi qu'il sera trouvé une abondante source d'engrais de cette sorte dans les débris des poissons tués et préparés sur les côtes de Terre-Neuve, de la Nouvelle-Ecosse et d'autres territoires situés sur le golfe St. Laurent.

Il peut être à propos que nos explications à ceux de nos lecteurs qui n'ont pas eu l'occasion d'apprendre les circonstances, que le guano est le fumier d'oiseaux. La fiente de pigeon et la fiente de poule sont, quant à chaque partie constituante essentielle, le même article. Nous nous rappelons bien

la première cargaison qui en a été importée. Un marchand très éminent, feu M. Thomas Brocklebank, fut le premier individu, après l'annéantissement de la domination espagnole, qui envoya, par la route du Cap Horn, une cargaison assortie à la côte occidentale de l'Amérique du Sud. La difficulté était de trouver des retours, non en valeur, mais en tonnage. L'argent métallique et la cochénille ne sont pas des articles bien pesants; mais un capitaine hardi, qui avait été envoyé à Lima, prit une cargaison de guano, comme fret de retour. Nous croyons qu'il se nommait Huddleston, mais nous ne l'avons pas vu depuis plusieurs années. Nous nous rappelons bien d'avoir été à bord de son vaisseau, et d'avoir vu la première cargaison de guano importé, y compris un squelette humain et plusieurs autres squelettes d'autres animaux. Dans les îles qui sont situées à l'ouest des côtes de l'Amérique Méridionale, le fumier des myriades sans nombre d'oiseaux, qui y séjournent s'est accumulé à un degré incalculable. En quelques endroits, il y en a 50 pieds d'épaisseur. Ses principales parties constituantes sont le phosphate de chaux et la potasse, et en conséquence, il a des propriétés très fertilisantes; car ces substances fournissent exactement ce qui est usé par une culture constante, sans engrais, pour rendre au sol les éléments qui en ont été tirés par les récoltes.

Il faut remarquer qu'une grande portion du sol et de ses produits est constamment portée à la mer par l'action des vagues, et est ainsi convertie en herbe marine, ou en nourriture pour les animalcules, et ainsi en est-il des poissons plus grands et des crusta-

cés, de sorte qu'il est tout-à-fait naturel et conforme aux lois de la nature, qu'il soit pris des moyens pour rétablir l'équilibre.

L'usage de l'engrais de poisson est très ancien: M. Bibaud nous dit, dans son élégante et savante histoire du Canada, qu'à l'époque de la découverte, les Sauvages Algonquins engraisaient leurs champs avec du poisson à coquille. En Europe, la pratique est très ancienne et très répandue; en quelques endroits, on engraisse avec le hareng; en d'autres, avec la sardine; en d'autres avec le moule. Mais depuis l'établissement des chemins de fer, le poisson est devenu d'une plus grande valeur pour d'autres fins, savoir pour la nourriture directe de l'homme.

Les grandes sources du guano sont les îles appelées Chinha ou Lobos, situées sur la côte occidentale du Pérou. Il paraît que la race des Aztec, ou de quelque autre nom qu'on voudra les appeler, s'en servait depuis plusieurs siècles, et que c'est à leur exemple que les Espagnols en ont fait usage. La quantité en est très grande, mais elle n'est nullement inépuisable; et le trajet est long et le fret coûteux pour le transporter en Europe, et plus encore, dans ce pays. Depuis lors, on a trouvé des dépôts de guano sur les côtes occidentales de l'Afrique, mais en quantité moins considérable. Le bruit courut, il y a quelques années, qu'il y avait une grande accumulation de guano, c'est-à-dire, de fumier d'oiseaux aquatiques, sur les îles de la Madeleine, dans le golfe St. Laurent, et dans une partie du district de Gaspé, mais nous n'en avons plus entendu parler. On ne sait pas comment différentes couches pourraient se couvrir l'une l'autre, mais nous

supposons que dans ces climats humides et orageux, toutes les parties solubles et volatiles de l'engrais, celles qui lui donnent sa valeur, seraient emportées. Les seules parties précieuses retenues seraient le phosphate de chaux et les uréates. Si ces substances se trouvaient en quantité considérable, elles ajouteraient immensément à la fertilité de nos champs: elles leur rendraient tout ce que nous leur aurions enlevé.

Dans nos numéros de janvier et de février, nous avons donné quelques extraits de journaux, tant anglais qu'américains, sur l'encavement et la conservation des pommes de terre.

Il est certain que les patates se conserveront mieux, si elles n'ont pas été lavées, et quoique nous n'en ayons jamais vu faire l'essai, nous doutons peu qu'on ne les préserve aussi effectivement que d'autres racines, telles que les carottes et les panais en les couvrant de sable. Il est important aussi, quoique la chose ne puisse pas se faire sur une grande échelle, de les retourner fréquemment. Nous avons vu conserver des pommes de terre dans le plus bel état, jusqu'à une époque avancée du printemps, en les remuant constamment. Un de nos dignes amis, cultivateur entendu, conservait toujours des patates de la meilleure qualité, jusqu'à ce que la nouvelle récolte fût venue, par le simple procédé de les transporter journellement d'un bout de la grange à l'autre. Mais ce n'était pas un ouvrage à faire pour vente profitable.

Quant à cette étrange maladie épidémique, la "carie," qui s'est montrée pour la première fois, il y a quelques années, nous ne savons guère qu'en dire. Ce peut être dans la plante une maladie chronique de la nature de la cancrène ou du charbon: ce peut être le résultat d'une crue de petits champignons, ou fongus, ou du développement de certains animalcules. Toutes les espèces de thories ont été appuyées par toutes les espèces de raisonnemens. Quant à nous, la seule conclusion à laquelle nous en puissions venir, est que la semence doit être exempte de l'atteinte. Mais même alors, comme nous en avons été témoin, dans le district et le comté de Montréal, elle ravagera, une année, des champs de patates qui en avaient été exempts, l'année précédente. L'habileté collective de tout le monde agricole semble être absolument incapable de nous délivrer de cette peste, ou même d'assigner une raison plausible de son apparition. Il

ne paraît pas non plus qu'on ait jamais suggéré un remède efficace contre cette maladie. "Suggérer," n'est pas ce que nous devons dire, car des centaines l'ont fait, mais aucune des suggestions faites ne paraît avoir la moindre valeur pour la pratique. La maladie semble approcher beaucoup dans le *solanum*, de ce que sont et ont été dans la race humaine le choléra et autres maladies épidémiques intraitables. Tous les êtres vivans, de quelque genre qu'ils soient, végétaux et animaux, semblent sujets à ses atteintes.

La manière de garder les pommes de terre, durant l'hiver, dans les états américains, au sud de l'Hudson, et dans l'Europe occidentale, est tout-à-fait inapplicable à ce pays. Garder des patates dans une grange ouverte, comme faisait le digne parent auquel nous venons de faire allusion, ce serait vouloir les voir entièrement détruites, dès que le thermomètre descendrait au-dessous de zéro, ce qui n'arrive jamais en Angleterre. Il ne suffirait pas non plus de les serrer à la manière usitée ailleurs, dans des fosses et entas, et en les couvrant seulement de quelques pouces de paille et de terre, dans ce pays, où le froid pénètre ordinairement à la profondeur de sept à huit pieds. Ici, nos cultivateurs, à moins d'avoir un caveau régulier, ce que peu ont, mais ce que chacun d'eux pourrait avoir aisément, sont contraints de serrer leurs patates et leurs autres racines dans des caves, et il est à craindre qu'il n'y en ait peu qui se doutent du tort fait aux tubercules par les miasmes engendrés, non-seulement par la putréfaction des végétaux, mais encore par la germination saine, qui développe des gaz très préjudiciables à la santé animale, et engendre ainsi particulièrement des fièvres lentes et putrides. On doit avoir grand soin que la ventilation, sans laquelle la masse entière pourrirait, ne passe pas par des salons ou des chambres à coucher. La manière ordinaire de faire un caveau est de creuser au pied d'un coteau ou d'un terrain en pente, au bas duquel il ne gèle pas. Mais la chose n'est pas praticable là où le terrain est partout plat, ou de niveau. Il est néanmoins aisé de faire un caveau pour l'hiver et une glacière pour l'été sans excavation. Il ne s'agit que d'ériger un bâtiment temporaire, ce que tout cultivateur peut faire. On peut le faire avec des perches en croix, portant un faite de la longueur requise, pour la quantité de l'article, ou des articles à serrer. Il faut ensuite le

couvrir par-dessus des planches, de conducteurs lents, tels que paille, foin, chardons, petites branches, etc., à l'épaisseur de trois pieds. Il résistera alors, tant à la chaleur de l'été qu'au froid de l'hiver, mais il faudra qu'il ait une porte double et qu'il regarde le nord.

Nous extrayons ce qui suit du *Mark Lane Express* du 6 mars:—

La hausse dans les prix, mentionnée dans notre dernier numéro, ne s'est pas soutenue, et le commerce du blé a montré depuis quelques jours des signes de langueur, quoiqu'il ne soit rien arrivé de nature à changer la position des affaires. Nous sommes donc porté à attribuer la faible réaction qui a eu lieu à la répugnance qu'ont les meuniers et les boulangers à retenir des approvisionnemens, aux hauts prix courants d'aujourd'hui: à la vérité, ce n'est pas, chez plusieurs des moins riches, une chose de choix; car l'argent nécessaire pour faire des affaires, même sur une petite échelle, avec du blé à 80s. et 90s. le *quarter*, n'est pas employé avec autant de facilité et d'avantage que quand les prix sont plus bas. La même cause opère contre les placemens spéculatifs, et quoique la chose occasionne un certain degré de langueur, elle a cet avantage qu'elle tient le commerce bon et sûr. Ce qui est acheté une semaine, est, dans la plupart des cas, consommé la semaine suivante; et tandis que les acheteurs usent de tant de réserve, il est à peine possible qu'ils essuient des pertes de quelque importance par une baisse de quelques schelins dans la valeur de l'article.

Le temps continue à être favorable à la semence du blé de printemps, qui fait des progrès rapides et promet d'être complétée d'une manière très satisfaisante; on peut néanmoins douter que les grandes fluctuations qui ont eu lieu, cette semaine, dans la température, puissent être regardées comme favorables à la jeune plante du blé. Les nuits et les matinées ont été extrêmement froides, le thermomètre étant tombé la nuit, au-dessous du point de congélation, tandis qu'au milieu du jour, le soleil était très chaud.

Les rapports, quant à l'apparence de la plante, ne sont pas généralement aussi favorables qu'on l'aurait pu désirer, mais cela n'attire pas beaucoup d'attention, à une époque aussi peu avancée de l'année, et la grande étendue de terre mise en blé de printemps rend la perte partielle de la plante, qui peut avoir lieu dans des localités particulières, d'une moindre importance que si la semence eût été moins considérable. On ne peut pas douter néanmoins que son progrès ne soit épié avec un intérêt plus qu'ordinaire; car toute mauvaise tournure serait, dans les présentes circonstances, d'une importance vitale. Des considérations de cette sorte ne peuvent probablement pas

avoir beaucoup d'influence, d'ici à quelque temps : en attendant, il y a apparence que les approvisionnements du dehors iront de pair avec le besoin, et quoique nous ne nous attendions pas à des prix beaucoup plus bas que ceux d'à présent, nous sommes porté à croire que tant que l'importation de grains étrangers continuera à avoir lieu sur une assez grande échelle pour suffire à la consommation actuelle, la spéculation sera tenue en échec. Il peut y avoir de temps à autre, une hausse ou une baisse de 1s. à 2s. par quarter ; mais nous ne nous attendons pas à de grandes fluctuations, à moins d'événemens à présent imprévus.

HUITRES.—Suivant le *Baltimore American*, le produit du commerce des huîtres qui se fait dans la ville égale ou surpasse le produit de tout le froment et le maïs recueillis dans l'état de Maryland. Les rivages entiers de la baie de Chesapeake et de ses affluens sont adaptés à la crue des huîtres, et comme il ne leur faut qu'une année pour parvenir à leur maturité, ceux qui s'adonnent à ce commerce y peuvent faire un gain immense, un gain qu'on estime aller de trois cent à six cent pour cent. Il y a 250 vaisseaux employés à la pêche et au commerce des huîtres, dont la cargaison moyenne est d'environ neuf cents boisseaux, et qui mettent neuf ou dix jours à faire le voyage. Ces vaisseaux faisant collectivement 3000 voyages durant les huit mois de l'année qu'ils sont employés à ce trafic, donnent un total de 800,000 boisseaux vendus annuellement au marché de Baltimore. Les huîtres se vendent, terme moyen, 50 cents le minot ; ce qui donne un grand total de \$2,400,000 par année payés pour huîtres par les commerçans de la ville. Quelques-unes des maisons de commerce envoient journellement de huit à dix tonneaux d'huîtres, par le chemin de fer de Baltimore et de l'Ohio et de Baltimore et de la Susquéhanna, pour ne rien dire des autres modes de transport. Les écailles sont portées pour engrais dans toutes les parties de la Virginie et de la Caroline Septentrionale. En brisant les huîtres, on augmente le volume des écailles d'environ un quart ; ce qui donne un total d'environ 6,000,000 de boisseaux d'écailles, lesquelles se vendent 2 cents le boisseau, faisant une somme de \$120,000 piastres par année pour les écailles seules.

Nous ne voyons pas pourquoi la pêche des huîtres ne deviendrait pas l'objet d'un grand commerce dans le bas du fleuve St. Laurent, où coule l'eau de mer, et ne viendrait pas en aide à l'agriculture. Il ne serait pas nécessaire de transporter du frai pour engranger dans ce parage, attendu qu'il s'y trouve en abondance d'excellentes huîtres. Le plan est de bien nettoyer les huîtres par lavage, d'extraire soigneusement le poison mort des écailles, et de mettre avec précau-

tion les poissons vivans dans les écailles vides renversées, de sorte que les huîtres se trouvent dans leur position naturelle. Sans ces précautions, la qualité des huîtres envoyées ici serait détériorée, et elles se vendraient moins cher.

TALENS OU CONNAISSANCES ACQUISES
CHEZ LES DAMES.

Nous extrayons le joli paragraphe qui suit du discours de C. P. Holcomb, écrivain prononcé devant la Société d'Etat du Maryland, et dont nous avons déjà donné quelques extraits.

Comme faisant voir l'intérêt que des dames anglaises prennent à l'agriculture, je ne puis me défendre de faire mention d'une entrevue que j'eus fortuitement avec une dame anglaise, en allant par le train *express* de Londres à York. Son mari lui présentait un livre qu'il avait acheté d'un étaleur, comme il allait partir, et lui dit que c'était un des auteurs américains qu'elle affectionnait, Hawthorne. J'observai, comme en passant, qu'il m'était agréable de voir de jeunes auteurs américains trouver des amatrices chez les dames anglaises, et la conversation tomba sur les livres et les auteurs. Mais je me dis bientôt à moi-même : "c'est une femme érudite ; et il est probable que son mari est un éditeur ou rédacteur de revues, et qu'elle lui présente les "ciseaux" : à tout événement, je dois discontinuer cette discussion concernant les écrivains, les poètes modernes et la poésie. Qu'est-ce qu'un cultivateur peut connaître exactement de toutes ces choses ? Si j'étais seulement dans ces champs ; si la conversation pouvait tomber sur les récoltes ou sur les animaux, je me trouverais tout-à-fait à mon aise." Je montrai finalement un champ de blé, et je remarquai qu'il était très beau. La dame, l'ayant observé soigneusement, me dit : "Monsieur, je pense qu'il est trop clair, défaut commun, cette année, vu que les semailles se sont faites tard. Ces sillons, ajouta-t-elle, en se tournant vers son mari, pour confirmation, ne peuvent pas être à plus de dix pouces l'un de l'autre, et vous voyez, monsieur, que le terrain n'est pas complètement couvert : on préfère maintenant donner douze et même quinze pouces de largeur aux sillons, et deux boisseaux de semence par acre couvriront entièrement le terrain sur une bonne terre, de manière à ce qu'on puisse à peine distinguer les sillons. Ma surprise n'aurait pas été plus grande, si la déesse Cérès m'était apparue avec sa gerbe ou sa corne d'abondance. Une dame discourir sur la largeur des sillons de blé et sur la quantité de semence !

Je l'éprouverai encore, dis-je en moi-même, ce peut être un coup de hasard ; et j'observai, en parlant d'un champ qu'on labourait et près duquel nous passions, que la terre se rompait en grosses mottes et qu'elle pouvait à peine recevoir un bon la-

bour. " Nous avons beaucoup de terre glaise comme celle-ci, répondit-elle, et autrefois, il était difficile d'y faire un bon guéret pour les grains, mais depuis l'introduction du brise-mottes brevété de Crosskill, on fait le meilleur labour sur ces terres, qu'on regarde maintenant comme étant entre les meilleures de nos terres à blé."

La conversation tomba sur les bestiaux ; elle parla des meilleures races de vaches pour la laiterie (de celles d'Ayrshire et de Devon) ; elle me dit où le meilleur fromage était fait (dans Cheshire) ; le meilleur beurre (en Irlande) ; où l'on trouvait les meilleures laitières. " Oh ! me dis-je, je me trompais ; cette femme charmante et intéressante, agissant avec tant de naturel et avec si peu d'affectation, vêtue avec tant de propreté et de simplicité en même temps, doit être la femme d'un cultivateur ; et quelle aide n'est-elle pas pour lui ? Ce n'est pas une femme extravagante ; elle ne porte aucun bijou, non, un simple bracelet entoure son joli bras rond ; c'est tout. Le train s'arrêta à York : mes compagnons de voyage n'eurent pas plutôt monté sur la plateforme, que je remarquai qu'ils étaient entourés d'une demi-douzaine de domestiques, hommes et femmes, les hommes en livrée complète. Il se trouva que c'étaient Sir John et Lady H.... J'appris que ce monsieur est un des plus grands propriétaires du Berkshire, et son épouse la fille d'un seigneur, par elle-même dame de qualité ; mais son titre n'ajoutait rien à sa dignité ; elle était noble sans cela.

C'est une partie de notre tâche que d'exceller en horticulture, où les dames doivent nous aider de leur goût et de leur habileté. Nous devons embellir nos demeures, nous devons en faire des retraites douces et agréables. Le vieux et vigoureux chêne doit s'y trouver, ainsi que la spacieuse pelouse avec sa verdure, et le jardin fruitier et la plantation d'arbustes et les roses, et les vignes festonnées disposées auprès des murs et des balcons ; les oiseaux mêmes trouveront que c'est une retraite charmante et ils y viendront chanter mélodieusement, comme pour apprendre l'art à l'homme imitateur.

La dame a sans doute exprimé ce qu'elle pensait, et individuellement, nous nous accordons avec elle à donner la préférence au fromage de Cheshire. Mais cette opinion n'est pas générale, et les fromages de Stilton et de Gloucester obtiennent de plus hauts prix dans les marchés. Il y a à peine un aliment sur lequel les dames diffèrent autant que sur le fromage.

Il y a une sorte de fromage que nous n'avons jamais vu dans ce pays, le fromage à la crème. C'est un fromage très doux, lorsqu'il est mangé frais, et on le fait en petites meules d'environ une livre, qu'on enveloppe dans du jonc. Il est presque aussi riche et aussi doux que le beurre, et comme

ce dernier article, on l'étend sur le pain. Le meilleur se fait dans la juridiction de l'ouest de Yorkshire. Nous désirerions que quelques-uns de ceux de nos lecteurs qui sont venus de ce pays correspondissent avec nous, au sujet d'un article dont la fabrication serait sans doute profitable.

LA CULTURE DU LIN EN RAPPORT AVEC LES ÉCOLES INDUSTRIELLES.

Au Réel. du Mark Lane Express.

MONSIEUR, — Il doit être pénible pour les esprits bien-pensants de voir des classes nombreuses de nos compatriotes, capables et ayant la volonté de travailler, contraintes néanmoins de demeurer oisives, faute d'emploi, et encore plus pénible de suivre le résultat inévitable de cette oisiveté forcée dans leur dégradation et leur démoralisation. Toute suggestion donc qui promettrait un soulagement, car un soulagement graduel est, à ce que je crois, tout ce que nous avons droit d'attendre, ne saurait manquer d'être bien accueillie.

Jettant les yeux sur les pages d'une publication peu répandue, il y a quelques jours, j'y ai rencontré une proposition qui, quoique ne présentant rien d'absolument nouveau, est néanmoins si pratique, et respire tant de sensibilité et de bienveillance pour la classe pauvre de nos compatriotes, que je me sens porté à demander pour la substance de la proposition une place dans un journal aussi répandu que le vôtre, d'autant plus que, vu les circonstances du temps présent, elle est très convenable et opportune.

Le point qu'on s'efforce principalement d'obtenir est l'introduction de la culture du lin en liaison avec les écoles industrielles de paroisse. Il paraît qu'il y a quelques années, il a été fait une expérience de cette sorte dans le comté de Dorset. Trente acres de terre furent ensencées de lin dans le mois de mars : il fut sarclé, arraché, roui et préparé pour le marché d'Yeovil, par un seul ouvrier et quatorze jeunes garçons, qui furent conséquemment en état de se maintenir par leur travail, en même temps que l'essai se trouva répondre parfaitement au but du fabricant, comme spéculation de commerce. Ce fait, soutient-on, va à prouver que la même chose pourrait être tentée dans d'autres paroisses, avec le même succès. L'objet principal, il faut le remarquer, n'est pas pécuniaire, mais philanthropique ; il suffit de démontrer qu'il y a ici une espèce de philanthropie qui ne fera pas tort à la bourse. L'auteur, parlant d'après sa connaissance personnelle, dit : " Si cinquante acres de terre étaient ensencées en lin et chanvre, en mars prochain, et qu'une petite école de cette sorte fût mise sur pied, pour mettre le produit en état d'être porté au marché, 25 jeunes garçons pourraient être employés profitablement, pendant l'hiver, dans chaque paroisse. La dépense totale pour loyer, semence, mécanisme, livres et enseignement,

n'excéderait pas probablement £200, somme qui serait remboursée en deux ans." C'est là la partie pratique de la question, et je n'y vois pas de difficulté insurmontable. Que le lin puisse être cultivé avec profit dans presque toutes les parties de l'Angleterre, c'est ce qui a été prouvé maintes et maintes fois, et il y a de nombreuses raisons pour porter à le tenter maintenant ; car, comme le remarque judicieusement l'écrivain que je viens de citer, si nous avons guerre avec la Russie, le lin et le chanvre seront beaucoup plus de requise, et se vendront beaucoup plus cher qu'à présent. Je ne partage pas toutes les idées enthousiastiques de l'auteur de la proposition, quant au bien qui en pourra résulter et à l'échelle sur laquelle la culture sera essayée. Mais dans nos efforts pour améliorer la condition des cultivateurs pauvres, nous ne devons rien négliger de ce qui peut leur venir en aide, quelque peu considérable que ce puisse être. Si jamais les classes ouvrières de notre pays doivent être soulagées et élevées, ce sera, non par une mesure tranchante de réforme, non par une panacée pour tous leurs besoins, mais par l'adoption réfléchie et paisible, faite ça et là et de temps à autre, de tout plan praticable pour améliorer leur condition, ne serait-ce qu'au moindre degré.

DIVERSES PROPRIÉTÉS NUTRITIVES DE LA MÊME RÉCOLTE.

Ce n'est que depuis un petit nombre d'années qu'on a porté attention aux facultés nutritives de différentes récoltes ; encore plus récemment, on a soupçonné et montré par l'analyse chimique que ces facultés varient à proportion de quelques-unes des circonstances qui accompagnent la crue des végétaux, telles que les dimensions des plantes, les premières ou secondes coupes de la même récolte, ou les matières avec lesquelles elles ont été engraisées. Certaines observations de l'agriculture l'avaient, il est vrai, conduit à soupçonner qu'une telle différence avait lieu, bien qu'il fût incapable d'assigner une explication rationnelle de son soupçon. De cette sorte étaient les conclusions du fermier de Lincolnshire, savoir que les navets engraisés avec des os étaient plus nutritifs que ceux qui l'avaient été avec du fumier de paille ; celles des fermiers de l'ouest de l'Angleterre, que les variétés de navets de Suède qui étaient remarquables par la grandeur de leurs bulbes, ne l'étaient pas autant par leurs propriétés nutritives ; et puis les propriétaires des chanpeaux aqueux de la vallée de la Kennet avaient remarqué qu'il leur était avantageux d'y faire paître leurs moutons, ou de les nourrir de la première récolte de ces belles prairies ; mais qu'il était très dangereux de faire l'un ou l'autre de la seconde récolte de l'herbe de ces prés marécageux. Or, l'origine de ces phénomènes se trouvent si complètement sur le seuil même de toutes les recherches sur la croissance des aliments

artificiels, qu'on ne saurait trop estimer la valeur de toutes les recherches chimiques qui tendent à les éclaircir. Depuis quelques semaines, il a été publié plusieurs essais, ou articles, qui jettent beaucoup de jour sur cette importante question. Ainsi, le professeur Way a fait voir (Jour. Soc. Roy. d'Agr., vol. XIII, page 176) qu'il y a une différence très considérable entre la composition chimique de la première et de la seconde récolte de foin recueilli sur ces mêmes prairies humides : ses échantillons avaient été recueillis, 1o. le 30 d'avril, 2o. le 26 de juin : or, ils contenaient dans 100 parties à l'état vert : —

	1.	2.
Eau, - - - -	87.58	74.43
Principes albumineux ou charnus, - - -	3.22	2.70
Matières grasses, - - -	0.81	0.52
Principes productifs de de la chaleur, amidon, gomme, sucre, etc., - - - -	3.98	11.17
Fibre ligneuse, - - -	3.13	8.76
Cendre, - - - -	1.28	2.23

Il a été trouvé par le même chimiste, que les facultés de différentes herbes naturelles et artificielles pour la formation de la chair, variaient très considérablement, et que 100 parties des herbes suivantes contenaient, 1o. d'eau, 2o. de principes générateurs de chair :

	1.	2.
Herbe printanière odorante, - - - -	80.25	2.05
Pied-de-coq, - - - -	70.00	4.86
Orge de prairie, - - -	58.85	4.59
Queue de chat de prairie, - - - -	57.21	4.86
<i>Herbes Artificielles.</i>		
Trifolium incarnatum, - - - -	82.14	2.96
Trèfle rouge ou large, - - - -	81.06	4.27
Sainfoin, - - - -	76.64	4.32
Herbe à vache, - - - -	74.10	6.30

Le Dr. Anderson (*Trans. High. Soc.*, 1853, page 509.) a donné la quantité de matières albumineuses ou formant chair, dans une variété de substances dont les animaux du fermier sont nourris ordinairement ; il a trouvé dans 100 parties de

Tourteaux de navette, matières albumineuses, - - - -	29.63
Vesce commune d'Ecosse, - - - -	28.59
Tourteau de graine de lin, - - - -	27.96
Fèves des champs, - - - -	27.08
Graine de lin, - - - -	24.44
Pois gris, - - - -	24.25
Trèfle (seconde récolte,) - - - -	13.52
Avoine, - - - -	10.16
Froment, - - - -	9.01
Paille de fèves d'Ecosse, - - - -	8.25
Orge, - - - -	7.74
Paille d'orge chevalier, - - - -	1.90
Paille d'avoine précoce d'Angus, - - - -	1.50
Paille de blé rouge, - - - -	1.50
Paille de blé blanc, - - - -	1.37
Navets, - - - -	1.27

Ces recherches sont pleines d'intérêt et conduisent naturellement à plusieurs conclusions pratiques dans le choix des graines de

foin, et dans l'entretien des animaux, au moyen de fourrages artificiels. L'effet produit par l'action de diverses matières fertilisantes sur les propriétés nutritives de la plante a été examiné récemment par plus d'un chimiste. Ainsi, durant les tentatives faites maintenant pour introduire la manufacture de sucre de betterave, un nombre de recherches ont été faites, un nombre d'essais ont été tentés. Il peut être utile au jeune agriculteur de savoir qu'il est maintenant assez bien constaté qu'on peut extraire de la betterave crue 7 ou 8 pour cent de sucre, par le procédé le plus perfectionné, et que dans le sud de la France, les manufacturiers emploient maintenant à cette fin la betterave champêtre jaune et ronde, appelée par nous mangel wurzel. On nous assure qu'il se fait présentement des préparatifs étendus pour établir dans ce pays une grande manufacture de sucre de betteraves. Un rapport bien travaillé et bien écrit sur la composition et la culture du sucre de betteraves en Irlande, par Sir Robert Kane, contient le résultat de plusieurs séries d'expériences soignées, d'après lesquelles nous concluons que l'influence des engrais sur la quantité d'azote se montre d'une manière frappante. Ce paraît être une règle générale, que le fumier d'étable et le guano augmentent la quantité de substances albumineuses. C'est ce qui se remarque particulièrement dans la betterave venue dans une terre noire végétale. Le fait est moins apparent dans celles qui ont crû dans des terres argileuses fortes, comme celles de lord Talbot, de Mahalide, de Dargon et de M. Hacquet, l'effet des engrais étant alors masqué par l'influence du sol. La betterave venue dans des sols argileux acquiert de grandes dimensions, et est plus aqueuse que celle qui a crû dans de riches terres végétales : l'effet en est de diminuer le tant pour cent d'azote et de sucre dans la betterave crue ; mais le tant pour cent dans la betterave séchée est influencé à un haut degré par ces causes, et conséquemment, on trouve que dans ces cas aussi l'effet d'un fort engrais avec fumier d'étable et guano est d'augmenter le tant pour cent d'azote. Le sulfate d'ammoniac paraît avoir le même effet, à en juger d'après quelques plantes crûes dans le jardin botanique de Glasnevin. Les nitrates, au contraire, ne paraissent pas affecter le tant pour cent des constituans azotés inorganiques, mais ils sont absorbés rapidement par la plante, et ils se trouveront dans son suc avec le sucre. On a trouvé des nitrates dans le suc de toutes les plantes engraisées avec du nitrate de soude, énumérées ci-dessus, et une fois jusqu'à 0.685 pour cent de nitrate de potasse dans la betterave brute. Dumas mentionne le cas d'une manufacture près de Douay, où la betterave, qui avait crû sur une terre couverte de vieux plâtre, qui, comme presque tout le monde le sait, contient du nitrate de chaux, donna plus de nitrate de potasse que de sucre. Il est souvent produit de grandes quantités de nitrates dans la bette-

rave, lors même que le sol n'a pas été engraisé avec des nitrates. Dans une des grandes racines produites par MM. Dickson, de Belturbet, nous avons trouvé 0.827 pour cent de nitrate de potasse, et toutes les autres racines crûes sur la même terre en étaient plus ou moins imprégnées.

“ La betterave traitée avec des engrais salins paraît, dans tous les cas, contenir moins d'azote que lorsqu'elle a été engraisée avec du guano, ou du bon et riche fumier d'étable. Quelques-unes de celles qui ont été cultivées par le professeur Murphy ont fourni un bon exemple de l'influence de riches engrais azotés sur la quantité proportionnelle d'azote.

“ Il paraît d'après une expérience, que non-seulement le sucre diminue dans la betterave sur le point de fleurir, mais que l'azote disparaît aussi lentement durant cette époque de la croissance.

“ La composition des échantillons de betteraves produites par M. Demsdale sur une terre marécageuse rouge est curieuse, en ce qu'ils font voir que la betterave crûe dans de telles circonstances, ou même dans toute terre abondante en matière organique d'un caractère tourbeux, paraît employer son énergie à la production de cellules contenant un suc extrêmement délié. Le parenchyme des cellules de la betterave consiste en tissu cellulaire, qui est enduit pour ainsi dire, de sels de chaux de quelque forme de la pectine ; d'où il paraît y avoir un certain rapport entre la quantité de pectine et de tissu cellulaire, dans les premiers degrés de la croissance ; mais quand la meilleure est à la veille de fleurir, la matière ligneuse incrustante seule augmente. La proportion de substances pectineuses dans la betterave qui a crû dans un sol tourbeux est très considérable ; quelques espèces de navets et la betterave champêtre à racine ou bulbe jaune et ronde, venue sur une terre de marais dont la tourbe a été enlevée, sont également riches en pectine ; mais jusqu'où ce fait doit être attribué à la nature du sol, ou à l'abondance de chaux provenue des couches de marne sous-jacentes, c'est ce qu'il n'est pas aisé de dire.”

Les conclusions auxquelles Sir R. Kane est arrivé, à l'égard de la culture de la betterave à sucre, sont comme suit. (Rapport page 4) :—

Propriétés des bonnes Racines.

“ 1. Elles doivent avoir une forme symétrique, et être aussi peu fourchues que possible, afin qu'elles puissent être sarclées aisément et qu'il soit causé aussi peu de perte que possible, par un trop grand développement du tissu de l'épiderme. 2. Elles doivent n'être pas trop grandes, ne pas excéder quatre ou cinq livres au plus, attendu que les grandes racines sont trop spongieuses, et ne contiennent que très peu de sucre. 3. Elles doivent avoir une chair solide et dure, avec un grand développement du tissu cellulaire cylindroïde, doivent se rompre courtes avec bruit, s'enfoncer rapide-

ment dans l'eau. 4. La couronne et le cœur doivent être aussi petits que possible, afin qu'il soit causé aussi peu de perte que possible par le retranchement des parties qui contiennent peu de sucre, mais abondent en sels, et parce que plus la surface coupée de la betterave est petite, moins elle est sujette à être décomposée par l'action de l'air. 5. Les racines doivent avoir crû aussi peu que possible hors de la terre, et ne doivent pas conséquemment présenter un segment vert près de la couronne ou du collet ; car toutes les parties de la betterave qui croissent hors de terre ne contiennent presque pas de sucre, ayant la composition du collet et des fanes. Il faut donc avoir soin, en les binant ou rechaussant, de tenir le sommet des bulbes couvert de terre, autour et tout près des tiges à feuilles. 6. Le suc ou jus doit être concentré, et doit avoir un goût sucré, dégage de toute saveur acide ou saline. 7. Elles doivent fournir un jus qui, lorsqu'il a été chauffé et précipité avec chlorure de calcium, doit à peine donner un précipité avec l'eau de chaux, et le précipité avec chlorure de calcium doit être très petit. 8. Une nouvelle section ou coupe de la betterave ne doit pas offrir un noircissement rapide de la surface entière, cet effet devant être restreint aux anneaux du tissu vasculaire. 9. Les racines doivent offrir une couleur aussi uniforme que possible, et par-dessus tout, elles ne doivent pas montrer des raies de couleur rouge-pâle, ou rosâtre ; car alors elles montrent une tendance remarquable à rejeter les tiges à fleurs, et à se détériorer. Le seul remède à ce défaut, ainsi qu'à la tendance à produire des touffes de racines menues comme de la ficelle, ou du cordonnet, lorsque la chose ne provient pas de fumier vert ou de pierres dans le sol, est un changement de semence. 10. Il ne faut pas permettre que les racines restent trop longtems dans le terrain, ou qu'elles montrent la plus légère tendance à rejeter leurs tiges à fleurs, ni qu'elles montrent les moindres symptômes de décomposition.”

Propriétés du Sol convenable à la Betterave.

“ 11. Le sol doit être une riche terre végétale, plutôt un peu argileuse que sablonneuse, mais il ne doit pas participer au plus petit degré de la nature d'une terre tourbeuse ; c'est-à-dire que la matière organique y doit être complètement décomposée, et partout distribuée également. 12. Il doit être extrêmement bien cultivé, et débarrassé de toutes mottes d'argile dure et de pierres. 13. Le sous-sol ne doit être ni une argile tenace et froide, ni un sable ou gravier ouvert et divisé. 14. Le sous-sol doit être profond, et égoutté aussi complètement que possible. 15. Des terres nouvellement défrichées ou égouttées ne conviennent pas à la betterave cultivée pour la fabrique du sucre. 16. On ne doit épargner aucun travail pour pulvériser le sol, non-seulement

avant de semer la graine, mais durant tout le temps de la croissance de la plante.

Engrais comrenables à la Betterave, et manière de les employer.

" 17. Les riches engrais azoteux, tels que le fumier d'étables, le guano, &c., ne doivent jamais être appliqués à la terre destinée à la culture de la betterave, immédiatement avant la semaille, mais ils doivent être employés avec la récolte précédente, ou être enfouis l'automne d'avant; ou au moins être employés comme compost d'hiver. 18. Les engrais salins solubles doivent être employés avec beaucoup d'épargne, et jamais durant la croissance de la plante. 19. Le sel ne doit jamais être employé qu'avec la plus grande précaution, et il en est de même de toute substance qui contient des nitrates, ou qui est capable d'en former. 20. Les cendres de bois, de tourbe, de charbon, peuvent être employées, ainsi que la terre d'os sous quelque forme que ce soit, sans inconvénients, en apparence. 21. La chaux est toujours bonne, et les sols calcaires semblent être les mieux adaptés à la culture de toutes les variétés de betteraves, et de la plupart des autres récoltes de racines. 22. L'engrais en vert a toujours été accompagnée de sucres, et les récoltes de navette et autres plantes, ayant la composition générale de la betterave, peuvent être produites sur une terre fortement engraisée l'automne avec du fumier de paille récent, et ensuite enfouies le printemps de bonne heure. 23. Que la totalité du sucre dans la betterave d'Irlande, est un sucre de canne cristallisable. Que le tant pour cent de sucre dans les racines crûes en Irlande n'est pas inférieur à celui des racines continentales crûes dans les mêmes circonstances. Les conclusions générales auxquelles tendent toutes ces recherches sont très importantes, puisqu'elles nous conduisent à cette question de valeur, savoir : Ne perdons-nous pas quelquefois dans la qualité de nos récoltes vertes ce que nous gagnons dans le volume ?

LES DÉPÔTS DE GUANO DES ILES CHINCHA.

Il a été reçu, à la légation péruvienne, une note du ministre des finances de la république, sous la date du 24 décembre, dans laquelle ce qui suit est communiqué au chargé d'affaires: "Le gouvernement a nommé une députation composée de M. Charles Faraguet, ingénieur français au service du Pérou, et de plusieurs autres ingénieurs et professeurs de chimie, indigènes aussi bien qu'étrangers, à l'effet d'entreprendre le mesurage du guano des îles Chincha. Cette entreprise a donc été effectuée, par les hommes les plus capables de la chose, avec autant d'exactitude que possible, par l'adoption des derniers perfectionnements dans les procédés scientifiques, et il en est résulté ce qui suit, savoir :

Que l'île située au nord contient 4,189,477 tonneaux de guano; l'île du centre, 2,505,948; l'île du sud, 5,180,675; ou un total

de 12,376,000 tonneaux. Cette quantité collective indique des tonneaux de mesurage, lesquels donneront une augmentation d'un tiers, lorsqu'ils auront été réduits à des tonneaux pesants, qui sont ceux du marché. Calculant d'après ce fait bien connu, les susdits 12,375,000 tonneaux donneront 16,501,466 tonneaux de poids vendables. Outre ceux des îles Chincha, il est bien connu que le Pérou possède plusieurs autres dépôts de guano, qui en contiennent une quantité considérable, dont le mesurage a aussi été ordonné par le gouvernement et sera publié en temps opportun. Les comptes-rendus de la députation vont être imprimés par ordre du gouvernement. En outre de ce qui précède, les plans originaux dressés par les ingénieurs, réduits à une petite échelle, ont été transmis à la députation, afin qu'il en soit tiré un nombre suffisant de copies lithographiées, pour être envoyées à Lima aussitôt que possible, et être ajoutées aux autres documents qui étaient à la veille d'être imprimés pour publication. Le gouvernement a autorisé le chargé d'affaires à publier, comme il le jugera convenable, les plans de ces îles dans ce pays, ou dans tout autre pays de l'Europe.

LA FERME-MODELE DE L'EMPEREUR DES FRANÇAIS.

"On va procéder instamment, (dit le *Moniteur*,) aux travaux d'amélioration dans la Sologne. La décision de l'Empereur, par laquelle la marne, pour engrais de surface, doit être donnée à des conditions incontestablement favorables, a produit d'excellents résultats, près de 25,000 mètres cubes en ayant déjà été commandés durant la présente année. On s'attend que le nettoisement du Beuvron se fera avec encore plus d'activité, cette année, un emprunt de 65,000 fr. ayant été demandé par des personnes nommées pour surveiller les travaux, afin de les faire avancer plus rapidement. Des travaux d'égoût considérables doivent être exécutés sur la ferme de l'Empereur, à Lamotte-Beuvron, et des travaux semblables s'exécutent maintenant sur le domaine de Beauval, appartenant à M. Boinvilliers. Outre les travaux d'égoût dont nous venons de parler, environ 106 hectares (environ 260 acres) ont été mis en prairie nouvelle sur la terre de l'Empereur, et 250 hectares ont été plantés d'arbres et arbustes d'ornement. Un nombre de petites maisons commodes ont été construites pour les travailleurs employés sur les terrains, et pour les cultivateurs qui ont pris à ferme des portions de la terre, à des rentes très modiques pour les premières années, mais qui doivent être augmentées ensuite. L'Empereur a envoyé, il n'y a pas longtemps, une somme de 2,500 francs pour les pauvres; et cet exemple a conduit à des souscriptions très satisfaisantes de la part de particuliers du voisinage, afin d'acheter du pain pour les pauvres. Il paraît, d'après toutes ces circonstances, que

ce canton stérile est à présent dans un meilleur état qu'il n'a été depuis plusieurs années.

MANUFACTURE D'EMPOIS.

Edward Tucker, Ecr., de Belfast, Irlande, a inventé un procédé précieux, en apparence, pour fabriquer de l'empois, ou amidon, avec des grains ou des pommes de terre. La manière de procéder est en substance comme suit: Le grain ou le tubercule réduit est soumis au procédé ordinaire de fermentation, et lavé de manière à séparer le son, ou le déchet de la patate, du reste des matières, formant la substance à traiter. On fait alors couler la liqueur de l'empois dans une cuve, et on l'y laisse pendant environ trente-six heures pour précipitation. On fait ensuite écouler, ou l'on ôte la liqueur qui surnage, et l'on brise le précipité. On prépare une solution de sulfate de soude, ou sel de Glauber, dans de l'eau bouillante, dans la proportion d'environ 13 lbs de sel pour un tonneau de froment, ou autre grain sous traitement; et après avoir fait refroidir cette solution, on la verse sur le précipité d'empois, et la cuve ayant été remplie d'eau, tout le contenu se mêle complètement et s'incorpore intimement par agitation. On laisse alors reposer tranquillement la masse pendant vingt-quatre ou trente heures. Dans le procédé subséquent, lorsque l'eau et les glaires ont été enlevées, on emploie une autre solution du même sel, mis en proportions beaucoup moindres, c'est à dire, du poids de 3 lbs. environ pour un tonneau de blé. A ce degré, on emploie une portion d'acide sulfurique, en combinaison avec le sulfate de soude, dans la proportion d'environ le quart de l'acide pour le produit de quatre tonneaux de blé. L'acide, dilué, est versé graduellement dans la cuve, qu'on remplit à peu près alors de nouvelle eau, et le contenu entier est mêlé complètement par agitation. Lorsque l'empois a été précipité, il est parfait et prêt à être vendu et employé de la manière ordinaire. M. Tucker remarque qu'il a trouvé que le sulfate de magnésie (sel d'Epsom), le muriate de soude (chlorure de sodium), et autres sels et acides, peuvent être utilisés pour la même fin. Ce procédé général rend pure toute eau propre à la manufacture de l'amidon, quelque dure et inconvenable qu'elle ait été originellement. L'empois pur est aussi mieux séparé des constituans glutineux du grain, en même temps que l'empois fabriqué est supérieur par la pureté, la douceur, la force, la finesse de texture et la blancheur, à tout empois fait de la manière ordinaire, et le produit est beaucoup augmenté.

CULTURE DES GROSSELLERS EN CANADA.

Nulle part, sur le continent américain, les grosseilles ne viennent avec plus de perfection qu'en Canada et dans la partie septentrionale des Etats-Unis, fait admis par les plus éminents agriculteurs et auteurs d'ouvrages sur l'horticulture, parmi nos

voisins de l'autre côté des lignes, et nulle part dans notre province, la culture de ce beau fruit n'a été portée à un aussi haut état de perfection qu'à la ville de Montréal. La Société d'Horticulture qui a été établie il y a sept ou huit ans, a principalement contribué à attirer plus d'attention à la culture des grosseillers, ainsi qu'à accroître considérablement le goût pour le jardinage en général. Il nous est impossible de faire trop de cas de l'influence précieuse que cette société a exercée sur les différentes branches de l'horticulture, ainsi que sur les arts qui s'y rattachent, augmentant considérablement par là les richesses de la province, et portant l'industrie dans des canaux utiles et profitables. Avant son institution, on ne recueillait guère qu'une demi-douzaine de sortes de pommes, telles que fameuses, boursassas, pommes grises et St. Laurent ; mais déjà nous en pouvons compter des centaines de variétés, comprenant toutes les sortes les plus belles et les plus profitables que le monde ait encore vues. Le même progrès a été fait, quant aux prunes, aux poires et autres fruits. A l'Exposition de Grosseilles de la Société, qui a eu lieu en août dernier, nous avons vu des déploiements de ce fruit qui n'auraient pu être surpassés que dans le climat humide de l'Angleterre, et qui témoignaient de la part de nos amateurs et de nos jardiniers, d'une habileté et d'une persévérance dont nous pouvons nous enorgueillir. Il y a dix ans, on ne cultivait que par-ci par-là quelques anciennes sortes de grosseilles ; maintenant on peut en montrer plus de deux cents variétés, dans la saison qui leur est propre, comprenant toutes les sortes les plus en renommée pour la grosseur et pour le goût.

La grosseille est un fruit universellement admiré : quand on considère le goût délicieux de quelques-unes des meilleures variétés, la facilité avec laquelle elle est cultivée, le petit espace de terre qu'elle occupe, et le produit énorme qu'elle rend quelquefois, on ne peut qu'être étonné que la culture en ait été si pitoyablement négligée. Dans la saison chaude de l'année, les grosseilles nous fournissent en abondance un fruit délicieux et sain, qu'on peut manger en quantité sans danger. Nous les avons vues en usage, et en grande quantité, chez toute classe de gens, et nous n'avons jamais été témoin qu'il en soit résulté aucun mal. Elles sont aussi inappréciables employées vertes dans des tartes et sous la forme de confitures. Pour en résumer les bonnes qualités nous dirions : "Donnez-nous de bonnes grosseilles, bien colorées et de grandeur raisonnable, et nous n'envierons à personne ses raisins ou ses pêches." Loudon dit que c'est le plus précieux de tous les fruits, parce qu'il peut être cultivé sur un moindre espace, dans des circonstances plus favorables, et amené plus tôt à porter que tout autre.

Comme nous croyons que les grosseilles peuvent être cultivées à perfection par le plus humble jardinier, nous nous proposons

d'offrir ici quelques courtes remarques touchant notre mode de culture, pour servir de guide à ceux de nos cultivateurs et autres, qui pourraient désirer d'ajouter ce fruit au produit de leurs jardins et de leurs vergers. Le grand obstacle au succès de la culture des grosseillers a été jusqu'à présent le peu de soin de les émonder convenablement, et la négligence avec laquelle on les soignait dans l'âge tendre. Nous les avons vu croître sans être élagués du tout ; par où ils deviennent tout-à-fait rampants et semblables à des touffes de buisson, dans leur crue ; et au lieu de donner du fruit, ils ne produisent que des feuilles et des branches. Un autre défaut sérieux, c'est de laisser les grosseillers pousser des rejettons de leurs racines, tandis qu'ils devraient croître avec une tige nette, jusqu'à six à douze pouces de haut. Des touffes basses et rampantes, infestées de rejettons, ne produiront jamais du fruit comme il convient, et le remède le meilleur et le plus sûr est de les couper. Comparez à ceci, une touffe à tiges droites et nettes jusqu'à neuf pouces de hauteur, émondée convenablement, et débarrassée de toutes les branches inutiles et superflues, et chargée d'un demi-minot de beau fruit, et vous viendrez que la sorte de culture dont nous venons de parler comme ayant eu lieu généralement, n'est pas du tout une culture.

On doit choisir pour transplantation de jeunes grosseillers de deux ou trois ans, préférant ceux de deux ans. Si la touffe est forte et à gros tronc, choisissez ceux qui sont provenus de boutures, rejetant les marcottes ou provins, qui ne peuvent jamais faire de bons plants. Plantez-les dans un sol passablement humide. Tel est le secret de la culture du grosseiller dans ce climat : il aime naturellement une atmosphère humide, chose que nous n'avons pas à lui donner dans ce pays. Si le sol n'est pas naturellement moite, il faut le rendre tel par tranchées et engrais. L'Angleterre possède un climat humide, et le grosseiller s'y trouve comme chez soi. Ici, nous devons le planter, si nous avons le choix de la situation, dans un sol bas et *humide*, non *sourceux* ou *saturé d'eau* ; mais où la terre est moite et fraîche, il peut croître admirablement à l'ombre des arbres d'un verger, quoiqu'il y ait des cultivateurs qui pensent qu'il ne viendra pas bien, s'il est planté dans de telles situations. Nous avons vu des plantations entières placées sous l'ombre des pommiers, et qui donnaient annuellement d'abondantes récoltes. Mais en exprimant cette opinion, nous devons dire que quant à la convenance de planter à l'ombre d'arbres, nous ne sommes pas d'accord avec feu M. Downing, qui est assurément un de ceux qui ont écrit avec plus d'habileté sur l'horticulture, en Amérique. Le terrain doit avoir été passablement bien engraisé et être tenu scrupuleusement net. Nous avons vu, dans la Grande-Bretagne, des plantations donner inmanquablement des récoltes pendant plusieurs années consécutives, sans engrais ;

mais dans notre climat sec et chaud, il nous paraît évident qu'il faut engraisser plus libéralement pour toute sorte de récoltes, si l'on veut que la végétation avance. On doit creuser autour des arbustes, chaque automne, en se servant d'une forte gratte, au lieu de bêche, et ils rembourseront amplement le soin d'étendre une couche de fumier sur la surface du terrain, pour tenir les racines fraîches, aussi bien que pour leur donner de la nourriture.

Lorsqu'il est possible de le faire, le meilleur mode de plantation, selon nous, est d'arranger les jeunes arbustes en carrés ou lambeaux, les mettant à cinq ou six pieds de distance l'un de l'autre. Nous parlons maintenant de terrains bien tenus, et où règne une certaine netteté, (et la netteté n'est-elle pas indispensable dans tous les jardins ?) dans toutes les saisons. Une méthode très commune, c'est de planter les arbustes tout le long des plates-bandes, à égales distances ; mais par ce plan, ces espaces à fleurs sont continuellement foulés sous les pieds (des grosseilles mûres sont un morceau tentatif,) et aussi parsemés de fruits tombés. Et de plus, il n'arrive pas toujours que le sol des plates-bandes ou bordures, le long des allées du jardin, soit adapté à la culture des grosseillers ; de sorte qu'il sera plus judicieux de choisir une pièce de terre convenable et de la réserver pour les y cultiver seuls.

Pour s'assurer un bon approvisionnement de fruit de bon goût, les arbustes doivent être éloignés, chaque automne on chaque printemps, (préféablement l'automne) ; nous disons qu'ils doivent être, non-seulement émondés, mais taillés sévèrement, plus qu'aucune autre espèce d'arbuste fruitier ; le cœur de la touffe doit être bien taillé, de manière à ce qu'elle soit tenue ouverte, et on doit couper presque tous les jeunes rejettons latéraux de l'année précédente, en ne laissant que deux ou trois yeux à la base des principaux rejettons, mais quelques-uns des rejettons de côté ne doivent être racorcés que de l'environ la moitié de leur longueur. Par rejettons principaux nous entendons ceux qui terminent les vieilles branches. Si l'on faisait attention à ce peu de règles aisées à suivre, et qu'on se servit de la serpette sans ménagement, mais habilement, on verrait bientôt des fruits bien différents, quant à l'apparence, de ceux qu'on produit ordinairement. Nous pouvons ajouter que chaque partie de la touffe donne du fruit, excepté le vieux bois tortu et les provins de l'année courante.

Une plantation de grosseillers durera la vie d'un homme. Ils sont parvenus à leur perfection six ans après avoir été plantés, et ils porteront du fruit régulièrement pendant un grand nombre d'années ensuite. M. Downing, dans son admirable ouvrage, "Les Fruits et les Arbres Fruitières de l'Amérique," dit qu'il ne pense pas qu'on puisse dire de cet arbuste fruitier qu'il portera bien pendant une demi-douzaine d'années consécutivement. Il faisait probablement allusion

à ces touffes de grosseilles qu'on voit cultivées généralement d'une manière négligée ou peu soignée. Si l'on se sert convenablement de la serpette, chaque printemps, ils produiront pendant vingt ou trente ans.

Les sortes de grosseilles de grosseur moyenne ou petites, sont généralement celles qui ont le meilleur goût, et qu'on doit conséquemment cultiver de préférence. Dans ce pays pourtant, ces sortes de grosseilles ne se vendent pas aussi bien que les grosses; l'espèce la plus grosse et la plus pesante qui ait jamais été recueillie, est un fruit excellent et très agréable au goût; il est de couleur rouge, et nous pouvons remarquer ici que les grosseilles rouges sont généralement celles dont le goût est le plus délicieux, celles de couleur blanche étant la plupart sans saveur, quoiqu'elles soient peut-être aussi profitables que les autres pour le marché. Les plus agréables au goût sont celles d'origine écossaise et irlandaise. Mais nulle part leur culture n'a été aussi soignée que dans le Lancashire et les parties centrales de l'Angleterre. L'été dernier, nous avons fait une tournée professionnelle dans toutes ces parties; ça été pour nous une chose tout-à-fait intéressante de voir le zèle et l'émulation montrés par les amateurs et les jardiniers des tisserands, dans leur occupation favorite. Plusieurs des plus belles variétés et presque toutes les plus grandes sont originaires de Lancashire; on tient, durant toute la saison, dans les différens bourgs et villages, des montres, où toutes les nouvelles sortes sont exposées à une sévère critique, et l'on ne souffre pas qu'une sorte inférieure soit faufilee avec les autres, et en impose au public, en ces occasions. Des prix, sous la forme de chaudières de cuivre, et de pots ou casseroles d'airain, aussi bien qu'en argent, sont adjugés aux concurrents heureux, et les principaux plants nouveaux sont vendus à des prix qui vont de dix à vingt guinées chacun. On y peut voir les plus célèbres producteurs de grosseilles, dont les produits sont maintenant répandus par tout le monde civilisé, et dont les rejets de l'arbuste solitaire, montré d'abord au métier, dans l'auberge d'un village obscur, se doivent compter maintenant par dizaines de milliers. Là on pouvait voir jusqu'à dernièrement, car il a payé à la nature son tribut, Thomas Whittaker, blanchi par la neige du temps, qui avait consacré quarante de ses années uniquement à la culture de son fruit favori, et là aussi on pouvait voir de jeunes jardiniers d'Angleterre, dont le travail et l'habileté l'ont rendu, sous un rapport au moins, l'envie du monde: là vous pouviez voir Benjamin Batherworth, de Rochdale, qui, de son vivant, avait gagné "deux coupes d'argent, un pot à la crème d'argent, deux jeux de cuillères à thé d'argent, dix-sept casseroles d'airain, une jeune porc, un jambon, une théière en métal, une chaise bergante, et sept services de porcelaine, et qui en une année obtint 103 prix!" Peut-être que nos lecteurs regarderont ces choses comme trop puérides et trop peu profitables pour que des hommes d'âge s'en occupent tout le temps de leur vie. Pardonnez-nous, courtois et judicieux lecteur, quand vous et nous avons tant fait pour porter l'aïse et l'indépendance dans des milliers d'humbles demeures par les fruits de nos labeurs, nous serons dignes de la modeste épitaphe mise sur la tombe de Whittaker:

"In death lamented, as in life beloved."

Nous avons dit que la grosseille la plus grosse connue jusqu'à présent est la "London." Le plant original de cette sorte rare fut acheté à un grand prix, par M. Whittaker; en l'année 1853, elle a remporté 118 prix de première classe. *Wonderful Companion, Sawther Man, Drill, Thumper, Leader, Queen Victoria, Freedom, Snow Drop*, sont les noms anglais des variétés les plus grosses. La sorte blanche la plus pesante, durant la même année, a été l'*Antagonist*, pesant 24 gros, 19 grains; la jaune la plus pesante, la *Catherina*, pesant 26 gros; la verte la plus pesante, la *Thumper*, pesant 25 gros 1 grain, et la rouge la plus pesante, la *London*, du poids énorme de 37 gros 7 grains! Peut-être que la grosseille du meilleur goût est l'*Iron-Monger*, ancienne sorte rouge de moyenne grosseur. La *Warrington*, ou *Manchester* rouge est une sorte admirable, qui ne saurait être cultivée sur un plan trop étendu pour désert ou conserves, et nous trouvons qu'elle est admirablement propre à être cultivée en Canada. La *Souffre* est une précieuse sorte précocée de couleur jaune. Nous pouvons mentionner aussi les *Scotch Jane, Chrystal, Whitesmith, Green Walnut, Golden Drop, Hedge-Hog, Golden Lion, White Eagle* et *Green Ocean*. Peut-être que la plus précieuse sorte verte pour une culture étendue est la *Landley Green*. Mais il est impossible de mentionner ici toutes les belles variétés qui sont venues de semence; qu'il suffise de dire que la liste pourrait être grosse d'un grand nombre d'autres variétés à prétensions aussi élevées que celles qui viennent d'être nommées.

Nous annexons une figure de la *London*, faisant voir la grosseur énorme à laquelle cette variété est parvenue en Angleterre. Nous pouvons ajouter que la grosseille la plus pesante que nous ayons vue à Montréal pesait 27 gros.

COCKBURN ET BROWN,
Pépiniéristes et Grenetiers, Montréal.

L'USAGE DES FRUITS.

Parce que les maladies d'entrailles règnent ordinairement durant la saison chaude de l'année, à la fin de l'été et l'automne, lorsque les fruits abondent le plus, et se trouvent dans la plus grande variété dans les régions situées entre les tropiques, on infère, d'après le sophisme, *post hoc, ergo propter hoc*, que les unes sont la conséquence des autres. Il serait aussi raisonnable d'attribuer le scorbut

parmi les marins à l'usage du jus de citron, de la limonade et des pommes de terre. Ces alimens sont puissamment anti-scorbutiques, de même que les fruits mûrs sont anti-biliaires; et la diarrhée, la dysenterie et le choléra sont des maladies dans lesquelles les sécrétions biliaires acres et alcalines sont des conditions prédominantes. J'ai vu plusieurs cas de dysenterie, de diarrhée opiniâtre, et de maladie du foie, chez des gens qui avaient longtems résidé dans des climats très chauds, et d'après les renseignemens que j'ai pu obtenir concernant leur régime de vie, j'en suis venu à conclure que ces maladies avaient été produites et aggravées, non par la diète légère de légumes et de fruits, les plus en usage parmi les indigènes, mais parce que les Anglais portent ordinairement avec eux leur régime de vie européen; ils prennent une grande quantité de nourriture azotée et carbonacée, sous la forme de viande, de vin, ou de liqueurs spiritueuses, au lieu d'alimens légers du pays, tels que riz, fruits succulents et stimulents et assaisonnemens végétaux, comme le poivre et les épices, que la nature fournit abondamment. Il est bien connu que quoiqu'on puisse consommer avec moins de danger de grandes quantités d'huiles et de graisses animales, de vins, de spiritueux et de bières, contenant une grande dose de carbone, dans des climats froids et en hiver, lorsque la matière carbonacée est exhalée par un exercice et une respiration active; dans des climats chauds et en été, cet élément est retenue dans le foie, et donne lieu finalement à la congestion de cet organe et à ses conséquences, la diarrhée et les maladies bilieuses. Quoiqu'ayant eu une pratique étendue, pendant quinze ans, dans un canton abondant en vergers et en jardins, je ne puis me rappeler un seul cas où j'aie pu attribuer une maladie grave à l'usage des fruits, quoiqu'on puisse raisonnablement s'attendre à voir résulter quelque inconvénient sérieux de la grande quantité de fruits verts, sur ou acres, mangés par les enfans des pauvres. Je ne voudrais pas que l'on comprît que je trouve à propos que l'on mange des quantités immodérées de fruits, même mûrs et sains, ou qu'on fasse indistinctement usage de fruits verts ou mal conservés; mais je maintiens, comme résultat de mon expérience, que l'usage de fruits mûrs et bien conservés est, non-seulement sans danger, mais qu'il aide à entretenir la santé des gens, particulièrement celle des enfans, et la diarrhée et le choléra. Je suis porté à envisager l'abondance des fruits dans les pays chauds et durant l'été et l'automne, et l'avidité des gens, et surtout des enfans [chez qui les fonctions biliaires sont très actives] pour les fruits, comme une sage disposition d'une Providence toute prévoyante et toujours vigilante, qui met le remède à côté de la maladie, à une époque où le système biliaire est le plus en danger d'être dérangé. J'ai observé généralement que les enfans auxquels on interdit strictement, et selon moi,

peu judicieusement, l'usage des fruits, ont les boyaux tendres, et j'ai remarqué qu'ils sont presque universellement pâles; tandis qu'au contraire, les enfans auxquels on permet de manger journellement une quantité modérée de fruits sains, ont ordinairement le teint vermeil, particulièrement parmi les pauvres. J'imagine donc que l'usage des fruits facilite l'introduction du fer, le principe colorant du sang, dans le système de circulation. Lorsque j'ai demeuré à la campagne, avec la jouissance d'un grand jardin et d'une abondance de fruits, j'ai toujours permis à mes enfans d'en user raisonnablement, et je n'ai jamais eu besoin de les soigner, soit pour la diarrhée, soit pour des éruptions cutanées, quoique ce soit une opinion très généralement répandue, que les maladies de la peau sont souvent causées par l'usage trop fréquent des fruits. Lorsque je me transportai pour la première fois de la campagne à la ville, avec ma famille, l'approvisionnement ordinaire ayant manqué, deux ou trois des plus jeunes furent atteints d'une diarrhée opiniâtre, et d'une dysenterie, qui résista à tous les modes ordinaires de traitement médical. Mon opinion sur le sujet m'induisit ensuite à leur donner chaque jour une portion de fruits, tels que raisins, oranges, pommes mûres, etc. Tous les symptômes disparurent alors graduellement, et ils n'ont jamais été atteints depuis d'une manière le moins remarquable, ou d'éruptions cutanées ou de maladies d'entrailles.

L'éditeur du *Lancet*, faisant allusion à la santé de Londres, durant la semaine qui s'est terminée le 20 d'août, fait les remarques suivantes: "Les décès attribués à la diarrhée sont au nombre de 126, dont 115 ont eu lieu chez des enfans. L'âge tendre de presque tous les malades, 97 d'entre eux n'ayant pas complété leur première année, suffit pour dissiper l'erreur populaire, qui donne l'usage des fruits comme la cause existante. Il y a un nombre d'années, une épidémie sérieuse et fatale, appelée alors "choléra anglais," régna dans l'endroit où je demeurais. Elle attaquait principalement les jeunes enfans et les vieillards, et elle était presque aussi rapide dans son progrès que le choléra asiatique. Cette épidémie arriva dans l'automne, et plusieurs individus influencés par le préjugé commun, creusèrent des trous dans leurs jardins et y jetèrent tous leurs fruits: quelques-uns allèrent même jusqu'à détruire leurs arbres. Je fis des recherches quant aux habitudes précédentes des victimes de cette épidémie, et dans presque tous les cas, j'appris que pendant quelque temps, les fruits n'avaient pas fait partie de leur nourriture. Un correspondant du *Lancet* a fortement recommandé l'usage des fruits cuits comme préservatif contre le choléra, et un autre a recommandé aussi l'administration d'acide sulfurique dilué, durant l'attaque, et les preuves citées de leurs bons effets sont d'accord avec ma propre expérience. On affirme que le choléra

n'a pas encore régné dans les comtés à cidre, non plus que dans Birmingham, où l'on fait un grand usage de bière douce et de limonade acidulée, pour obvier aux effets délétères du blanc de plomb dans les usines." — M. D., dans le *Times* de Londres.

Les noms suivans ont été omis dans la liste des souscripteurs pour la Société d'Agriculture du Comté de Montréal: — s.

John Glennon, Montréal,	-	5
Henry Chapman, do	-	5
John Mullin, do	-	5
John Ostell, do	-	5
John Torrance, do	-	5
George Kidd, de la Petite Côte, et Jas. Fisher, de la Rivière des Prairies, auraient dû être crédités pour 10s., au lieu de 5s., comme dans la liste.		

Orie Gauthier est erronément appelé Lockie.

Pascal Gagnon " Jano.

CITERNES A URINE.—Les cultivateurs qui laissent perdre l'urine de leurs étables et de leurs basses-cours sont très imprévoyants; ils gaspillent une liqueur dont leurs récoltes sont affamées. En Flandre, pays renommé par son agriculture et ses connaissances en économie rurale, on traite ces choses différemment.

C'est en amassant et utilisant tout ce dont il peut être fait usage comme engrais, que le cultivateur obtient de bonnes récoltes et fait "joindre les deux bouts" avec une balance en sa faveur.

Les Flamans ont une citerne pratiquée sous la rangée des bâtimens, écurie, étable, toit à pores, dans laquelle l'urine des animaux est recue et portée par une grille commune dans laquelle elle tombe, dans le réservoir, d'où elle est tirée au moyen d'une pompe. On compte sur cet engrais plus que sur tout autre, pour tous les sols légers de la Flandre, et l'on commence même à en faire usage sur des terres légères, et à le regarder comme convenable à la plupart des récoltes et à toutes les variétés de sols.

ÉLÉMENTS DE L'ART AGRICOLE. CHAPITRE XLVIII.

De la Nourriture de la Famille, etc.

Q. Avez-vous encore à prendre sur les produits de la ferme?

R. Il faut encore prendre sur les produits de la ferme, la nourriture de la famille, la semence et la dime.

Q. Combien de produits seront consommés dans une famille ordinaire?

R. Dans une famille ordinaire on consommera 50 minots de blé, 10 minots de pois, 4 minots de blé-d'inde, 4 minots de fèves et 100 minots de légumes.

Q. Combien faut-il ôter pour la semence?

R. Pour la semence, il faut ôter 20 minots de blé, 6 minots de pois, 10 minots d'avoine, 5 minots d'orge, 1 minot de fèves, 2 minots de blé-d'inde et 25 minots de légumes.

Q. Combien faut-il ôter pour la dime? R. Il faut ôter pour payer la dime 6 minots de blé, 6 minots d'avoine, 4 minots de pois, 4 minots d'orge et 8 minots de blé-d'inde.

Q. Additionnez ces trois dépenses? R. Le total de ces trois dépenses est de 76 minots de blé, 20 minots de pois, 16 minots d'avoine, 12 minots de blé-d'inde, 9 minots d'orge, 5 minots de fèves et 125 minots de légumes.

Q. Soustrayez ce total de la somme des produits qui sont restés?

R. Blé	150 minots,	pois	100 minots,
	76		20
	74		80
orge	100 minots,	avoine	77 minots,
	9		16
	91		61
blé-d'inde	34 minots,	fèves	7½ minots,
	12		5
	22		2½
légumes	135 minots.		
	125		
	10		

Q. Etablissez un prix ordinaire pour la vente de ces produits et voyez quelle somme on en aura annuellement d'après ce mode de culture?

R. Blé	74 minots,	s. d.	£	s.	d.
Pois	80 do,	-	5	0	10
Orge	91 do,	-	4	0	16
Avoine	61 do,	-	2	6	11
Blé-d'inde	22 mts.	-	11	7	6
Fèves	2½ do,	-	4	11	6
Légumes	10 do,	-	2	6	15
		-	0	12	6
		-	0	10	0

Vente des animaux, - - - 25 0 0

£79 6 6

Q. Combien pensez-vous qu'il faudra prendre sur cette somme pour payer la main-d'œuvre?

R. Il faudra prendre sur cette somme environ £30 pour payer la main-d'œuvre; il restera donc environ £50. Un cultivateur suivant l'ancien système et dans la position où nous l'avons supposé pour notre système raisonné ne fait point ou très peu d'épargnes.

Q. N'est-il pas d'autre moyen de faire de l'argent sur une ferme?

R. Il y a plusieurs autres moyens de faire de l'argent sur une ferme, comme le produit de la vente du beurre, du fromage, des œufs, des volailles, de la laine, etc., mais nous ne les comptons pas, car il est aussi d'autres dépenses; la forge, le charronnage, les écoles, le magasin puiseront sur ces effets.

CHAPITRE XL.

Des Causes qui tiennent le Cultivateur dans la gêne.

Q. Comment peut-on expliquer l'état de

gène d'un cultivateur qui à une terre et qui cependant, après plusieurs années de culture, n'est pas plus à l'aise qu'au commencement ?

R. Trois faits sont la cause de la gêne d'un agriculteur qui, après plusieurs années de culture sur une ferme, n'est pas plus riche qu'au commencement.

Q. Expliquez ces trois causes ?

R. La première cause est la routine, qui mine la terre et détruit les revenus ; seconde cause, le temps et l'argent sont absorbés par les repas ; la troisième cause est la peur du "Qu'en dira-t-on" qui empêche de commencer à mieux faire.

Q. Comment parvenir à détruire ces trois causes d'appauvrissement ?

R. Nous venons de prouver qu'une culture raisonnée vaut incomparablement mieux qu'une culture routinière ; en la suivant un cultivateur détruira la première cause. En cultivant bien un cultivateur ne manquera pas de progresser rapidement, et finira par mettre à bas la peur du "qu'en dira-t-on ;" c'est la troisième cause ; un peu de réflexion lui prouvera que ses repas ne sont pas le vrai plaisir, et que ceux qui mangent le mieux le jour du repas sont les derniers à venir en aide aux mauvais jours.

Q. Combien faut-il d'argent pour bien faire un repas de campagne ?

R. La dépense d'argent pour bien faire un repas de campagne est variable ; elle est en raison de la somptuosité du repas et du nombre de conviés.

Q. Quel est ordinairement le nombre de conviés dans un repas de ce genre ?

R. Le nombre de conviés d'un repas est ordinairement de quarante.

Q. En prenant ce nombre pour moyen, quelle somme prendra-t-on pour bien faire un repas ?

R. En prenant ce nombre pour moyen, il faudra environ soixante piastres pour bien faire un repas.

Q. Donnez-nous un détail, car il semble au premier coup-d'œil que cette somme est trop forte ?

R. On doit remarquer que celui qui reçoit quarante personnes sera convié vingt fois, car ordinairement à la campagne, on invite un homme avec sa femme, puis il est d'usage de rendre une politesse par une autre politesse.

Q. Où voulez-vous aller avec ce raisonnement ?

R. Nous voulons démontrer qu'il faut perdre une journée de travail par chaque repas ; on s'y prépare dès l'avant-midi, on se lève tard le lendemain. Une journée de perdue pour un agriculteur et sa femme vaut assurément 10s. ; vingt journées £10. Le luxe des voitures, celui des habits plus la nourriture de quarante personnes, coûteront £5. La somme de £15 est donc plutôt trop faible que trop forte.

Q. Vous condamnez donc les repas d'usage chez les Canadiens ?

R. Nous condamnons les repas d'usage chez les Canadiens à cause du luxe qu'on y introduit, de la perte du temps qu'ils occa-

sionnent, et du renversement d'économie domestique qu'ils entraînent avec eux.

Q. L'urbanité canadienne, la politesse d'une place au repas de famille doit donc disparaître du Canada ?

R. Il s'en faut de beaucoup que nous tendions à ce désir ; l'urbanité proverbiale des Canadiens est une vertu ; la place de l'étranger au repas de la famille est toute de charité chrétienne ; gardons nos vertus, mais évitons de pousser la politesse jusqu'aux limites de la prodigalité, qui est un vice ruineux.

Q. Il faut pourtant des plaisirs pour le peuple de la campagne ; mais souvenons-nous que ce n'est pas au milieu du tumulte d'une assemblée plus ou moins médisante, envieuse et jalouse que se trouve le plaisir. La lecture de bons livres, la veillée au coin du feu, donne un plaisir qui délasse, qui instruit et qui ne laisse rien d'amer.

Q. Si tous les Canadiens suivaient cette pensée, il en résulterait peut-être un tort sérieux pour les liens qui lient la société ?

R. Il n'est pas probable que la vie sans luxe, sans envie, sans jalousie, nuise aux liens de la société ; au contraire, la jouissance de la vie aisée qui en serait la suite, donnerait de la force à ces liens. Le bonheur supposé n'attache pas les hommes les uns aux autres, mais le bonheur réel les unit très étroitement.

CHAPITRE L.

De l'Égoût des Terres.

Q. Est-il un mode général pour égoutter le sol ?

R. Il n'y a pas de mode général pour égoutter le sol ; chaque localité demande des changements ; on doit dire cependant que si le sol n'est pas bien égoutté, la récolte sera toujours pauvre.

Q. Comment doit-on faire un fossé ?

R. Un fossé doit-être fait assez grand pour l'écoulement de l'eau ; il doit être plus large à l'ouverture qu'au fond, afin que ses bords ne s'éboulent pas, ce qui le remplirait ; surtout il ne faut pas que la terre du fossé soit mise sur les bords et forme une élévation.

Q. Pourquoi faut-il enlever la terre du fossé pour la déposer au loin ?

R. On enlève la terre pour la déposer au loin afin que l'eau ne rencontre pas une élévation pour parvenir au fossé.

Q. Conseillez-vous à un cultivateur dont les fossés sont faits et qui en voit les bords ainsi élevés d'enlever cette terre ?

R. Nous conseillons fortement à un cultivateur dont les bords des fossés sont élevés d'enlever la terre qui produit l'élévation ; cette terre améliorera le sol avoisinant ; ensuite on franchira le fossé sans frais considérable pour les ponts.

Q. Comment doit-on procéder à l'enlèvement de cette terre ?

R. Pour enlever cette terre on la labourre, puis on la transporte plus loin, soit dans un tombereau ou avec le scrépeur anglais ; on la mettra dans les endroits bas ; on renou-

velle l'opération si la levée est encore élevée jusqu'à ce qu'on ait obtenu un niveau inclinant graduellement sur le fossé, sur une largeur de sept à huit pieds de chaque côté du fossé.

Q. Quel est l'effet des fossés ainsi faits ?

R. Les fossés ainsi faits attirent l'eau au lieu de la repousser sur le sol lorsqu'il n'y en a presque plus. Il faut moins de rigoles. L'entretien est moins dispendieux et il est rare que les animaux y trouvent la mort.

Q. Les mêmes réflexions peuvent-elles s'appliquer aux rigoles ?

R. Les mêmes réflexions peuvent s'appliquer aux rigoles.

Q. Avec ce mode est-il plus facile de faire des clôtures qui traversent les fossés ?

R. Avec ce mode il est plus facile de faire des clôtures qui traversent les fossés ; la clôture suivant l'inclinaison du sol, il ne reste qu'une petite place par où les animaux peuvent passer ; on peut obstruer facilement ce passage sans boucher le fossé pour empêcher l'eau de s'écouler.

Q. Que dites-vous du mode de construire des fossés en pierres ou en briques pour les recouvrir ensuite avec de la terre ?

R. Le mode de construire des fossés en briques ou en pierre pour ensuite les recouvrir de terre est un travail perfectionné qui ne peut entrer dans un livre élémentaire sur l'agriculture ; on ne parvient à cette perfection qu'après avoir amélioré le sol ?

Q. Pourrait-on se servir de ce mode dans certain cas ?

R. Ce mode serait avantageux dans l'allée laissée pour le passage des animaux ; il éviterait au cultivateur la réparation des fossés qui traversent l'allée ; les pas des animaux finissent toujours par remplir les fossés.

Q. Les fossés mitoyens peuvent-ils être faits sans levées ?

R. Les fossés mitoyens ne doivent pas avoir de levées élevées non plus que les autres. Dans les endroits élevés ils seraient sans nécessité si on avait un bon fossé au milieu du champ.

Q. Dites un mot sur le scrépeur anglais ?

R. Le scrépeur anglais ressemble un peu pour la forme au traîneau des enfans (jouet d'hiver) ; il est garni d'un fer tranchant à l'avant ; deux forts anneaux posés vers le tiers de la longueur à l'arrière permettent d'y atteler un cheval ; le cheval en tirant la machine la reverse, si on ne l'en empêche pas. Un homme prenant les manchons de la machine l'emplit facilement de terre en faisant avancer le cheval. Lorsqu'on a assez de terre on pèse activement sur les manchons ; l'instrument sort de terre parfaitement plein ; on le laisse glisser sur le sol jusqu'au lieu où on veut déposer la terre. Alors en abandonnant les manchons l'instrument se reverse. Cet instrument est peu cher, le premier charron peut en faire un dès qu'il en aura vu. Tous ceux qui ont travaillé aux grands travaux publics ont vu cet instrument et en connaissent l'usage.

CHAPITRE LI.
Des Clôtures.

Q. Combien y a-t-il de modes de clôture une ferme ?

R. Il y a trois modes de clôture une ferme, on clôture en perches, en pierre, et en haies vives, ou clôtures de cenelliers.

Q. La première de ces clôtures étant bien connue, parlez-nous de la seconde ?

R. La clôture en pierre n'est possible que dans les endroits où il reste encore de la pierre nuisible sur le champ, lorsqu'on a pris celle qui est nécessaire aux bâtimens de la ferme.

Q. Comment fait-on la clôture en pierre ?

R. La clôture en pierre doit avoir quatre pieds de large à la base et deux pieds de large à la hauteur. Il faut beaucoup d'attention pour la monter, afin qu'elle n'éboule pas.

Q. Parlez-nous de la clôture en haie de cenelliers ?

R. La clôture en haie de cenelliers est la moins connue, quoiqu'elle soit la moins dispendieuse.

Q. Quelle espèce de cenelliers doit-on préférer ?

R. On doit préférer la petite espèce dite "cenelles pâteuses", comme donnant plus de petites branches ; à l'âge de sept à huit ans, ce cenellier ne croît plus en hauteur, il ne fait que multiplier ses branches.

Q. Comment sème-t-on les cenelles ?

R. Il y a trois manières de semer les cenelles, chaque manière donne du plant.

Q. Quelle est la première manière ?

R. La première manière est de prendre les cenelles à l'arbre vers le premier de novembre, lorsque la gelée a attendri la chair du fruit ; on dépouille la chair des noyaux, on sème les noyaux sur la terre préparée pour les recevoir, puis on les recouvre d'un pouce de terre.

Q. Les noyaux lèvent-ils le printemps suivant ?

R. Ordinairement les noyaux ne lèvent pas le printemps suivant ; ils ne lèvent que la seconde et même la troisième année ; ce mode est lent et peu recommandable.

Q. Quelle est la seconde manière de semer les cenelles ?

R. Pour la seconde manière de semer les cenelles, on prend un gallon de cenelles, on les met dans un quart capable de contenir trois gallons, ayant soin de mettre un gallon de terre sous les cenelles. Le quart doit avoir des trous ou fond pour permettre à l'eau de s'écouler ; on le dépose moitié en terre et moitié hors de terre, au milieu du jardin. On le laisse ainsi exposé à tous les temps pendant un an. La gelée, les pluies et l'air absorbent la chair des cenelles. L'automne arrivé ; on sème les noyaux des cenelles dans la terre préparée, au printemps suivant les cenelliers lèvent presque tous. On pratique ce mode avantageusement en Canada.

Q. Quelle est la troisième manière de semer les cenelles ?

R. La troisième manière de semer les cenelles demande encore un quart troué au fond ; on met au fond du quart environ un pouce de sable frais, sur lequel on met un lit de noyaux sans pourtant les mettre les uns sur les autres. On met un nouveau lit de sable, puis un lit de noyaux successivement. On met le quart dans une cave un peu chaude, ayant soin d'entretenir l'humidité du sable avec des linges mouillés d'eau pour activer la germination. On pourrait aussi entretenir le quart de même qu'on entretient un pot de géranium. Le printemps suivant, les noyaux sont germés ou au moment de germer. Lorsqu'on prendra les noyaux pour les semer, il faudra de l'attention pour ne pas casser les germes car l'ouvrage serait perdu.

Q. Doit-on mettre les petits cenelliers en nourrisse ?

R. On doit mettre les petits cenelliers en nourrisse, où ils croissent à la hauteur d'environ deux pieds ; chaque cenellier doit avoir un pied en terre.

Q. Que faut-il faire pour les mettre en clôture ?

R. Pour les mettre en clôture on prépare la terre en fumant bien le sillon où ils doivent croître dès l'automne précédant la culture des pois. Si on ne craint pas l'eau on peut placer les cenelliers cet automne vers le mois de novembre, après la chute des feuilles ; si on craint le séjour de l'eau, on ne placera les arbres qu'au mois d'avril, avant que la sève fasse naître les bourgeons et les feuilles. La sève des arbres ne doit pas être dérangée.

Q. Y a-t-il différentes manières de planter les cenelliers ?

R. Il y a deux manières de planter les cenelliers.

Q. Quelle est la première manière ?

R. On place les arbres à environ neuf pouces les uns des autres, où ils croissent sans autres soins que d'ôter l'herbe qui peut leur nuire. Il faut environ 250 arbres à l'arpent. Ce procédé demande beaucoup de plant, mais il est très expéditif. Ordinairement les arbres sont assez longs pour tenir les animaux lorsqu'ils paissent dans ce champ.

Q. Quelle est la seconde manière ?

R. Dans la seconde manière on plante les arbres la même année que dans la première, à trois pieds l'un de l'autre. Lors de la culture du blé on scie les autres jusqu'au tiers de leur grosseur à la hauteur de dix-huit pouces. On fait ce travail avant la montée de la sève du printemps ; ensuite on ploie les arbres dans le sens de la longueur de la clôture, de manière que la ploie faite à l'arbre touche le sol ; ensuite on met sur l'arbre un corps pesant pour le tenir dans la même position, puis on recouvre la ploie de terre : dans l'été suivant il sortira des racines de la ploie ; elles attacheront l'arbre au sol. Les branches continueront de croître de la tête au pied de l'arbre sur le tronc penché. Avec ce mode les arbres perdent deux ans et plus sur leur longueur, mais il ne faut que 60 arbres à l'arpent.

Q. Laquelle de ces deux clôtures est la plus forte ?

R. La seconde de ses deux clôtures est plus forte que la première ; cette dernière est néanmoins à l'épreuve des animaux.

Q. Si au temps du parc on jugeait que les arbres ne pourraient empêcher les animaux de passer que faudrait-il faire ?

R. Si au temps du parc on jugeait que les arbres ne pourraient empêcher les animaux de passer, il faudrait planter des piquets de chaque côté des cenelliers, à environ un pied des arbres ; puis les croiser au-dessus de la tête des arbres, les attacher solidement avec une hant et mettre une grosse perche sur cette croisée.

Q. Faut-il entretenir le sarclage aux pieds des arbres pendant bien des années ?

R. On entretient le sarclage aux pieds des arbres jusqu'à la culture du blé. En semant la graine de foin sur ce champ on en sème aux pieds des arbres et on laisse le foin couvrir le pied des arbres.

Q. Comment entretient-on cette clôture ?

R. Lorsque les arbres sont parvenus à la hauteur désirée, l'entretien de la clôture consiste à tenir les arbres à cette hauteur. Au mois de juin on prend une faux tranchante avec laquelle on coupe les têtes excédant la hauteur voulue, puis avec un râteau on enlève ces têtes pour en faire des composts.

Q. Quel est l'effet de ces clôtures dans les champs ?

R. L'effet de ces clôtures dans les champs est un charmant coup-d'œil, puis en outre une ombre salutaire pour les animaux ?

Q. N'est-il pas à craindre que les racines des cenelliers ne prennent une trop grande étendue de terre ?

R. On ne doit pas craindre que les racines des cenelliers prennent une grande étendue de terre. Le cenellier ne trace pas. La difficulté de le faire croître détruit la crainte de le voir s'emparer du sol.

Q. Peut-on faire de la clôture avec d'autres arbres ?

R. On peut faire de la clôture avec d'autres arbres ; on préfère le cenellier parce qu'il a des épines que tous les animaux redoutent.

Q. Les cenelles de ces cenelliers sont-elles utiles ?

R. Les cenelles de ces cenelliers ne sont utiles que pour la nourriture des cochons et pour les noyaux ; elles sont mauvaises au gofit.

NOTE.—On ne trouve pas le mot "cenellier" au dictionnaire. On a dû pourtant s'en servir ici parce qu'il est admis en Canada. Les noms d'au-bépine et de houx sont inconnus des enfans canadiens et du plus grand nombre des cultivateurs. Il faut admettre aussi qu'il y a de la différence entre ces arbres et le cenellier canadien. On trouve "cenelle" au dictionnaire de Noël, or la cenelle doit croître sur le cenellier.

J. B. LABONTÉ, *Inst.*

Longueuil, 1854.

(La fin au prochain numéro.)

LES ENGRAIS COMPARÉS AU GUANO.

(Par un Agriculteur Pratique.)

"Une perte volontaire crée un triste besoin."

Je désire ardemment faire comprendre au public anglais la grande importance dont sera pour l'intérêt agricole du royaume la collection et la conservation systématique de tout engrais, vidanges et déchets de toutes sortes, et l'immense perte que fait la société en permettant qu'un si étonnant gaspillage ait lieu.

Le simple fermier ne peut faire que bien peu de chose pour effectuer dans l'économie de chaque ménage une révolution telle que celle qui doit avoir lieu, avant qu'une plus grande portion de déchet animal et végétal susceptible d'être converti en engrais utile, soit conservée généralement, ce qui n'aura lieu que lorsqu'il aura été montré et prouvé, à la satisfaction du public anglais, qu'il est d'une grande valeur, et qu'il aura été pourvu à sa collection et à sa conservation par des dispositions législatives.

ANGRAIS DOMESTIQUES ANGLAIS.— Sous ce terme je comprends toutes les espèces de matières de cloaque, vidanges et déchets animaux et végétaux, le produit de l'économie domestique dans la conduite des affaires du ménage dans chaque famille.

VIDANGES, OU FUMIER PROHIBÉ.— Voelcker dit : "Les excréments solides des hommes sont plus riches en matières fertilisantes que les excréments du cheval, de la vache, du cochon ou du mouton. La nourriture de l'homme consiste en produits provenant des règnes animal et végétal, et l'une et l'autre espèce de nourriture, contient, dans la même quantité de matières, plus de substances azotées et de sels inorganiques, que les aliments dont se nourrissent les chevaux, les bêtes à cornes, les moutons et les cochons : en d'autres termes, la nourriture de l'homme est plus concentrée que celle des animaux herbivores, qui sont les principaux producteurs du fumier de paille." Il n'est donc pas besoin de beaucoup de sagacité pour reconnaître que les excréments humains l'emportent sur ceux des animaux domestiques comme engrais."

ENGRAIS D'EGOUTS OU CLOAQUES.— Mechi remarque que dans l'engrais d'égout "le chimiste reconnaît des pièces de bœuf, des bassins de tortue, des cargaisons de sucre, de café, et de vin d'Oporto, des millions de livres de pain, et des milliers de tonneaux de fromage et de beurre."

DÉCHETS ANIMAUX ET VÉGÉTAUX.— Chaque famille laisse perdre annuellement une quantité considérable de cette espèce d'engrais. Le grand but étant de se débarrasser aussitôt que possible de ces rebuts de la cuisine; on les regarde comme n'étant d'aucune valeur, et on les jette de côté.

L'importation du guano coûte à ce pays deux millions annuellement, et s'il peut se trouver dans quelque autre partie du monde, elle ira en augmentant; il y a néanmoins probabilité que les sources du guano seront

bientôt taries. Le professeur Way (à ce que je crois) calcule que la valeur de l'excrément humain équivalant en moyenne à £1 par tête annuellement; et supposant la population de 28,000,000, elle donnera une valeur collective de £28,000,000; et si l'on y ajoute la valeur de toutes les matières excrémenteuses ou de cloaques, et des déchets animaux et végétaux, la quantité totale d'engrais de toutes sortes qu'on laisse perdre maintenant la plupart du temps, donnera un total qu'on peut estimer d'une valeur annuelle de £50,000,000, cinquante millions de livres sterling, gaspillés ou perdus annuellement. M. Lawes et le Dr. Gilbert ont prouvé à Rothamstead que, tandis qu'une terre non engraisée produisait 16 minots de froment, la même terre engraisée avec 14 tonneaux de fumier de paille en produisait 21 minots, qu'une terre non engraisée avait produit 13 quintaux de navets, et que la même terre engraisée par 12 tonneaux de fumier de paille en produisit 17 tonneaux. Le fumier prohibé, comparé au fumier de basse-cour, est comme 7 ou 8 à 1 au moins, quant à ses qualités fertilisantes; on ne peut pas mesurer ou estimer par tonneaux la quantité qui en doit être appliquée au sol; cependant on peut dire que son équivalent d'1½ tonneaux par acre formerait un engrais de surface amplement suffisant, et produirait d'aussi bonnes récoltes. Nous avons donc, comme on peut voir, 50,000,000 de tonneaux de ces engrais, qui, s'ils étaient préservés, préparés convenablement et appliqués au sol, produiraient la quantité étonnante de 23,537,500 qrs. de froment, ou 612,500,000 tonneaux de navets. Il pourra paraître singulier de voir cette importante question posée de cette manière; mais nous désirons faire connaître un fait simple: nous voyons ici la perte annuelle de 50,000,000 de tonneaux d'un engrais du premier ordre, qui, s'il était appliqué au sol, donnerait en produits, pour l'avantage de la population, à peu près l'équivalent de 24,000,000 qrs. de blé, qui, aux présents prix du marché, réaliseraient près de £100,000,000, sterling. Je n'ignore pas combien on peut abuser des chiffres pour grossir des comptes, et combien on peut trouver à redire à cette manière de traiter une question aussi importante, et qui se présente sous tant de phases, mais si je réussis à faire voir une perte annuelle aussi étonnante que celle d'un engrais de la valeur de £50,000,000, qui, s'il était recueilli et appliqué convenablement au sol, produirait assez d'aliments pour suffire aux besoins de 15,000,000 d'individus, j'aurai fait quelque chose pour exciter l'attention, et provoquer la discussion sur laquelle repose l'application du remède, c'est-à-dire, la sympathie du public, et la résolution prise de sa part d'adopter des mesures de nature à faire finalement, que les immenses quantités de ces engrais qui se perdent présentement soient préservées et préparées pour être employées généralement en agriculture.

Les différentes méthodes maintenant en usage pour désinfecter ces engrais font qu'il est très facile de les amasser, et tout wagon ou charpentier pourrait venir en aide à chaque famille qui voudrait trouver le moyen de les conserver. Tout ce que je désire obtenir c'est "la volonté;" si elle existe, "l'exécution" sera aisée.

Comme les Chinois, nous devrions avoir une loi qui défendit aux cultivateurs de laisser perdre l'engrais, et qui leur ordonnât de se fournir du mécanisme nécessaire pour le recueillir sûrement et régulièrement.

Je suggérerais que le parlement passât un acte prohibant une pareille perte, et autorisant chaque paroisse à nommer des officiers chargés de faire des arrangements pour la collection, la préservation, la désinfection et la vente de ces engrais; les arrangements mineurs, tels que le choix de vidangeurs ou gadouards, le dépôt, &c., pourrait se faire aisément. L'acte devrait embrasser le principe d'une mesure sanitaire sur un très grand plan, combinée avec l'impulsion la plus puissante et la plus avantageuse qui ait jamais été donnée à l'agriculture de ce pays.

POINTS PAR LESQUELS LES ANIMAUX MAIGRES DOIVENT ÊTRE CHOISIS.

Le premier point à constater est la pureté de la race de l'animal, quelle qu'elle puisse être, attendu que c'est par ce point qu'est déterminée la tendance, ou le degré de disposition à engraisser, dans les individus de la lignée spéciale. Il y a plusieurs marques pour indiquer la pureté de la race; la couleur est une bonne marque; quand les couleurs sont partout définies. La peau chauve autour des yeux et du museau est toujours sans taches et définie dans les animaux à bonne organisation. Les cornes, quand il y en a, sont longues ou courtes, selon la race; lisses et convergentes; blanches partout dans quelques variétés, et picotées de noir dans d'autres. La forme de la corne n'est pas un point essentiel.

La forme de la carcasse est ce qu'il y a de plus important à considérer ensuite; et l'on peut dire peut-être que c'est le point le plus digne d'attention, l'important même sur la qualité de la race. On peut supposer que les animaux maigres existent dans une condition qui va du quart à la moitié de l'engraissement complet, et qu'on peut voir dans cet état les mêmes propriétés de conformation que dans celui de l'engraissement parfait. Si la quantité de chair qui est présente ne montre pas les points nécessaires, il faut examiner les os minutieusement, et voir s'ils sont liés de sorte à fournir les points dans le procédé futur de l'engraissement. Ces points sont les mêmes que ceux qui ont été mentionnés dans notre dernier article, comme devant exister dans la première condition, et il faut beaucoup de discernement et de sagacité, pour découvrir la présence de ces points dans l'état de maigreur de la bête. Le juge doit compter que ces points

se réaliseront dans l'animal, à mesure qu'il passera de l'état maigre à l'état gras.

La nature de l'os demande beaucoup d'attention; un os rond et épais indique un animal difficile à engraisser, de même qu'une épaule de qualité inférieure. Les propriétés opposées à celles d'un os rond sont indiquées par l'os plat, lorsqu'il est vu de côté, ou étroit, lorsqu'il est vu de derrière ou de devant l'animal. Comme les os sont les murs de l'habitation animale, et servent à porter et soutenir la chair, la quantité en doit être à celle de la carcasse entière dans la plus petite proportion possible convenable à l'économie de la structure. La texture de l'os doit être à grain fin et dure; les os de la tête doivent être fins et nets, et ne pas porter assez de chair pour donner au bœuf une apparence "têtu" et pesante. Pour supporter le voyage, le jarret et la jambe de devant doivent être clairs et musculaires. De larges articulations indiquent des animaux difficiles à engraisser. Le cou du bœuf est petit depuis son milieu jusqu'à derrière de la tête, contrairement à ce qui a lieu dans le mouton.

L'œil est un fort indice de bonne lignée, ou de perfection dans l'organisation, lorsqu'il est plein, clair et proéminent; un regard tranquille, mais vif sans être féroce, et très expressif, indique plusieurs bonnes qualités dans le bœuf, et l'accompagne toujours la finesse des os. Un œil morne et pesant indique un animal lent à engraisser; un œil roulant, montrant beaucoup de blanc est l'indice d'une disposition inquiète et capricieuse, qui ne permet pas à l'animal de manger tranquillement. Une face calme, souriante, pour ainsi dire, indique fortement une disposition heureuse, patiente, et conséquemment la facilité à engraisser. L'œil marque très souvent l'état de la santé, un organe exprimant la gaieté accompagné d'une bonne santé, au lieu qu'un œil constamment morne indique l'existence probable de quelque maladie interne de langueur. Mais la dernière propriété est d'une nature tout-à-fait différente d'une pesanteur phlegmatique naturelle ou constitutionnelle.

Ce qu'il faut constater ensuite, c'est l'état de la peau. Le "toucher" est fourni par la peau, et c'est par ce critérium qu'on juge de la disposition d'un bœuf à engraisser, plus que par tout autre moyen qu'on pourrait employer. Le toucher peut être dur ou mou, rude ou doux, bon ou mauvais, comme on s'exprime ordinairement. Un animal lent à s'engraisser se distingue par un poil épais, dur et court, qui constitue un mauvais toucher; une peau mince, maigre, cartonneuse, couverte d'un poil soyeux mince, quoiqu'opposée à celle qui vient d'être mentionnée, ne constitue pas un bon toucher, mais indique une faiblesse de constitution, quoique probablement accompagnée de la faculté d'engraisser facilement. On trouvera un bon toucher dans une peau épaisse et lâche, flottant, pour ainsi dire, sur un lit de graisse molle, cédaient à la moindre pression, et revenant vers les

doigts, comme un morceau de chamois épais et élastique, et couverte d'un poil épais, doux et luisant; ce poil paraît beau et bien fourni, et tenir l'animal chaud et à son aise. Une touffe de poil frisé indique une vigueur de constitution, comme aussi une tendance à engraisser; une telle peau est appelée gélatineuse et rejaillissante, dans le langage à la mode du jour, et mousseuse ou duvetreuse, à cause de sa ressemblance avec un lit de duvet fin et mou. La sensation d'un bon toucher est très agréable à tout juge ou amateur de la propagation des races; un tel animal est fort prisé, d'autant plus qu'il est ordinairement d'une forme symétrique. Il est besoin d'une longue pratique pour apprécier un beau toucher, mais lorsqu'elle a été acquise, elle est seule suffisante pour estimer les propensions d'un bœuf pour l'engraisement, attendu qu'il est accompagné d'un raffinement général d'organisation, quant à la pureté du sang, à la tranquillité, à la finesse des os, et aux autres propriétés d'une forme symétrique.

Les termes qui sont employés dans la théorie et la pratique de la propagation de l'espèce, tels que sang, race, lignée, ou généalogie, descende, sont tous contenus dans une même désignation d'un organisme pur, élégant, ou raffiné, comme on voudra dire, lequel comprend un raffinement général dans chaque partie, dans la proportion où se trouvent les extrémités par rapport au corps, et de l'une à l'autre. De toutes les parties de la fabrication, la tête est la plus difficilement susceptible du raffinement, ou perfectionnement convenable, aussi dénote-t-elle à un assez haut degré l'état de pureté dans lequel l'animal existe, quant à l'excellence spéciale. La tête doit être petite, en comparaison du corps, claire et nettement dessinée. La face doit être longue, depuis les yeux jusqu'au bout du museau; et c'est ce qui constitue essentiellement la bonne mine ou apparence.

Le crane doit être ouvert et large entre les yeux, et aller en se rétrécissant jusqu'au nez. Le museau doit être petit et bien fait, et les narines grandes ou ouvertes. Le crâne se rétrécit un peu au-dessus des yeux. La couronne de la tête est plate et forte; les cornes s'avancent horizontalement de chaque côté, et prennent ensuite la direction moyenne entre le rectangle. La courbure doit à peine atteindre la ligne verticale, à partir de la racine de la corne, et, si la pointe ne l'atteint pas, il ne doit pas y avoir progrès ultérieur. La corne est courte, un peu mince, s'épaississant en gagnant la racine, ce qui est la marque de vigueur et de force fonctionnelle. Les oreilles doivent être grandes, quelque peu érectes, se rétrécissant dans la forme; aptes à se mouvoir, et couvertes d'un poil soyeux. Le cou doit être de longueur moyenne, plutôt court que long, ce qui marque une forte disposition à engraisser, et est accompagné d'une veine pleine. Il doit joindre l'épaule en inclinant graduellement, et se rétrécir en arrivant à la tête, ne s'élevant que peu ou point assez, en allant du haut de l'épaule à la racine des

cornes, pour détruire la ligne droite le long du dos jusqu'à la ligne à plomb de la croupe, au-dessus de l'insertion de la queue. L'abaississement du cou, en allant du haut de l'épaule à la tête, indique une faiblesse de constitution et trop d'assimilation dans la propagation. Les jambes, au-dessous du genou, doivent être plutôt courtes que longues, et faites nettement. Elles doivent être éloignées l'une de l'autre, et placées de manière à supporter le corps très aisément. La queue montre une organisation perfectionnée, comme aussi une constitution affaiblie, en conséquence d'assimilation trop rapprochées. Dans le porc, ces deux propriétés sont apparentes de bonne heure. Dans les bêtes à cornes, la queue doit être nette, à poil long, et de médiocre épaisseur, et fournie au bout d'une belle touffe de fortes soies.

La poitrine du bœuf doit être large, afin de fournir un ample espace au flux et au reflux de la vie. Un cône faiblement tronqué est la meilleure représentation de la poitrine, large au bas, et se terminant en un sommet rond de l'épaule, qui doit être couvert de chair. L'os de l'épaule doit s'abaisser vers les premières côtes et les joindre, de manière à empêcher tout vide dans le coffre de la ceinture, et l'arête des côtes, partant de l'épine du dos, se terminer dans le sous-centre du ventre, de manière à former une ligne droite avec l'épaule. Les côtes courtes doivent joindre le paleron, et ne pas laisser une ouverture creuse et profonde. Les palerons doivent être éloignés l'un de l'autre, afin de donner la plus grande expansion; le cimeter large, profond et droit, le cordon large, l'insertion de la queue basse et celle-ci pendant perpendiculairement, sans courbures.

La longueur de la queue atteint les talons. Le flanc de l'animal, ou la ligature charnue qui joint le bas-ventre avec la hanche, doit être ample, plein et proéminent, étant très nécessaire pour continuer au-dessus de la cuisse, de la racine de la queue à la ligne à plomb de la croupe, la ligne droite de l'épaule aux dernières côtes de l'animal, qui constituent le côté du parallélogramme, figure qu'une carcasse engraisée doit représenter. Le ventre ne doit pas être pendant d'une manière lâche ou flasque, mais se porter aisément par une ligne droite d'entre les jambes de devant au cordon et à l'extérieur des jarrets.

Les gigots doivent être plats et larges sur les jambes des animaux; les os ronds sur le haut de l'épaule, les palerons et les jambes de devant, clairs et minces dans les jambes de derrière et à la bouche, plats aux épaules et aux cuisses, et bas le long du dos, se terminant à l'extrémité de la queue. Les palerons doivent être clairs et joliment façonnés, courts et bien arrondis, et n'être pas couverts de poil. L'étendue du pied doit être proportionnée à la carcasse à porter; mais toujours petit plutôt que grand.

Tout système amélioré de propagation est venu de productions accidentelles de la na-

ture, qu'on a vu posséder les propriétés qui constituent la valeur, comme aussi la faculté dans les animaux de transmettre leurs qualités à leur progéniture. Les règles et les considérations qui viennent d'être détaillées peuvent n'être pas applicables dans leur totalité, mais le plus grand nombre de ces règles fourniront un guide propre à diriger le jugement pour l'usage futur. Le juge ou expert examine les points de valeur dans la chair, tant pour la quantité que pour la qualité, estime la pesanteur et fixe la valeur probable. Mais en jugeant d'un bœuf maigre, sa symétrie et sa condition futures doivent être prévues. Les règles, si on les étudie d'une manière pratique, mettront un observateur novice en état de prévoir ces points, et en jugeant entre un nombre de points précieux, on devra toujours se rappeler que la pureté de l'espèce assurera toujours l'aptitude à engraisser, qui, à son tour, assurera la plus grande rémunération pour les alimens consommés.

Lorsqu'on juge des animaux gras, le toucher est la principale pierre de touche, au moins le critérium confirmatif. Chez les bêtes maigres, l'œil, aidé du toucher, doit distinguer les points d'excellence, quant à la peau, à la position des côtes, et aux jointures des os. Mais il a le champ le plus vaste, dans le cas d'animaux maigres, et le jugement est aussi appelé plus largement en action pour l'estimation de la possession distante de l'excellence, que lorsqu'on calcule la valeur comparative et absolue des productions existantes.

COMMENT RENDRE UNE FERME EGALE A TROIS.

G. F. Stewart, écrivain, dit l'*Ohio Farmer*, parle ainsi sur cet important sujet, dans un discours prononcé récemment devant la Société d'Agriculture de l'Ohio :—

“Un grand nombre de cultivateurs qui détruisent la fertilité de leurs terres par un travail négligé, en voyant leurs récoltes diminuées, ne pensent qu'à étendre leur aire, en y ajoutant quelques acres de surface, comme s'ils supposaient que leurs titres ne leur donnaient droit qu'à six pouces de profondeur. S'ils prenaient leurs contrats et en étudiaient la teneur, et appliquaient à leurs champs ce qu'ils y apprendraient, ils seraient bientôt convaincus par des récoltes triplées, du fait que la loi leur a donné trois fermes où ils croyaient n'en avoir qu'une, en d'autres termes, que le sous-sol amené à la surface et mêlé avec le sol supérieur, et enrichi des influences atmosphériques et de celles d'autres éléments, que la science de l'agriculture leur apprendra à appliquer à leur terrain, triplera la mesure de leur fertilité.

“Pour montrer jusqu'à quel point la fertilité du sol peut être augmentée, je réserverai à un exposé qui se trouve dans le dernier rapport du Bureau des Patentes.

“En l'année 1850, il y eut neuf concu-

rens pour le prix offert pour la récolte de blé-d'inde dans le Kentucky, dont chacun cultivait dix acres. La récolte moyenne fut d'environ 122 minots par acre. Au temps présent, la récolte moyenne de blé par acre dans les champs de la Grande-Bretagne, sur un sol cultivé depuis des siècles, est à peu près double de celle qui est produite sur le sol vierge de l'Ohio. Pourquoi cela ? Tout simplement par ce que les agriculteurs anglais sont des hommes instruits, qui savent appliquer le travail sagement ; ils rendent à la terre ce qu'ils lui ont emprunté ; ils s'efforcent par tout ce qui peut dépendre d'eux d'enrichir le sol, et à son tour, le sol les enrichit. Si nos cultivateurs, au lieu de travailler à doubler le nombre de leurs arpens de terre, s'efforçaient de doubler leurs récoltes, ils y trouveraient une épargne de temps et de fatigue, et une augmentation de profits.

“Plusieurs d'entre eux n'ont jamais songé à creuser à dix pouces dans le sol, à moins qu'ils n'aient rêvé qu'ils trouveraient un plein pot d'or dans la terre ; mais s'ils voulaient se mettre à l'œuvre et creuser tout de bon, ils trouveraient leur pot d'or, sans l'aide de rêves ou de divination.

“Nous avons un grand avantage sur les agriculteurs anglais, en ce que presque tous nos cultivateurs tiennent leurs terres en franc-aleu, tandis qu'en Angleterre, ils ne sont la plupart que de simples fermiers ou tenanciers, louant les terres des nobles, payant des rentes énormes aux propriétaires, outre de fortes taxes au gouvernement. Les taxes sont comparativement légères ici, et nos cultivateurs sont les propriétaires des terres qu'ils occupent. D'où ils se sont trouvés en état de payer pour le travail des gages trois fois plus forts que ceux qui sont payés en Europe ; de payer les frais de transport, et de plus, de vendre moins cher que les fermiers anglais, dans les marchés d'Angleterre.”

Le sommaire de ce qui précède consiste simplement en ceci : Labourez un peu plus profondément ; rendez à la terre ce que vous lui avez emprunté, ce qui n'est que juste, et surtout instruisez-vous. On dit que les fermiers anglais sont des “gens instruits ;” en effet, s'ils ne l'étaient pas, ils ne pourraient sûrement pas recueillir sur des terres cultivées depuis des siècles, “le double des récoltes produites sur nos terres vierges ;” et cela, en dépit de “rentes énormes et de fortes taxes.” C'est donc le savoir qui est, après tout, le grand cultivateur. Avec une ignorance grossière et une stupide indifférence, il n'y a rien à faire.—*Nauvoo Tribune*.

LE POIS DE L'ORÉGON.

M. A. B. Rozell, cultivateur de Nashville, Tennessee, communique au *Daily Union and American*, quelques-uns des résultats de son expérience, quant à la grande utilité du célèbre pois de l'Orégon, il dit :

“Le pois croît en une touffe de cinq à six pieds de hauteur, qui a cinq ou six branches près de terre, et ces branches, de même que la tige principale, poussent d'autres branches, jusqu'à ce que deux tiges fassent un faisceau aussi gros qu'un baril à tabac à fumer, ou à peu près. Il croît d'une manière plus semblable à celle du coton qu'à toute autre chose que je connaisse, si ce n'est qu'il est beaucoup plus grand, et que ses branches ne sont pas aussi horizontales. Après s'être élevées un peu au-dessus du terrain, toutes ces branches, avec celles qui en naissent, à chaque jointure, portent de quatre à dix gousses ou capsules dans une touffe, avec environ quinze pois du sommet au bas. Les feuilles ou fanes sont grandes et belles, et à tout prendre, c'est la plante la plus belle et la plus riche que j'aie jamais vue.

“Les tiges et les feuilles font peut-être le plus beau fourrage du monde, les animaux les préférant à tout autre, et produisant plus que tout autre. Le pois et le foin ensemble forment une nourriture moins chère et meilleure que celle qu'on pourrait tirer de toute autre chose dans les États-Unis, pour les chevaux, les mules, les bêtes à cornes, les moutons et les porcs. Je crois qu'un arpent de terre ensemencé de pois de l'Orégon me donnerait plus de fourrage et un meilleur fourrage pour mes bestiaux que ne m'en donnerait cinq arpens de quelque autre chose que je connaisse. Il croîtra dans un sol trop pauvre pour produire autre chose ; une terre passablement maigre lui vaut mieux, et lui sera produire plus qu'une terre riche. Cette assertion pourra paraître étrange à quelques personnes, mais elle n'en est pas moins vraie. Une terre grasse donnera plus de paille, mais moins de pois ; sous ce rapport, la plante ressemble au cotonnier. Comme améliorant le sol elle est supérieure au trèfle, ou à tout ce qu'il y a de commun dans le Tennessee, lorsqu'elle est broutée sur le champ, et enluite enfouie à la charrue. Considérée en total, je la regarde comme une des plus grandes acquisitions pour les cultivateurs de la vallée du Mississippi qui aient été introduites depuis trente ans, et je suis persuadé que ce sera pour les cultivateurs du Tennessee et des États voisins un plus grand bienfait que les nombreux et tout vantés chemins de fer qui vont être construits parmi nous, et pour la construction desquels plusieurs de nous auront à payer.”

Darlington comme Township à Blé.—M. Wm. Windatt dit, dans une lettre au *Messenger* de Bowmanville : “J'ai recueilli, cette automne, d'un champ de dix acres, battu et vendu quarante-huit minots par acre de blé de la première qualité, pesant soixante-six livres par minot jaugé. Ce champ a été incrit comme devant concourir pour les prix de la Société d'Agriculture de Darlington, et les juges-experts ont prononcé qu'il était parfaitement net, à l'exception d'un épi ou deux atteints de nielle, et cepen-

pendant, il ne lui a pas été adjugé de prix. La conclusion à tirer de ce fait est qu'il doit y avoir eu dans le township au moins quatre champs d'un plus grand rapport que celui-ci.

Pommes.—Une attention plus soignée donnée à ce fruit, cette année, sera bien récompensée par le haut prix auquel il se vend. Le meilleur moyen de conserver les pommes, c'est de les mettre sur des tablettes, dans une cave fraîche, aussitôt après qu'elles ont été cueillies, plutôt que de les laisser exposées pendant le jour à la chaleur du soleil, et à la fraîcheur de la nuit. Ces changemens constants les rendent sujettes à se gâter plutôt. Il faut d'abord apporter beaucoup de soin à les trier et à les assortir. Un demi-picotin à la vente en éloignant les bonnes pratiques. Il faut assortir les différentes qualités, et le haut prix des meilleures feront que les autres obtiendront un prix raisonnable. Tout ce qui en est envoyé au marché devrait être assorti de cette manière.

CORRESPONDANCE.

Au Réd. du Journal du Cultivateur.

MONSIEUR,—Je me suis trouvé à l'assemblée de la Société d'Agriculture du Comté de Québec, le 23 février dernier, et j'ai été un peu peiné d'y voir un si petit nombre d'agriculteurs pratiques, fait qui ne montre que trop clairement le peu d'intérêt qu'on prend à l'agriculture. L'assemblée procéda néanmoins aux affaires du jour, et le digne président de la Société, J. W. Dunscomb, éc., lut un compte-rendu bien rédigé faisant connaître les procédés de la société, durant l'année passée, et prouvant que les affaires de la société sont dans un état prospère. Les directeurs méritent les remerciemens des cultivateurs du comté de Québec, pour la méthode qu'ils ont adoptée de distribuer une portion considérable de leurs fonds en prix pour des fermes bien administrées et des récoltes sur pied, laquelle est un des meilleurs plans qui puisse être adopté pour améliorer l'agriculture; et un système qui, selon moi, devrait être suivi par toute société qui reçoit des octrois des fonds publics. Pour preuve de l'avantage du plan ci-dessus, je n'ai besoin que de référer les cultivateurs à ce qu'a fait la Société d'Agriculture de Montréal. C'est avec beaucoup de plaisir que j'ai vu nos dignes et industrieux agriculteurs, William Davidson et fils, vainqueurs pour les fermes bien conduites, quand il est connu que ce sont des fermiers payant rente et qui cultivent un sol de qualité très inférieure. Comme cultivateur, je me flatte que les directeurs nouvellement élus suivront le plan ci-dessus, préférablement à l'ancien système de donner une grande somme d'argent en prix pour un minot ou deux minots de grain au plus. Un tel plan n'est pas de nature à donner de l'encouragement à l'agriculture, il n'est propre qu'à encourager la malhonnêteté, ce que je prouverai. Sous un tel

système un cultivateur honnête et industrieux n'a pas la moindre chance de pouvoir remporter un prix. Le plan auquel on ordinairement recourus les "attrappeurs de prix," est de trier à la main, froter, tremper, garder le grain d'une année à l'autre, mendier et emprunter. A l'une des expositions du district, tenue près de Québec, un cultivateur montra plusieurs échantillons d'excellent grain, mais après que son blé eut été examiné de près, on trouva qu'il était mêlé avec du petit plomb; et un autre individu fut surpris, pesant son orge une seconde fois; et les délinquans furent convenablement privés du droit d'obtenir des prix, quand autrement ils auraient pu en remporter: Je ne puis terminer les remarques qui précèdent, sans tâcher de faire comprendre à tous les cultivateurs la nécessité de soutenir ce journal, qui ne coûte qu'une bagatelle et qui contient néanmoins, dans chacun de ses numéros, une foule de renseignemens utiles sur des sujets qui se rattachent à l'agriculture.

Votre, etc.,

UN HONNÊTE CULTIVATEUR.

Ferme de Cowdenknows,
Comté de Québec,
20 mars, 1854.

PRODUIT CONSIDÉRABLE ET PROFITABLE.

On nous informe que M. Monteith, cultivateur, de la Côte St. Paul, a obtenu, l'année dernière, mille quarts d'oignons rouges de deux acres de terre, ou sur le pied de quinze cents minots par acre, qu'il a vendus au prix de douze schelins six deniers le minot, faisant une somme de six cent-vingt-cinq livres, courant.

La graine avait été achetée de MM. William Lyman et cie., rue St. Paul.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DU COMTÉ DE MONTRÉAL.

L'Exposition ou Montre Annuelle de *Chevaux Entiers*, pour le Comté de Montréal, a eu lieu vendredi, 31 mars, et les chevaux suivans ont été inscrits:

- Cheval appartenant à Pierre Groux, de St. Laurent.
- Cheval de 4 ans, appartenant à Edward Quinn, Longue-Pointe.
- Cheval appartenant à Joseph Connaissant, Ville de Montréal.
- Cheval appartenant à Benjamin Décary, Côte St. Laurent.
- Cheval de 3 ans, appartenant à Robert Coté, Petite Côte.
- Cheval appartenant à Edouard Rochon, Côte des Neiges.
- Cheval, *Clyde*, appartenant à John Dods, Petite Côte.
- Cheval, *Clifton*, de 3 ans, do do
- Cheval appartenant à Basile Groux, St. Laurent.

Chevaux de Selle.

- Cheval appartenant à Noël Pourrier, Rivière St. Pierre.
- Cheval, *Morgan*, appartenant à George Hastings, Petite Côte.
- Cheval, *Bob Logic*, appartenant à George Swinburn, Ville de Montréal.
- Do do do.

MARCHÉS DE MONTRÉAL.

- Foin, de 12 à \$13 les 100 bottes.
- Paille, de 7 à \$8 do.
- Bœuf, \$6½ les 100lbs.
- Porc, de 6½ à \$7½ do.
- Mouton, de 2 à \$7½, la carcasse.
- Veau, de 2½ \$7½, do.
- Froment, de 8s à 9s, le minot.
- Mais, 6s.
- Seigle, 5s.
- Orge, de 4s 6d à 4s 9d.
- Avoine, de 3s à 6d.
- Pois, 5s 9d.
- Sarrasin, 5s.

On observera que le foin s'est encore élevé au-dessus de son plus haut prix précédent. La paille est stationnaire.

Nous devons faire observer que les prix que nous quoton ne sont pas ceux auxquels les commercans revendent, et sur lesquels ils doivent faire du profit, mais ceux que demandent et obtiennent les producteurs.

Les grains de toutes sortes ont haussé, de même que le fourrage.

Les quotations pour le veau sont baissées, en conséquence de la rareté de bons veaux vivans.

ARBRES FRUITIERS.

LES Soussignés ont à vendre un superbe assortiment de POMMIERS à POMMES GRISES, BOURASSAS, FAMEUSES ST-LAURENTS, RIBSTON PIPPINS, HARVEST APPLE, GLORIA MUNDI, EMPEREUR ALEXANDRE, POMMES-PECHES, RENETTES, BEAUTÉS DE MONTRÉAL, etc., etc. Aussi, quelques beaux PRUNIERs, tous choisis avec le plus grand soin et garantis les meilleurs de leurs espèces. Les acheteurs auront le privilège de pouvoir choisir de deux Pépinières de sols différens. S'adresser à GEO. McKERRACHER, Rue Partenais, Foubourg de Québec, ou à Sumner Hill, (ci-devant le terrain de John McGregor), Chemin de la Côte des Neiges, ou à

JOHN AULD,
No. 3, Rue St. Nicolas.
Montréal, 1er avril, 1854.

AVIS.

LES SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE du Bas-Canada, qui n'ont pas encore fait rapport de l'ELECTION de quatre MEMBRES pour le BUREAU D'AGRICULTURE, pour remplacer les Membres qui se retirent par sort, sont priées de le faire si ns délai, soit au Ministre de l'Agriculture, à Québec, soit au soussigné, à Montréal.

Par ordre
WM. EVANS, Secr.-Trés. du
Bureau d'Agriculture.
Montréal, 1er avril, 1854.

VENTE DE CHEVAUX DE VALEUR INSTRUMENS, MEUBLES, &c., A L'ENCHÈRE.

À la résidence de M. JOHN PENNER, à Lac-
chine, le **MERCREDI, 5 d'AVRIL**, prochain :—
13 Chevaux de grande valeur, Jumens Poulinières et
Poulains.

2 grands Wagons avec Boites et Echelles.
Une grande variété de Charrettes, neuves et vieilles.
Do Harnois, do.

Charrues, Rayonneurs, Herses, etc.
1 Chaudière de Ferme de 60 gallons.
1 Machine à battre le grain, de la force d'un cheval.
Barattes de ferme.

Une variété de Meubles de Ménage.
1 Châloupe de plaisir, avec rames et voiles.
1 Wagon Léger de voyage ou promenade.
Sleighs doubles et simples.

Une grande quantité de Ferrailles, etc., etc., etc.
1er avril, 1854.

NOUVELLE GRAINE DE JARDIN ET DE FERME.

COCKBURN et **BROWN** ont ouvert, en liaison
avec leur Pépinière, à la Côte des Neiges, un
Magasin pour la vente de **GRAINES DE JARDINS**
et de **FERMES, INSTRUMENS, POTS à**
FLEURS, etc., au No. 4, Grande Rue St. Jacques,
(quelques portes à l'Est de l'Ottawa Hotel.)

Le Pons a été choisi personnellement par un
des associés, aux meilleures sources, en Europe et
dans les États-Unis, et ils sollicitent respectueuse-
ment une part à la faveur publique.

Il sera fait une prompte attention aux commandes
pour Produits de la Pépinière. Catalogues des
Graines, Arbres et Arbustes et Pots à Fleurs à
demande.

Gros Mil nouveau en sortes.
1er avril, 1854.

LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE.

No. 2,

DU COMTE DE HUNTINGDON,

OFFRE les **PRIX** suivants pour **RECOLTES** sur
PIED et en **VERT**. Le Concours Overt à
tous les Membres de cette Société.

Pour le meilleur Froment, pas moins de 4 arpens ;
6 prix, 30s. 25s. 20s. 15s. 10s. 5s.

Pour la meilleure Orge, pas moins de 4 arpens ; 4
prix, 20s. 15s. 10s. 5s.

Pour la meilleure Avoine, pas moins de 4 arpens ; 8
prix 25s. 22s. 6d. 20s. 17s. 6d. 15s. 12s. 6d.
10s. 5s.

Pour les meilleures Pois, pas moins de 4 arpens ; 8
prix, 20s. 22s. 6d. 20s. 17s. 6d. 15s. 12s. 6d.
10s. 5s.

Pour le meilleur Mil et Trefle, pas moins de 4 ar-
pens ; 8 prix, 25s. 22s. 6d. 20s. 17s. 6d. 15s.
12s. 6d. 10s. 5s.

Pour la meilleure Graine de Lin, pas moins de ½
arpens ; 4 prix, 20s. 15s. 10s. 5.

Pour le meilleur Blé-d'Inde, pas moins de ¼ arpens ;
3 prix, 20s. 15s. 10s.

Pour les meilleures Patates, pas moins de 1 arpens ;
7 prix, 25s. 20s. 15s. 12s. 6d. 10s. 7s. 6d. 5s.

Pour les meilleures Carottes, par moins de ¼ arpens ;
4 prix, 20s. 15s. 10s. 5.

Pour le meilleur Mangel-Wurzel, pas moins de 4
prix, 20s. 15s. 10s. 5s.

Pour la Ferme la mieux conduite ; 9 prix, 30s. 25s.
20s. 17s. 6. 15s. 12s. 6d. 10s. 7s. 6d. 5s.

Les Compétiteurs pour Fermes et Recoltes sur
Pied devront notifier le Secrétaire, le ou avant Samed-
di, le huit de Juillet, 1854, et payeront 1s. 3d. d'entree
pour Recoltes sur pied, et 2s. 6d. pour les deux.

Les Juges commenceront le 10 de Juillet, à visiter
et juger ce que dessus.

Par ordre,

JOHN DUNN,
Secrétaire-Tresorier.

Laprairie, 10 Mars, 1854.

A CEUX QUI ANNONCENT.

La grande circulation à laquelle le *Journal du*
Cultivateur est parvenu, en fait un excellent
medium ou moyen de correspondre avec le public.
Le taux pour annonces ou avisements, n'est que
de six sous par ligne pour la 1ère insertion.

Bureau du *Journal du Cultivateur*, }
Rue Saint-François-Xavier.

LIVRES D'AGRICULTURE, INSTRUMENS, SEMENCES, &c.

Le Soussigné exécutera avec promptitude les
Commandes pour Livres d'Agriculture, Instru-
mens, Semences, &c., pourvu qu'on lui fasse tenir
une description détaillée de ce qu'on veut avoir, et
un dépôt à un montant raisonnable sur la valeur
des articles demandés.

Montréal, 1853. H. RAMSAY.

MARCHANDISES NOUVELLES.

Le Soussigné a reçu maintenant son assortiment
ordinaire et étendu de Papier, Livres de
Compte, Livres d'Écoles, &c.

Montréal, 1853. H. RAMSAY.

LIVRES D'ÉCOLES POUR LES- QUELS IL A ÉTÉ DONNÉ DES PRIX.

Le Soussigné a obtenu des **DIPLOMES** aux Expo-
sitions Provinciales qui ont eu lieu à Montréal
et à Hamilton, en 1853, pour la belle Collection
de Livres d'Écoles, imprimés et reliés en
Canada, à l'usage des Ecoles Élémentaires, des
Ecoles de Grammaire, &c. Parmi les Livres exposés
étaient les suivants :—

SERIE NATIONALE.

Leçons Générales, pour être exposées dans les
Ecoles.

Premier Livre de Leçons.

Second Livre de Leçons.

Suite au Second Livre.

Troisième Livre de Leçons.

Quatrième Livre de Leçons.

Cinquième Livre de Leçons.

Vérité du Christianisme.

L'Alphabet remplacé.

Premier Livre d'Arithmétique et Clef.

Second Livre d'Arithmétique et Clef.

Arithmétique de Thomson, édition Anglaise, à bon
marché.

Grammaire Anglaise et Clef.

Tenue des Livres et Clef.

Traité du Mesurage.

Appendice, ou Supplément au Mesurage, à l'usage
des Maîtres.

Elémens de Géométrie.

Introduction à la Géographie et à l'Histoire, avec
Cartes, Estampes, etc., nouvelle édition beaucoup
améliorée.

CURRICULUM LATINUM.

Cornelius Nepos.

Virgili Georgia.

Cicero de Amicitia.

Cicero de Senectute.

Ovidii Fasti.

Cesar de Bello Gallico.

C. Curtius.

Taciti Agricola.

Horatii Carmina.

ÉDITIONS CANADAINNES DE LIVRES D'ÉCOLES.

"The Canadian Primer," par Peter Parley.

"Primer" de Manson.

Alphabet de Mavor.

Do de Carpenter.

Do de Webster.

Dictionnaire de Walker.

Arithmétique de Walkingame.

Grammaire de Lennie.

Lecteur Anglais de Murray.

Grande Grammaire Anglaise de Murray.

Petite do do.

"Canadian School Geography," par Ewing.

H. RAMSAY.

VIENNENT D'ÊTRE PUBLIÉS,

ATLAS de **RAMSAY**, du prix de 30 sous, in-4to,
contenant 12 cartes à contour, 1o. de l'Hémisphère
Oriental ; 2o. de l'Hémisphère Occidental ; 3o. de
l'Europe ; 4o. de l'Asie ; 5o. de l'Afrique ; 6o. de
l'Amérique Septentrionale ; 7o. de l'Amérique
Méditerranéenne ; 8o. du Canada ; 9o. de l'Angleterre ;
10o. de l'Écosse ; 11o. de l'Irlande ; 12o. de la
Pologne.

ATLAS de **L'ÉCRITURE SAINTE** de **RAMSAY**,
à l'usage des Ecoles, contenant 6 cartes colorées,
pour l'éclaircissement de la Géographie de l'His-
toire Sacrée, contenant, 1o. les Contrées de l'Est ;
2o. les Marches des Israélites ; 3o. la Palestine
Juive ; 4o. l'Ancienne Jérusalem ; 5o. la Palestine
Romaine ; 6o. les Voyages de St-Paul, joliment
couvert. Prix, huit sous.

L'ATLAS d'**ÉCOLES** d'**EDIMBOURG**, in-4to,
couverture d'étoffe, contenant 36 cartes colorées.
Prix 5s.

L'ATLAS IMPERIAL, Ancien et Moderne, 47
Cartes. Prix, 32s. 6d.

L'ATLAS NATIONAL, avec Ample Index. £3 15s.
LIVRES POUR PRIX OU RECOMPENSES ; 50
groses, de différents prix.

LIVRES à **DESSINER**, 10 groses, de 1s. à 6s. la
douzaine.

HEW RAMSAY, Montréal.

P. SINCLAIR, Québec.

A. H. ARMOUR et **Cie**, Toronto.

J. DUFF, Kingston.

A. BRAYSON, Bytown.

J. M. GRAHAM, London.

R. R. SMILEY, Hamilton.

VIENNENT D'ÊTRE PUBLIÉS,

Une **HISTOIRE** de **ROME**, à l'usage des Ecoles.
Prix 2s.

Tous les journaux sans exception ont fait l'éloge
de cet ouvrage comme excellent. D'après l'habileté
avec laquelle il est écrit et le bas prix auquel il se
vend, l'Éditeur ose se flatter qu'il deviendra géné-
ralement en usage.

HEW RAMSAY.

IMPRESSION ET RELIURE.

Le Soussigné exécute avec promptitude et diligen-
ce toutes sortes d'Impressions, telles que
Livres, Catalogues, Listes de Prix, Étiquettes pour
Expositions d'Animaux, &c. Il Relie aussi, soit des
Livres Imprimés, soit des Livres Blancs, tels que
Grands-Livres, Journaux, &c.

H. RAMSAY,

Bureau du *Journal du Cultivateur*, Montréal.

COCHONS DU COMTÉ DE NOR- FOLK.

Le soussigné a à vendre quelques paires de ces
animaux, de vraie race. Prix, \$15 par paire.

— AUSSI :—

Un Verrat de la même race, âgé de 18 mois ; les
dits animaux sont tous d'un troupeau importé, et
garantis de la meilleure race qu'il y ait en Canada
pour la taille, la symétrie, la précocité, et la facilité
à engraisser.

CHARLES HUGHES.

Trois-Rivières, 18 déc., 1853.

BETES D'HEREFORD.

A VENDRE un **TAUREAU** de la vraie race
d'**HEREFORD**, et un **VEAU MALE** de la
même race, qui sera de service le printemps prochain.
Pour les particularités, s'adresser à **John McGin-**
nis, Ecr., à St. Jean, ou à **C. Skene**, Ecr., ferme de
Moore Land, Wolfe Island.

N. B.—Un Priz de £10 a été donné à Québec
en 1854, pour le meilleur Taureau d'Hereford,
d'âge quelconque, possédé dans le B. C.