

## Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

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

Pagination continue.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated /  
Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed/  
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies /  
Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary materials /  
Comprend du matériel supplémentaire
  
- Blank leaves added during restorations may  
appear within the text. Whenever possible, these  
have been omitted from scanning / Il se peut que  
certaines pages blanches ajoutées lors d'une  
restauration apparaissent dans le texte, mais,  
lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas  
été numérisées.

# LA SEMAINE AGRICOLE

ORGANE DE LA CAMPAGNE.

CULTIVATEURS, CORRESPONDEZ AVEC NOUS!

1ÈRE ANNÉE VOL. II.

MONTREAL, JEUDI, 7 JUILLET 1870.

No. 9

## SOMMAIRE du No. 9.—Juillet, 7, 1870.

### Agronomie.

LA ROUTINE VAINCUE PAR LE PROGRÈS.—Première partie. III. M. Martineau et sa fille.....	129
DÉTAILS SUR NOS POULES DOMESTIQUES TELLES QUE NOUS LES AVONS AUJOURD'HUI EN CANADA.—Nos coqs et poules domestiques.—Ls. Lévésque, M. C. A.....	129
CONSERVEZ VOS ENGRAIS.—Valeur des engrais. Engrais liquides. Composts. Guano domestiques. Poudrette. Manière économique d'employer les engrais.—Amédée Turck.....	130
CULTURE DU SARRASIN.—Le climat. Le terrain. Substances fertilisantes. Semaille et récolte. Rendements. Valeur économique. La paille. Fourrage d'été. Sarrasin enfoui en vert.—J. Rieffel.....	131
LA LAITERIE.—Du lait et de ses parties constituantes. Le lactomètre. De la crème et du beurre. Du lait de beurre. Du lait écrémé ou lait maigre. Du callé, ou de la matière caséuse ou fromageuse. Du petit-lait. Questions pratiques.....	134

### Notes de la Semaine.

LE CONCOURS PROVINCIAL AGRICOLE ET INDUSTRIEL POUR 1870.....	137
GLACIÈRES ÉCONOMIQUES. BONS LABOURS.....	137
CHEVAL ANGLO-NORMAND.....	138
TRAVAUX DE LA SAISON.—Des clôtures. Nos clôtures à chevilles. Chevilles en fer. Elever la terre auprès de la clôture. Poteaux percés.—Varennes.....	138
CAUSERIES AGRICOLES.—Un beau début.—Un Témoin.....	139
SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE.—Un membre de la Société d'Agriculture du Comté de Berthier.....	139
A NOS CORRESPONDANTS.....	140
MAXIMES.....	140

### Horticulture.

EXTRAIT DU LIVRE "LES ÉCONOMIES D'UN VIEUX JARDINIER.—Jardin fleuriste. Roses. Tulipes. Œillets. Pavots. Julliennes. Lis. Renoncules. Géraniums. Véroniques. Sauges. Hémerocalle. Lupins. Cyclamen. Captus. Orchidées et fleurs aquatiques. Arbustes à fleurs. etc.	141
---	-----

### Illustrations.

Clôtures.—3 Gravures.....	139
---------------------------	-----

### Feuilleton.

LE CHEMIN DE LA FORTUNE.—La loi de Lynch. Le Grizly.....	142
LES MARCHÉS DE LA PROVINCE.....	144

Pour la *Semaine Agricole*.

## La routine vaincue par le progrès.

### PREMIÈRE PARTIE.

#### III

M. MARTINEAU ET SA FILLE.

La Providence donna à Progrès un voisin comme il en existe peu. Un capitaine de la garde de Napoléon, en retraite, vint acheter une petite maison bourgeoise près de celle de Progrès. Ce militaire, M. Martineau, avait une jambe de bois pour remplacer celle qu'il avait perdu dans une bataille, et en retour, il avait été décoré de la main même de son souverain. Cependant, il n'était pas du tout fier. A sa maison, il ajouta bientôt un petit terrain de vingt-six arpents, sur lequel se trouvait un jardin assez étendu et une vigne. Quant au reste de ce champ, il le loua à Routineau, avec qui nous avons fait connaissance dans notre 1er. chapitre, à raison de soixante piastres par an.

Cet officier avait une jeune fille, âgée de quatorze ans, qui se nommait Eléonore, et qui était l'objet de toutes ses espérances et dont il faisait, lui-même l'éducation. Cette jeune fille, qui semblait adorer son père, était aussi intelligente que gracieuse. Comme ce bon papa avait fait, avant son départ pour l'armée, une partie de ses études, il communiqua à l'objet de sa tendresse des connaissances assez étendues.

M. Martineau avait toujours eu une grande prédilection pour la vie des champs, de plus, il était convaincu que le séjour de la campagne irait bien mieux à son Eléonore, qui, dans son enfance, avait été très-délicate, que celui des villes; et cette dernière raison aurait été plus que suffisante, pour décider ce bon père à faire le choix qu'il venait de faire.

Pendant qu'il était dans l'armée, notre capitaine avait toujours pris plaisir à visiter les fermes des diverses contrées de l'Allemagne où il avait séjourné, et il avait appris là, une foule de bonnes choses en agriculture et même en ménage; aussi, donna-t-il de très-bons conseils à la femme de Progrès sur la fabrication du fromage. Ces conseils contribuèrent

grandement à augmenter et à améliorer la petite industrie de cette habile ménagère.

M. Martineau ne fut pas long à découvrir qu'il avait affaire à un voisin aussi intelligent qu'honnête, et que ce cultivateur était bien supérieur à ceux des environs. Son Eléonore trouva aussi une bonne et utile amie dans Marguerite, qui lui lavait son linge, lui enseignait à coudre, et lui donnait tous les soins qu'elle aurait pu recevoir d'une mère. En retour, cette jeune fille aimait la femme de Progrès autant que celle qui lui avait donné le jour et passait chez elle tout le temps qu'elle ne consacrait pas à son père. Pour payer les attentions qu'on portait à sa fille, M. Martineau conseillait assiduellement ces bonnes gens, qui prenaient grand plaisir à lui entendre raconter tout ce qu'il avait vu dans ses lointains voyages.

Cet officier jouissait d'une pension de retraite, qui, joint à son traitement de la Légion-d'Honneur, lui faisait une rente d'environ trois cents piastres; comme nous l'avons dit plus haut, il touchait soixante piastres des terres louées à Pierre Routineau. Ce modeste revenu lui suffisait amplement pour lui et son Eléonore.

Malgré sa jambe de bois, il travaillait à son jardin, taillait les arbres à fruit, etc. Il faisait exécuter les gros travaux par des journaliers que Marcel, le fils aîné de Progrès, se chargeait souvent de conduire. Charles ne voulut pas demeurer en arrière de son frère, en fait de générosité, et il construisit les brouettes et les rateaux nécessaires au jardin. Enfin, ces deux intéressantes familles, vivaient dans les meilleurs rapports et s'aidaient mutuellement.

Pour la *Semaine Agricole*.

## Détails sur nos poules domestiques telles que nous les avons aujourd'hui en Canada.

Aujourd'hui, que les volailles de certains amateurs se vendent au poids de l'or, il importe de bien connaître la valeur des diverses espèces qui cherchent à détrôner celles qui nous

rendent depuis longtemps de si bons services. Nous croyons donc devoir remercier d'une manière toute particulière M. Lévêque, membre du Conseil Agricole, qui veut bien faire ce nouveau travail dans l'intérêt de nos lecteurs.

Comme la poule domestique compte pour quelque chose dans notre économie rurale, nous prenons la liberté de demander place dans les colonnes de la *Semaine Agricole* pour traiter un sujet qui intéresse tous les cultivateurs, plus ou moins.

Nous écrivons spécialement pour eux, et conséquemment nous éviterons autant que possible les termes qui leur seraient difficiles à comprendre. Nous nous proposons aussi de parler de nos poules domestiques telles que nous les avons et pour ce qu'elles valent ici, basant nos données sur notre propre expérience et celle d'amateurs de nos connaissances, en notre pays. Nous considérons que le grand mécompte de plusieurs cultivateurs et amateurs, sur les animaux en général, vient de ce qu'ils en forment une opinion, sur des données étrangères, qui, à la vérité, sont vraies pour d'autres pays, mais seraient et sont probablement toutes autres chez nous. Il faut tenir compte, surtout en agriculture, du climat de son pays et de ses habitudes.

#### Nos coqs et poules domestiques.

D'après les auteurs qui paraissent les mieux informés, nos poules domestiques sont d'origine asiatique. Le coq géant (*Gallus giganteus*), de Jumatra et le coq nain (*Gallus parvus*) de Java sont les deux races d'où sortent nos poules de basse-cour. La raison que l'on en donne et qui certainement paraît valable, est que les femelles de ces oiseaux entre toutes les autres poules à l'état sauvage, sont les seules qui ressemblent aux nôtres, surtout par la tête, ayant *crête* et *pendant charnus* sous la gorge.

Ce principe étant admis (il doit l'être jusqu'à preuve du contraire), nous allons, en conséquence, pour traiter plus clairement notre sujet, classer en trois familles nos poules domestiques. Nous laisserons le nom d'asiatiques aux espèces qui représentent *immédiatement* le *Grand Coq* de Jumatra et le *Petit Coq* de Java, et nous donnerons le nom de races européennes aux espèces qui proviennent du croisement des deux premières, car c'est d'Europe que le Canada a reçu et reçoit encore ses différentes variétés de poules. Et c'est là aussi que probablement les hommes, les localités, les besoins et le commerce ont créé ces variétés provenant des deux types ci-haut mentionnés.

(A continuer.)

Ls. LÉVÊQUE. M. C. A.

D'aillabout, Juin, 1870.

### Conservez vos engrais.

Quoiqu'on perde chaque année, très-bénévolement, assez d'engrais pour fumer des millions d'arpents, on sait cependant que, sans cet agent, l'agriculture serait *un nom* au lieu d'être *une chose*; malgré cette opinion bien reconnue, cette incurie persiste, et des siècles peut-être s'écouleront encore sans que cette faute soit évitée par ceux-là qui ont le plus grand intérêt à utiliser tout ce qui peut concourir à fertiliser la terre, cette mine d'or inépuisable pour ceux qui comprennent ses besoins et sa puissance.

#### VALEUR DES ENGRAIS.

Pourtant, dans les campagnes-chacun possède des ressources relativement très-grandes, s'il voulait en profiter et s'il leur donnait, en même temps, une application intelligente; ces ressources précieuses, qu'on néglige généralement, produiraient des millions de têtes de bétail de plus, et par conséquent beaucoup de millions de minots de grains qui viendraient diminuer très-sensiblement le prix de revient de ceux qu'on récolte actuellement.

Ce résultat devrait être pris en considération, à l'époque où nous sommes, quand toutes ces grandes voies de communication dont on s'occupe si activement sur tous les points du globe seront terminées; quand tous les peuples de la terre pourront, à peu de frais, expédier leurs produits agricoles sur tous les marchés, n'aurons-nous pas une concurrence effrayante à soutenir? Pourrons-nous lui tenir tête avec nos mesquines récoltes, dont le prix de revient augmente chaque année, en raison de l'élévation incessante de la main-d'œuvre, des loyers et de notre négligence à employer tous les moyens de fertiliser la terre qui sont à notre disposition?

Dans cet état de chose, n'est-il point opportun de faire connaître un meilleur emploi de l'engrais et tout ce qu'on en perd, alors qu'il serait si facile de le recueillir, pourvu qu'on voulût s'en donner la peine?

#### ENGRAIS LIQUIDES

Pourquoi ne point utiliser l'urine du bétail et le purin qui découle des fumiers, puisque, avec ces engrais liquides, préalablement saturés de sulfate de fer, on pourrait fertiliser, chaque année, une surface à peu près égale à celle fumée avec le fumier tel qu'on le recueille? Cet engrais liquide n'a guère qu'une durée annuelle; mais n'est-ce point déjà important?

#### COMPOSTS

On peut encore utiliser le purin dans la confection des composts, et en arrosant les couches à mesure de leur superposition. Cet amendement qui se compose de terre ou de débris végétaux et de fumier de ferme, est un

excellent moyen à employer pour augmenter la masse des engrais. Le purin produit également des effets merveilleux dans les prairies, un peu avant qu'elles ne recommencent leur végétation, ou sur les céréales de printemps, avant le dernier hersage; mais tous ces bons effets ne peuvent se produire qu'en faisant subir à cet engrais liquide la préparation dont j'ai parlé plus haut; cela n'exige qu'une faible dépense, puisque le sulfate de fer, acheté en gros, ne coûte que 8 fr. les 100 livres.

#### GUANO DOMESTIQUE

L'engrais des volailles ne doit pas être dédaigné non plus; en le mélangeant avec du plâtre, on en fait une sorte de guano d'une grande puissance; cent poules, canards, oies ou dindons peuvent en un an en fournir assez pour fumer 2½ arpents; le plâtre a pour effet en particulier de favoriser la dessiccation des fientes et de leur conserver leur ammoniacque, par conséquent leur puissance.

On sait que la colombine, fiente des pigeons, est aussi un engrais par excellence, qu'il importe de recueillir et traiter comme celui des volailles, avec lequel on peut le mélanger.

#### POUDRETTE

Mais il en est un autre sur lequel j'appelle toute l'attention des cultivateurs: c'est celui de l'homme, l'un des plus puissants qu'on connaisse, et qu'on dépose partout où non seulement il est inutile, mais encore où il est pour tous un sujet de répulsion et même d'insalubrité.

Cependant, par suite d'expériences bien constatées, on a reconnu que le produit d'un seul homme, employé convenablement, peut donner un excédant de récolte suffisant pour lui assurer son pain pendant une année.

Depuis un temps immémorial, l'engrais humain est autrement apprécié par les Chinois; ils le recueillent précieusement, parcequ'ils savent qu'il est l'un des plus actifs qui existent; ils ne perdent rien, d'ailleurs, de ce qui peut rendre la terre plus productive.

D'après des rapports tout récemment obtenus, les Chinois, emploient tous leurs engrais à l'état liquide, et ils le distribuent aux plantes au fur et à mesure de leurs besoins; cette mesure serait très-applicable, chez nous, à la culture des racines et de toutes les plantes qui demandent de l'espace pour végéter.

#### MANIÈRE ÉCONOMIQUE D'EMPLOYER LES ENGRAIS.

Pour la plantation des pommes de terre, des betteraves, des topinambours, des rutabagas, des choux, du maïs, semé en ligne et en poquet, etc., on peut encore obtenir de magnifiques résultats en n'employant qu'un cin-

quième d'une fumure ordinaire. Voici comment on procède :

Après le dernier labour, suivi d'un hersage énergique, on rayonne le terrain, on dépose ensuite une poignée ou une demi-poignée de fumier, *selon qu'il est plus ou moins décomposé*, dans chaque place où on veut élever une plante quelconque de celles que je viens de citer ; la personne qui distribue l'engrais dans les rayons est suivie de celle qui doit déposer la semence ou enterrer le replant, partout où elle rencontre le fumier qui lui est destiné.

On agit de même avec l'engrais liquide ; on le verse soit avant, soit après la mise en place de la semence. Mais si on veut l'employer pour un repiquage, il est prudent de le verser à côté du replant et non directement sur lui, si l'on emploie de l'urine pure du bétail ; le purin qui sort du fumier étant moins actif, ne produit pas le même effet, probablement désastreux sans cette précaution.

Lorsqu'on plante des tubercules d'après cette méthode, on les place près du fumier et on recouvre le tout avec la terre du bord du rayon, qu'on pousse, soit avec le pied, soit avec la main ; c'est une opération qui se fait rapidement et à peu de frais.

Pour les semences de betteraves, de maïs, on recouvre d'abord l'engrais comme il vient d'être dit ; puis on place la semence à très peu de profondeur, au-dessus, et on la serre avec le pied, ou avec un rouleau, quand l'opération est terminée.

Il est certain qu'une fumure semblable ne suffirait pas pour la céréale qui viendrait ensuite ; mais comme, en bonne économie, ces racines doivent être destinées, à la consommation du bétail de l'exploitation, la masse du fumier doit s'accroître de manière à pouvoir donner des fumures complètes pour obtenir ultérieurement des récoltes abondantes.

Cette manière d'employer l'engrais pour les produits que j'ai désignés convient donc à la petite et à la grande culture. Cette dernière surtout pourrait conserver le fumier le plus décomposé pour les racines, après avoir employé l'autre à la fumure des céréales de printemps, comme il vient d'être dit.

Chaque année, je cultive une partie de mes racines comme je viens de le conseiller ; avec une forte voiture de fumier à demi décomposé, je fume suffisamment 10 perches de terrain pour obtenir une bonne récolte de racines (1) ; quand le fumier de ferme fait défaut, j'emploie de la poudrette ;

(1) Nous croyons devoir faire remarquer à nos lecteurs qu'à moins que leurs terres ne soient très riches et en parfait état de culture, ces petites fumures ne donneraient pas de bons résultats. A part cette remarque, nous ne saurions trop approuver les sages avis contenus dans cet article. — *Réd. S. A.*

il en faut 10 minots par arpent ; je recours aussi quelquefois pour les racines à l'engrais liquide, que je recueille, très-précieusement, ainsi que l'engrais personnel ; celui de la volaille est mis de côté : il est répandu sur des blés qui ont besoin d'être stimulés, ou employé aussi pour la culture des racines.

J'appelle donc sérieusement l'attention de tous mes confrères qui n'auraient pas eu encore l'occasion de pouvoir apprécier cette question d'un très-haut intérêt ; j'ai la conviction qu'il reconnaîtront bientôt l'avantage de cette pratique, ainsi que la nécessité absolue d'utiliser tout ce qui peut concourir à fertiliser le sol, afin d'obtenir leurs produits au prix de revient le moins coûteux ; car ils savent tous que le labour, que l'ensemencement, que le loyer, que tous les frais enfin sont les mêmes pour le champ, le plus appauvri que pour le champ le plus fertile !

AMÉDÉ TURCK.

## Culture du sarrasin.

### Le climat.

Le sarrasin aime une température chaude et humide. Il lui faut 1,600 degrés de chaleur solaire moyenne pour accomplir régulièrement toutes les phases de sa végétation. Lorsqu'il est saisi par le froid ou par des chaleurs trop intenses et trop prolongées, le sarrasin vient mal et ne donne plus que de chétifs produits. Cette sensibilité excessive aux variations atmosphériques est la cause réelle du cantonnement de cette culture dans certaines localités, où se trouvent réunies les meilleures conditions de sa réussite. Et encore, dans ces localités mêmes, compte-t-on des années malheureuses. La Bretagne est une de ces contrées privilégiées ; et l'on s'est trompé lorsqu'on a attribué à l'état arriéré de son agriculture sa prédilection pour le sarrasin. Si le Breton cultive en grand le sarrasin, c'est parce que son climat est favorable à cette plante, laquelle réussit souvent dans des conditions excessivement difficiles pour d'autres produits.

Voici des cas exceptionnels, comme il s'en présente assez souvent. Je suppose un hiver très-pluvieux, les terres inabondables pour recevoir, en avril ou mai, des semilles d'avoine, d'orge ou de vesces.

Passé le mois de mai, ces semilles sont très-casuelles sous ce climat, à cause des chaleurs précoces, et il vaut mieux y renoncer que d'avoir de mauvais produits. Je vois, tous les ans, les fâcheux résultats de ces semilles tardives, car il y a toujours des retardataires pour une cause ou pour une autre. Que faire alors ? Attendre le beau temps pour semer du sarrasin.

Au lieu des pluies hivernales dont nous venons de parler, supposons, au contraire, des chaleurs estivales tellement intenses que les fourrages manquent d'une manière déplorable dans les mois de juillet et d'août, que donner aux bestiaux à l'étable ? Du sarrasin en vert.

Je sais bien que le sarrasin lui-même trouve quelquefois des conditions climatiques défavorables à sa nature, et alors il manque aussi. Mais je l'ai vu si souvent offrir aux cultivateurs en détresse une planche de salut que je ne peux m'empêcher de considérer cette plante comme providentielle sous notre climat. Elle remplace tour à tour l'avoine, l'orge, les fourrages et même le froment.

### Le terrain.

J'ai vu le sarrasin végéter à peu près dans tous les sols, et je ne le crois pas difficile sous ce rapport. Ce qu'il demande surtout à la terre, c'est un très grand ameublissement ; il est donc essentiel, avant de procéder aux semailles, de donner toutes les cultures d'aération nécessaires ; et, ici, il ne convient pas seulement de songer à ouvrir les guérets au printemps, deux mois avant de semer, comme cela se pratiquait autrefois, et comme on le voit encore trop souvent de nos jours.

Un cultivateur prévoyant s'y prendra beaucoup plus longtemps à l'avance et adoptera pour règle de commencer ses labours avant l'hiver. En principe, toutes les terres destinées aux semailles et aux plantations du printemps devront avoir reçu un profond labour du 15 Septembre au 15 Novembre. L'hiver alors, avec ses alternatives de gelée et de dégel, désagrège toutes les molécules et produit des effets d'ameublissement plus puissants que la main de l'homme ne saurait le faire. Beaucoup d'insectes et de plantes nuisibles sont aussi détruites par cette excellente pratique, et d'autant plus sûrement que les labours seront plus profonds.

Les terres argileuses, tenaces ne conviennent pas au sarrasin, ni les terres blanches arides ; en revanche, il se plaît sur les sols sablonneux, silicéo-argileux, granitiques, schisteux. Les nouveaux défrichements lui conviennent particulièrement : pourvu qu'on n'ait pas à craindre les gelées.

### Substances fertilisantes.

On emploie peu le fumier comme matière fertilisante à l'usage du sarrasin. Deux motifs semblent l'avoir exclu : la lenteur de sa décomposition à l'époque de la végétation du sarrasin, et le soulèvement du sol par la paille. En effet, cette plante demande à accomplir en très peu de temps toutes les phases de sa végétation ; il lui faut donc un engrais promptement soluble ; d'autre part, elle occupe le sol à une épo-

que de chaleurs, et l'on veut éviter que ces chaleurs pénètrent jusqu'aux racines.

Pour atteindre ce double but, les anciens bretons qui n'avaient pas à leur disposition les engrais pulvéruents des modernes, avaient imaginé de brûler leurs fumiers et de répandre les cendres, comme matières fertilisantes, sur leurs semailles de sarrasin.

Ceci explique l'enthousiasme avec lequel fut accueillie la découverte des effets du noir animal dans les pays à sarrasin. On trouvait tout à coup l'engrais pulvéruent recherché, et l'on conservait ses fumiers. La production des champs devait presque doubler, et c'est aussi ce que l'on a pu constater depuis les quarante années qui ont suivi.

L'emploi du noir animal, sa vogue immense mirent l'industrie en campagne, on fabriqua de toutes parts des engrais pulvéruents, et on fit des recherches sur tout le globe. Nous eûmes alors les engrais industriels, le guano du Pérou, les phosphates fossiles, le guano-phospho, les engrais chimiques, etc., etc. L'expérience a appris qu'il faut de 300 à 400 lbs de ces engrais par arpent.

#### Semille et récolte.

Sous notre climat de Grand-Jouan, on peut commencer à semer le sarrasin à partir du 25 mai ; les gelées ne sont plus à craindre. Il convient de s'arrêter au 30 juin. [On verra que ces époques qui conviennent au nord de la France, ce rapprochent assez des nôtres. *Réd. S. A.*] Les chaleurs deviennent alors trop forte, et d'ailleurs la récolte se ferait trop tard. J'ai souvent observé que le sarrasin, semé de bonne heure, donne des plantes plus vigoureuses, et celui semé tard rend plus de grain. Cela fait quelquefois la joie des retardataires, comme il s'en trouve toujours, et qui sèment jusqu'en juillet. Mais il faut alors que le mois de septembre soit particulièrement favorable, car, s'il survient des temps froids et pluvieux, cette belle récolte est grandement compromise.

On sème le sarrasin à la volée, à raison de 5 gallons par arpent, en moyenne. Les auteurs indiquent de 3 à 10 gallons, en citant les pays où sont employées ces diverses quantités. Je ne sais pas si ces diverses pratiques sont toujours fondées sur l'expérience, surtout en ce qui concerne l'épargne de la semence, car j'ai vu maintes fois des cultivateurs employer peu de semence uniquement par économie, et en éprouver ensuite des regrets. Cela réussit bien quelquefois, comme beaucoup de choses en agriculture, sous l'influence d'une température favorable ; mais, dans la plupart des cas, on a économisé quelques chelins à la semille et perdu plusieurs piastres par arpent à la récolte.

Cette récolte a communément lieu pendant le mois de septembre. La floraison du sarrasin se faisant successivement, la fructification suit la même marche. Il faut cependant bien se garder de vouloir faire ici une coupe prématurée. Il arrive toujours un moment où l'on reconnaît, à la teinte brune des grains et de la paille, que toute végétation est terminée. C'est ce moment que l'on choisit pour la récolte.

On coupe ordinairement le sarrasin à la faucille ; toutefois on commence à se servir de la faux avec un avantage marqué. Deux femmes peuvent suivre un faucheur pour ramasser les tiges et les dresser par petites gerbes debout. On place ces gerbes en lignes, en les écartant par le pied pour leur donner quelque solidité. Cette méthode est indispensable à une bonne dessiccation de la plante.

Nous recommandons fortement cette pratique après l'avoir essayé plusieurs années de suite. Le sarrasin est plus beau, et souvent, dans une belle saison, la paille en devient un excellent fourrage. [*Réd. S. A.*]

Lorsque le temps est beau, le sarrasin peut être rentré peu de jours après, et battu sur l'aire à la machine à battre. Mais, quand le temps est pluvieux, il est quelquefois difficile de se servir de la machine, attendu que les tiges humides s'attachent au batteur et ne passent pas. On est obligé alors de se servir de gaules et de fleaux, suivant l'usage de la localité. Cette circonstance est fâcheuse, car la machine à battre expédie la besogne beaucoup plus promptement, et utilise avantageusement les bras des femmes et des enfants. Mais sous l'empire du mauvais temps le cultivateur fait comme il peut, et le sarrasin ne peut pas longtemps attendre, car il germe très-vite ; c'est un des motifs pour lesquels j'ai recommandé d'éviter les semailles tardives. Des sarrasins qui ne viennent à maturité qu'au mois d'octobre courent toutes les mauvaises chances possibles ; cela peut réussir quelquefois par hasard, mais un cultivateur prudent évitera toujours de s'en remettre au hasard pour la récolte de ses produits.

#### Rendements.

On ne peut se dissimuler que le rendement en grain d'une récolte de sarrasin dépend encore plus de la température que de l'engrais, et même de la fertilité de la terre. Cette observation est générale, et l'on voit fréquemment des cantons voisins donner des produits fort dissemblables, suivant la répartition des pluies ou des gelées pendant la végétation de la plante. Le sol et l'engrais sont les mêmes, les cultivateurs ont donné les mêmes façons à leurs terres ; mais l'un des cantons a reçu, en temps op-

portun, une pluie bienfaisante, et le résultat immédiat a été une augmentation de produits.

On a quelquefois conclu que le sarrasin pourrait se passer d'engrais, pourvu que la température fût favorable ; c'est là une erreur contre laquelle il convient de se prémunir. La température agit avec d'autant plus d'efficacité que le sol est mieux fécondé ; mais elle est impuissante là où manquent les principes fertilisants. Des expériences directes, que j'ai faites pendant plusieurs années, et par conséquent sous des influences atmosphériques diverses, ont parfaitement élucidé cette question.

Par les causes diverses que j'ai énumérées dans cet écrit, les rendements d'une récolte de sarrasin sont donc fort variables, et cela en raison de l'incertitude du temps. On a eu quelquefois jusqu'à 50 minots par arpent, mais la moyenne ne s'élève à 35 que sur les terres bien cultivées.

#### Valeur économique.

Il ne suffit pas de produire et de récolter du sarrasin, il importe de connaître sa valeur ; et, il faut le dire, la plupart des auteurs lui ont rendu pleine justice.

D'après M. Gasparin, le prix réel du sarrasin serait, poids pour poids, moins de moitié de celui du blé, ou dans le rapport de 34 : 100. D'autre part, comme aliment, le sarrasin serait au froment, poids pour poids, comme 112 : 100. Ainsi le sarrasin est une nourriture à bon marché, celle peut-être qui est au meilleur marché possible.

Aussi, dans les pays où le sarrasin réussit bien habituellement, les cultivateurs ont-ils raison d'en faire une grande consommation dans leurs ménages. Il est encore plus avantageux pour eux de le consommer que de le vendre.

M. Isidore Pierre, de son côté, nous dit que les préparations connues sous le nom de galettes ou de crêpes de sarrasin constituent un aliment comparable au pain ordinaire de Paris, pour la proportion de phosphates et de principes azotés qu'elles renferment, et supérieur à ce pain pour la proportion de matières grasses.

Il faut bien qu'il en soit ainsi, lorsqu'on voit des populations nombreuses faire du sarrasin leur principal aliment, se bien porter et se livrer à tous les travaux de l'agriculture. Les Bretons qui en font un usage habituel, disent qu'aucune nourriture ne leur va mieux et ne les soutient mieux. Ils prétendent avoir toujours faim, lorsqu'ils sont privés de galettes de sarrasin.

Si des hommes, nous passons aux animaux, nous trouverons un excellent emploi du sarrasin, en grain ou en farine, pour la nourriture ou l'en-



graissement des bœufs, des vaches, des veaux, des porcs et des volailles. Je l'ai expérimenté cru ou cuit sur tous ces animaux, et j'ai toujours été satisfait des résultats.

Dans un engraissement de porcs comparé, que j'ai fait avec beaucoup de soin, dans le but de m'assurer quelle était la plus profitable, la farine d'orge ou la farine de sarrasin, le résultat fut entièrement en faveur de cette dernière. Il y a là un bon enseignement, car cette expérience nous prouve, encore une fois, pour les animaux comme pour les hommes, que le cultivateur doit surtout consommer le sarrasin sur son exploitation, plutôt que de le produire pour la vente. Il trouve plus de profits à vendre les autres grains.

Ces opérations de commerce sont surtout avantageuses avec l'avoine. Depuis plusieurs années, les récoltes d'avoine sont médiocres ou mauvaises, et ce grain est ordinairement assez cher. Il pouvait donc y avoir un certain profit à vendre ses avoines et à faire consommer les sarrasins.

En face de cette pénurie, beaucoup de cultivateurs, de propriétaires, de maîtres de poste, d'entrepreneurs de roulage ont songé à faire consommer du sarrasin à leurs chevaux. Depuis près de quarante années j'en fais usage sans aucun inconvénient, et Thaër le recommandait il y a environ un siècle, et cependant, pour beaucoup de personnes, cela semble encore une nouveauté des journaux.

Il n'est donc pas étonnant de trouver de fervents adeptes qui racontent les avantages qu'ils ont trouvés à substituer le sarrasin à l'avoine. M. Goussard de Mayolles, qui paraît avoir essayé pour la première fois, cette année, de donner à ses chevaux du sarrasin au lieu d'avoine, résume ainsi tous ces profits : « 1o. Le sarrasin est plus nourrissant que l'avoine ; 2o. il est meilleur marché d'un grand tiers ; 3o. il épuise la terre qui le produit moitié moins que l'avoine, par suite de l'azote qu'il emprunte à l'air ; 4o. substitué à l'orge pour les porcs, les moutons, il est plus nourrissant et plus assimilable ; 5o. enfin, dans les temps de disette, où l'avenir est inquiétant, il est bon de se souvenir que le sarrasin fait du pain. »

#### La paille.

La paille de sarrasin forme une très-bonne litière pour tous les animaux. Après le battage, on la met en meules et l'on prend tous les jours la quantité nécessaire pour garnir les étables. Il faut s'en servir aussitôt que possible à l'exclusion de toute autre litière, aussi longtemps qu'on en a à sa disposition ; car cette paille ne se conserve pas, elle pourrit ou tombe en poussière, et l'on risque de perdre une excellente matière à fumier.

Les rendements en pailles sont aussi

variables pour cette récolte que les rendements en grain : on peut compter en moyenne sur 100 à 150 bottes par arpent.

Les agriculteurs allemands ont formulé les opinions les plus contradictoires sur la paille de sarrasin, employée comme nourriture des bêtes bovines. Les uns en font une alimentation excellent pour l'hiver, les autres la trouve détestable au point de rendre les animaux malades et de faire avorter les vaches. Je crois cette paille fibreuse peu nutritive, peu lactifère ; mais je n'ai jamais vu qu'elle fût malsaine lorsqu'elle se trouvait dans de bonnes et normales conditions.

Si l'on a distribué aux animaux de la paille de sarrasin mouillée, ou pourrie, ou poussiéreuse, une telle paille a bien pu les incommoder ; mais tout autre fourrage en aussi mauvaises conditions eût produit des effets aussi délétères ; il n'y a à cela rien d'étonnant.

#### Fourrage d'été.

J'ai été très-surpris de lire dans un ouvrage récent que le sarrasin en vert formait un mauvais fourrage, que le bétail ne mangeait pas volontiers, et était exclu de la nourriture des animaux dans les pays à grandes cultures de sarrasin.

C'est là une erreur qui peut être préjudiciable à beaucoup de cultivateurs en les empêchant d'essayer ce fourrage, s'ils ne l'ont déjà fait ; je tiens à la combattre. Pour cela, je citerai ma pratique, qui date déjà de longues années, comme ce philosophe de l'antiquité devant lequel on niait le mouvement et qui se mit à marcher.

J'ai déjà dit, au commencement de cet article, quelles précieuses ressources le sarrasin en vert apportait au cultivateur sous le climat de la Bretagne.

Quand on veut semer du sarrasin pour fourrage, on se hasarde à semer un peu plus tôt que lorsqu'on destine la plante à porter graine. Ainsi, on commence dès le 15 mai et on emploie 1 minot de semence à l'arpent.

Ce fourrage offre souvent une ressource des plus précieuses au milieu des grandes chaleurs de l'été. Son rendement est d'environ 15,000 lbs par arpent, plus ou moins, suivant la fécondité de la terre et la température de l'année. Dans des années de sécheresse, je n'ai pu avoir que 10,000 lbs, tandis qu'avec une saison favorable il m'est arrivé d'atteindre jusqu'au poids de 22,000 lbs.

C'est une excellente nourriture verte pour les bœufs et les vaches que l'on tient à l'étable, et que l'on fauche au moment de la plus grande floraison. Toutefois, comme elle est excessivement acqueuse, surtout dans les commencements, avant la formation du grain, j'ai toujours soin de

tion de trèfle sec, de vesces ou de foin, pendant qu'ils reçoivent du sarrasin en vert.

La valeur nutritive de ce fourrage est nécessairement variable, suivant qu'on le fauche à une époque plus ou moins avancée de sa végétation. Par des expériences directes, j'ai constaté que, pour 100 de foin, il fallait de 380 à 430 de tiges et feuilles de sarrasin. Mais, dans ma pratique journalière, et formant les rations de mes animaux, j'ai adopté la moyenne de 400. Ainsi, un bœuf ou une vache devant avoir une ration, valeur en foin, de 36lbs, je donne 12lbs de foin et 72lbs de sarrasin ; ou bien, une partie de la ration est composée de trèfle, et une autre partie de sarrasin. Toutes les bêtes bovines consomment parfaitement ainsi le sarrasin en vert.

Mathieu de Dombasle rapporte que, dans une partie du Hanovre où le trèfle ne vient pas, cette plante verte forme la principale nourriture des bestiaux.

Où le trèfle ne réussit pas partout, les cultivateurs qui voudraient nourrir à l'étable, feront bien d'imiter les habitants du Hanovre ; ils y trouveront souvent un bon profit.

Mais si le sarrasin en vert convient très-bien aux bêtes bovines, il ne paraît pas qu'il en soit de même pour les bêtes ovines. Plusieurs observateurs, et notamment M. Magne, directeur de l'École d'Alfort, ont signalé une affection de tête assez grave sur des moutons qui avaient mangé des tiges et des feuilles de sarrasin ; on signale aussi de mauvais effets chez les porcs. Dans ce cas, le meilleur est de s'abstenir, ce qui me paraît d'autant plus facile que cette nourriture arrive à une époque où les moutons trouvent des pâturages beaucoup plus économiques.

#### Sarrasin enfoui en vert.

Le sarrasin passe avec raison pour une des meilleures plantes à enfouir en vert. Il a pour lui l'économie de la semence, une croissance très-prompte et un poids assez élevé de matières. Dans l'espace de deux mois, la plante verte est arrivée à son maximum de production. Elle peut atteindre souvent un poids de 20,000 lbs.

Une question se présente ici. Est-il bien certain qu'un sarrasin enfoui remplace avantageusement la jachère qui l'aurait remplacé ? Cela est fort douteux, du moins sur le sol de Grand-Jouan, où j'ai fait mes expériences à ce sujet.

Dans les meilleures conditions en faveur du sarrasin, conditions rarement réalisables, lesquelles comportent une semence de sarrasin en juin, sur une terre bien préparée, et un enfouissement en août, les résultats ont été inférieurs à ceux obtenus par la jachère. Ceci est le fait brut, d'où il ressort clairement que l'en-

fouissement en vert de sarrasin n'offre pas les avantages que l'on a cru souvent y trouver.

A un autre point de vue, je dirai qu'il est plus profitable de faire consommer un champ de sarrasin en vert par le bétail, ou de le récolter à grain, que de l'enfouir en vert comme engrais.

On se trompe étrangement lorsqu'on avance au hasard qu'un sarrasin enfoui en vert équivaut à une demi-fumure. Une fumure quelconque apporte au sol des éléments de fertilité nouveaux en engrais organiques et engrais minéraux. (1)

Le sarrasin ne peut transmettre que les éléments aériens qu'il a puisés dans l'atmosphère, azote, carbone, etc. Quand aux minéraux dont il est constitué, il les a empruntés au sol, et il ne fait que rendre ce qu'il a reçu pendant sa végétation. Donc, s'il enrichit le sol en matières organiques, il ne fait que restituer les matières minérales. C'est un engrais incomplet.

Pour tirer tout le parti désirable des végétaux enfouis, il est nécessaire de leur adjoindre les substances minérales, chaux, potasse, phosphate, qui conviennent au sol sur lequel on opère. Il est mieux encore de répandre les minéraux au moment de la semence du sarrasin. Sa végétation y gagnera beaucoup, et, par là même, on augmentera sa puissance à absorber les éléments aériens dans l'atmosphère.

Cette courte étude sur l'enfouissement en vert des végétaux nous enseigne que cette pratique agricole, si souvent prônée, n'est pas aussi simple qu'on se l'imagine. Pour être profitable, elle demande des réflexions au cultivateur, lequel doit toujours peser les avantages et les inconvénients de ses opérations.

Toutefois, si l'on se décide à enfouir en vert un champ de sarrasin, je recommande de ne pas faucher les tiges préalablement, ni de passer un rouleau. On perd ainsi son temps et on fait un travail défectueux. Le meilleur est d'attacher une chaîne au régulateur ou un crochet d'attelage de la charrue, et au bout de la chaîne on suspend un boulet de fer du poids de 2 1/2 lbs. La chaîne aura une longueur de 4 1/2 à 6 1/2 pieds et traînera le boulet sur versoir. Au fur et à mesure que la charrue avance, le sarrasin est couché dans la raie au moyen de cet appareil, sans aucun frais, et mieux que par la main de l'homme.

J. RIEFFEL.

(Annuaire de l'Ecole de Grand-Jouan)

(1) Ces vues qui sont celles d'un homme pratique, qui s'est distingué par ces recherches scientifiques et pour ses essais pendant de nombreuses années, méritent d'être considérées attentivement; cependant nous avouons qu'elles sont pour nous et pour bien d'autres une surprise.—[R. S. A.]

La Laiterie.

Dans la plupart des exploitations rurales, la laiterie est encore loin de donner tout le produit dont elle est susceptible, et cela faute des connaissances nécessaires pour la bien conduire. Le peu de bénéfices qu'elle procure empêche même d'augmenter le nombre des vaches; le cultivateur qui n'élève pas d'autres animaux est ainsi privé d'un surcroît de fumier qui serait si utile pour obtenir de plus abondantes récoltes.

En effet, si la laiterie rapportait plus que le lait, le beurre et le fromage nécessaires dans l'exploitation, si la vente des produits qu'elle donne pouvait se faire au loin dans les villes, et par ce moyen fournir de l'argent net, le cultivateur ne craindrait plus de faire des avances pour augmenter son bétail, pour le mieux nourrir surtout; il ne tarderait pas à se convaincre de ce que les bons cultivateurs savent déjà, que dans tous les animaux, dans les vaches surtout, les produits sont en raison du surcroît bien réglé de nourriture que l'animal reçoit en santé, et qu'après la ration suffisante pour entretenir la vie, une dose additionnelle de nourriture accroît notablement la quantité de lait, de graisse, de poids, et qu'on trouve du profit à la donner. C'est une vérité dont les cultivateurs ne sont pas assez persuadés, et qui explique pourquoi celui qui nourrit peu ses bestiaux n'en retire point de profit, tandis que celui qui les nourrit bien en tire un bénéfice souvent considérable. La culture des fourrages de toute espèce prendrait de l'extension, et bientôt le vilain friche diminuerait sensiblement sous les récoltes de plantes sarclées et de prairies artificielles: qui sait même si l'établissement d'une porcherie considérable, qui s'allie si bien avec celui d'une laiterie, ne viendrait pas augmenter et les bénéfices de la ferme et la masse des fumiers! tant il est vrai qu'il est rare qu'en agriculture, comme dans beaucoup d'autres industries, une première amélioration n'en amène pas plusieurs autres à sa suite!

Du lait et de ses parties constituantes.

Le lait est un liquide qui varie de saveur, suivant les espèces d'animaux domestiques qui le produisent: ainsi le lait de vache n'est pas tout à fait semblable au lait de chèvre, au lait de brebis; sa composition intime est encore plus différente chez d'autres espèces. Cependant, ces laits divers ont des propriétés communes, qui font reconnaître ce liquide de quelque animal qu'il vienne.

Ainsi, le lait est un liquide blanc opaque, légèrement sucré, d'une odeur et d'une saveur douces, qui, au moment où il sort des mamelles, a

un goût particulier qui ne plaît généralement pas aux personnes adultes, et qui fait dire que le lait sent la vache, sent la brebis, sent la chèvre; il plaît, au contraire, à presque tout le monde lorsqu'il s'est refroidi lentement: ce n'est donc qu'après un espace de temps écoulé depuis la traite, qu'il faut faire usage du lait lorsqu'on veut l'avoir le meilleur possible, c'est-à-dire, au goût du plus grand nombre.

Non-seulement le lait varie de qualité dans les femelles des différentes espèces d'animaux, mais il varie aussi dans la même femelle, suivant la nourriture de celle-ci, suivant son état de santé: le lait du commencement de la traite est même tout différent de celui de la fin de cette même traite; en sorte qu'il paraît impossible de trouver deux laits parfaitement semblables. Dans le cours de cet ouvrage, on verra les principales applications économiques à faire d'après cette observation, qui devient donc très-importante.

Laisse en repos, le lait ne tarde pas à se séparer naturellement en trois couches distinctes, l'une supérieure, la crème, la seconde intermédiaire, le petit-lait; enfin la troisième, la plus lourde, le caillé.

La crème est un corps gras composé de globules butyreux tenus en suspension dans le liquide frais et qui bientôt monte à la surface en vertu de sa densité peu considérable. C'est la crème qui produit le beurre, et on l'appelle encore butyrum parmi les hommes de science.

Le petit-lait ou sérum est un liquide légèrement opalin, acide, renfermant de la lactine et de l'acide lactique, et enfin de l'albumine; il contient beaucoup d'eau.

Le caillé ou caséum, partie qui constitue principalement le fromage, en s'unissant à l'acide lactique, est devenu insoluble; il renferme aussi de l'albumine.

L'albumine et le caséum, deux substances azotées, forment surtout la partie nutritive (plastique) du laitage; la lactine ou sucre de lait, principe immédiat, est contenu en dissolution dans le sérum ou petit-lait; en présence de l'albumine et de la caséine, la lactine se transforme en acide lactique plus ou moins complètement.

Elémentairement donc, et en moyenne, le lait de vache se compose ainsi:

Caséum et albumine.....	4	} 100
Butyrum, beurre, matière grasse..	4	
Lactine, sucre de lait.....	5	
Eau.....	87	

Si nous poussions plus loin l'analyse, nous verrions que le petit-lait ou sérum contient en dissolution divers sels, tels que les chlorures de soude et de potasse, du sulfate de potasse, di-

vers phosphates et lactates ; que le caséum et l'albumine sont unis à une légère proportion de phosphate de chaux.

Mais le départ, ou, si mieux on aime, la séparation du butyrum, du sérum et du caséum ne s'opère pas d'une manière semblable à toutes les températures : à celle de 10 à 120 C. le lait se divise en deux parts d'abord, la crème au-dessus, puis au fond le sérum contenant en dissolution le caillé ; si le contact avec l'air se prolonge, l'acide lactique se développant, le caséum devenu insoluble, se sépare du petit-lait en flocons blancs qui se précipitent au fond du vase. Quand la température est artificiellement élevée à 25 ou 30 C., on n'obtiendra que deux divisions du lait, la coagulation trop prompte ne donnant pas le temps de monter à la crème qui se trouve empressée dans le caillé.

Le lait, nourriture des jeunes animaux, renferme tous les éléments utiles à leur développement ; il n'est pas sans de frappantes ressemblances de composition avec le sang des animaux, l'œuf des oiseaux, la graine des végétaux. Il constitue pour l'homme un précieux aliment, dans les temps de santé et surtout dans les cas de maladie ; aussi a-t-on cherché divers moyens de le conserver dans les voyages de long cours sur mer, ou de l'expédition au loin sans qu'il éprouvât de modifications.

L'addition des alcalis (carbonate de soude, par exemple) retarde et empêche sa coagulation, en neutralisant les acides, ou dissolvant le caséum. M. Braconnot a utilisé cette propriété des alcalis pour obtenir le lait sous une forme très-concentrée. Il chauffe le lait à 450 C., ajoute peu à peu de l'acide hydrochlorique pour déterminer la coagulation. Il lave et presse ce caillé pour le faire chauffer de nouveau avec du carbonate de soude et un peu d'eau ; le caillé se dissout alors et forme une crème épaisse qui, mêlée à du sucre et chauffée avec précaution, peut fournir un sirop agréable et homogène. Ce sirop concentré peut former une pâte qu'on découpe en tablettes, qu'on dessèche à l'étuve et qui peut se conserver indéfiniment au sec. Ces tablettes délayées dans l'eau chaude reconstituent un liquide presque aussi agréable que le lait frais et qu'on peut employer aux mêmes usages.

Il est bien connu que la valeur du lait est déterminée par la quantité de crème qu'il fournit ; mais cette quantité varie selon la santé de la vache, son âge, sa nourriture, et qu'il y a plus ou moins de temps qu'elle a vêlé.

Le lactomètre est un instrument très-simple, que tout cultivateur intelligent ne manquera pas d'employer, et au moyen duquel il pourra connaître avec précision la quantité de crème que donnera le lait de diffé-

rentes vaches, ou que donnera le lait de la même vache, mais nourrie d'aliments différents.

#### LE LACTOMÈTRE.

Le lactomètre est un tube de verre de 4 pouces de haut et 1 pouce de diamètre intérieur, ouvert par le haut, et dans le bas fermé par un pied ou support de 2 pieds de diamètre. Pour faire l'échelle, on a divisé la contenance de ce tube en 100 parties égales ou degrés, et ce au moyen du jaugeage ; ce qui a été plus facile, et surtout moins coûteux, que d'avoir calibré l'intérieur du tube, et divisé la hauteur en 100 parties égales, ce qui eût donné le même résultat. Avec la pointe du diamant on a gravé sur le verre 30 de ces degrés, à partir du cercle supérieur qui est marqué 0 (zéro). Chaque tube contient 7½ pouces cube d'eau jusqu'au zéro, et chaque 2½ pouces cubes est marqué par un cercle tracé au diamant ; ce qui rendra ces tubes utiles quand, pour divers usages, on voudra deux ponces et demi ou 5 ponces bien exacts.

On a autant de ces tubes que l'on veut, on les maintient verticalement dans une espèce de châssis ou porte-huillier en fer-blanc, ou même en bois.

Si dans le même moment on remplit plusieurs de ces tubes avec différents laits fraîchement tirés, et qu'on expose les tubes à la même température, la crème se formera au-dessus du lait, et l'épaisseur de la crème sera vue au travers du verre et indiquée par les degrés numérotés. Chaque degré de crème sera un centième du lait mis dans le tube. Ainsi on verra aisément l'influence qu'auront sur la quantité de la crème les divers pâturages et les aliments dont on nourrira les vaches.

Comme on a vu précédemment que le lait, trait le dernier, est beaucoup plus riche en crème que celui tiré le premier, il faut, quand on veut connaître combien le lait d'une vache donne de crème en moyenne, traire la vache bien à fond, remuer la traite, pour bien mélanger les laits, remplir le tube de ce mélange, et on l'examinera vingt-quatre heures après, temps nécessaire pour que toute la crème puisse monter.

#### De la crème et du beurre.

Quand on laisse reposer et refroidir le lait, sa surface se couvre insensiblement d'une matière épaisse, onctueuse, très-agrable au goût, quelquefois d'une couleur jaunâtre, mais souvent d'un blanc mat ; elle est connue sous le nom de *crème*. Il résulte des expériences de Parmentier et Deyeux qu'elle est toute formée dans le lait, et qu'elle ne fait que s'en séparer par le repos et le refroidissement. Le lait qui sort du pis de la vache serait donc composé d'un fluide

blanc qui tiendrait la crème en suspension.

La crème est principalement composée de globules d'un diamètre très-ténu qui, dans une enveloppe très-mince renferme le butyrum ou beurre. Par la chaleur ou par l'agitation, l'enveloppe de ces globules se déchire et met le butyrum en liberté. Ce sont ces globules blancs qui communiquent au lait sa blancheur et son opacité ; se sont les enveloppes des globules qui donnent le même aspect au lait de beurre. Élémentairement, le beurre, supposé pur, est un principe gras immédiat, formé de d'oleine, de butyrine, d'acide butyrique, qui lui donne son odeur particulière, et d'un principe colorant.

Le lait dont on a séparé la crème s'appelle *lait écrémé* ; nous en parlerons dans un instant.

Si, maintenant, on prend la crème à part, et si l'on agit par un mouvement continu, elle se sépare en deux parties, dont l'une est une matière grasse, blanche ou jaunâtre, à demi solide, d'une saveur et d'une odeur douces, généralement agréable au goût, susceptible de se liquéfier à une température peu élevée et de prendre, au contraire, de la consistance à un froid de quelques degrés au-dessous de zéro ; c'est le *beurre*. Nous verrons, dans le cours de ces articles, qu'on peut le séparer directement du lait nouveau sans attendre que la crème se soit formée ; mais c'est comme nous le verrons aussi, une mauvaise méthode.

#### Du lait de beurre.

Le second composant de la crème est un liquide blanchâtre, très-fluide, qui a beaucoup de rapport avec le lait écrémé ; on l'appelle *lait de beurre*. Suivant Parmentier et Deyeux, il est composé des mêmes éléments que le lait écrémé, seulement il passe plus facilement à l'état acidulé : on pourrait donc dire que le beurre n'est que de la crème, dont on a extrait tout le liquide dans lequel cette crème était primitivement contenue ; mais il est probable que l'agitation de la crème, son contact plus multiplié avec l'air, lorsqu'on pratique l'opération de battre le beurre, et même la légère augmentation de chaleur qui se manifeste lors de cette opération, donnent à la crème les qualités nouvelles qui constituent le beurre et le différencient de la crème.

Le lait de beurre renferme du petit-lait ou sérum, tenant en suspension les enveloppes des globules butyreux. Il forme, en été surtout, une nourriture agréable et rafraîchissante pour l'homme ; il peut être employé avec avantage, au lieu d'eau, et en certaine proportion, dans le pétrissage du pain, et on se contente trop souvent de l'abandonner aux porcs.



**Du lait écrémé ou lait maigre.**

Quand le lait a été écrémé, il n'a plus cette couleur d'un blanc mat, ni cette onctuosité qu'il avait au sortir des mamelles ; il est plus fluide, et il n'est plus aussi agréable au goût ; c'est ce liquide qu'on vend souvent pour du lait dans les grandes villes. Il contient encore, outre une légère portion de crème, deux substances que le repos sépare aussi comme il a déjà séparé la crème.

**Du caillé, ou de la matière caséuse ou fromageuse.**

Si on continue à laisser reposer le lait écrémé, il passe plus ou moins vite, suivant la température du local et suivant d'autres circonstances, à une espèce de fermentation intérieure. D'abord il surit et il ne tarde pas ensuite à se prendre en un coagulum ou masse homogène plus ou moins solide. Le même effet se produit beaucoup plus promptement si on mêle au lait écrémé une certaine quantité de vinaigre ou de toute autre substance acide. Ce coagulum se sépare facilement, surtout lorsqu'on l'agite, d'une sérosité de couleur citrine dans laquelle il nage : il a été appelé le *caillé*, et la matière liquide le *petit-lait*. Le caillé est la matière qui sert à faire les divers fromages. On peut faire cailler le lait sans avoir fait préalablement monter et séparer la crème. Dans ce cas, la crème reste mêlée en très-grande partie avec la matière caséuse, et elle donne aux fromages des qualités différentes dont on parlera dans l'ouvrage.

**Du petit-lait.**

Le liquide ou la sérosité d'une couleur légèrement jaune-pâle, dans laquelle nage le caillé, est le *petit-lait*. Il est assez doux et agréable pour beaucoup de personnes lorsqu'il est nouveau et frais et quand on n'a pas employé une liqueur pour faire cailler le lait ; dans le cas contraire, il est acide et plaît à peu de personnes. Le petit-lait est rafraîchissant et très-légèrement purgatif.

D'après ce qui précède, on voit que le lait nouvellement trait se comporte ou se divise de la manière suivante :

Lait en	{	crème en	{	beurre
		et		et lait de beurre ;
lait écrémé en	{	caillé	{	caillé
		et petit-lait.		

Mais on voit aussi que le lait de beurre étant presque identique avec le lait écrémé, ou plutôt, n'étant que le même liquide qui a subi des modifications par le battage nécessaire pour obtenir le beurre, on peut dire plus exactement que le lait se divise de la manière suivante :

Lait en	{	crème ou matière du beurre ;
		caillé ou matière du fromage, et petit-lait.

Il ne faut pas croire cependant que

ces trois substances se séparent entièrement l'une de l'autre, ce serait une erreur. Ainsi la crème retient toujours avec elle une certaine quantité de caillé et de petit-lait, le caillé retient une petite quantité de crème et de petit-lait, et le petit-lait ne se dépeuille complètement des matières butyreuse et caséuse qu'avec difficulté.

Il ne faut pas croire non plus que le beurre soit tout à fait de la crème pure, privée du lait qui la tenait emprisonnée, qu'on me pardonne l'expression ; il est probable, comme nous l'avons déjà dit, que, par le battage, la crème acquiert des propriétés qu'elle n'avait pas dans le lait et qui la changent en beurre. Quant à la matière caséuse, il est à peu près certain qu'en se séparant du petit-lait, et en passant à l'état de caillé, elle se combine avec un acide et prend de nouvelles qualités ; mais ces changements ne sont pas pris en considération dans l'art de faire le beurre et les fromages.

Tels sont les produits immédiats que donne le lait abandonné à lui-même ; traité par les réactifs chimiques, il en donne d'autres, que M. Chevreul a appelés de la *oléine*, de la *stéarine*, de la *butyrine*, de la *caproïne*, de la *caprine* ; nous n'en parlerons pas, parce qu'ils ne servent point pour l'objet qui nous occupe.

Il est cependant une question relative à la composition du lait, à laquelle nous devons donner une solution.

**QUESTIONS PRATIQUES.**—*Peut-on partout faire de bon beurre et de bon fromage ?*

On a dit que quelques-uns des principes existants dans le lait étaient assez actifs pour donner au beurre ou au fromage certains goûts ou certaines qualités qui rendraient ce beurre ou ces fromages de qualité inférieure ou supérieure, suivant la plus ou moins grande portion de ces principes. Or, comme ces principes, dans quelques localités, tiennent à la nature de la nourriture des animaux, on a prétendu qu'il était impossible, dans ces localités, de faire du beurre ou des fromages de qualité semblable à celle d'autres localités.

Cette prévention, en partie vraie, est totalement dépourvue de base dans la plupart des cas ; c'est ce que nous allons démontrer.

Les faits prouvent d'abord que le lait des différentes espèces d'animaux est différent et qu'il donne un beurre et des fromages différents ; ceci est bien positif. Ce n'est donc pas là le point de la question ; c'est de savoir si le *lait des animaux de la même espèce* peut assez varier, en raison de la nourriture fournie par les localités, pour ne pouvoir, dans l'une donner le même fromage que dans l'autre.

Faisons d'abord une distinction bien

importante, bien réelle, entre les produits immédiats du lait qu'on peut voir qu'on peut mesurer et ceux qu'on ne peut saisir et qui produisent la *saveur* et l'*odeur*.

Si on dit que la nourriture apporte une variation proportionnelle assez grande dans les premiers produits du lait, tels que la matière du beurre, celle du fromage et celle du petit lait, pour qu'on ne puisse pas partout fabriquer le même beurre et les mêmes fromages, c'est là qu'est l'erreur.

L'expérience démontre que, partout où les pâturages entretiennent le bétail en très-bon état en fort bonne santé, le lait contient, à si peu de chose près, les mêmes proportions butyreuse, [de beurre] caséuse [de fromage] et séreuse [de petit lait] propres à chaque espèce, qu'on ne trouve réellement pas de différence dans le lait des animaux placés dans des pâturages différents ; il en est de même des fourrages artificiels, et le lait des vaches nourries avec du mil du sainfoin et de la luzerne, avec du seigle ou de l'orge coupés en vert, est aussi bon, aussi abondant en principes butyreux et caséux que celui des vaches nourries dans les pâturages naturels les plus renommés. (1)

Dans tous les pays où les vaches seront donc bien nourries au vert et très-bien portantes, on pourra fabriquer d'excellents beurres et d'excellents fromages de *longue garde*, dont les qualités, si la fabrication est bien la même, ne varieront pas plus entre elles que les beurres ou les fromages d'une localité donnée ne varient entre eux, et cela parce que dans le *beurre* et le *fromage* fabriqués EN GRAND, conséquemment AVEC DE GRANDES MASSES DE LAIT il s'établit une sorte de *qualité moyenne de lait* qui tend à faire disparaître les proportions différentes des principes immédiats du lait de chaque animal.

Mais, si nous examinons la question par rapport aux autres principes du lait, à ceux que nous ne pouvons distinguer qu'au moyen du goût et de l'odorat, la solution de la question n'est plus tout à fait la même, et il faut distinguer deux cas ; celui où les produits du laitage doivent être fabriqués en petite quantité à la fois et consommés frais, et celui où ces mêmes produits doivent être fabriqués en grande masse et consommés longtemps après leur fabrication, éprouver, par conséquent, une longue et lente fermentation.

Dans le premier cas, dans celui où le produit est fabriqué en petite quantité et consommé frais, il n'y a pas de doute que ce produit pouvant être fabriqué avec le lait d'un seul animal d'une constitution particulière, ou

(1) Nous ne plaçons pas ici le trèfle, parce que, donné pendant longtemps en vert, il a une action sur la santé des vaches, et qu'il peut, par suite, produire un changement dans le lait.

dans un état de santé équivoque, ou seulement avec celui de quelques animaux parmi lesquels il y en aura un de malade ou d'une constitution particulière, il n'y a pas de doute, dis-je, qu'il ne puisse y avoir des différences assez sensibles dans la saveur, dans l'odeur du produit pour rendre celui d'une étable bon et celui d'une étable mauvais. Tous les jours on en voit des exemples dans le beurre frais et surtout dans les fromages à la crème. Le mode de fabrication a beau être le même, le goût des beurres et des fromages est différent et plus ou moins agréable ; rien, dans ce cas, ne contre-balance assez l'effet produit par la saveur ou l'odeur particulière au lait d'un des animaux qui ont donné la petite masse de lait nécessaire pour fournir le produit.

Dans le second cas, au contraire, dans celui où le produit est fabriqué en grand et gardé longtemps, comme cela arrive pour les fromages de longue garde, tels que les fromages de Gruyères, de Chester, de Parmesan, de Hollande, de Roquefort d'Auvergne, alors les qualités particulières au lait d'un animal sont contre-balancées par celles du lait de tous les autres animaux, et il s'établit sous ce rapport une qualité moyenne de lait qui tend à donner au produit fabriqué les mêmes qualités, à des différences imperceptibles près, si la fabrication est bien la même.

De plus, la longue et lente fermentation qui s'établit pendant tout le temps que dure la garde des fromages, en faisant subir des altérations profondes au principe du fromage, tend à faire disparaître les propriétés spécifiques qui distinguent les uns des autres les fromages frais.

Enfin, certaines manipulations prolongées, telles que la division extrême du caillé, sa cuisson lente et à une haute température, ensuite l'addition de quelques substances sapides et odorantes tendent à produire le même résultat, c'est-à-dire à rendre tous ces fromages de plus en plus identiques, si la fabrication est bien la même.

L'expérience, d'ailleurs, est là pour confirmer ces données.

On disait qu'on ne pouvait fabriquer des fromages de Gruyères qu'en Suisse, parce qu'il fallait les races de vaches et les pâturages des montagnes de la Suisse, pour avoir ces mêmes fromages. Maintenant on fabrique ces fromages dans le Jura, avec les races du Jura nourries dans ces mêmes pâturages du Jura, on en fabrique en Lorraine, on en fabrique en Normandie, on en fabrique sur les bords de la Garonne.

On consomme en Angleterre cinquante fois plus de fromage de Chester que le comté de Chester n'en produit, et, quand on parcourt l'Angleterre, on voit qu'on fabrique de ce fromage aussi bien au nord qu'au midi :

on en a fabriqué également en France à diverses époques.

On a fabriqué, en France, d'autres fromages d'Angleterre et des fromages de Hollande d'aussi bonne qualité que dans les pays de fabrication originaire : on a fabriqué mêmes des fromages de Parmesan ; enfin, le bon fromage de Brie, si difficile à fabriquer, même en Brie a été imité parfaitement en Bretagne par M. Trochu.

Tout tend donc à prouver que partout où les vaches sont nourries avec de bons pâturages et de bon fourrages, et où elles sont dans un état florissant de santé, leur lait est assez identique pour qu'on puisse fabriquer indistinctement tous les fromages de longue garde.

Il faut dire cependant que le beurre paraît conserver jusqu'à certain point le goût et l'odeur bons ou mauvais qui deviennent manifeste immédiatement après sa confection et que la qualité du lait de quelques animaux lui donne. On peut croire que la cause de cette propriété du beurre vient, d'une part, de ce que les procédés de fabrication sont bien moins compliqués, bien moins propres à faire disparaître ce goût et cette odeur, et, d'autre part, de ce que, une fois fabriqué, il ne peut plus éprouver sans se gâter, la fermentation lente qu'éprouvent les fromages de longue garde et qui contribue, au contraire, si efficacement à leur donner les bonnes qualités qu'on y remarque.

Nous avons cru devoir donner ces explications, qui suffiront, nous l'espérons, pour déraciner tout à fait un préjugé qui s'opposerait aux tentatives de fabrication des fromages de longue garde, et qui pourrait ainsi être préjudiciable à un grand nombre de cultivateurs.

Quand les brebis vont aux champs

La plus sage va devant.

Nous ressemblons à la louve, qui ne pouvant tondre la brebis, l'écorche.

Il n'est pas toujours saison

De tondre brebis et mouton.

Parler français comme une vache espagnole

Quand chacun se mêle de son métier, les vaches en sont mieux gardées

Manger de la vache enragée.

Bon homme, garde ta vache.

Il n'est rien de tel que le plancher des vaches.

Tuer le veau gras.

Brides à veaux, chose inutile.

Mieux vaut laisser la peau que le veau.

Mieux aime truie son que rose.

Nulle souris sans pertuis.

Blanches souris, chiens à rien faire.

Faire comme le singe, tirer les marrons du feu avec la patte du chat.

C'est un serpent que j'ai réchauffé dans mon sein.

Le renard cache sa queue, le marchand son défaut.

## La Semaine Agricole.

MONTRÉAL, 7 JUILLET 1870.

### LE CONCOURS PROVINCIAL AGRICOLE et INDUSTRIEL

POUR 1870

OUVERT AU MONDE ENTIER!

Aura lieu en la Cité de Montréal

MARDI, MERCREDI, JEUDI ET VENDREDI

13, 14, 15 ET 16 SEPTEMBRE

SUR LE TERRAIN, AVENUE MONT-ROYAL

Près du Mile-End.

Prix offerts ..... \$12,000 à \$15,000

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

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

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

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

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

**GEORGE LECLERE,**

Secrétaire, C. A. P. Q.

Montréal, 14 juin 1870.

### Glacières économiques. Bons labours.

Dans une petite excursion que nous faisons dernièrement nous avons eu occasion de voir, chez M. Benoit, M. P., pour Chambly et membre du Conseil d'Agriculture, une excellente glacière qui fournit pendant toute la saison assez de glace pour le bien de la famille. Cette glacière est faite à peu près comme celles que nous avons décrites dans le premier volume de la *Semaine Agricole*. Elle a été placée dans le coin d'une remise où elle n'occupe qu'un espace de 8 pieds carrés. Elle consiste dans un double entourage en planches d'un pouce et un quart, laissant un vide d'un pied

de largeur dans lequel on a foulé du bran-de-scie. Le fond qui est bien égouté, est recouvert d'une semblable couche de bran-de-scie. Le dessus est pareillement recouvert. Six bonnes charges de glace bien cor-dée, et sciée sur les quatre faces suffisent pour l'emplir. Aussitôt que la glace a suffisamment baissé dans la glacière, M. B. fait remettre, par dessus quelques pouces de bran-de-scie ce qui contribue beaucoup à sa conservation. Deux portes, dont une doublée de manière à contenir quelques pouces de bran-de-scie, donnent accès à la glace. Cette glacière toute finie n'a coûté que cinq piastres. Est-ce que cela vaut la peine de s'en passer ?

Ajoutons que Mr. Benoit est obligé d'aller chercher sa glace à cinq milles et qu'il ne regrette pas ce trajet. Quand tous nos cultivateurs à l'aise se donneront-ils le luxe d'une glacière ? Qu'ils se rappellent que c'est un luxe qui ne coûte rien puisqu'ils en gagneraient plus que la valeur chaque année.

En se rendant à la fameuse tourbière de St. Hubert que M. Benoit a eu la complaisance de nous faire visiter et dont nous aurons peut-être occasion de parler plus tard, nous avons pu admirer les magnifiques prairies des environs, dont quelques morceaux, inondés au printemps, donnent annuellement jusqu'à 400 bottes de foin par arpent. Nous avons pu voir aussi quel soin on apporte aux labours. C'est un progrès que nous aimons à constater et qui fait honneur aux cultivateurs canadiens du Comté de Chambly. Ces MM. ont pu juger du surcroît de récoltes obtenu sur les terres cultivées par les Ecossais dans les environs de Montréal et ils ont justement attribué une grande partie de leurs succès à la perfection du labour. Aujourd'hui, on voit généralement dans toute cette localité, des planches d'égale largeur et droites, une surface unie qui dénote que la charrue à du retourner partout la même épaisseur de terre. Nous avons admiré d'une manière toute particulière une petite pièce de prairie que M. Benoit, lui-même, venait de labourer pour y semer du sarrasin. Malgré que le foin y fut fort long (au-delà d'un pied) les raies étaient droites, serrées les unes contre les autres, et d'égale épaisseur partout.

Inutile d'ajouter que nos petites charrues en fonte, si répandues dans toute la Province, comptent ici parmi les choses du passé, et que les cultivateurs canadiens de ce comté, sont pleinement persuadés que pour faire un excellent labour il faut une excellente charrue qui tienne assez solidement dans la terre pour ne pas dévier au moindre obstacle. Ils savent aussi que pour tailler des planches bien droites il est important de planter d'avance des bayettes ou jalons, et que cet ouvrage prend moins de temps et donne plus de satisfaction que les faux tours qu'ils faut toujours faire quand les planches sont mal taillées. On emploie ici généralement la longue charrue toute en fer dite charrue écossaise.

### Cheval Anglo-Normand.

Nous avons eu occasion de voir ces jours derniers le magnifique étalon importé par la société d'Agriculture de Chambly. Il appartient à la race dite Normande améliorée et qui provient de croisements avec le pur sang anglais dit *Iriste Hunter*. Celui dont nous parlons possède à un haut degré, les formes élégantes et l'activité du cheval de selle et de carosse, en même temps qu'il démontre une grande force de traction. Nous sommes convaincu que ce cheval rendra de grands services dans les environs de Montréal où l'on trouvera toujours un excellent marché pour les beaux et bons chevaux. Le cultivateur pourra en attendant tirer profit de ses jeunes chevaux jusqu'à l'âge de cinq à six ans, en leur faisant faire les travaux légers de la ferme.

Un bon nombre de cultivateurs distingués semblent préférer les races de moyenne grosseur aux chevaux très lourds, et nous croyons qu'ils ont raison. A l'exception des lourds charrois, sur les grandes routes dans les environs des villes, il y a peu de travaux sur une terre qui ne puissent se faire avec de bons chevaux, actifs mais doux, qui pèsent de 1200 à 1300 lbs. Ces chevaux sont ordinairement plus vigoureux, mieux traversés et moins sujets aux maladies de toutes espèces. Puisqu'il semble impossible de retrouver notre belle race canadienne, d'après ce que nous pouvons

voir, il nous semble que les chevaux comme celui dont nous venons de parler sont ceux qui nous rendront les plus grands services.

### Travaux de la saison.

MM. les Editeurs,

Dans ma dernière correspondance, je n'ai fait qu'ébaucher le sujet

#### Des clôtures

en cherchant à montrer l'importance de bien fendre les perches, de les faire sécher rapidement et de les couper de la même longueur. Aujourd'hui, je dirai un mot de la manière de construire les clôtures.

#### Nos clôtures a chevilles,

si populaires dans toutes les paroisses, offrent certainement plusieurs avantages sur les clôtures en zig-zag, ou celles faites avec des piquets à main ou des *harts*. Cependant, il reste plusieurs méthodes de les construire bien plus parfaites que celles qui ont cours ordinairement.

#### Chevilles en fer.

La première amélioration consiste à remplacer la cheville en bois par deux chevilles en fer d'un quart de pouce. Au lieu de placer une pierre ou un bloc au dessous de la première perche, on y met une cheville en fer. L'avantage consiste 1o. dans la plus grande solidité donnée à la clôture ; 2o. en empêchant la gelée de soulever la clôture. On a dû remarquer qu'au printemps, la terre s'est soulevée par la gelée et a soulevé ce bloc, ce qui a fait sortir de terre les piquets. Après quelques années, ces levées consécutives viennent à faire sortir complètement les piquets et il faut tout recommencer. Les clôtures faites au moyen de chevilles de fer offrent bien peu de prise à la gelée et sont rarement dérangées. On comprendra facilement que lorsqu'il y a deux broches en fer bien rivées, dans le haut et dans le bas des piquets, ceux-ci seront guère exposés à s'ouvrir. De fait, ce danger est entièrement évité, et on peut dire que les clôtures ainsi faites, durent aussi longtemps que le bois, sans raccommodage appréciable. 56 lbs de fer suffiront pour les chevilles de toutes les clôtures d'une terre de 120 arpents. Le prix du meilleur fer est d'à peu près 4 cents la livre. On perce à douze pouces du bas des piquets avec une longue mèche, on coupe le fer sur place au moyen d'un marteau et d'un ciseau à froid, après avoir pris sa mesure en laissant à peu près  $\frac{3}{4}$  de pouce de surplus, à chaque bout, pour la rivure. On a le soin de faire celle-ci sur une côte du piquet. Comme pour percer il faut une mèche assez longue, ce travail exige quelque précaution pour ne pas la briser. On peut placer

la cheville du haut en dessous de la dernière perche; cependant si les piquets étaient assez longs, il vaudrait mieux le mettre au-dessus, ce qui empêcherait les mauvais animaux de toutes espèces de défaire la clôture.

Si les perches sont plates et grosses, quatre suffiront amplement, et même trois si, comme je l'ai indiqué, la première se trouve à douze pouces de terre. Ceci m'amène à la seconde amélioration dont je voulais parler.

**Elever la terre auprès de la clôture.**

C'est une excellente chose de relever quelques raies auprès de la clôture que l'on veut faire. On salue d'abord une perche puis en baissant la terre auprès on gagne autant sur l'élevation de la clôture. Le travail doit se faire avec précaution et aussi près de la clôture que possible afin que les jeunes chevaux, etc., ne puissent pas se placer sur les levées, et ébranler la clôture en s'y appuyant. Afin d'égaliser d'avantage ce travail on pourrait le repasser avec une bêche, après avoir tiré deux raies de charrue chaque côté des piquets.

**Poteaux percés.**

Une autre manière de faire des clôtures très-durables est représentée par la gravure suivante. Ces piquets peu-

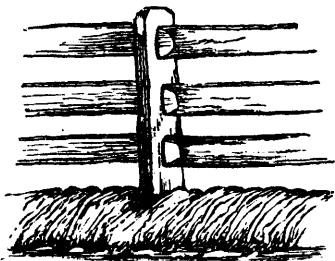


Fig. 1.

vent se percer pendant l'hiver et comme vous le voyez les perches sont plates. Elles sont diminuées du bout de manière à se croiser l'une et l'autre, ce qui empêche la clôture de se défaire.

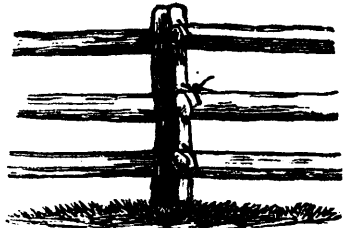


Fig. 2.

La gravure (no. 1) nous indique bien le petit terrassement dont j'ai parlé plus haut. La figure 2 représente une autre méthode pour faire les clôtures avec un seul piquet et trois perches. En employant du fil de fer pour attacher les perches on se dispense de percer le piquet qui n'exige pas non plus autant de force que dans l'autre clôture. Pour faire les clôtures de cette espèce il est bon de

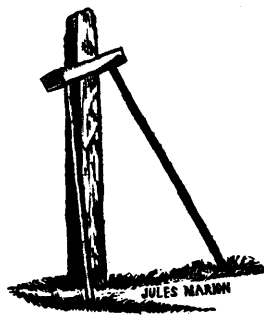


Fig. 3.

se préparer des chevalets de deux hauteurs, dans le genre de celui indiqué par la figure 3. Ils servent à supporter la perche pendant qu'on la perce et qu'on la relie au poteaux. Ces clôtures sont aussi très-durables.

VARENNES.

Pour la Semaine Agricole.

**CAUSERIES AGRICOLES.**

Un beau débat.

Monsieur le Rédacteur,

Le jour de la St. Pierre, après l'office du matin, M. Barnard, officiellement chargé par le Conseil d'Agriculture de donner des lectures sur des sujets agricoles, sur invitation des principaux habitants de Varennes, donnait, dans cette paroisse, sa première causerie. Son début a été un vrai succès sous tous les rapports. D'abord, les cultivateurs en masse, à la suite de leur pasteur, Mgr. Desautels, s'étaient rendus dans une des salles du Collège du lieu, où devait se faire entendre le lecteur; en second lieu, cette foule a donné l'attention la plus soutenue pendant trois quarts-d'heure et plus qu'a duré la causerie; et enfin, M. Barnard a été aussi heureux dans sa manière de dire que dans le choix de son sujet.

Tous ceux qui ont eu la bonne fortune d'entendre cette lecture, ont paru bien décidés à ne perdre aucune de celles qui doivent suivre, et c'est à leur demande qu'un comité a été formé et que ce comité a vivement engagé M. Barnard à répéter ses intéressantes causeries, aussi souvent que lui permettraient ses nombreuses occupations.

Voici le sujet qu'a traité le lecteur dans cette circonstance: Il a d'abord établi un parallèle entre la culture d'autrefois et celle d'aujourd'hui; il a démontré les progrès sensibles qui ont été faits dans certaines parties de la province de Québec; il a félicité en particulier, les cultivateurs de Varennes des améliorations qu'ils ont déjà opérées dans la culture de leurs champs et dans les soins donnés à leurs animaux.

Après ce préambule, il est entré dans

quelques détails sur la culture des légumes comme moyen de nettoyer la terre et de procurer au bétail une nourriture saine et bien profitable. Il a aussi donné le moyen de simplifier les travaux qu'exige d'ordinaire cette culture, en leur parlant de l'emploi de hoes à cheval. Il a porté la générosité jusqu'à dire aux cultivateurs que, pour leur faire connaître tous les avantages que procure cet instrument, il s'engageait à en mettre deux, le printemps prochain, à leur disposition.

Le lecteur s'est ensuite étendu sur une question que l'on peut appeler majeure en agriculture: je veux dire la nécessité de traiter le fumier de ses étables avec le plus grand soin. A ce propos, il a rapporté un fait dont il a lui-même été témoin dans un voyage en Europe, et qui a causé une grande hilarité dans l'assistance.

Il a dit que dans un pays qu'il a traversé, et où l'agriculture est très florissante, quoique les cultivateurs, en général, aient de très petites étendues de terrain à leur disposition, les habitants se faisaient gloire d'exposer le plus possible leur tas de fumier, et que pour que sa vue n'échappât à aucun visiteur, ils avaient le soin de le mettre aussi près que possible de la porte de leur maison. Il a ajouté: il y a des peuples qui mettent leur gloire à avoir de belles demeures, de belles voitures et de beaux chevaux; celui-là la met dans son tas de fumier, et s'il le plaçait un peu plus loin de sa résidence, il aurait parfaitement raison.

M. le lecteur est entré dans d'autres détails qu'il serait trop long d'énumérer.

Qu'il me suffise de dire, en terminant ce compte rendu bien imparfait, que si M. Barnard a un aussi beau succès dans les localités qui l'ont déjà invité, on voudra partout l'entendre plusieurs fois, et les heureux effets qu'il produira sur la masse des cultivateurs, se feront sentir dans un avenir prochain.

Succès complet à cet agronome éclairé, à ce patriote dévoué au bien de ses concitoyens.

UN TÉMOIN

**Sociétés d'Agriculture.**

M. le Rédacteur,

Permettez moi, s'il vous plaît, de prendre une toute petite place, dans votre journal, pour répondre à l'article flamboyant de notre ami Justice, qui, dans une sainte indignation, flagelle Messieurs les Directeurs de la Société d'Agriculture du comté de Berthier, à propos de la liste concernant la distribution des prix pour la prochaine exhibition de ce comté; laquelle, au dire et de l'avis de ce Monsieur, est absurde ridicule, etc., etc.

Cet article pourrait, s'il n'y était pas répondu, laisser de mauvaises impressions, chez ceux qui le liront, et faire croire que notre Comité de direction est ignorant et malhonnête.

Ces diverses considérations me forcent à répondre, mais aussi succinctement que possible, et une fois pour toutes, afin de rendre justice à qui de droit.

Monsieur *Justice* commence par se plaindre de ce que, dans la liste des prix, les brebis ont des prix aussi élevés que les Taures et les vaches à lait; Potir comprendre cette distribution, il est bon de savoir que la race ovine est celle qui est la plus améliorée, dans notre comté, et qu'un grand nombre de membres de la société ont fait de grands sacrifices pour se procurer de beaux sujets, dans cette race; c'est afin d'encourager ces membres à continuer à améliorer leurs troupeaux de moutons, et les récompenser des importations déjà faites, que le comité de direction a augmenté, faiblement, les prix accordés pour cette race, sans préjudice aux autres races qui sont encore très peu améliorées, et qui, par conséquent et de l'avoué de Mr. *Justice*, lui-même, ne méritent pas des prix élevés.

D'ailleurs, en consultant cette malheureuse liste des prix, qui sont à distribuer, je vois que le montant accordé à la race bovine est de quatre-vingt douze dollars (\$92.00), tandis qu'il n'est alloué à la race ovine que soixante-neuf dollars (69.00), laissant une différence de \$ 23,00 en faveur des bestiaux; mais cette différence n'est pas suffisante aux yeux de ce cher Monsieur, et je vais tâcher de vous en dire la raison. Ce bon Monsieur a fait, il y aura deux ans l'autonomie prochain, je crois, l'achat d'un troupeau de moutons, qui lui a coûté la bagatelle de trois cent vingt-cinq dollars (\$325.00), dans ce troupeau se trouvaient deux brebis qu'il a acquises au prix de soixante-quinze piastres (\$75.00) chacune.

Cette importation, à des prix exorbitants, a été un vrai *flasco*, et ces chers moutons ont peine à obtenir les derniers prix dans leurs classes respectives; de là la prétention de Mr. *Justice* à faire diminuer les prix accordés dans cette classe.

Maintenant, voulez-vous savoir et connaître son intérêt tout particulier, pour l'augmentation des prix, dans la classe des bestiaux (les vaches à lait en particulier.) Voici: Mr. *Justice* a aussi fait l'acquisition d'une vache à lait, au prix de soixante-quinze dollars (\$75.00), qui est, sans difficulté, la plus belle vache du comté, jusqu'aujourd'hui.

Comme ce n'est que dans cette catégorie et celle des Taures provenant de cette vache, que ce Mr. peut lutter avec avantage, à la prochaine exhibition, il prétendrait, avec un désinté-

ressement digne d'éloge, que tous les prix soient concentrés, dans ces deux dernières classes.

Si j'avais un conseil à donner à Messieurs les directeurs, ce serait certainement celui de faire immédiatement droit aux justes demandes de ce Monsieur, car s'ils persistent dans leur détermination, ils sont menacés d'être harcelés de rechef, par ces écrits assommants de Mr. *Justice*, ce dont Dieu les préserve.

Que dire à présent de la longue tirade qui termine l'article en question, et où l'auteur s'évertue à faire croire que le nombre de prix accordés, dans chaque catégorie, est énorme et conseil au comité d'en réduire le nombre à quatre; pas de réponse à cette boutade; qu'il me suffise de dire que, si ce M. avait bien examiné la sus-dite liste, il eût vu que le nombre de prix, dans chaque classe, est précisément ce qu'il demande, c'est-à-dire trois ou quatre au plus.

En terminant, qu'il me soit permis de donner un conseil à ce M., qui se permet d'en donner aux autres. Ecrivez, tant qu'il vous plaira, M. *Justice*, mais de grâce, respectez la vérité et les convenances; c'est le moins qu'on puisse exiger de vous, surtout dans une question aussi délicate, que celle traitée dans votre article en date du huit mai dernier.

UN MEMBRE DE LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DU COMTÉ DE BERTHIER.

Berthier 22 juin 1870.

Nous aurions préféré qu'on se serait abstenu d'en venir aux personnalités. Nous espérons que nos correspondants éviteront toujours ce défaut, qui cause un grand mal et fait presque toujours perdre le fruit des idées, très justes d'ailleurs, que l'on veut faire prévaloir. Quand à la question présente, tant que les directeurs des sociétés d'agriculture tendront à obtenir une amélioration quelconque au moyen de prix extraordinaires, quand même il faudrait retrancher tous les prix aux articles qui n'en méritent pas, et se sont ordinairement les plus nombreux, ils auront toutes nos sympathies. D'un autre côté, il est bon de tâcher d'encourager les efforts individuels dont le résultat ne peut manquer d'être d'un intérêt général. Et c'est ce qu'on néglige trop souvent. Par exemple, nous venons d'apprendre que dans un comté assez rapproché de Montréal, les directeurs d'une société d'agriculture auraient jugé à propos d'exclure d'une compétition des étalons du comté, un magnifique

cheval percheron que quelques particuliers, hommes de progrès, venaient d'importer à grands frais. La chose est à peine possible, cependant on nous l'assure positivement, et on nous dit que la raison donnée par ces intelligents directeurs a été que si l'on avait permis au percheron de concourir, les autres propriétaires d'étalons auraient craint de ne pas avoir le premier prix!

Peut-on croire à tant de sottise de la part des Directeurs d'une société d'agriculture? Pour notre part, nous préférons n'y pas croire d'ici à ce que nous en ayons la preuve en main.

Pour la Semaine Agricole.

MAXIMES.

Monsieur le Rédacteur,

L'expérience de tous les siècles démontre que le peuple a toujours attaché une grande attention, une haute importance aux courtes maximes, aux proverbes, aux sentences, etc. Ces leçons, courtes mais claires, produisent sur lui, le plus souvent, plus d'effet que ne pourraient le faire, des pages les mieux écrites, les mieux pensées et les mieux raisonnées. C'est pour satisfaire ce goût, qu'on ne saurait trop louer, et qui est si bien en rapport avec les rares moments qu'il a à consacrer à l'étude, que je viens offrir à votre si utile publication, quelques sentences et proverbes, que j'emprunte à différents auteurs. Je suis certain que ces quelques lignes ne seront pas les moins lues, de toutes celles que contiennent vos nombreuses pages.

1<sup>RE</sup>. SENTENCE.

Le grand fléau de la propriété, c'est la dette; non celle qui a été contractée pour faire valoir son bien, et qui est presque toujours avantageuse; mais celle contractée pour satisfaire des besoins factices ou à l'amour du luxe.

2<sup>ME</sup>. SENTENCE.

L'agriculture n'est prospère que lorsqu'on gagne de l'argent en cultivant; le bénéfice net, continue, voilà la vraie marque d'une bonne et sage agriculture.

3<sup>ME</sup>. SENTENCE.

Celui qui fait pousser deux brins d'herbes là où il n'en poussait qu'un, fait plus pour ses semblables que le grand guerrier qui a gagné vingt batailles.

4<sup>ME</sup>. SENTENCE.

Celui qui ne fait rien apprend à mal faire et devient dangereux pour lui-même et pour ses concitoyens.



## 5ME. SENTENCE.

Ce n'est pas l'étendue d'une propriété qui fait la richesse du cultivateur, mais une bonne culture.

## 6ME. SENTENCE.

Celui qui ne sait pas ordonner son temps, ni distribuer son travail, qui permet à la confusion de s'introduire dans ses ouvrages, devient rarement riche. Donc, un père de famille qui a de la prévoyance et qui tient à assurer l'avenir de ses enfants, leur apprendra à bien mesurer le temps, et leur fera comprendre que c'est là une des principales sciences pour la bonne conduite des affaires.

## 7ME. SENTENCE.

Il y a dans la culture d'une terre quatre parties principales à considérer et d'où dérivent toutes les autres. La première, c'est la connaissance du fond de la terre, c'est-à-dire, la qualité du sol en lui-même et de ses différentes parties, la seconde est la connaissance qu'il faut avoir pour les cultures à faire ; la troisième est la connaissance des travaux à exécuter et la manière de bien les exécuter ; et la quatrième enfin, est la connaissance des temps destinés à chacun de ces travaux.

## 8ME. SENTENCE.

Celui qui emprunte pour bâtir une belle et vaste maison, bâtit pour vendre.

A ce propos, voici ce qu'un fils disait un jour à son père qui venait d'emprunter d'un voisin, une somme d'argent pour bâtir :—Mon père, pourquoi me déshéritez-vous, et bâtissez-vous pour votre voisin ?—Comment, dit le père, qui aimait tendrement son fils.—Comment, reprit le fils, ne voyez-vous pas que cette maison qui ne doit rapporter aucun profit, devra être vendue, un jour, ainsi que la terre sur laquelle elle sera bâtie, pour rembourser le capital et les intérêts.—Dix ans plus tard, le fils était déshérité et le voisin était propriétaire de la maison et du champ.

\*\*\*

## HORTICULTURE.

## Extrait du livre " Les économistes d'un vieux jardinier. "

## Jardin fleuriste.

Roses. — Tulipes. — Œillets. — Pavots. — Juliennes. — Lis. — Renoncules. — Géraniums. — Véroniques. — Sauges. — Hémerocalle. — Lupins. — Cyclamen. — Captus, Orchidés et fleurs aquatiques. — Arbustes à fleurs, etc.

Pendant l'été la nature entière est couverte de fleurs ; il suffit de tendre la main pour en ramasser des bouquets gracieux et odorants. Les jardiniers à cette époque de l'année ne doivent

donc pas se préoccuper de produire vite ou beaucoup : ce n'est que par la beauté de leurs collections, par les riches couleurs et la pureté de leurs fleurs, qu'ils peuvent espérer de tenter les amateurs et de réaliser quelques bénéfices. En indiquant les espèces qui fleurissent dans cette saison, je passerai rapidement sur celles qui sont vulgaires pour ne m'arrêter qu'au espèces de prix, sans toutefois sortir du cadre étroit que je me suis imposé.

LES ROSES (*rosa*) sont les plus belles de toutes les fleurs, et cependant les plus communes. Elles fleurissent sous tous les climats et dans tous les terrains : c'est une des grandes prodigalités de la nature. Il y en a de doubles et de simples, de rouges, de blanches, de jaunes, de pourpres, de vineuses, de pâles ; il y en a de petites qui croissent comme un réséda dans un pot, et de grandes qui font l'ornement des plus beaux jardins. Les unes ne fleurissent qu'au printemps, d'autres remontent deux fois l'année ; quelques-unes donnent des fleurs tous les mois et durent jusqu'aux neiges.— Il faudrait tout un volume pour d'écrire les diverses variétés que les amateurs ont obtenues.

LES TULIPES (*tulipa gesneriana*), sur lesquelles on a écrit des volumes, se vendaient autrefois des prix excessifs. Ce sont encore des plantes de collection fort estimées dont la floraison, qui dure tout un mois, offre un spectacle qui réjouit l'œil par la variété des couleurs les plus opposées. Les catalogues indiquent encore plus de 600 variétés de tulipes. La mode influe beaucoup sur les signes de beauté de ces fleurs. On leur demande généralement une tige droite et ferme, une fleur d'un cinquième plus longue que large, le fond d'un blanc éclatant, les divisions arrondies par le sommet et offrant au moins trois couleurs parfaitement tranchées. Pour ce qui est de celles de tulipes d'une seule couleur, et de celles à fond jaune, ou à pétales pointus, les amateurs n'en font aucun cas.

Un proverbe flamand dit que toute terre à froment peut produire des tulipes. Le mélange de terre franche, de sable et de terreau de feuilles, est le compost le plus généralement employé chez nous. On peut y ajouter du fumier d'étable bien consommé, mais jamais de fumier d'écurie ou d'engrais animal.— Les caïeux et les semis sont des modes usités de reproduction. Les semis se font au printemps ; il faut en attendre le produit pendant cinq ans. Les caïeux se plantent en automne en pleine terre, ou en serre si on veut les forcer. Cette fleur ne veut presque pas d'eau, mais il faut couvrir les planches qu'on en fait pendant l'hiver et renouveler la terre tous les deux ans. A la fin de juin, après la floraison, on ne manquera pas de relever les oignons et on les serrera sans les laisser sécher au soleil.

LES ŒILLETS (*dianthus caryophyllus*) sont encore des plantes de collection. C'était la fleur favorite du grand Condé. Elle se recommande par l'élégance de la forme, la beauté des couleurs et la délicatesse du parfum. On cultive près de 400 variétés d'œillets, et quoique le prix n'égale pas celui des tulipes, il est encore fort élevé. Un bel œillet doit avoir la fleur large, pleine, panachée sans dentelures et à fond blanc : les autres espèces passent pour inférieures.

Un mélange de terre franche, ou de terre bruyère avec partie égale de bon terreau, est le compost le plus favorable à cette culture. On élève les œillets en pots ou en planches, en serre ou en plein air ; c'est une plante médiocrement délicate. Elle se multiplie de semis, de boutures ou de marcottes. On sème en mai en des terrines pour avoir des fleurs la seconde année. Les boutures se font pendant la floraison. On les rempote en mars. Cette plante redoute l'humidité. Il lui faut très-peu d'eau, mais beaucoup d'air. La délicatesse des tiges exige qu'on les soutienne par un tuteur. Pendant l'hiver, comme la végétation est entièrement interrompue, on se contente de préserver les plants des grands froids.

LES PAVOTS (*papaver somniferum*), dont on fait pareillement des collections, ne se cultivent qu'en plein air, à cause de leur tige élevée. Leur fleur est une des plus belles et des plus riches. Il y en a de toutes les nuances, de blancs, de rouges, de violets, et de panachés. Mais on n'en connaît ni de jaunes, ni de bleus, ni de noirs. Les uns sont doubles, les autres simples. Ces fleurs ont l'inconvénient grave de ne pouvoir être transportées. Elles viennent de semis faits en automne. Tous les terrains leur sont bons. Elles ne demandent que quelques arrosages.

LES JULIENNES (*hisperis matronalis*), fleurs préférées de la reine Marie-Antoinette, remarquables par leurs longs rameaux fleuris et la douce odeur qu'elles exhalent le soir, ont des variétés blanches et violettes, simples ou doubles. Elle se multiplie facilement dans une terre fraîche et substantielle, par éclats ou par boutures. Il leur faut peu d'arrosements. On en fait de très-gracieux bouquets, et on en force en pot au printemps des pieds qui se vendent parfaitement.

LES LIS (*lilium*) et les couronnes impériales (*fritillaria*), plantes bulbeuses, à signification politique, sont fort majestueuses, l'une avec son magnifique calice blanc, l'autre avec ses globes rouges. Elles font l'ornement des plates-bandes. On ne les cultive point en serre. On les multiplie de caïeux après la floraison. Toute terre leur est bonne. Elles aiment beaucoup le soleil. Il existe de l'une et de l'autre des variétés de plusieurs couleurs.

LES RENONCULES (*ranunculus asiaticus*)

cus) forment des collections charmantes très-recherchées des amateurs, qui en comptent des variétés à l'infini. C'est une plante qui se cultive en corbeilles dans les jardins, mais rien n'empêche de faire réussir les plus belles variétés en pot. Il y en a de simples, de semi-doubles et de doubles, de presque toutes les nuances, du jaune, du rouge et du violet. Les plus recherchées sont unicolores ou avec des sillons de diverses couleurs tranchées. Chaque tige porte plusieurs fleurs.

Ces plants n'exigent pas un compost particulier, mais une bonne terre franche et profonde, fortement fumée de fumier d'étable et d'écurie par égales proportions. Elles naissent d'une griffe comme les asperges, et se multiplient par graine ou par éclat. On sème les graines à la fin de l'été pour avoir des fleurs au bout de trois ans. On plante les griffes au printemps. La renoncule est avide d'eau et de binages. Il faut relever les griffes après la floraison et les mettre en un lieu sec pour l'hiver.

LES GÉRANIUMS (*geranium*) sont des plantes communes, mais peu délicates, qu'il est facile de cultiver soit en pleine terre soit en pot, et qui ont beaucoup d'amateurs. Il y en a de toutes les variétés, du pourpre et du rouge. On les multiplie au printemps de graine et d'éclat : elle sont vivaces. Les feuilles et les fleurs sont odorantes.

LES VÉRONIQUES (*veronica*) sont de petites plantes dont la tige est insignifiante, mais dont les fleurs, comme celles des verveines, forment des épis bleus, blancs, rouges, roses, de couleurs très-vives. Elles se cultivent avantageusement en pots, dans la serre, et aussi en pleine terre. La terre de bruyère leur convient. On les multiplie d'éclat et de semis au printemps.

LES SAUGES (*salvia*), dont on cultive une dizaine de variétés ravissantes, réussissent mieux en serre qu'en plein air. Leurs tiges délicates soutiennent des fleurs qui ressemblent par la forme à celles de la sauge sauvage, mais qui sont admirables par leur grandeur et la vivacité de leur coloris, bleu, rose, violet, blanc, rouge ou jaune. Cette plante se multiplie en terre de bruyère, par semis ou boutures, en septembre. Elle demande de la chaleur et beaucoup d'arrosements en été.

L'HÉMÉROCALLE (*hemerocallis*) est une plante de jardin qui se cultive en touffe et donne de grosses fleurs jaunes, bleues, blanches ou panachées. On la multiplie de graines et d'éclats dans la terre de bruyère ; elle craint le froid et demande une exposition ombragée. Ses fleurs sont surtout remarquables par leur forme singulière.

LES LUPINS (*lupinus*), dont il existe

un grand nombre de variétés annuelles, vivaces ou arborescentes, donnent des fleurs papillonacées en grappes, qui sont souvent remarquables et recherchées pour la vivacité de leurs couleurs. Il y en a de bleus, de roses, de pourpres, de blanches et de jaunes. Le lupin réussit bien en serre dans la terre de bruyère. On le sème en automne, et on peut le repiquer dehors.

LES CYCLAMEN (*cyclamen*) donnent aussi quelques espèces que l'on cultive en serre pour leur fraîcheur et leur douce odeur. Il y a des variétés roses, rouges, blanches, avec des feuillages remarquables. On les multiplie de graines semées en terrine après la floraison, et que l'on repique au printemps. On peut encore en obtenir par l'éclat des racines tuberculeuses que l'on coupe en morceaux.

LES CACTUS, les *orchidées* et les *fleurs aquatiques* demandent des cultures particulières auxquelles un jardinier ordinaire ne peut se livrer. Nous ne nous y arrêterons pas.

Il en sera de même des *acacias*, des *clématites*, du *jasmin*, du *chèvrefeuille*, des *gliscines*, du *syringa*, arbres ou arbustes qui se couvrent en été de fleurs fort belles, dont on peut, il est vrai, vendre les plants aux gens riches pour leur jardin, mais dont les fleurs prises séparément n'ont aucune valeur. Toutes ces plantes se multiplient de boutures ou de marcottes, ne craignent pas trop l'hiver, et se laissent facilement mettre en pépinières, à l'exception peut-être des *clématites*.

## FEUILLETON DE LA SEMAINE AGRICOLE

LE

### CHEMIN DE LA FORTUNE.

PAR

HENRI CONSCIENCE.

—

III

LA LOI DE LYNCH

Un homme frappa par derrière sur son épaule en disant :

— Gentleman, ma femme ne veut plus du mulet, il lui rappelle trop le pauvre William, qui a été assassiné si misérablement. Achez-le ; je vous le donne pour trente dollars.

— C'est fait, répondit le bruxellois en suivant l'homme à son store pour le payer.

Avant qu'ils eussent payé le marché, Donnat accourut, en pleurant de joie, avec son ami retrouvé. Il lui parlait, le caressait et l'embrassait si gaiement, que le boutiquier ne put se retenir et éclata de rire.

Les Flamands achetèrent dans le même store des provisions pour huit jours et chargèrent les vivres sur le mulet, qui avait maintenant une meilleure bride. Ils burent aussi chacun un grog.

Pour payer tout cela, Pardoës fut obligé

d'ouvrir sa ceinture de cuir et d'y prendre quelques pépites ; mais il les cacha autant que possible, car il entendait s'élever à côté de lui des cris d'admiration, et il voyait trois ou quatre hommes dont les yeux se fixaient avec envie sur ses mains.

Il commanda pour chacun un second grog fit verser dans une bouteille assez d'eau-de-vie pour donner une part égale au baron, puis ils s'éloignèrent du store.

— Camarades, dit Pardoës, nous ferions bien de retourner immédiatement à notre placer. La moustache rousse peut avoir des amis et un coup de pistolet est bientôt lâché ; d'ailleurs, je ne sais, mais je remarque ici des visages qui ne me plaisent pas. Nous avons assez des stores pour aujourd'hui. Allons, partons.

On suivit son conseil. A une demi-lieue de leur placer, il s'arrêta et dit tout bas :

— Messieurs, je crois que ces trois hommes qui marchent là-bas derrière nous suivent nos traces.

— Ils ne sont que trois, observa Jean Creps. Ils seraient bien mal avisés s'ils osaient nous attaquer en si petit nombre.

— S'ils nous suivent réellement, ce n'est pas là leur intention, dit Pardoës. Je crois reconnaître l'un d'eux, il était à côté de moi au moment où je payais mon compte dans le store. Ce qu'ils cherchent, c'est à savoir dans quel placer nous avons trouvé nos pépites. S'ils réussissent dans ce projet, nous les aurons demain pour compagnons là-bas. Nous avons assez de temps ; nous nous éloignerons de notre placer par quelques détours dans les montagnes et nous fatiguerons probablement ainsi nos espions. Par ici.

IV

LE GRIZLY

Le lendemain, pendant que les chercheurs d'or flamands étaient occupés à creuser un nouveau trou, ils virent tout à coup une trentaine d'hommes, avec le sac et les instruments sur le dos, descendre des rochers et s'avancer vers leur placer.

— Ne vous l'ai-je pas dit ? grommela Pardoës. Voilà nos nouveaux compagnons. Les espions d'hier nous ont suivis, malgré nos efforts pour cacher nos traces. Il n'y a rien à faire ; ils sont dans leur droit. Nous ne pouvons revendiquer qu'un *claim* de trente pieds de long.

La nouvelle bande, sans autres préparatifs, dressa ses tentes au pied des roches. Elle se composait de cinq au six compagnies qui se choisirent chacune un *claim* et commencèrent immédiatement à creuser. Cela n'empêcha pas Pardoës et ses amis de continuer activement leur travail. Il faisait nuit avant qu'il eussent atteint la terre aurifère ; mais, le lendemain, ils obtinrent un résultat assez favorable ; le puits était un peu plus riche que le précédent, et ils tirèrent plus d'or de la claie ; enfin, le quatrième jour, ils atteignirent le rocher, où ils trouvèrent, à leur grande joie, beaucoup de petites pépites qui, réunies, avaient une valeur assez considérable.

Ce qui les contrariait, c'était l'accroissement continu du nombre de leurs compagnons dans les placers. Presque toutes les heures, une nouvelle bande descendait des

rochers. Cela fut pis encore lorsque beau coup de ces nouveaux venus eurent été le dimanche aux stores et révélé, sans doute avec exagération, la découverte de mines très-favorables. Déjà, dès le lundi matin la vallée fourmillait de chercheurs d'or, et on en voyait incessamment paraître de nouveaux sur les montagnes. Avant la tombée de la nuit, on fut obligé de faire respecter, le revolver à la main, les limites de son claim. La vallée n'était pas étendue, et une grande partie de sa surface était trop haute et trop pierreuse pour rendre possible l'extraction de l'or. Toute la terre d'alluvion avait donc été envahie en toute hâte par cette grande affluence de gens.

On entendait s'élever çà et là des querelles, on voyait briller des pistolets et des couteaux, car les derniers venus ne trouvant plus de place, voulaient pénétrer dans les claims déjà occupés, et ils furent naturellement repoussés par les propriétaires l'égitimes.

Le sang ne coula pas, cependant; chacun chercha un espace libre, aussi longtemps qu'il y eut de la place; et les autres gravirent de nouveau les rochers, mécontents et furieux de leur déception.

Les Flamands se virent donc étroitement serrés, et, comme ils avaient déjà éprouvé que leur claim n'était productif qu'à une certaine distance de la rivière, ils étaient convaincus que dans peu de temps il serait épuisé. Ce qui les consolait, c'était la certitude que, si le bonheur leur souriait, ils auraient bientôt réuni les ressources nécessaires pour entreprendre le voyage au placer inconnu.

Sous prétexte que leur mulet ne trouvait plus assez de fourrage dans la vallée, ils dressèrent leur tente sur la hauteur et hors de la vue des autres chercheurs d'or. Ils commencèrent à faire leur provisions en cachette; tous les jours, l'un d'eux allait aux stores par des vallées détournées et apportait une charge de farine, de viande salée ou de lard.

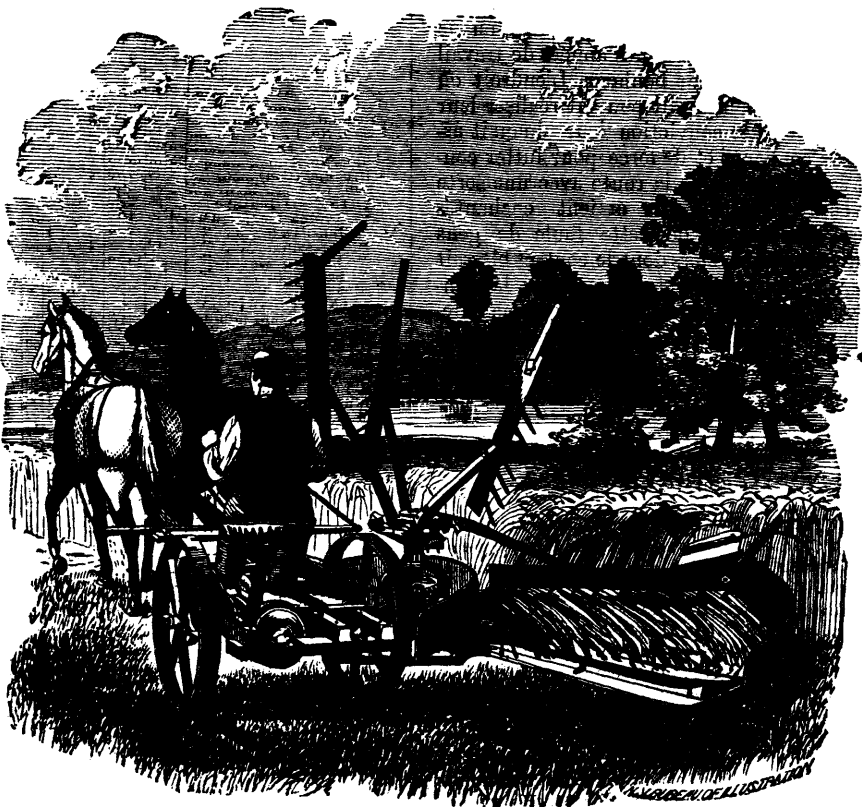
Ces précautions étaient nécessaires pour cacher leurs intentions à leurs compagnons de placer; car, si l'on avait soupçonné qu'ils se préparaient à un long voyage dans l'intérieur du pays, beaucoup d'entre eux les eussent suivis. En effet, on savait que c'étaient eux qui avaient découvert les premiers le placer, ils devaient donc avoir une grande expérience pour reconnaître les endroits favorables, ou posséder des renseignements pour guider leurs recherches. Il n'en fallait pas davantage pour décider un grand nombre d'hommes qui aspiraient à une fortune rapide, à suivre leurs traces et leurs chances.

La dernière provision qui fut apportée à la tente était une grande quantité de sel et assez de poudre pour remplir les poires de chacun.

Le lendemain matin, une heure avant le jour, l'âne était tout chargé dans le bois; la voile fut ôtée de la tente et les Flamands commencèrent leur voyage tranquillement et sans bruit, jusqu'à ce qu'ils fussent assez loin pour ne pas craindre d'être surpris au moment du départ.

Pendant deux jours, ils tâchèrent de remonter autant que possible le cours du

# B U C K E Y E



**FAUCHEUSE, MOISSONNEUSE ET RATELEUSE AUTOMATE,**

(PATENTE DE JOHNSON)

**MANUFACTURÉE PAR**

**FROST & WOOD, Smith's Fall,  
ONTARIO.**

**Plus de 30,000 vendues l'an dernier aux États-Unis et en Canada**

**JOHN H. LARMONTH, Agent,**

**NO. 33, RUE DU COLLEGE**

Vis-à-vis l'ancien Collège, Montréal.

20 mai.—21 C 2jm

Yuba; alors ils passèrent l'eau à gué et marchèrent vers le nord pour se rapprocher de la rivière de la Plume. Il leur était très-difficile de conserver une direction certaine, car leur route était très-souvent interrompue par des montagnes de quelques milliers de pieds de hauteur, et par des chutes d'eau de quelques milliers de pieds de profondeur. Pour comble de disgrâce, toutes les chaînes de montagnes se dirigeaient vers la mer, et leurs cimes leur barraient le chemin. Le plus souvent, ils étaient obligés de perdre des heures entières à chercher un passage; quelquefois il fallait décharger l'âne pour lui faire descendre une pente dangereuse ou gravir des rochers escarpés.

Par suite de ces obstacles de toute nature ils avançaient très-lentement, et le septième jour de leur voyage, ils étaient convaincus qu'ils n'avaient pas fait quarante lieues depuis les stores du Yuba.

Le baron, qui était très-fatigué, commençait à murmurer et à accuser Pardoes de témérité; mais le bruxellois, se croyant sûr de son affaire, reçut ses observations avec ironie, et se flatta de l'amener à reconnaître qu'il avait eu toute raison d'entreprendre ce voyage.

Victor Roozeman et son ami Kwik montraient le plus de confiance et de courage. En effet, ils n'étaient pas venus en Californie pour y chercher plus ou moins d'or et le

dissiper ensuite dans ces stores mêmes en des débauches effrénées. La Société la Californienne les avait attirés par l'appât d'une grande fortune. Cette fortune le moyen de rendre heureuses des créatures chéries, était le seul but de leur voyage. Ils savaient déjà que, dans les placers ordinaires, on ne devient riche qu'après des années de travail et avec beaucoup de bonheur. L'endroit où Pardoes les conduisait pouvait réaliser leur espoir, et cette conviction leur donnait assez de confiance et de force pour lutter contre les difficultés de la route avec une sorte de courage fébrile. Ils étaient enchantés aussi de s'éloigner de cette foule de gens sauvages et grossiers dont le contact blessait leur âme simple et sensible et dans la compagnie desquels on n'entendait que malédictions, jurons et blasphèmes, presque toujours suivis de disputes sanglantes.

A Continuer.

Taureau Alderney importé et Jeunes Taureaux à Vendre.

VICTOR HUGO—Elevé par M. Jean Da Veulle de St. Clément, Jersey, de sa vache lère prime en 1883, Société Royale d'Agriculture, Agé de 3 ans et 3 mois.

GASPÉ—Provenant de Victor-Hugo, Dame Alice importée. Né le 11 Septembre 1889.

MONTCALM—Provenant de Défiance; Dame Berthe importée. Né le 12 Décembre 1889.

MÉGANTIC—Provenant de Défiance; Dame Bonne importée. Né le 12 Décembre 1889.

PRINCE ARTHUR—Provenant de Défiance; Dame Lisette importée. Né le 18 Novembre 1889.

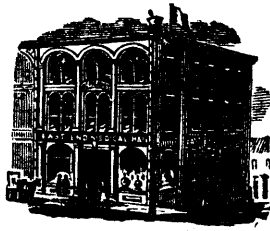
Les jeunes Taureaux sont le produit d'animaux de plus grand mérite, choisis par M. Henry Tait dans le troupeau de S. A. R. le Prince Albert, Ferme Shaw, Windsor, et par M. L. P. Fowler, du troupeau des plus célèbres éleveurs sur l'île Jersey.

S. SHELDON STEPHENS,  
Montréal.

10 Juin.

MALADES, LISEZ CE QUI SUIT

LA PHARMACIE DU



LA PHARMACIE DU

Dr. PICAULT

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

Les Médecines y sont garanties et les prix sont très modérés

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

75, Rue Notre-Dame, 75

Au coin de la Rue Bonsecours, à l'enseigne du

GROS PILON SUR LA MAISON

Vis-à-vis l'ancien magasin, Montréal.

LA SEMAINE AGRICOLE

IMPRIMÉE ET PUBLIÉE PAR

DÜVERNAY, FRÈRES

No. 16, RUE ST. VINCENT MONTREAL

\$1 par année, payable d'avance.

RAPPORT OFFICIEL DES DIVERS MARCHES DE LA P. DE QUEBEC

Fait spécialement pour la "Semaine Agricole."

Montréal, 30 Juin 1870.

PRODUITS.	Montréal.		St. Jean		St. Hyacinthe		Joliette.		Beauharnais.		Trois-Rivières		Sorel.		Quebec.		
	D	A	D	A	D	A	D	A	D	A	D	A	D	A	D	A	
<b>FARINE EN QUART—</b>																	
Supérieure Extra.....	6 50	7 40	7 60	5 75	6 80	5 35	5 50	2 80	5 75	6 50	6 50	6 75	6 24	6 4	6 4	6 4	
Extra.....	5 45	5 50	6 40	6 80	6 60	5 50	5 50	2 80	5 25	5 50	6 25	6 50	6 25	6 4	6 4	6 4	
de Gôtt.....	5 15	5 20	4 25	4 40	4 40	4 50	4 50	1 90	5 25	5 50	6 12	6 25	4 80	4 94	4 94	4 94	
do do forte.....	5 30	5 40	4 50	4 74	4 50	4 74	4 50	1 90	5 25	5 50	6 12	6 25	4 80	4 94	4 94	4 94	
do No. 2.....	5 15	5 20	4 25	4 40	4 40	4 50	4 50	1 90	5 25	5 50	6 12	6 25	4 80	4 94	4 94	4 94	
Recoupe (Gru).....	4 70	4 75	1 50	3 50	3 50	3 50	3 50	1 75	4 80	5 00	5 00	5 00	4 4	4 44	4 44	4 44	
Son, 100 lb.....	2 80	2 85	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20	2 20	2 20	2 10	1 25	1 50	4 3	4 3	4 3	4 3	
<b>FARINE de Blé—poche</b>																	
de Gôtt.....	2 60	2 65	3 60	2 50	2 50	2 50	2 50	1 40	1 54	1 90	2 50	3 00	2 50	2 50	4 4	4 4	
Avoine.....	1 90	1 75	1 90	4 4	4 50	4 50	4 50	1 31	1 31	1 31	2 30	2 30	1 0	1 75	1 75	1 75	
" Sarrasin.....	1 70	1 80	1 70	2 25	2 60	1 40	1 54	1 40	1 40	1 40	1 60	1 90	1 0	1 75	1 75	1 75	
" Pota.....	1 70	1 70	90	2 25	2 60	1 40	1 54	1 40	1 40	1 40	1 60	1 90	1 0	1 75	1 75	1 75	
" Seigle.....	1 70	1 50	1 50	1 50	1 60	1 60	1 70	1 70	1 70	1 70	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	
Grains moulus mélangés.....	1 1	1 1	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20	1 20	
<b>GRAINS ET GBAINES—</b>																	
Blé.....minot	1 16	1 1	1 25	1 25	1 40	1 25	1 50	2 50	2 10	1 10	1 10	1 10	1 10	1 10	1 10	1 10	
Pota.....	0 99	95	1 70	90	90	60	70	60	70	40	50	60	60	60	60	60	60
Org.....	0 55	60	56	60	60	60	60	60	70	40	50	60	60	60	60	60	60
Seigle.....	0	0	69	65	40	50	56	49	60	50	60	60	60	60	60	60	60
Sarrasin.....	0	0	45	60	60	60	60	50	56	50	60	60	60	60	60	60	60
Blé d'Inde.....	0	90	70	80	80	60	70	40	50	80	80	80	80	80	80	80	80
Lin.....	1 60	1 31	1 50	1 20	1 20	3 50	7 50	1 25	5 50	2	30	30	30	30	30	30	30
Mil.....	2 50	4	4 50	4	4	3 50	5	5 50	2	30	30	30	30	30	30	30	
Tréfle, lb.....	9 39	0 40	12	14	14	32	20	20	25	30	25	30	35	43	43	43	
Avoine.....	32 lb	9 39	0 40	12	14	14	32	20	20	25	30	25	30	35	43	43	43
<b>VIANDES—</b>																	
Bœuf No. 1.....	6 00	7	7 00	8	10	8	8	8 50	6 90	7	7	7	7	7	7	7	
do 2.....	6 00	7	7 00	8	10	8	8	8 50	6 90	7	7	7	7	7	7	7	
do 3.....	6 00	7	7 00	8	10	8	8	8 50	6 90	7	7	7	7	7	7	7	
do la livre.....	0 8	0 10	8	15	10	12	10	12	10	10	10	10	10	10	10	10	
Veau.....	0 8	0 10	8	15	10	12	10	12	10	10	10	10	10	10	10	10	
Mouton.....	0 8	0 10	8	15	10	12	10	12	10	10	10	10	10	10	10	10	
Agneau quartier.....	12 50	13	13	14	15	10	10	10 50	9 50	9 50	10	10	10	10	10	10	
Lard frais, 100 lb.....	13 50	13	13	14	15	10	10	10 50	9 50	9 50	10	10	10	10	10	10	
do do la livre.....	13 50	13	13	14	15	10	10	10 50	9 50	9 50	10	10	10	10	10	10	
do de salé, 100 lb.....	13 50	13	13	14	15	10	10	10 50	9 50	9 50	10	10	10	10	10	10	
do do la livre.....	13 50	13	13	14	15	10	10	10 50	9 50	9 50	10	10	10	10	10	10	
Jambons.....	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	
<b>VOLAILLES—</b>																	
Dindes.....couple	2 50	0	1 60	2	2	0	2	1 50	1 60	1 90	1 60	1 90	1 26	1	1	1	
Oies.....	1	1 50	1 20	1 60	1 50	1 40	1 40	1 40	1 40	1 40	1 40	1 40	1 40	1 40	1 40	1 40	
Canards.....	50	60	60	60	60	80	80	65	65	60	70	80	70	80	80	80	
Poules.....	25	20	40	40	60	80	70	60	60	60	70	80	70	80	80	80	
Poulets.....	25	20	40	40	60	80	70	60	60	60	70	80	70	80	80	80	
Pigeons.....	20	25	10	15	25	40	50	60	60	60	60	60	60	60	60	60	
<b>GIBIER—</b>																	
Canards sauvage couple.....								24	40	50	60	60	60	60	60	60	
Ouardes.....								1	40	2	3	25	25	25	25	25	
Pleviers.....								60	74	50	40	44	50	50	50	50	
Perrils.....								30	30	40	40	40	40	40	40	40	
Becasses.....								16	16	16	16	16	16	16	16	16	
Becassines.....								16	16	16	16	16	16	16	16	16	
Coqs de Bruyère.....								1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Tourtes.....	1	1 25	15	20	25	15	20	12	25	30	20	20	20	20	20	20	
Lièvres.....								10	12	6	6	6	6	6	6	6	
Original.....								10	12	6	6	6	6	6	6	6	
<b>POISSON—</b>																	
Morue sèche.....	4	5	4	6	5	0	6	0	5	6	5	6	5	6	5	6	
Morue fraîche...p. 2	7	17	4	4	3	7	15	10	10	10	10	10	10	10	10	10	
Saumon.....	12	12	5	7	7	10	15	10	10	10	10	10	10	10	10	10	
Truite.....	25	25	25	25	30	30	30	30	34	30	30	30	30	30	30	30	
Anguille fraîche...couple	25	25	25	25	30	30	30	30	34	30	30	30	30	30	30	30	
Doré.....	25	25	25	25	30	30	30	30	34	30	30	30	30	30	30	30	
<b>LÉGUMES—Patates n. m.</b>																	
Oignons.....	1 60	0	1	1 60	70	1 70	80	1 70	80	40	40	40	40	40	40	40	
Patates.....	0	0	1	1 60	70	1 70	80	1 70	80	40	40	40	40	40	40	40	
Carottes.....	0 50	0	1	1 60	70	1 70	80	1 70	80	40	40	40	40	40	40	40	
Betteraves.....	0 50	0	1	1 60	70	1 70	80	1 70	80	40	40	40	40	40	40	40	
Navets.....	0 50	0	1	1 60	70	1 70	80	1 70	80	40	40	40	40	40	40	40	
Choux de Slam.....	0 50	0	1	1 60	70	1 70	80	1 70	80	40	40	40	40	40	40	40	
Choux.....	0 50	0	1	1 60	70	1 70	80	1 70	80	40	40	40	40	40	40	40	
Laitue.....	0 50	0	1	1 60	70	1 70	80	1 70	80	40	40	40	40	40	40	40	
Céleri.....	0 50	0	1	1 60	70	1 70	80	1 70	80	40	40	40					