

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

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

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

Coloured covers/
Couverture de couleur

Coloured pages/
Pages de couleur

Covers damaged/
Couverture endommagée

Pages damaged/
Pages endommagées

Covers restored and/or laminated/
Couverture restaurée et/ou pelliculée

Pages restored and/or laminated/
Pages restaurées et/ou pelliculées

Cover title missing/
Le titre de couverture manque

Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées

Coloured maps/
Cartes géographiques en couleur

Pages detached/
Pages détachées

Coloured ink (i.e. other than blue or black)/
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)

Showthrough/
Transparence

Coloured plates and/or illustrations/
Planches et/ou illustrations en couleur

Quality of print varies/
Qualité inégale de l'impression

Bound with other material/
Relié avec d'autres documents

Continuous pagination/
Pagination continue

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

Includes index(es)/
Comprend un (des) index

Title on header taken from: /
Le titre de l'en-tête provient:

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

Title page of issue/
Page de titre de la livraison

Caption of issue/
Titre de départ de la livraison

Masthead/
Générique (périodiques) de la livraison

Additional comments: /
Commentaires supplémentaires:

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

10X	12X	14X	16X	18X	20X	22X	24X	26X	28X	30X	32X
							✓				

Notre article sur la manière de faire les foins aurait dû paraître dans notre dernier numéro, mais il fut omis par erreur et comme la récolte des foins peut n'être pas en core finie, nous croyons qu'il peut être publié dans ce numéro-ci :

Toutes les herbes que l'on destine à faire du foin devraient être coupées aussi près que possible de l'époque où elles sont en fleur. La chose peut être difficile pour ceux qui en ont une grande quantité, mais autant qu'il lui est possible de le faire, il sera de l'intérêt du fermier de couper son herbe pour ses foins le plus près qu'il pourra du tems où elles deviennent en fleurs. Dans le voisinage de Montréal, l'herbe est généralement en fleur du 15 au 21 de juillet et le trèfle rouge du 1er au 10 du même mois. Si on laisse le trèfle rouge sans le couper pendant plusieurs jours après qu'il est devenu en fleur, il perdra plusieurs de ses meilleures qualités avant qu'on en ait pris soin, et qu'il ne soit engrangé, vu que les petites feuilles et les fleurs ont pour habitude de tomber dans ce cas là. On doit laisser le trèfle rouge exposé au soleil le jour où on le coupe, et le lendemain il faut le tourner au soleil sans le briser. On doit ensuite en faire des meules, de manière à les empêcher de prendre de l'humidité en cas de pluie. Lorsque la saison est favorable, il faudrait le laisser en meule pendant un ou deux jours, ou peut-être plus, s'il est bien vert et abondant. Il faut ensuite l'assécher et l'entrer, dès qu'il est suffisamment à l'abri de la chaleur dans la grange. Le trèfle le plus vert, pourvu qu'il soit suffisamment sec, est le meilleur dont on puisse se servir pour aucun objet. Lorsque le fermier veut se servir lui même du trèfle, ce serait un bon plan que d'étendre une couche de bonne paille entre le trèfle dans la grange, à la distance de chaque pied de hauteur. La paille boirait le jus du trèfle, l'empêcherait de s'échauffer et ferait une bonne nourriture pour les bestiaux en le mélangeant ainsi. Si on conserve le trèfle en meulons, il faudrait les couvrir immédiatement de chaume pour les empêcher de prendre l'humidité. Il est facile dans la belle saison de prendre soin du mil et moins on l'expose au soleil, à la rosée ou à la pluie après l'avoir coupé, meilleur il est. On ne doit pas le laisser au soleil plusieurs heures après l'a-

voir coupé jusqu'à ce qu'on le mette en meules.— Lorsqu'il est sec, on ne doit pas y laisser tomber la rosée avant de le mettre en meules. La moindre humidité, après qu'il est sec, changera la couleur et fera tort au fond. Il n'y a pas d'herbe aussi aisée à faire en foin que du mil et une fois fait, il n'y a pas de meilleur foin sur terre. On peut appliquer un gallon de sel par chaque voyage de cinquante bottes tant au trèfle qu'au mil, ou à aucune autre espèce de foin ; mais nous n'en recommanderions pas d'avantage.

On pourrait faire un commerce avantageux de bœuf, de lard, de fromage et de beurre entre ce pays et l'Angleterre, si l'on pouvait seulement produire ces articles en abondance et à la perfection, chose que l'on pourrait certainement faire, si l'on employait judicieusement les moyens qui sont en notre pouvoir. Nous avons des terres que l'on pourrait convertir en d'excellents pâturages qui pourraient produire du bœuf, du beurre et du fromage à la perfection, pourvu qu'on eut un assortiment judicieux d'animaux et que l'on conduisit la laiterie d'une manière convenable. On ne peut avoir de bon bœuf sans pâturage, et on ne peut avoir non plus de bon fromage ni de bon beurre, sans que l'on tienne de bonnes vaches, des laiteries et des ustensils convenables, et sans que l'on conduise bien la chose sous tous les autres rapports. Si l'on pouvait se résoudre à adopter le système anglais dans toutes ces choses, on pourrait s'attendre à avoir des articles qui se vendraient bien dans ce pays là et qui pourraient rivaliser avec les produits anglais. Si nos terres et la manière de les cultiver diffèrent entièrement du système que l'on suit en Angleterre, il serait tout à fait déraisonnable pour nous d'espérer avec nos soins et nos travaux défectueux de pouvoir rivaliser avec ce pays ainsi que de récolter des produits qu'il achètera de nous, à moins qu'ils ne soient d'une bonne qualité. Nous avons tort de nous contenter toujours d'une seule espèce de produit, pendant que nous en pourrions avoir plusieurs dont quelques uns réussiraient, si d'autres venaient à manquer. Un grand défaut dans l'agriculture canadienne c'est que, lorsque le bled a manqué quelque part, on n'a pu y substituer d'autre produit que l'on peut exporter avantageusement, ce qui fait que le pays s'est généralement appauvri. Si l'on produisait tout le bœuf, le lard, le beurre, le fromage, le chanvre et le lin que l'on peut produire, on ne sentirait pas aussi sévèrement la perte du bled. Du bœuf nourri à l'herbe, vendu en automne, donnerait au cultivateur cinq piastres par 100 livres, et les marchés de l'Angleterre lui assureraient ordinairement ce prix ; mais moins que

cette somme, et de 25 à 30 chelins par 100 livres de lard, ne dédommagerait pas le cultivateur ici. Nous désirerions pouvoir engager ceux qui ont quelque influence en Canada à l'employer pour avancer la prospérité de leur pays qui ne saurait être promue plus certainement que par l'augmentation de ses produits annuels et de leur valeur. Nous devrions produire ce que nous pouvons vendre à ceux de qui il nous faut acheter les commodités dont nous nous servons, et tant que nous ne ferons pas cela, nous ne pourrons jamais prospérer. Si l'on pouvait comprendre une bonne fois combien la prospérité de toutes les classes de la société en Canada dépend des productions plus ou moins abondantes et précieuses de notre sol, on ressentirait plus l'intérêt à avancer les améliorations agricoles. Ce sont les productions du Canada seulement qui doivent entretenir sur une base permanente un commerce avantageux entre nous et les autres pays.

Les observations suivantes sur l'usage du gypse sont extraites du "Prix d'Essai de Foote" sur les engrais.

1°. On a observé que le plâtre est un agent de double efficacité lorsqu'on en fait usage avec les engrais sur des terres récemment engraisées. La solution de ce problème est facile et convainquante d'après nos principes. L'ammoniaque qui, autrement, s'échapperait du fumier qui se décompose dans l'atmosphère, est arrêté par le plâtre qui le retient dans la terre et le convertit entièrement à l'usage de la récolte croissante.

2°. On a observé que le plâtre agit avec beaucoup plus de pouvoir sur les terres qui ont été récemment remuées que sur celles qu'on a laissées pendant un long tems sans y toucher. Solution:—En remuant le sol, la porosité augmente; conséquemment la terre absorbe alors plus librement les rosées qui y tombent; le plâtre s'en détache et entasse dans la terre les riches dépôts de l'atmosphère. Pour prouver combien l'atmosphère se charge des matières fécondantes que les pluies et les rosées déposent constamment sur la surface de la terre, nous introduirons ici la substance d'un rapport fait à l'Editeur Américain, de Liebig, par Mr. E. Tufts, de Charlestown.

"Il y a huit ans on fit environ trois quarts d'arpent de terre située sur le côté d'une ruelle et sur une déclivité. Vers le même tems le propriétaire d'un terrain sur le côté opposé de cette ruelle et au-dessus de la terre de Mr. Tufts commença à jardiner sur un grand pied et forma une immense couche d'engrais dans la ruelle. Cette couche était composée de matières animales et végétales et à force d'y ajouter, il subit continuellement les effets de la fermentation, et les gaz et vapeurs qui en émanent sont toujours perceptibles. Il y a quatre ans Mr. Tufts remarqua, sans pouvoir s'en rendre compte, que sa terre était devenue si fertile, qu'il crut pouvoir se dispenser de faire usage des engrais; il ne s'en est pas servi depuis et est maintenant convaincu que sa fertilité est due à de certaines vapeurs qui

s'élèvent du tas et qui descendent sur sa terre.—Aucunes des matières dissolubles de ce tas ne sont transportées sur la terre de Mr. Tufts; aucun engrais n'y a été appliqué et sa fertilité continue toujours la même. Appendice à Liebig, p. 366.

3°. On a observé que le plâtre ne produisait pas grand effet sur les prairies sèches, vieilles et stériles. Liebig dit à la page 87: "que l'eau est absolument nécessaire pour effectuer la décomposition du gypse et pour aider aux plantes à absorber le sulfate d'ammoniaque; d'où il s'en suit que l'influence du gypse s'observe rarement dans les champs et les prairies aséchés. On peut ajouter à cela que, lorsqu'il s'y mêle une petite quantité de matière putride, les exhalaisons ne sont point considérables; et ce que la rosée dépose de l'atmosphère ne peut être absorbée par le sol, en conséquence de sa surface compacte et impénétrable.—L'effet du plâtre est beaucoup plus considérable sur les vieilles terres et même sur les pâturages stériles, y ayant toujours à leur surface une portion d'engrais qui servent de base à son action.

4°. On a observé généralement que les récoltes de trèfle sont celles sur lesquelles les effets du plâtre se font le plus sentir. Le trèfle rouge contient deux fois autant de nitrogène que le foin ordinaire." Gray, page 158.

DU CHARBON ET DU GUANO:—Mr. Teschemacher, dans son magasin d'horticulture de Hovey, dit qu'en mélangeant une quatrième partie de charbon avec un tas composé de deux parties de terre grasse et d'une de vieux fumier, et en mélangeant soigneusement le tout, pour l'appliquer ensuite à des plantes vertes dans les pots et en arrosant le tout avec de l'eau où l'on avait mêlé du guano, sur le pied d'un once par chaque dix gallons, ce traitement avait produit les effets les plus étonnants, non seulement pour faire croître, mais encore pour entretenir les plantes.

COUCHETTES:—Ceux qui désirent avoir des couchettes propres pour l'année prochaine feront bien de les laver avec de l'eau bouillante et d'y mettre ensuite du vif argent battu dans un blanc de jaune d'œuf dans toutes les fentes et coins. Un seul blanc suffit pour une couchette avec autant de vif argent qu'il en pourra recevoir. C'est le seul moyen de chasser les punaises des couchettes quand on n'y fait pas souvent attention d'ailleurs. C'est un vrai poison pour les punaises.

DE LA TAILLE DES ARBRES FRUITIERS:—Ayant pratiqué pendant quinze ans la méthode de tailler les arbres fruitiers tard en juin et ayant réussi par ce moyen beaucoup mieux qu'auparavant, lorsque, suivant l'usage ordinaire dans mon Comté, je les taillais en mai, et quelque fois en avril, je me crois autorisé à recommander de les tailler à la fin de juin, comme étant l'époque que l'on doit préférer à toute autre. Je ne sais si ceci s'accorde avec l'expérience des autres, mais je suis convaincu que ceux qui doutent de la supériorité de cette méthode sur les autres, en en faisant l'essai, ne l'abandonneront point. La taille des arbres se referme plus vite à cette époque qu'à aucune autre.—N. E. Farmer.

DES CHEVAUX:—C. W. Gooch, de la Virginie, écrit à l'Editeur du *Southern Planter*, s'exprime ainsi: "les moyens ordinaires de purger les chevaux mala-

des sont si lents à opérer que dans plusieurs cas ils ne produisent aucun bien. Je vous envoie une recette bien simple, que quelques uns de vos lecteurs ne connaissent peut-être point et que j'ai toujours vu réussir: je la regarde comme des meilleurs et des plus faciles; je l'ai vu, il y a quelques années, dans le *Cultivateur Américain* et j'en ai fait l'expérience. Prenez un morceau de craie de la grandeur environ d'une noix, pilez le dans un mortier ou enveloppez le dans une guenille et réduisez le en poudre avec un marteau ou autre chose; mettez la poudre dans une bouteille; videz y du vinaigre commun, jusqu'à ce que l'effervescence vous empêche d'en vider d'avantage, et lorsque le cheval est prêt, faites le lui avaler. Vous pouvez d'abord introduire peu de vinaigre dans la bouteille, de manière à ce que vous puissiez y en introduire d'avantage pour un second remède, une chopine suffira ordinairement. Si le remède n'opère pas en cinq ou six minutes, rôtissez la dose, et en très peu de tems l'animal aura du mieux."

DE LA CHAUX POUR LES CHEVAUX ET LES BESTIAUX:—Un auteur, dans le *Cultivateur Américain*, recommande de donner de la chaux en petites quantités aux chevaux et aux bestiaux, comme étant un préservatif et un remède contre les ulcères et autres maladies de bestiaux. Ayant un cheval malade qu'il ne pouvait guérir par d'autres moyens, il lui donna une cuillerée à table de chaux vive trois fois par semaine avec sa nourriture. Au bout de deux semaines le cheval rendit des chiques en grande quantité et eut du mieux. Les chiques mises dans de la chaux moururent en vingt quatre heures. Il en donne à ses bestiaux en la mêlant avec leur sel et en leur permettant d'y avoir toujours accès. Depuis qu'il a adopté ce remède, il n'a perdu aucun animal par suite de maladie de bestiaux, quoiqu'il en ait perdu plusieurs auparavant.

POUVOIR DE LA VAPEUR:—On peut faire évaporer une chopine d'eau dans deux onces de charbon. En s'évaporant elle se convertit en 216 gallons de vapeur, avec une force mécanique suffisante pour lever un poids de 37 tonneaux à un pied de hauteur. La vapeur ainsi produite a une pression égale à celle de l'air atmosphérique ordinaire; et, en la laissant se répandre, on peut au moyen de son élasticité obtenir une autre force mécanique, au moins égale à la première. Une chopine d'eau par conséquent avec deux onces de charbon peuvent faire le même ouvrage que 74 tonneaux élevés à un pied de hauteur. La manière dont un engin à vapeur est conduit sur les chemins de fer, n'est pas du tout propre à économiser le bois. Cependant une livre de charbon désouffré, brûlé dans un locomoteur, s'évaporerait dans à peu près cinq chopines d'eau. En s'évaporant elles déploieront une force mécanique suffisante pour tirer un poids de deux tonneaux sur le chemin à la distance d'un mille en deux minutes. Il faut quatre chevaux sur une diligence dans un chemin ordinaire pour tirer le même poids à la même distance en six minutes.

DE LA LAINE ET DES MOUTONS:—Deux moutons extraordinaires de vingt quatre mois furent tués, après avoir été tondus, par Mr. Smith, de Liverpool, la semaine dernière. Le plus beau pesait 59½ livres par quartier; l'autre 57½ livres par quartier; on disait qu'ils étaient les meilleurs qu'on eut jamais vus à leur âge, si l'on considère leur laine qui était aussi épaisse que celle des plus beaux moutons de Downs. Un d'eux donna, trois jours après qu'il fut tué, dix sept livres de laine et l'autre quinze livres et demie; ceux

qui n'étaient pas aussi gras donnèrent 29 et 28 livres; ils étaient d'un bœuf de la race de Lincoln, provenant des brebis de Gréat Western. Les deux moutons une fois morts ressemblaient beaucoup aux moutons surprénants de Cheviot, élevés par le duc de Northumberland et tués à la Noël dernière.—*Mark Lane Express.*

De la manière de cultiver pour les Dames; ou guide pour la basse cour, la laiterie et la soue, par l'auteur du "British Husbandry."

Londres: John Murray, 1844.

En lisant attentivement ce volume qui est des plus intéressants, on devrait en proclamer de suite l'auteur comme particulièrement qualifié, pour remplir la charge d'instituteur populaire en fait d'économie rurale. Nous avons ici devant nous des recherches évidentes et conséquemment de grands renseignements.— Il n'est rien dans cet ouvrage qui ne convienne aux plus hautes intelligences, ni qui soit au dessus de la compétence des plus ignorants; cet ouvrage, d'après les expressions mêmes de l'auteur, n'est point destiné exclusivement à l'habitant de la chaumière ni aux personnes d'une grande fortune, mais à ces dames qui dans les rangs mitoyens de la société se plaisent à étudier l'économie sanitaire domestique, soit pour s'amuser ou pour en retirer du profit; quoiqu'en nous exprimant ainsi nous puissions ajouter avec raison que l'habitante d'une chaumière pourrait en retirer des connaissances utiles, en même tems qu'une duchesse n'y perdrait rien à ses lectures. Comme un homme qui connaît intimement la pratique des occupations domestiques, il traite chaque sujet de cette manière et donne à ses lecteurs une collection de faits non seulement intéressante mais encore utile. Le style dans lequel cet ouvrage est écrit est un style gracieux et abonde en anecdotes qui expliquent le sujet dont il traite. L'auteur a rendu à ses compatriotes un service inappréciable en publiant ce petit volume, et nous n'hésitons pas à lui prédire qu'avant quelques mois il aura passé à plusieurs éditions. A Londres les prix ordinaires de la volaille sont généralement si élevés que ceux dont les revenus sont limités et qui vivent en ville peuvent rarement en avoir sur leurs tables. Heureusement toutefois que le goût se propage maintenant parmi ceux qui sont engagés dans le commerce et dans les professions, d'avoir une maison de campagne pour leurs familles dans les environs de la ville; et si à leur jardin ils ajoutaient un clos pour y nourrir une vache avec des bâtisses pour y tenir des cochons et des volailles de manière à en faire une petite ferme, ou même seulement des coqs et des poules, on ne peut s'imaginer combien cela ajouterait aux délices de la table, sans augmenter le moindre des dépenses: le personnage le plus illustre du royaume, la reine elle-même, en donne l'exemple. Ceux qui résident à Windsor et qui sont dans l'habitude de se promener de bonne heure, afin de jouir de la fraîcheur silencieuse et odoriférante du matin dans le splendide domaine fièrement couronné de son antique château, doivent avoir remarqué plus d'une fois deux personnes simplement vêtues, traversant légèrement cette magnifique prairie que l'on appelle "Datchet's Mead," pour visiter la ferme à l'extrémité du Parc. Ces deux personnes sont Sa Majesté et le Prince Albert qui se dirigent vers la laiterie, et la basse-cour, et foient à mesure qu'ils s'avancent avec leurs enfans qui sont montés sur leurs poulains pies ou qui mènent leurs chèvres si bien domptées sur un phaéton. Il est impossible d'être témoin de la joie pure du couple royal dans cette excursion domestique, dégagée comme elle l'est d'aucune gêne d'étiquette of-

ficielle, sans ressentir un vif plaisir, sans considérer que c'est un modèle offert aux grands qui, s'il était suivi, encouragerait ceux d'une condition moins élevée.

Nous promettons à nos belles lectrices que la lecture de cet ouvrage leur suggèrera des moyens d'économie domestique. Le monde est obligé de nos jours d'avoir l'œil à ses propres intérêts; et si, en réfléchissant, le beau sexe trouve que, non par le travail mais par l'esprit seulement, il peut aider à supporter le fardeau et la chaleur du jour, il s'en suivra qu'il se présente un champ vaste, où les plus âgés peuvent parvenir à l'acquisition des connaissances pratiques et scientifiques, et à jouir d'une récréation honnête, tandis que pour les plus jeunes la tendresse qu'ils doivent nécessairement manifester aux animaux qui sont confiés à leur charge, entretiendra chez eux un sentiment de bienveillance à l'égard de tout le monde, qui s'élevera insensiblement dans leur cœur et se développera avec l'âge, en formant leur caractère et augmentant ainsi le bonheur d'une famille bien aimée."

DE LA RHUBARBE BRÛLÉE POUR LA DIARRHÉE:—Il peut être utile de connaître le prix de la rhubarbe brûlée pour la diarrhée. On s'en est servi avec les mêmes effets depuis plus de vingt ans. Après une ou deux doses, la douleur disparaît promptement et les entrailles reprennent leur état naturel. La dose est de cinq à dix grains. La manière de la préparer consiste à brûler la poudre de rhubarbe dans un pot de fer, en la brassant jusqu'à ce qu'elle soit noircie; écrasez la ensuite dans une jarre couverte; elle perd les deux tiers de sa pesanteur en la réduisant en poudre et n'a presque plus de goût; elle n'a jamais manqué de produire un bon effet et peut se prendre dans du vin de Porte, du lait et de l'eau.

Le Journal d'Agriculture Canadien.

MONTREAL, AOUT, 1844.

Nous espérons que les cultivateurs ont maintenant éclairci leurs récoltes et nettoyé leurs grains et leurs paturages [de ces fléaux que l'on appelle mauvaises herbes, sous quelque forme et avec quelque grosseur qu'elles poussent. Il n'est rien dans l'agriculture Canadienne de si injurieux et de si disgracieux pour le cultivateur que l'abondance des mauvaises herbes que l'on voit dans les récoltes, partout où l'on passe. Il doit être évident que la quantité de mauvaises herbes qui s'accumule généralement autour des grains doit profiter aux dépens de la récolte, et attirer à elle même une partie considérable de la nourriture de la terre que la récolte devrait recevoir. En un mot il n'est presque pas d'excuse pour laisser croître les mauvaises herbes jusqu'à maturité et les laisser s'étendre jusque sur les terres voisines que leurs propriétaires pourraient être disposés à en éclaircir. Le fait est qu'aucun homme n'est justifiable de laisser pousser les mauvaises herbes et de les laisser mûrir sur les terres qu'il choisit pour les occuper. Aucune ferme ne peut être bien conduite, lorsqu'on y laisse pousser les mauvaises herbes, même là où la terre ne vaut rien. Il ne suffit pas que les grains en soient

exempts; mais il faut encore que les endroits stériles, s'il y en a, et les paturages, les chemins, les égouts et les environs des clôtures le soient aussi. Il est assurément vrai qu'une partie considérable de la nourriture des terres en Canada, est consommée par les mauvaises herbes et par là même perdue. Il est tems que l'on fasse quelques changemens pour mettre un terme à ce mal.

Nous désirerions qu'il fut en notre pouvoir de persuader aux hommes influents de tous les partis politiques de cette Province de réunir toute leur influence et leurs talents, afin d'avancer les améliorations de l'agriculture, car il ne peut y avoir d'erreur ni de différence d'opinion sur la nécessité et l'importance de semblables démarches. Nous sommes fermement convaincu que ces efforts ainsi que le moyen d'assurer la prospérité de l'agriculture, deux choses qu'il est très possible d'accomplir, produiraient plus de bonheur et d'aisance durable dans les familles et aux foyers de la population canadienne de toutes les classes et origines, qu'on n'en obtiendra jamais par toutes les agitations et dissensions de partis. Nous désavouons toute intervention dans les partis politiques, et nous représenterions aux hommes de partis l'exemple des politiques en Angleterre, qui tous s'unissent de cœur et d'âme à avancer les améliorations de l'agriculture. Il y aurait du vrai patriotisme dans l'union des hommes de tous les partis pour avancer l'instruction et améliorer la condition de ceux de leurs compatriotes qui en ont besoin. Nous sommes convaincu que la classe à laquelle nous sommes orgueilleux d'appartenir, n'a rien à gagner aux troubles et aux agitations de partis, et voilà pourquoi nous recommanderions à tous ceux qui sont les vrais amis de la classe agricole en Canada de s'unir d'efforts pour avancer les améliorations et la prospérité de notre agriculture. Il n'y a pas l'ombre d'excuse pour les hommes d'aucun parti de négliger ce devoir principal qu'ils doivent à leur pays. L'éducation du peuple et son instruction dans l'art de l'agriculture et autres arts utiles, ne devraient pas être influencées ni retardées par les partis ou par les dissensions politiques. Ce que les hommes apprécient comme les jouissances et les convenances de la vie dépend et ne peut s'obtenir que lorsque le peuple est parfaitement instruit dans les arts qui lui servent à gagner sa vie, et celui qui contribuera à produire cette perfection dans les arts qui servent de moyen d'existence au peuple, méritera la plus grande reconnaissance de son pays; ce à quoi peu de politiciens peuvent prétendre.

Quelques-uns peuvent considérer que le fumier que l'on mêle en forme d'engrais pourrait aussi bien s'appliquer à la terre sans qu'on se donnât ce trouble; qu'une quantité moindre suffirait et qu'on pourrait s'épargner tous les travaux du transport. Nous différons d'opinion toutefois et nous croyons qu'une quantité donnée de fumier ne préparerait pas une prairie

aussi bien et ne produirait pas les mêmes améliorations que la même quantité de fumier qu'on aurait mélangée en forme d'engrais. Sans doute qu'il faut encourir des dépenses pour le transport du fumier au tas, ainsi que pour le transport du tas au champ où il faut en faire l'application pour préparer la terre. Aucune terre glaise mélangée aux engrais deviendra bonne pour préparer les pâturages. Elle rafraîchira la terre et sera très avantageuse aux racines des arbres. La petite quantité de fumier appliqué à un arpent de terre, si elle est appliquée isolément, ne produira que peu de bien, mais si elle est mélangée en forme d'engrais, elle augmentera beaucoup la récolte. Les engrais peuvent être appliqués très avantageusement sur les pâturages.

RAPPORT D'AGRICULTURE POUR JUILLET.

Il est tombé au commencement du mois une quantité considérable de pluie et nous en avons même eu fréquemment dans le cours du mois, mais la saison a été en général très favorable aux récoltes à l'exception peut-être des patates dans les localités basses et unies, qui peuvent avoir souffert trop d'humidité.— Nous ne nous rappelons pas d'avoir jamais vu des récoltes avoir une meilleure apparence qu'à présent depuis plusieurs années. L'orge, les pois et l'avoine, là où ils ont été semés à bonne heure, promettent beaucoup. Quelques champs d'orge ont été coupés dès le 22 de juillet. Le bled est bon en bien des endroits et n'a pas été beaucoup endommagé par la mouche; mais nous regrettons d'entendre dire qu'il n'en est pas ainsi partout. La mouche a fait beaucoup de ravages dans quelques champs, quoique nous ne puissions constater pour le moment en quelle proportion les récoltes ont souffertes. Nous croyons toutefois qu'il va se récolter cette année dans le Bas-Canada une grande quantité de bled, et nous espérons qu'avec des soins judicieux, si l'on a égard à la culture et aux grains que l'on sèmera l'année prochaine, la quantité de bled que l'on récoltera excèdera de beaucoup celle des années précédentes. Nous avons remarqué que, lorsqu'il vente vers le tems où le bled vient en épis, cela contribue beaucoup à sauver la récolte des ravages de la mouche, et, cette année, le bled qui est venu le premier en épis vers la fin de juin, a été bien moins endommagé par la mouche, en conséquence des vents du soir que nous avons eu vers ce tems. Nous espérons que le bled qui a le plus souffert de ces dommages est celui qui a été semé entre le premier et le vingt et un de mai. Nous croyons que celui qui a été semé postérieurement à cette époque est endreté, et s'il continue à être exempt des ravages de la rouille, on en fera une bonne récolte. Il y a une quantité de ce que l'on appelle du bled de trois mois qui ne sera pas sujet à la rouille, et c'est celui-là qu'on devrait semer, s'il est possible, jusqu'à ce que l'insecte destructeur, la mouche à bled, nous ait entièrement laissés. En adoptant les précautions nécessaires, nous

pouvons faire en sorte à nous assurer une bonne récolte avec notre bled; mais il faut être circonspect, quand à la graine que l'on sème et l'époque des semailles, de manière à encourir le moindre risque possible, vu que la perte d'une récolte pour le cultivateur sur les terres semées de bled est très considérable.— Nous recommanderions fortement à ceux des cultivateurs qui ont, cette année, de la graine à semer qui n'ont échappé aux ravages de la mouche et de la rouille, de la conserver toute pour la semer; c'est ce que nous ferons nous-même et nous espérons pouvoir fournir des grains pour ensemençer une étendue considérable de terre l'année prochaine.

Nous recommanderions à tous ceux qui ont du labourage d'été, à le faire dans ce tems-ci et à brûler toutes les mauvaises herbes, la verdure et une partie de la terre glaise, ce qui peut se faire en peu de tems et qui deviendra un moyen précieux d'engrais pour la récolte prochaine, si l'on s'y prend bien. Pour ceux qui désireraient semer du bled d'automne, le labourage d'été est la meilleure préparation pour la terre, et le bled devrait être semé aussi vite que possible, en l'y introduisant légèrement. La graine devrait être trempée dans une forte saumure ou dans de l'urine en la brassant et en en ôtant tous les grains légers, ce qui aura l'effet de prévenir la nielle dans la récolte, si l'on sait s'y prendre. Une petite quantité de vitriol bleu dissoute dans cette saumure ou urine a, dit-on, un bon effet. Le cultivateur qui n'a pas envie de semer du bled d'automne peut réserver son labourage d'été pour le bled d'automne ou pour l'orge, choses auxquelles il est très utile. L'orge et les pois ont aussi une belle apparence et on devrait encourager l'exportation de cette dernière espèce de grains, si le transport était raisonnable. Le fait est toutefois que les dépenses de l'exportation se montent à plus que les marchands ne sont disposés à payer au cultivateur pour les pois on pour l'orge, ce qui empêche l'exportation de ces espèces de grains, au grand préjudice du cultivateur canadien. La récolte d'avoine sera bonne en toute apparence, la saison y étant favorable. Le bled d'inde, là où la terre est convenable, s'est beaucoup amélioré dans le dernier mois; mais une grande partie de la graine qu'on avait semée a manqué en conséquence de l'humidité et de la chaleur que nous avons eu au printemps. Ce n'est que sur les terres sèches et élevées qu'on devrait cultiver ce grain, et si l'on adoptait ces précautions, on pourrait avoir en Canada de bonnes récoltes de bled d'inde. Les patates ont bonne apparence là où elles n'ont point eu à souffrir de l'humidité excessive ou de la pourriture des semences, et nous ne pouvons dire exactement jusqu'où s'étend ce dommage, mais nous croyons qu'il n'est pas très considérable. Les navets ne sont pas suffisamment cultivés en Canada, pour qu'on y fasse aucune attention particulière. La même remarque s'applique aux carottes, aux panais et aux betteraves, (*mangel-wurzel*.)

Les foin sont considérés comme étant assez beaux, proportion gardée, et sur les bonnes terres, comme

étant abondants. Nous espérons qu'il se vendra assez bien. Nous avons déjà fait allusion plusieurs fois à la perte de tems et aux dommages que souffrent les hommes et les chevaux, en conséquence de ce qu'on laisse le marché à foin ouvert jusqu'à la nuit. Nous ne voyons point pourquoi ce marché ne serait pas fermé à trois heures au plus tard. Si on savait qu'il se ferme à cette heure, les acheteurs et les vendeurs, connaissant cela, feraient leurs marchés avant ce tems.— Les acheteurs veulent épuiser la patience des vendeurs en les laissant sur la place du marché avec des voyages sur le dos de leurs chevaux pendant de six et neuf heures de tems, et souvent même plus longtems, afin de réduire le prix du foin et de l'acheter souvent pour moins que ne coûte la coupe, le transport au marché, les barrières, la pesée, &c. Si les prix doivent être bas, on ferait aussi bien de s'y résoudre immédiatement et d'empêcher par là même la perte du tems et les dommages qu'ont à souffrir les hommes et les chevaux. Si nos autorités municipales considèrent que ce n'est point contre leurs propres intérêts, nous recommanderions respectueusement la nécessité d'adopter quelque règlement pour fermer le marché à foin à trois heures, fournir une bonne cour et des remises pour y mettre le foin qui ne serait pas vendu à cette heure, et charger raisonnablement pour ces commodités.— Nous croyons même que le coût de repeser le foin qui reste à vendre dédommagerait suffisamment pour ces commodités, en mettant le foin qui n'est pas vendu à couvert. Le marché de Londres se ferme à trois heures et on éloigne généralement les chevaux des voyages de foin qui restent sur les marchés; le foin est aussi couvert d'une tente goudronnée pour mettre à l'abri de la pluie. Il ne peut y avoir de doute que des réglemens judicieux concernant l'heure où l'on doit fermer ainsi que pour mettre le foin qui n'est pas vendu à couvert, ne satisfassent l'acheteur et le vendeur.

Nous regrettons de voir la négligence des cultivateurs pour arracher les mauvaises herbes. Dans les différentes parties du pays on les laisse croître et fleurir jusqu'à maturité; c'est certainement une grande perte et un déshonneur pour notre agriculture. Il n'en coûterait pas beaucoup pour les abattre, si les cultivateurs prenaient sur eux de ne pas les laisser croître et occuper la place qu'occupent les plantes utiles. Si on les coupait, lorsqu'elles sont vertes, on pourrait en faire des engrais.

Nous recommanderions fortement d'augmenter nos paturages et de les améliorer. Nous pourrions avoir ici d'aussi bon bœuf que dans les États-Unis et il serait beaucoup plus avantageux d'élever nous même notre bœuf et de l'exporter, que de laisser nos marchés se remplir de bœufs étrangers pour l'exportation. Nous avons vu ici d'aussi bons paturages, là où la terre est bonne et bien conduite, que dans aucun pays, et ce sera la faute des cultivateurs, si nous n'exportons pas de bœuf, de beurre et de fromage en abondance. Nos lois actuelles, si elles sont maintenues, donneront un certain degré d'encouragement et de protection à l'agri-

culture, mais s'il n'est point sûr qu'elles soient observées, les cultivateurs n'auront point de confiance dans l'introduction d'aucun système et nous irons toujours comme autrefois, laissant aux étrangers à tirer tous les avantages qui devraient nous appartenir comme Province Britannique.

Les vergers ont beaucoup souffert de la vermine cette année; les pommes doivent être rares.

La saison est actuellement superbe et les récoltes promettent généralement une moisson abondante, en sorte que les espérances des cultivateurs dans le pays sont très encourageantes et qu'il y a tout lieu à la reconnaissance.

Côte St. Paul, 31 juillet.

Mr. l'Editeur.—Comme un de vos correspondans demande comment détruire les moles et les souris des champs qui rongent l'écorce des jeunes arbres pendant l'hiver; je crois que pour le bien général, ceux qui peuvent répondre aux demandes qu'on fait dans cette intention, sont par là même obligés d'y répondre. Je prendrai donc la liberté de dire à votre correspondant que j'ai connu des jardiniers qui mettaient aux pieds de leurs arbres à l'approche de l'hiver environ l'épaisseur de deux ou trois pouces de barbes d'orge, de bled ou d'autres grains pour détruire les mulots; ce qui pourrait peut-être aussi convenir pour les souris des champs. Quand les mulots veulent se faire des chemins pour parvenir aux pieds des arbres, ces barbes leur crèvent les yeux, pénètrent dans leurs oreilles et leur gueule, et les détruisent entièrement, ou au moins les écartent du pied des arbres. Un gentilhomme écossais, docteur de profession, me disait que c'était ainsi qu'on détruisait, dans son pays, ces sortes de petits animaux. Le procédé en est simple, on peut l'essayer.

St. E.

J. M. B.

La mouche et les pous dans les moutons peuvent être détruits par une forte décoction de tabac, que l'on applique fréquemment pendant les mois de l'été, lorsque ces insectes infectent le plus les moutons et qu'ils ont la laine courte. Après les avoir tondus, le jus de tabac peut être appliqué avec une éponge sur tout le corps; mais lorsque la laine devient longue dans l'automne, il faut la séparer avec les doigts et introduire le jus de dedans une bouteille avec un morceau de plume d'oie, que l'on introduit dans le bouchon, à travers lequel on peut s'écouler l'eau le long des endroits que l'on a découvert avec la main. Il faut vérifier la force nécessaire de la décoction en l'appliquant aux insectes; si elle est suffisamment forte, elle les détruira immédiatement.

Les cultivateurs devraient bien comprendre que le meilleur moyen qu'ils ont de se mettre à l'abri de la sécheresse est celui de remuer souvent la terre, afin de la tenir légère, molle et dégagée, et nous croyons que de semer les grains en sillons et de les houer est en partie la cause que les récoltes sont meilleures que lors-

qu'elles sont semées en les jetant au loin. Il est très probable qu'aucune récolte bien cultivée dédommagerait amplement celui qui la houerait et remuerait la terre souvent entre les plantes; mais pour cela il faut comme de raison que les grains, de quelque espèce qu'ils puissent être, soient semés en sillons. D'après le rapport des différents résultats d'expériences que l'on a faites, lorsque de la terre qui n'avait pas été labourée ou remuée en aucune manière était sèche à une profondeur de dix pouces de la terre à côté qui avait été labourée et souvent houée, était humide à quelques pouces de profondeur à la surface dans une très grande sécheresse. Nous ne pouvons donner des renseignemens plus utiles à ce sujet qu'en reproduisant un article du *British Gardener's Almanac*, qui peut s'appliquer tant à la culture du jardin qu'à celle des champs. Plus nous nous rapprocherons en fait de culture des champs de ce qu'il y a de mieux pour celle des jardins, et plus on sera sûr de bien cultiver :

Dans ce mois-ci et dans les suivans la houe qui ne doit jamais être oisive devrait être plus active que jamais. Il y a plus d'une raison pour cela, outre l'axiôme d'agriculture dont l'expérience a démontré la justesse : que les semences d'une année occasionnent sept années de sarclage. Parmi ces raisons est le fait que la houe facilite l'accès de l'air atmosphérique et de l'humidité aux racines et aux plantes que l'on cultive. Aucune plante ne fleurit à moins que l'air n'en pénètre comme il faut les racines, et voilà une des causes qui font que le labourage du terreau et les tranchées sont si avantageuses aux récoltes que l'on y fait croître. C'est ce que l'on pratique beaucoup maintenant et qui a été si longtems suggéré par les expériences de Duhamel. Cet auteur observait que les racines latérales des plantes sont toujours vigoureuses en proportion de leurs voisinages à la surface du sol. Le même phytologiste ingénieux observe que les racines de sève ne réussissent jamais aussi bien sous les mêmes circonstances dans une terre rude et humide que dans une terre sèche et molle; (*Phy. des arbres* i. c. 5.) Ce qui a conduit à des expériences qui démontrent que les racines des plantes profitent beaucoup en y appliquant le gaz oxygène qui est une des matières principales constituant l'atmosphère. Remuer la terre en facilite nécessairement l'introduction, tout en promouvant néanmoins l'accès de l'humidité qui abonde le plus dans l'atmosphère pendant les mois les plus chauds, et s'absorbe et se retient des plus abondamment dans la terre qui est dans l'état le plus mou. Le Professeur Schluber a vérifié que mille grains de terre glaise dure absorbait en vingt quatre heures de tems seu-

lement trente six grains de l'humidité de l'air, tandis que le terreau de jardin absorbait dans le même tems quarante cinq grains, et la magnésie fine soixante seize grains; ce qui prouve que de pulvériser la terre la met en état de mieux retenir l'humidité absorbée. C'est ce que j'ai démontré, il y a quelques années, et la raison en est évidemment qu'une terre dure s'échauffe par les rayons du soleil beaucoup plus vite qu'une terre molle. Cette dernière est beaucoup mieux pénétrée par l'air qui est un des plus mauvais conducteurs de calorique. Je suis heureux de voir que mes opinions sont confirmées par un homme aussi pratique et aussi intelligent que Mr. Barnes, le jardinier de Lady Rolle, à Bicton Gardens, Devonshire. Il s'exprime ainsi : (*Gard. Mag. Sept. 1843.*) "Je ne suis pas de l'opinion de ceux qui nous disent que d'arracher les mauvaises herbes une bonne fois est aussi bon que d'y passer deux fois la houe : je dirai au contraire de ne jamais arracher les mauvaises herbes là où l'on peut introduire la houe entre les plantes, non point tant pour détruire les mauvaises herbes et la vermine, ce qui doit nécessairement être le cas, si l'on se sert bien de la houe, que pour augmenter la porosité de la terre et laisser l'air et l'eau y pénétrer librement. Je suis bien convaincu, d'après une longue expérience, que l'on retire souvent beaucoup plus d'avantages des récoltes en les houant bien qu'en les engraisant; qu'il y ait ou non des mauvaises herbes, je n'en remue pas moins la terre, connaissant parfaitement bien le grand avantage qu'on en retire.

Je me suis presque toujours dispensé de râteler la terre fine à la surface. En houant comme il faut, on peut laisser la surface unie entière et poreuse, et on peut houer la terre trois fois contre un, lorsqu'on la râtèlera, en la houant. Il en résulte de grands dommages, lorsqu'on râte tant la terre à la surface.— C'est non seulement le moyen de lier et de durcir la surface, mais encore celui d'éclaircir les roches. La terre dans sa position naturelle a des roches qui la tiennent dans un état d'ouverture et de porosité. Si elle était suffisamment égoûtée, soit par elle même ou autrement et que la surface en fut tenue dans un état d'ouverture, il n'y aurait rien à appréhender de la sécheresse ou de l'humidité. Après tout ce que j'ai écrit à ce sujet, il est à peine nécessaire pour moi d'ajouter que je m'accorde parfaitement à croire avec Mr. Barnes que la houe est une des meilleures amies du jardinier; et comme cet instrument doit toujours être un de ceux qui sont le plus souvent en usage, il est important de considérer quelle est la meilleure manière de le cons-

truire. Les manches ne devraient jamais être faits de bois dur, car cela fatigue la main et occasionne un fardeau inutile au journalier. Il n'y a que le levier qui devrait être de ce bois et chaque once qu'on y ajoute inutilement diminue sans aucune nécessité la force de cette machine si utile. Les meilleures espèces de bois pour les manches sont le bouleau ou le sapin.

Pour renhausser les plantes on peut introduire dans la houe de grandes lames que l'on peut faire sans difficulté de la largeur de neuf pouces ; mais cette dimension ne s'étend pas aux houes dont on a besoin pour détacher la terre et les mauvaises herbes que l'on a détruites. Ces houes ne devraient jamais avoir de lames dont la largeur fut de plus de six pouces et l'ouvrage sera bien mieux fait avec une lame qui ait deux pouces de moins sur la largeur. Le fer dont elles sont fait devrait être bien garni d'acier et ne devrait pas excéder un seizième de pouce en épaisseur ; la pesanteur nécessaire devrait être employée par le journalier au moyen de son bras et de son corps sur le manche, et plus la lame est épaisse, plus considérable est la pression nécessaire pour la faire pénétrer dans la terre. Elle devrait être placée sur le manche à un angle de 68°, cette distance conduisant le bord, lorsqu'on s'en sert à un angle convenable avec la surface de la terre, et le journalier apprend bientôt vers quel point il doit diriger le plus efficacement le poids et tient le manche plus ou moins près de la lame, suivant qu'il est plus grand ou plus petit. Mr. Barnes, de Picton Gardens, dont j'ai déjà cité les opinions relativement à la manière de houer, a fait beaucoup d'attention à la manière de construire cet instrument, et m'a favorisé de correspondances à ce sujet dont je vais maintenant donner quelques extraits.

Il emploie des houes de neuf pouces, la plus petite ayant une lame qui n'a pas plus d'un quart de pouce et la plus grande dix pouces. Les plus petites sont employées pour les plantes en pots et pour les couches, et celles qui ont de deux pouces et demi à quatre pouces de largeur sont employées pour éclaircir et pour houer les récoltes en général ; celles-ci ont des manches qui varient en longueur de huit pouces et demi à dix-huit pouces ; le col ou la partie supérieure est fait de fer et n'est pas plus épais qu'un gros crayon, et la partie qui doit servir de poignée au journalier n'a que six pouces de long et est faite de saule ou de quelque autre bois mou et léger qui correspond le mieux au toucher ; car le bois dur est incommode, rude et fatigant. Chaque journalier travaille avec une houe dans chaque main, la droite et la gauche. La

lame est fine et avec un peu de prévoyance et d'activité, il est étonnant de voir combien on peut nettoyer de terre en très peu de tems. Le manche a, ce que l'on appelle, un col de grue.

Le col de grue laisse la lame passer librement et doucement sous le feuillage d'aucune plante là où la terre a besoin d'être détachée et la lame se nettoie en laissant passer la terre au travers, n'y ayant pas de place où elle puisse se loger et s'amasser comme dans une vieille houe, qu'il fallait passer beaucoup de tems à nettoyer et à gratter, lorsqu'on s'en servait à la rosée du matin.

Nous avons été favorisé du rapport qui suit par Robert A. White, Ecuier, qui a bien voulu s'occuper d'obtenir des souscripteurs à ce journal, lorsqu'il a visité dernièrement Perth et les autres sections de la Province. Nous avons été informé par d'autres personnes aussi bien que par Mr. White des efforts faits à Perth, par la société d'agriculture de l'endroit, pour améliorer le bétail : et l'agriculture des environs, et nous croyons que dans le voisinage de Perth, l'agriculture et les bestiaux sont dans un état aussi avancé qu'en aucune autre partie du Canada. Nous donnons le rapport abrégé de Mr. White et nous espérons que nous aurons bientôt occasion de voir nous même cette partie du pays :—

La société d'agriculture de Perth établie le 8 de mai 1841, par quelques hommes entreprenants de Perth, que leur persévérance ont fait fleurir, a été d'un grand avantage à cette partie du pays. Henry Glass, Ecuier, en est le Président. La société a dépensé environ £300 en achats de bœufs, de moutons et de cochons importés. Les bœufs étaient de la race de Durham et d'Ayrshire, ayant de petites cornes ; les moutons de la race de Leicester et les cochons de celle de Berkshire. Nous avons visité la ferme de Mr. Malloch, qui est avocat et juge du District, où nous avons vu le bœuf de la société, *Monarch* ; il a été importé et a coûté à la société £75 ; il est de la race de Durham et porte de petites cornes. On ne saurait trouver son égal dans l'Amérique Britannique du Nord ; il a seize mains de haut, neuf pieds du bout des cornes à la croupe, et pèse au-delà de vingt quatre quintaux, il est âgé de six ans. La société n'a jamais pu découvrir son origine. Tout son assortiment est de la meilleure qualité.

Mr. Malloch a aussi quelques bons moutons de Leicester et des cochons de Berkshire, mais son jeune bœuf d'Ayrshire, *Messenger*, provient d'un autre bœuf importé qui a coûté £50 à la société et promet d'être un animal de la première valeur. Il vient de sa vache favorite d'Ayrshire qui est quelque chose de beau.

La ferme de Mr. Malloch est contigue à celle du District et contient quarante six arpens. Elle vaut actuellement £1,500 ; les clôtures en ont coûté £300 et les égouts £100.

La grange est de cinquante cinq sur trente cinq, la cave de toute la grandeur de la grange, le plancher de l'étable est à un côté ; et il y a des trous suffisants pour transporter le fumier liquide dans une citerne.

Nous avons beaucoup plus de matières intéressantes par les papiers que nous échangeons et par d'autres voies, que nous n'en pouvons publier dans notre journal avec son format actuel. Nous n'augmenterons point néanmoins ce format que notre liste de souscription ne nous mette à même de le faire. Nous proposerions de publier ce journal une fois tous les quinze jours sous ce format, ou une fois par mois sous un format double, c'est à dire de 32 pages, pourvu qu'on pût se procurer un nombre suffisant de souscripteurs. Nous donnerions aussi des dessins d'animaux, de bâtimens de ferme et d'instrumens ; mais tout cela doit dépendre du nombre de nos souscripteurs. Nous avons à notre disposition pour publier un journal utile aux cultivateurs d'aussi amples moyens que ceux que possède aucun individu sur ce Continent. Si nous avions seulement de l'encouragement, nous nous engagerions à publier un journal qui ne serait surpassé par aucun autre en fait d'utilité pratique. Il serait disgracieux pour une ville comme Montréal et pour les campagnes qui l'environnent, qu'il n'y eût pas assez d'encouragement pour un seul journal d'agriculture. Notre journal peut ne pas mériter l'encouragement que nous sollicitons ; mais la faute en est à ceux qui nous retiennent leur appui. Les cultivateurs, quoique persuadés qu'ils n'ont pas besoin d'autres renseignemens au sujet de l'agriculture, pourraient désirer de communiquer une partie de leur connaissance pratique à leurs confrères cultivateurs qui ont certainement besoin d'instruction, et les colonnes de notre journal ont toujours été ouvertes aux correspondances de cette nature que l'on pourrait nous adresser. Nous faisons les meilleurs choix qu'il nous est possible, mais nous n'avons pas assez d'espace pour les publier aussi au long que nous le désirerions. Nous nous abstenons soigneusement de publier aucun de ces rapports exagérés que nous rencontrons de tems à autre dans les papiers d'échange. Nous nous efforçons de ne publier aucun rapport qu'on ne puisse réconcilier avec une expérience pratique et de ne recommander aucun plan de culture que nos cultivateurs ne puissent adopter aisément et avec avantage. D'après les moyens qui sont en notre pouvoir, nous croyons que nous pouvons même dans chaque numéro insérer des matières nouvelles et qui soient d'un plus grand prix pour l'agriculture le plus pratique et le plus instruit que le montant de sa souscription annuelle. Plus nous avons vu l'Irlande et connu ce monde, plus nous avons vu clairement combien nous étions ignorant et combien nous avons encore besoin de nous instruire. Il y a peu de publication où l'on ne puisse trouver quelque chose pour intéresser et instruire les hommes les plus sages ; et maintenant qu'il circule tant de renseignemens nouveaux sur la science et la pratique de l'agriculture, il n'est pas de cultivateur, quelque grande que soit leur habileté dans cet art, qui ne puisse retirer quelque avantage de ce que l'on publie dans un journal d'agriculture pendant l'année.

Il est peu de monde qui considère le détail des travaux que le jardinier a à faire lorsqu'il creuse. C'est de tous les travaux celui qui exige le plus l'exercice des muscles du corps humain ; et jusqu'à quel point s'étend cet exercice, peut s'estimer par les faits suivans. En creusant une perche carrée de terre en pelletées des dimensions ordinaires, (sept pouces sur huit) il faut donner 700 coups de bêche, et comme chaque bêche pleine de terre, si la bêche pénètre à neuf pouces comme elle le doit, pèsera, proportion gardée, 17 lb., il faudra remuer 11,900 lb. de terre ; et le prix ordinaire pour faire cela en Angleterre est de 2½d. Comme il y a 160 perches ou verges dans un arpent, en creusant cette dernière quantité de terre, le jardinier aura à couper 112,000 bêchées de terre, pesant en tout 17,000 quintaux ou 850 tonnes, et, pendant ce travail, il remue une distance de 14 milles. Comme la bêche pèse entre huit et neuf livres, il a à lever, pendant la semaine, la moitié plus que la pesanteur ci-dessus spécifiée, c'est à dire 1,278 tonnes. Un journalier robuste peut creuser dix perches carrées par jour, à la pesanteur ci-dessus mentionnée. Lorsqu'il s'agit du labourage ordinaire, une pesanteur bien moindre suffira, quoique, plus la profondeur en sera grande et mieux on creusera, plus la récolte que l'on a à semer profitera dans la terre ainsi préparée. En Irlande la terre où l'on veut semer le lin est généralement creusée avec une bêche, et la classe pauvre des cultivateurs prépare la terre, après les patates, pour l'avoine et l'orge, en la creusant avec une bêche et retire de bonnes récoltes par ce mode de culture. Le travail est néanmoins trop dispendieux en Canada pour justifier ce système, excepté dans très peu de cas, ou lorsqu'il s'agit de chanvre et de lin, et ce mode de culture serait le meilleur et le plus convenable pour ces sortes de plantes, vu qu'elles exigent que la terre soit bien brisée et pulvérisée. Nous ne connaissons point de grains qui dédommagent mieux de leur culture, pourvu qu'ils fussent cultivés, comme ils doivent l'être, et produissent mieux que le chanvre et le lin. La graine et les racines s'en vendraient à un prix raisonnable et feraient des objets d'exportation. Nous nous sommes souvent efforcé de stimuler l'intérêt relativement à la culture de ces plantes, mais toujours inutilement. Nous répétons donc ce que nous avons si souvent dit : que les améliorations permanentes et la prospérité de nos cités et de nos villes ne peuvent être assurés par aucun autre moyen que par l'abondance et la valeur des produits du pays, qui, par ce moyen, donneront un superflu que l'on pourra échanger contre les produits étrangers dont nous pouvons avoir besoin pour nos aises et nos jouissances. Voici une proposition claire, c'est que nous devons produire ce qui nous donnera ou nous fournira tout ce dont nous avons besoin, et si nous faisons cela, il sera inutile pour nous d'exporter des marchandises que nous ne pourrions ni acheter, ni payer. Ce sont les produits de notre pays qui seuls peuvent assurer la prospérité de toutes les classes en Canada.

La notice suivante d'un ouvrage qui est sur le point d'être publié par Mr. Colman, un agriculteur des Etats-Unis, qui voyage maintenant en Angleterre pour des objets d'agriculture, donnera probablement bien des renseignements intéressants et sera d'une grande utilité pour ses compatriotes. Nous copions du *Mark Lane Express* :

Il parle ainsi de l'énergie avec laquelle les améliorations agricoles se poursuivent maintenant en Angleterre et de l'importance de l'agriculture :—

“ L'Angleterre présente maintenant un échantillon plus brillant qu'aucun siècle ou aucun pays, de l'application, je ne dirai pas de la science, car ce terme n'exprimerait pas l'idée que j'ai en vue, mais de l'application de l'esprit à l'agriculture. La pratique de l'agriculture et la philosophie de l'agriculture sont des sujets d'un intérêt universel. Les hommes de tous les rangs et de toutes les conditions travaillent pour cette grande cause et en sont à se demander les comment et les pourquoi. Les intelligences les plus brillantes dirigent leurs talens vers les recherches agricoles, et les plus humbles dans leur situation modeste, mais non sans activité, secondent leurs efforts. Ainsi plusieurs esprits concentrant leurs rayons vers le même point, on est sûr que ce point est éclairci avec un éclat extraordinaire.

On commence maintenant à reconnaître l'agriculture comme un des intérêts majeurs de l'état, et elle doit l'être aussi, comme étant le fondement de tous les autres. Il est peu de personnes qui connaissent ce qu'elles doivent à l'agriculture, et il est difficile d'estimer l'étendue de ses obligations. Le pain quotidien de l'homme, sa nourriture, ses vêtements, son abri, ses jouissances, tout vient de la terre. La base, ou comme l'on dirait en français, le matériel de tout le commerce et de toutes les manufactures, c'est l'agriculture, et son influence morale est incalculable et des plus puissante.”

En parlant de l'état de l'agriculture anglaise, il dit :

“ Il faut avouer que l'état de l'agriculture pratique dans la Grande-Bretagne, autant que j'ai eu occasion de l'observer, s'est grandement amélioré. Plusieurs endroits du pays présentent un ordre, une exactitude et une netteté de culture admirable; mais il est rare de voir un ciel sans nuage, et il y a des endroits en Angleterre où les apparences sont tristes et où on ne rencontre que des preuves fort équivoques d'habileté, d'industrie ou de gain. On nous dit en Amérique que l'Angleterre est un grand jardin où l'art, l'habileté et le travail ont ap-

plané toutes les buttes, rempli tous les trous, et remi toutes les choses dans une harmonie systématique ainsi que dans le plus haut degré de la fertilité ; ceci n'est pas entièrement vrai ; et quoiqu'il y ait beaucoup de fermes qui soient admirables par le degré de perfection auquel on a porté leur culture, cependant il y a plus d'une place où les indices de la négligence, de la paresse et de l'ignorance ne sont que trop apparents, et où les plantes cultivées et les mauvaises herbes se disputent la victoire, ces dernières triomphant par leur supériorité, tant en force qu'en nombre.”

Mr. Colman ressent tous les avantages qui résultent de la stabilité dans la tenure. Il s'exprime ainsi en parlant des changements fréquents des propriétés en diverses mains dans les Etats-Unis.

“ Comme des baux courts, ils tendent évidemment à empêcher ou à décourager les améliorations d'une nature permanente et qui exigent de grandes dépenses.”

Il exprime en termes non équivoques son admiration pour nos parcs tant publics que privés, et il sympathise avec enthousiasme pour le respect national que l'on porte aux vieux arbres. Son opinion des propriétaires de terres en Angleterre comme seigneurs, semble avoir été formée dans la compagnie de ceux avec lesquels il est venu en rapport et qui, par le fait qu'ils appartaient à la classe de ceux qui se plaisent dans la pratique de l'agriculture, sont probablement du nombre de ceux qui respectent le plus leurs fermiers.

Dans les débats récents de la Chambre des Communes sur la protection de l'agriculture, Sir Robert Peel a fait les observations suivantes, que nous reproduisons, ne considérant comme une Province de l'Empire Britannique qui a droit à la même protection pour notre agriculture, que celle qu'ont les fermiers des îles Britanniques pour la leur. Nous recommanderions fortement ces observations à l'attention de notre législature Canadienne.

“ Monsieur, je suis en faveur de la protection de l'agriculture ; je la défends sur les mêmes principes et dans la même étendue que je l'ai défendue auparavant. Je n'exprimerai point de nouvelles opinions à ce sujet. Pour parler en général et non d'une manière abstraite, je crois que l'agriculture de ce royaume a droit à la protection, et qu'elle a droit par des considérations de justice et de saine politique. Je considère qu'il y a des ardeurs particuliers sur les terres. Je crois que la politi-

que de cet acte qui, en imposant des fardeaux pour le soulagement du pauvre, a assujéti à ce soulagement les profits du commerce, politique qui, en autant qu'elle regarde le commerce, n'a pas été suivie, je crois, dis-je, que sur ce principe là même, l'agriculture a droit d'être protégée. Je crois aussi qu'elle a droit à la protection comme un dédommagement pour les restrictions qui sont imposées à l'emploi des capitaux qu'on y destine. Ces circonstances en justice y donnent un droit évident à la protection, comme étant un cas tout particulier, et je maintiens qu'elle a aussi droit à la protection par les considérations d'une saine politique. Je ne la soutiens point sur ce principe, pour le bien du maître ou pour celui du locataire, ou pour le bien du journalier ; mais je la maintiens sur le principe que la communauté de la société en général n'en retirera que du bien."

En-égard aux doctrines des économistes politiques, il fait les observations suivantes :

"D'après les strictes principes de l'économie politique que je ne saurais contester avec vous en fait de matières abstraites, il peut être mathématiquement vrai que la population, disons des agriculteurs, de qui l'on obtient protection, devrait s'appliquer à d'autres occupations, lorsque celle dans laquelle elle a été élevée vient à cesser ; mais, je vous le demande, la chose est-elle praticable ? Nous ne sommes pas ici comme philosophe, traitant des quantités abstraites ; mais nous sommes ici comme législateurs, traitant des intérêts et des sentimens, des préjugés et des passions de nos semblables. Craignons-nous d'aborder la question ? je parle des locataires aussi bien que des journaliers. Il est vrai sans doute en théorie que le journalier de Kerry ou de Galway peut chercher de l'ouvrage dans les moulins de Manchester ou de Stockport ; mais en trouvera-t-il ? et s'il en trouve, pourra-t-il le faire ? littéralement la proposition est vraie, mais elle est fautive de fait. Comment l'humble cultivateur dont le père et le grand père ont été comme lui, occupés à la culture de la terre qu'on lui a ravie, à défaut de protection, pourra-t-il se contenter du nouvel emploi qu'il aura et qu'il ne pourra trouver que dans les villes. Enlevez la protection et vous détruisez de suite l'emploi des capitaux à la culture. Vous pouvez vous réjouir comme philosophe en appliquant les principes de l'économie politique dans toute leur rigueur et leur sévérité à l'état social du pays ; mais si, en faisant cela, vous mettez en danger le bonheur et la paix de la nation, vous n'obtiendrez que des résultats dont vous aurez lieu de vous repentir."

Ce qui suit est extrait des procédés de la société Royale d'Agriculture Anglaise à une de ses assemblées récentes et donnera une idée de ce que doit être une laiterie à laquelle il ne manque rien. Nous avons vu le lait et la crème que l'on conserve dans ces laiteries et qui sont certainement de la plus pure et la meilleure qualité. Nous pouvons avancer sur notre propre expérience que le salpêtre dont on recommande la dissolution dans le lait est un excellent moyen de conserver le lait pur et d'améliorer le beurre. Nous pouvons avoir du bon beurre, si nous en prenons les moyens :—

Mr. Greaves, de Bakewell, Derbyshire, rapporta au conseil qu'ayant été visiter, il y a environ vingt ans, la laiterie de feu la duchesse de Rutland, à Belvoir, il avait été frappé du plan que l'on y suivait pour avoir de la crème sans l'écumer à la surface du lait. La chambre au lait était couverte de porcelaine en forme de carré ; et afin de la tenir fraîche ainsi que d'aérer graduellement l'appareil, on entretenait une fontaine d'eau froide qui coulait constamment au milieu de la laiterie ; le courant s'élevant par un tuyau droit au centre et après avoir atteint sa hauteur, tombant en nappe d'eau sur un cône de bassins successifs dont la largeur allait en augmentant du haut jusqu'en bas où l'eau entrait dans un égout et disparaissait. Tous les poinçons étaient de porcelaine et très bas ; car il croyait que l'on avait vérifié d'une manière satisfaisante que la quantité de crème produite à la surface par une quantité donnée de lait, dépendait jusqu'à un certain point de la largeur de la surface de ces vaisseaux : la même mesure de lait vidée dans un vaisseau à deux pouces de profondeur donnant près de deux fois autant de crème que si la profondeur en était de huit pouces. Dans la partie expérimentale de la laiterie, des poinçons contenant du lait des différentes races de vaches étaient arrangés en ordre, et accompagnés de toutes les circonstances dans l'état du lait que l'on pouvait supposer devoir affecter la qualité et la quantité du lait et de la crème que l'on obtient dans chaque cas ; mais la plus grande quantité de lait était conservée dans des cuvettes de plomb d'environ trois pouces de long sur trois pouces de large et de profondeur, le dessous de chaque cuvette en dedans ayant une légère concavité dans le centre de laquelle il y avait une ouverture communiquant à un robinet au dessous, afin de faire écouler le lait et de laisser la crème en son entier dans la cuvette. Mr. Greaves considérait tous ces détails comme formant un plan admirable ; et il avait découvert dans sa propre laiterie qu'un morceau de salpêtre de la grosseur environ d'une noisette dissout dans de l'eau chaude et mêlé à chaque gallon de lait frais aussitôt coulé, non seulement faisait jeter au lait une meilleure crème, mais avait encore l'effet d'enlever au beurre toute senteur désagréable provenant de certains paturages, ce léger ajout au lait composé d'une substance saline aussi simple et aussi bien connue le régénérant pour ainsi dire sous un

point de vue diététique. Lord Camoys, de Stonor Park, Comté de Oxford, rapporta que lors d'une visite qu'il fit l'hiver dernier à un de ses amis Mr. Tollet, de Betley Hall, comté de Stafford, il découvrit en examinant la laiterie de ce monsieur, sans rien connaître des plans qui attiraient alors l'attention du conseil, que l'on pouvait facilement et proprement faire disparaître le lait de dessous la crème à la surface, au moyen d'un siphon introduit dans le lait par dessus le bord de la terrine. De retour chez lui il mit cette idée à exécution et, ayant trouvé que le plan correspondait parfaitement à ses vues, il ne fit plus usage que de ce siphon pour séparer le lait d'avec la crème. Les siphons étaient faits de fer blanc en bloc avec un tube d'environ un quart de pouce de largeur et coûtaient deux ou trois chelins chaque. Un grand avantage qu'on en pouvait retirer, c'est qu'ils marchaient d'eux mêmes, n'ayant besoin que d'être introduits dans le lait et mis à l'œuvre, le courant continuant à couler en transvasant pendant environ un quart d'heure, jusqu'à ce que la crème se présentât pour passer dans le trou inférieur du tube, où sa fluidité moins considérable et plus compacte en empêchait le passage, en sorte que le siphon s'arrêtait graduellement de lui-même. Cette manière d'égoutter le lait de la crème rendait la crème bien supérieure à toute autre pour se conserver. Ses vaches étaient les vaches d'Alderneys et la crème par conséquent était plus épaisse; mais il croyait que les mêmes résultats pouvaient s'obtenir en fait de crème ordinaire, surtout si le trou du tube diminuait en conséquence. Sa seigneurie, à la requisition du conseil, exprima son empressement à présenter à la société un échantillon de ce siphon.

Nous avons extrait ce qui suit du rapport récemment fait à l'assemblée de la Société d'Agriculture Royale en Angleterre, par un cultivateur qui en forme partie. La mouche à navets est un insecte des plus destructeur, même en Canada, et comme le moyen que l'on propose pour la détruire ou pour empêcher ses ravages, est des plus simple, nous le recommandons à ceux qui cultivent cette plante.— Nous regardons comme un bon moyen, celui de tremper la graine dans une forte décoction de tabac avant de la semer. Il est bon de faire avancer la plante jusqu'à ce qu'elle parvienne à la feuille rude aussi vite que possible, en y appliquant beaucoup d'engrais.

«Je pris un vieux sac que je fis fendre précisément dans la forme où il était, lorsqu'il fut coupé à même le canevas; je le clouai à une perche de l'épaisseur du manche d'une fourche de fer, laissant la perche dépasser le sac d'environ huit pouces à chaque bout. J'en fis ensuite goudronner un côté et, au moyen de deux hommes, l'un à chaque bout de la perche, je fis frotter la partie goudronnée du sac régulièrement sur le champ, en le laissant balayer

la terre et le transportant à un angle d'environ quarante cinq degrés, avec du goudron frais appliqué à chaque bout au moyen d'une brosse, ou plus souvent même, s'il le fallait. En examinant de près je trouvai un grand nombre de mouches qui s'attachaient à la partie goudronnée du sac; je réitérai cette opération une fois par jour, pendant quatre jours et sauvai par là la plantation de navets. Depuis ce tems, lorsque j'ai découvert des mouches sur les plantes, j'ai suivi le même système, et n'ai point, depuis cette époque jusqu'à aujourd'hui, eu occasion de labourer un seul arpent de terre par suite des ravages de la mouche. J'ai pendant plusieurs années employé le goudron de gaz, par ce qu'il laisse une odeur plus forte en passant sur les plantes que le goudron ordinaire, et qu'il empêche les mouches qui ne sont pas encore prises de les manger. Je ne prétends pas dire qu'il suffira d'employer ce moyen une fois pour empêcher la destruction de la récolte; ou doit en réitérer l'application suivant la force de la mouche et l'état où se trouve la terre. En forçant la plante à prendre sa feuille rude au moyen d'une bonne culture et de ce préservatif, je crois que le cultivateur qui perdra ses navets par suite des ravages de la mouche pourra s'en attribuer en grande partie la faute.»

Mr. James Sherring, huissier de ferme de Mr. Henning, Frome-House, Dorchester, Dorset, a aussi favorisé le conseil de la correspondance suivante sur le même sujet:—

«On a publié bien des choses et fait bien des expériences pour prévenir cet insecte des plus vorace, la mouche, et pour l'empêcher de ravager cette plante précieuse des navets. Après une expérience de vingt années qui a obtenue les plus grands succès, je prendrai la liberté de soumettre à votre considération la recette suivante: un mois au moins avant de commencer à semer mes navets, j'achète les différentes sortes de graines dont je puis avoir besoin; je me munis de vaisseaux pour les y mettre, ajoutant par chaque vingt livres de graines, un demi ar de huile de graine de lin, ayant soin de bien mélanger le tout ensemble. J'y ajoute une livre de fleur de soufre. Tous les matins je fais frotter le tout dans les mains, afin de mettre la graine dans un état convenable à la semence: celui qui sème, doit savoir quelle espèce de graine il faut employer, sans quoi il n'en semera pas assez, vu que le soufre étouffera le calice des graines; ceci doit être bien examiné. Comme je l'ai dit plus haut, j'ai pratiqué cette expérience pendant les vingt dernières années et elle n'a jamais manqué.— Je crois même que je puis avancer en toute

sûreté que je n'ai jamais perdu une seule plantation. Au commencement de la dernière saison la mouche a fait de grands ravages dans quelques endroits du pays, mais je n'en ai pas apperçu une seule dans le champ de ceux que j'ai employés. Pour l'avantage de ceux de mes amis qui seraient disposés à en faire l'essai, j'ai envoyé la recette à votre très honorable société, dans l'espérance qu'elle obtiendra les plus grands succès."

Un minot impérial de patates pèse, lorsqu'elles sont lavées et nettoyées, cinquante six livres, mais on y ajoute quatre livres, lorsqu'elles ne sont pas lavées. On ne donne pas de fortes mesures en Angleterre. Nous désirerions qu'on adoptât ici la même règle, c'est à dire le minot impérial, et la même manière de mesurer et de peser qu'en Angleterre. Il serait avantageux, tant pour l'acheteur que pour le vendeur, que ces réglemens fussent en force en Canada. Il vaudrait beaucoup mieux que l'on fut obligé de donner un poids déterminé pour le minot, de quelque mesure que fut ce poids.

Suivant l'almanac du jardinier anglais, la meilleure grandeur pour les pots à fleur est de 8½ pouces de diamètre et 8 pouces de profondeur, ou la grandeur des pots que l'on fabrique dans les poteries de Londres et qui est de 24 pouces. On recommande aussi qu'au lieu d'avoir le dessous plat, il devrait projeter en dedans comme celui d'une bouteille à vin et que six petits trous fussent pratiqués autour du bord inférieur de dessous pour laisser s'échapper l'eau. Il n'y a rien qui fasse plus de tort à la racine des fleurs qu'une eau stagnante, et pour éviter cela, la terre dans les pots ne devrait pas être tassée; et loin d'en enlever les petits cailloux, on devrait placer au fond de chaque pot une couche de petits morceaux de brique pour tenir lieu de sous-égout. On recommande que les pots de jardin aient une couche épaisse de peinture au dehors, s'ils sont de poterie brune commune. La poterie de pierre et la porcelaine sont, dit-on, infiniment meilleures, vu qu'elles conservent les racines dans un état plus uniforme d'humidité et de chaleur, étant moins poreuses que la poterie ordinaire. On recommande un autre moyen pour améliorer l'égoût des pots en les mettant les uns dans les autres, et en en perçant et enclavant le fond, sans toucher le pot du dehors d'un demi pouce tout autour. Le fond des pots devrait être un peu élevé, de manière à laisser échapper l'eau à travers les trous. L'égoût est des plus essentiel; l'eau peut passer à travers la terre dans les pots, mais on ne doit pas la

laisser s'amasser au fond du pot. Il en est de même de la culture des champs.

MANIÈRE DE FAIRE DU LOCRE BLEU POUR LES MURS :—Prenez une livre de vitriol bleu dans quelque magasin, et faites le réduire en poudre comme du mortier; ayez aussi deux pintes de chaux; achetez pour la valeur de six centimes de colle forte; faites bouillir le tout dans une pinte d'eau douce, jusqu'à ce qu'il y ait dissolution complète; mettez le vitriol en poudre dans un seau de bois et, lorsque l'eau de la colle est froide, videz la sur le vitriol en brassant et mélangeant bien le tout. Lorsque le vitriol sera dissout dans l'eau de chaux, brassez y par degrés les deux pintes de chaux, essayez la couleur en y trempant un morceau de papier blanc et lorsqu'elle sera sèche, vous verrez si elle est aussi bleue que vous le désirez. Si elle est trop pâle, brassez y un petit peu plus de vitriol en poudre; il est bon de se munir d'une quantité extra de chacun de ces articles, dans le cas où l'on aurait plus ou moins besoin de l'un ou de l'autre.

VALEUR DE LA RECOLTE DE LIN :—La lettre suivante qui fait voir l'importance de la récolte de lin pour le cultivateur, lorsqu'il fait attention à la manière de le préparer et de le cultiver, est extraite du *Newry Telegraph* :—Mr. W. Bleakley, sur la terre de Corceleny, près de Warrington, a cultivé, pendant la dernière saison, trois arpens particuliers de lin, qu'il a conduit entièrement d'après les directions de la société pour promouvoir et améliorer la culture du lin en Irlande; les produits du champ ont été dernièrement achetés à 15s. par chaque 8 livres, par Messrs. M'Murray et Hening, les célèbres fabricateurs de batiste de Warrington, qui disent que le lin est égal, s'il n'est pas supérieur, à aucun autre qu'ils aient vu jusqu'à présent; or ils ont donné 36s. par chaque 8 livres pour du lin étranger d'une qualité inférieure. Une grande quantité de ce lin a été livré à Messrs. M'Murray et Cie. mais il en reste encore à préparer dans la machine de Mr. Henry, de Ready. Si celui-ci produit autant que l'autre, le produit entier des trois arpens sera de 960 livres qui, à 15s. donnera au cultivateur £90; mais il est sûr d'en récolter 800 livres, ce qui lui réalisera £75. On est actuellement occupé à convertir le lin en mouchoirs de poche de batiste que l'on pourra filer à la main à raison de trente échevaux par livre. Voilà maintenant l'emploi que cela donnera. Il faut employer constamment pendant douze mois

132 femmes pour le filer ; 10 tisserands seront employés pendant le même tems pour le tisser, et il faudra 40 femmes par année pour ourler les mouchoirs, ce qui emploiera constamment pendant douze mois 190 personnes. Il est curieux de voir les résultats des procédés que subit maintenant le lin. Il produira 210 tissus de batiste, chaque tissu contenant cinq douzaines de mouchoirs ; chaque douzaine vaudra 40s. et le tout, lorsqu'il sera fini, vaudra £2,000.

FROMAGE DE PRIX :—Pour un fromage de 20 livres on trempe pendant environ douze heures dans une chopine d'eau un morceau de pomme de reinette d'environ deux pouces carrés. Comme la reinette diffère beaucoup en qualité, on en doit employer pour faire épaisir le lait *suffisamment* dans l'espace d'environ 40 minutes ; on ne met point de sel dans le fromage ni en dehors pendant les premières six ou huit heures qu'on le prépare ; mais il faut tenir une légère couche de sel fin de Liverpool sur le dehors pendant le reste du tems que le fromage demeure en presse. On presse le fromage pendant 48 heures sous un poids de 7 ou 8 quintaux, et il n'y a plus rien à faire ensuite que de tourner le fromage une fois par jour sur les tablettes.

GUANO :—On a dernièrement fait en Angleterre des expériences avec le guano que l'on a trouvé dans les Hébrides et autres îles de l'Ecosse, ainsi qu'avec la même substance trouvée sur les côtes de l'Afrique. Nous n'avons vu aucun détail qui fasse voir la valeur comparative de cette substance dans les îles de l'Ecosse ; mais dans les papiers anglais, nous remarquons les résultats de différentes analyses par lesquelles il paraît que le guano du Pérou contient de 86 à 88 parties sur 100 de bonne matière, et celui d'Afrique 76, c'est à dire comparés l'un avec l'autre, de 7 à 8 parties. Toutefois en comparant le prix et la valeur, une fois rendus en Angleterre, on dit que le guano d'Afrique est de 23 par 100 à meilleur marché que celui du Pérou. En Angleterre on estime que le guano est cinq fois plus fort que la terre noire, quatre fois plus fort que le fumier de pigeon, " et on le regarde comme l'ennemi mortel des vers et des mouches, et comme un préservatif contre la nielle et la rouille." Nous doutons que les expériences dans ce pays aient confirmé cette haute estimation de la valeur de cette substance. On dirige maintenant son attention pour cette matière vers les îles du Golfe St. Laurent, les côtes du Labrador et de Terre-Neuve, &c.—*Albany Cultivator.*

DU SEL ET DE LA CHAUX :—J'ai essayé ce mélange sur deux arpens de vieux paturage, ayant mélangé ces substances dans les proportions recommandées par Mr. Cuthbert Johnson. On a fait un tas, et le sel et la chaux y ont été mis par couches alternatives mélangées ensuite ensemble et bien recouverts de terre et de gazon. Au bout de trois mois on en fit l'application au paturage en question ; la composition était dans un état qui ressemblait au mortier et fut répandue assez difficilement ; après qu'elle fut devenue sèche, on la mit en pièces et on l'étendit en la hersant avec des vergettes. En plusieurs endroits l'herbe parut comme si elle avait été brûlée légèrement ; elle ne poussa point en abondance et la récolte fut la plus mauvaise que j'aie jamais vu : dans quelques endroits elle ne valait pas la peine d'être coupée.—*Correspondent Gard. Chron.*

ANALYSE DES TERRES :—La manière suivante est un moyen d'analyser les terres pour les objets ordinaires de l'agriculture : pesez une quantité convenable de terre à être analysée, disons 1000 grains asséchés en plein air ; faites les sécher sur un papier devant le feu, de manière à ne pas brûler le papier, pesez la quantité de nouveau et la différence produira la matière organique. Videz une quantité suffisante d'acide muriatique sur le résidu brassez le tout et, lorsqu'il sera reposé, videz le en y ajoutant de l'oxolate d'ammoniaque : le corrosif qui en résultera sera de la chaux. Mettez le reste avec de l'eau et brassez le ; lorsqu'il sera un peu reposé, videz le mélange épais, et le contenu qui restera suspendu sont des matières argileuses ; ce qui restera déposé sont des matières siliqueuses.—*Correspondent Gard. Chron.*

COLLEGE D'AGRICULTURE :—On est occupé à prendre des mesures pour l'établissement immédiat du Collège d'agriculture de Wiltshire, à l'effet de quoi une assemblée publique des amis et soutiens du plan en perspective a été convoquée pour le 22 du courant. Le Comte Bathurst a consenti à en être le président.

MANIERE DE FAIRE AVANCER LES FLEURS BULBEUSES :—Nitrate de potasse, douze onces ; sel commun, quatre onces ; perlasse, trois onces ; sucre, cinq onces ; eau de pluie, une pinte ; faites dissoudre et mettez une cuillère de ce liquide dans la fleur et remplissez la ensuite d'eau douce ; changez l'eau tous les neuf jours.—*U. S. Practical receipt book.*

MANIERE DE PRESERVER LES POMMES ET LES POIRES, &c.—Prenez des pommes ou des poires et pelez les; coupez les ensuite en huit morceaux, ayant soin d'en extraire les trognons; faites les sécher dans un four à briques ou autre four, jusqu'à ce qu'elles soient dures. C'est ainsi qu'on conserve les fruits pendant deux ans aux Etats-Unis. Quand vous voudrez vous en servir, lavez le fruit dans de l'eau, versez y ensuite de l'eau bouillante, laissez le pendant quelques minutes dans cet état et vous vous en servirez ensuite comme de fruit nouveau. L'eau remplace admirablement le jus frais.

LES VERS DANS LES CHOUS:—On peut détruire ces fléaux des jardins en en ôtant une des larges feuilles de dessous vers le soleil couchant, et en la mettant sur le dessus du légume sans dessus dessous. Otez la de bonne heure le matin et vous y trouverez tous ou la plus grande partie des vers de ce chou là que vous pourrez détruire à votre plaisir. C'est ce que rapporte W. Chandler dans le *Tennessee Agriculturist*.

PUNAISES DE CONCOMBRES ET DE MELONS:—Les ravages de la punaise barrée jaune qui attaque les concombres et les melons, peuvent être prévenus en répandant de la cendre de charbon sur les plantes. Il y a dans cette cendre quelque chose de poison pour la punaise.—*American Farmer*.

CREVASSES DANS LES POULETS:—Peuvent se guérir aisément en leur donnant de petites miettes de pâte imprégnées d'un peu de savon mou. Une ou deux fois suffisent.

Le beurre s'améliore en le travaillant une seconde fois au bout de vingt quatre heures, lorsque le sel est dissout et que les particules aqueuses peuvent être entièrement éloignées.

LE BLANC D'ESPAGNE.—Ou de Rouen, que les épiciers vendent par petits pains, se fait avec du plâtre bien battu qu'on passe dans des tamis bien fins. En le noyant dans de l'eau, on l'affine le plus qu'on peut, et on forme des pains, que l'on fait sécher. Il sert à blanchir l'argenterie et à quantité d'autres usages, principalement pour blanchir à colle, soit muraille ou bois, même pour do-

rer. On fait infuser ce blanc, bien écrasé, dans de la colle faite de rognures de parchemin ou de gants, passée par un linge et toute chaude. Quand le blanc a été infusé, bien dissous, puis passé dans un linge, on blanchit l'ouvrage, en y appliquant, avec une brosse de poil de sanglier, au moins trois couches égales, qu'on ne met que l'une après l'autre, et quand la précédente est sèche pour que le blanc ne s'écaille point. Lorsqu'il est bien sec, on linge le polit, en le mouillant avec la brosse, à mesure qu'on le frotte avec un posé autour d'un bâton; ou bien, avant qu'il soit tout à fait sec, on le polit avec de l'herbe, appelée prêle, pour qu'il sèche plus vite: on y met de l'huile de noix ou de térébenthine en le broyant, comme on fait au blanc de plomb, et cela fait qu'il ne change point. Il faut encore coller ce blanc devant et après une couche ou deux de colle de cuir.

LE BLANC DES CARNES se fait avec de la chaux de Senlis de la plus blanche; l'ayant éteinte, on la passe dans des petits tamis bien fins, on l'emploie claire comme du lait, et on en donne cinq ou six couches; mais on doit laisser sécher chaque couche avant que d'en mettre une autre, et bien manier toutes les couches, c'est-à-dire, les bien froter avec la brosse; c'est ce qui le rend reluisant et le fait tenir plus ferme. Si on veut le faire reluire parfaitement, il faut encore le froter avec une brosse de poil de sanglier, ou avec la paume de la main, lorsqu'il est bien sec. Quand ce blanc est employé sur de la pierre ou du plâtre bien sec, il ne jaunit point.

Si on veut faire du noir poli en façon de marbre, on prend du noir de fumée calciné, on le broie avec un peu de pierres de mine, de l'huile d'olive et de l'eau de savon: étant détrempe avec de la détrempe, on en donne deux ou trois couches; et quand il est sec, on le brunit avec la dent de loup ou de chien, ou avec la pierre sanguine: pour qu'il y paraisse des veines de marbre blanc, on y fait des petites veines blanches, avec un pinceau, avant que de le brunir. Le liège noir brûlé fait le *noir d'Espagne*.

DES CHENILLES DES GROSEILLES:—Etendez de l'ellébore avec un filet ordinaire sur les arbustes et c'est un remède infailible pour détruire cette vermine.

REMEDE POUR LES CHIQUES:—Donnez au cheval une once de chaux vive trois fois par semaine mêlée avec sa nourriture pendant deux ou trois semaines.

AMOUR DES FLEURS :—L'amour des fleurs est un de nos goûts les plus reculés et certainement un des plus innocents. La culture des fleurs, tout en formant un amusement agréable, est des plus salutaire à la santé. Comme la chasse, la pêche, ou autres amusements rustiques de cette nature, elle ne fait souffrir aucun des animaux de la création et ne fait qu'aider la nature dans ses efforts pour rendre le monde superbe à la vue et les fruits plaisants au goût. Le jardin à fleur, tout en occupant agréablement le tems, n'impose pas une forte taxe à la bourse, et il y a peu de fleurs qui ne puissent être cultivées avec autant de perfection dans le jardin du paysan, que dans celui du pair. C'est aussi un amusement qui convient bien au caractère des femmes, tout en divertissant bien le solitaire.—*Manual of gardening.*

DES CHIQUES DANS LES CHEVAUX :—En passant dernièrement dans un des principaux villages de l'intérieur de Cumberland, mon attention fut attirée par un concours immense de personnes qui s'étaient amassées autour d'un bâtiment pour voir mourir un pauvre cheval des chiques ! circonstance très amusante, à dire le vrai, mais si ordinaire pour moi au moins, qu'elle a cessé d'être un objet de curiosité ou de surprise. Je vous envoie la recette suivante dans l'espérance qu'elle pourra être utile à plusieurs :—Pour faire lâcher prise aux chiques, donnez au patient une pinte de melasse ou de sucre dissout dans une pinte de lait doux. Dans une demi heure il sera à son aise. Pulvériser ensuite un demi quarteron d'alun, faites le dissoudre dans une pinte d'eau chaude et donnez la lui comme breuvage. Au bout de deux heures ou moins, administrez lui une pinte de sel et vous effectuerez la guérison. Je ne sache pas que ce remède ait jamais manqué.—*Maine Cultivator.*

RECETTE POUR LES BUVEURS DE CAFE :—Mr. Pleischel rapporte, comme une expérience, que l'infusion de café rôti acquiert un bien meilleur goût et se concentre bien plus ; en conséquence, on peut avec la même quantité de café préparer beaucoup plus de ce breuvage en ajoutant à l'eau bouillante, un instant avant de la vider sur le café, un grain de carbonate de soude cristallisé par chaque tasse ou deux grains et demi par chaque demie once de café.

MANIERE DE FAIRE DES BOUCHONS POUR LES BOUTEILLES :—Prenez de la cire ou lard, et de la térébentine en quantités égales ou à peu près égales. Faites fondre le tout ensemble et cachez en vos bouteilles.

PRIX DU MARCHÉ DE MONTREAL.

CORRIGE PAR LE CLERC DU MARCHÉ.
Marché Neuf, 1 Aout.

Bled par minot,	5/6 a 6/3
Avoine do.	1/3 a 1/4
Orge do.	2/0 a 2/4
Pois do.	2/6 a 3/9
Sarrasin do.	1/8 a 2/1
Seigle do.	2/6 a 3/0
Graine de lin do.	5/0 a 5/6
Patates nouvelles par minot	2/0 a 2/6
Fèves américaines do.	4/0 a 4/6
Do Canada do.	6/0 a 6/8
Miel par lb.	0/4 a 0/4½
Bœuf do.	0/2½ a 0/6
Mouton par qr.	1/6 a 4/6
Agneau do.	1/3 a 2/6
Veau do.	2/0 a 10/
Cochon par lb.	0/3 a 0/5
Beurre frais do.	0/6 a 0/9
Do. salé do.	0/5 a 0/6
Fromage do.	0/3 a 0/4½
Saindoux do.	0/5 a 0/6
Sucre d'érable par lb.	0/5 a 0/5½
(Œufs frais par douzaine	0/5 a 0/6
Dindes (vieux) par couple	5/0 a 6/0
Do. (jeunes) do.	0/2 a 2/9
Oies do.	2/6 a 4/0
Canards do.	1/8 a 2/0
Volaille do.	1/3 a 2/0
Poulets do.	1/0 a 1/3
Perdrix do.	2/6 a 3/0
Lièvres do.	0/10 a 1/0
Pommes américaines par barril	15/0 a 20/
Do. Canada do.	0/0 a 0/0
Fleur par quintal	12/6 a 13/4
Bœuf par 100 lbs.	20/0 a 30/0
Lard frais do.	22/6 a 27/6
Pain par 100 bottes	20/0 a 27/6
Faïlle par 1200 lbs	12/6 a 17/6
Liéenssine par couple	1/6 a 1/8

Journal d'Agriculture Canadien.

PUBLIE TOUTS LES MOIS

A UNE PIASTRE PAR ANNEE,

PAYABLE D'AVANCE.

Tout maître de poste ou autre personne qui nous procurera six souscripteurs, aura droit à une copie gratis.

Comme l'objet de ce journal est de promouvoir les Progrès de l'Agriculture, en répandant les connaissances par le moyen qui coûte le moins possible, nous ne demandons qu'une somme qui nous défraye seulement de nos dépenses. Le Prix de la souscription ne sera donc que de 5/ par an. Les sociétés, et communautés pourront se le procurer aux conditions suivantes.—

50 copies pour.....	\$30
20 do do	15
10 do do	8

Payables aussi d'avance.

WILLIAM EVANS, EDITEUR ET PROPRIETAIRE.

LOVELL ET GIBSON, IMPRIMEURS.

Rue St. Nicolas, derrière la Banque du Peuple,

Chez qui l'on exécute toute espèce d'ouvrage avec goût et expédition et où l'on trouvera en tout tems toute espèce de blancs de Cour et autres. Les ordres de la campagne seront strictement exécutés.