

## 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.

# JOURNAL D'AGRICULTURE,

ET

PROCÉDES DE LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DU BAS-CANADA.

Vol. 1.

MONTREAL, MARS 1848.

No. 9.

## CULTURE DU TREFLE DANS LA BELGIQUE,

PAR K. SCHWERTZ;

*Traduit de l'allemand, par M. Jules Rieffel, élève de l'établissement de Roville en France.*

(Suite et fin.)

Dans les environs d'Anvers, on amende le trèfle avec de la chaux ou avec un mélange de cendres et de chaux. A cet effet, on transporte de bonne heure aux champs la chaux que l'on dispose en tas, et que l'on arrange par couches avec les cendres; les tas sont ensuite reconverts de terre. Dans plusieurs parties du Brabant, on ne se contente pas de cet amendement, on a soin de transporter et de répandre, dès l'hiver, de l'urine sur les champs de trèfle. Aussi ne doit-on pas s'étonner que M. Balsamo nous apprenne qu'il n'a jamais vu nulle part de plus beaux trèfles qu'en Flandre.

L'amendement des trèfles avec un mélange de cendres et de chaux, que j'ai pratiqué dans les environs d'Anvers, a également lieu dans les états de Clèves, ainsi que nous l'apprend M. Lobbes dans son précieux Mémoire sur l'agriculture des districts montueux du pays de Clèves. La chaux est d'abord légèrement humectée, on la brasse ensuite avec des cendres sèches jusqu'à ce qu'elle se réduise en poudre et que le mélange des deux substances soit complet. Lors même que les cendres ne sont pas de la première qualité, et qu'elles proviennent de la combustion de la tourbe ou de tout autre combustible, elles ne sont pas moins un très-bon amendement qui active la végétation du trèfle autant que la marne. Suivant M. Lobbes, il faut environ douze à quatorze quintaux de chaux par

arpent. "Quelque précieuse que soit la marne pour l'amendement des trèfles, dit-il plus bas, nous ne pouvons cependant en faire usage dans la culture de cette légumineuse."

Ce qu'il y a de surprenant, c'est qu'on ne connaisse pas l'usage de la marne pour amender les trèfles dans la contrée même d'où les habitants du pays de Clèves tirent cet amendement. Aussi a-t-on raison de dire: "O sua si bona norint!..." M. Schiervelt, cultivateur distingué dans la province de Limbourg, a depuis plusieurs années employé le gypse (pierre à plâtre) en poudre sur ses trèfles, avec tant de succès, qu'il a pris la résolution de ne point employer d'autre amendement, bien qu'il soit obligé de l'aller chercher, avec ses voitures, à vingt lieues de chez lui, sur les bords du Rhin. Le pays qu'il habite est montagneux, peu praticable, couvert de grosses pierres et en partie marneux.

Dans mes environs on fume, ou plutôt on couvre le trèfle avec du fumier d'étable. On en emploie huit voitures par arpent. La paille de ce fumier, lavée par les pluies d'hiver, est facilement ramassée au printemps. Quelques cultivateurs habiles m'ont assuré qu'il voudrait mieux répandre le fumier à la fin de l'hiver ou en mars, plutôt qu'à l'entrée de l'hiver. Ils allèguent qu'avec le fumier on apporte ordinairement des semences de mauvaises herbes, indépendamment de celles qui se trouvent déjà dans le sol; ces semences, réchauffées par le fumier, végètent avant le trèfle, au lieu qu'en pratiquant une fumure plus tardive, les mauvaises graines n'ont pas le temps de prendre le dessus et finissent par être étouffées par la légumineuse.

Ceux qui croient que le trèfle a besoin d'être ainsi reconvert pour être mis à l'abri des gelées de l'hiver, ne se rendront cor-

tainement pas à mon avis ; cependant leur crainte n'est point fondée, car il est d'observation que les hivers assez rigoureux pour nuire aux trèfles épargnent aussi peu ceux qui sont couverts que ceux qui ne le sont pas.

Depuis que par une grande dépense d'engrais, et par un grand nombre de cultures, je suis parvenu à donner à mes champs un haut degré de fertilité, j'ai décidément renoncé à fumer le trèfle par-dessus, 1<sup>o</sup> parce que j'ai observé que les eaux des pluies et des neiges entraînaient hors du champ les parties les plus précieuses de l'engrais ainsi employé ; 2<sup>o</sup> parce que j'ai besoin de mon fumier pour mes autres récoltes ; 3<sup>o</sup> parce qu'après un trèfle fumé de cette manière, j'ai toujours vu mes blés verser ; 4<sup>o</sup> enfin, parce que je ne me suis jamais aperçu que le trèfle périt par la gelée.

Il est vrai, sans doute, que l'on peut semer avantageusement le trèfle dans la seconde céréale, lorsque cependant elle a été fumée, précaution que ne manquent pas de prendre, pour améliorer leur assolement, quelques cultivateurs éclairés de ma connaissance, mais qui suivent cependant l'assolement triennal.

Il est très-difficile d'évaluer, d'après les réponses que l'on obtient de la plupart des cultivateurs, le produit et la valeur d'une récolte de trèfle. Aucun d'eux n'a l'idée de compter les voitures de fourrage vert qu'il en obtient, et encore moins de les peser ; et d'un autre côté il arrive rarement que les deux coupes soient converties en foin. Suivant M. Diressen, on considère, dans son canton, comme une bonne récolte, lorsque les deux ou trois coupes de trèfle donnent cent voitures par arpent. Le docteur Vandenberg assure qu'il obtenuit dans ses polder, deux cents voitures par arpents.

MM. Man et Von Ponderlé assurent qu'une prairie artificielle de trèfle commun, lorsqu'elle est bien aménagée, donne de bons produits pendant deux ou trois ans ; mais ces Messieurs ne parlent que d'après ce qui se passe sous leurs yeux. Dans toutes les autres localités que j'ai visitées dans mes voyages, ainsi que dans mes environs, le trèfle ne dure qu'une année (1),

lorsqu'on le laisse subsister plus longtemps, on récolte plus de mauvaises herbes que du trèfle. Il eût été, de reste, avantageux que ces Messieurs nous eussent fait connaître l'assolement dans lequel le trèfle occupe le sol pendant deux années ; quant à moi, j'avoue que parmi tous les assolements qui sont à ma connaissance, ainsi que parmi ceux que ces Messieurs m'ont fait connaître, je n'en vois aucun de cet espèce.

Le trèfle, dans les Pays-Bas, ainsi qu'ailleurs, donne ordinairement deux bonnes coupes ; cependant, au moyen de la nourriture à l'étable, on en tire trois ou quatre coupes, selon qu'on le fauche plus tôt ou plus tard. Lorsqu'on n'a pas un extrême besoin de fourrage vert, on enterre la troisième coupe. Dans les années où le trèfle ne donne pas bien, les cultivateurs intelligents n'épargnent pas même la seconde coupe, qu'ils enterrent et sur laquelle ils sèment des navets ou repiquent du colza. Si le trèfle est trop haut pour pouvoir être enterré, on le fauche d'abord, puis on le jette dans la raie ouverte par la charrue. D'un autre côté, si l'on ne veut pas semer des navets ou du colza, cette coupe de trèfle enterrée en vert, n'en est pas moins très-profitable, non pas autant pour le foin qui suit, que pour les récoltes qui suivront le foin, et principalement si ce sont des pommes de terre ou du colza. Cette coupe de trèfle, enterrée en vert, est également très-profitable à l'avoine, qui, dans l'assolement triennal, succédera à une récolte de froment, et mes voisins savent très-bien que l'avoine ne donne jamais de plus beaux produits que sur une terre qui a porté du trèfle deux ans auparavant.

Mais, dira-t-on, faucher du trèfle pour l'enterrer, quelle folle dépense ! et cependant cette pratique est le résultat d'une

no doit jamais laisser subsister le trèfle plus d'une année ; et s'il arrive à un cultivateur, pressé par le besoin de fourrage, de le conserver plus longtemps, il a presque toujours lieu de s'en repentir, parce que le sol reste infesté pour longtemps de mauvaises herbes, et le blé qui succède à un trèfle de deux ans est presque toujours médiocre.—Note de M. de Dombasle.

(1) Dans un bon système de culture, on

observation sage et d'une spéculation éclairée.

On fauche ordinairement le trèfle que l'on veut faire consommer en vert, et lorsque l'on veut le convertir en foin, on le coupe avec le piquet flamand. L'herbe reste dans l'état où elle est renversée par l'action du piquet ; on ne la retourne pas, mais lorsqu'elle est un peu sèche, elle est mise en petits tas.

Comme il est fort important d'avoir une semence pure, on a soin d'extirper dans les parties destinées à porter graine tous les pieds de plantain, parce que cette plante infeste les champs de trèfle et épuise tellement le sol, que l'on peut dire avec assurance, que le plus mauvais blé se montrera là où le plantain est le plus abondant. Pour détruire cette plante parasite, on se sert d'une binette à main, adaptée à un manche de trois pieds. Des enfants de dix à douze ans sont employés à manier cet instrument, petit à la vérité, mais très-efficace, et c'est ainsi qu'à peu de frais on exécute une opération fort utile.

M. Von Ponderlé nous apprend que, lorsque l'on veut récolter de la graine de trèfle, graine qui forme un article important de commerce pour les Provinces-Unies, on destine la seconde coupe à la production de la semence ; mais alors la fauchaison de la première coupe doit être faite avant la St. Jean, car on pense que les premières fleurs ne donnent pas une bonne semence. Pour que la récolte soit plus pure, on fait cueillir à la main les fleurs de trèfle, à mesure qu'elles mûrissent, et on les bat dès qu'elles sont suffisamment desséchées. Parmi toutes les méthodes suivies pour se procurer de la graine de trèfle, il n'en est point que les cultivateurs intelligents considèrent comme meilleure et plus sûre que celle dont nous venons de parler."

Dans mes environs, lorsqu'on a coupé le trèfle venu à graine, on le laisse une couple de jours en andains, (rangées de foin coupé), après quoi on le retourne ; on forme ensuite de petites javelles, que l'on dresse quatre à quatre, l'une contre l'autre, en les liant vers l'extrémité supérieure avec un lien de paille. Aussitôt qu'il est suffisamment sec, on le rentre et on le bat immédiatement ; les têtes seules sont séparées du chaume par ce premier battage. Ces

têtes sont entassées sur le sol et battues ensuite, pendant la gèle ; on passe les produits de ce battage au tarare (ventilateur à ailes pour nettoyer le grain) pour séparer la halle du grain, et l'on recommence ces opérations, jusqu'à ce que l'on juge que toute la bonne graine est séparée des enveloppes.

DE LA BETTERAVE,

SA CULTURE, SA RÉCOLTE ET SA CONSERVATION, PAR M. DE DOMBASLE.

Le rédacteur de l'*Furore des Canadas* nous demandait, au commencement du mois qui vient de finir, de donner des détails sur la betterave. Quoique nous en ayons déjà donné quelques-uns dans la livraison de janvier, nous ne croyons pouvoir mieux faire pour cette fois que de transcrire ce qu'en dit et pense M. de Dombasle, si avantagusement connu en France comme agriculteur pratique et écrivain élégant. Tout ce que nous croirons devoir ajouter, nous le ferons par des notes au bas des pages.

*Introduction ; nature du sol ; comparaison avec les autres récoltes racines.*

J'ai déjà indiqué, particulièrement dans plusieurs écrits, les opérations, les procédés et les soins qui se rapportent à la culture de la betterave ; j'ai même publié dans un opuscule intitulé, *Faits et observations sur la fabrication du sucre de betteraves*, un article spécialement destiné à la culture de cette plante ; cependant, comme ce dernier ouvrage ne se trouve qu'entre les mains d'un très-petit nombre de cultivateurs, et comme dix années de plus d'expérience et d'observations sur ce sujet ont modifié mes idées sous quelques rapports, je crois utile de présenter ici un exposé méthodique des connaissances qui peuvent diriger les personnes qui veulent se livrer à cette culture. J'y suis déterminé principalement par la considération du haut degré d'importance que va certainement acquérir la culture de la betterave, non-seulement comme

fournissant la matière première à une branche d'industrie qui sera regardée un jour comme une des plus importantes découvertes de notre époque, mais aussi comme présentant à un plus haut degré peut-être que toutes les autres récoltes sarclées, le pivot sur lequel on fera rouler les assolements alternés, dans une très-grande variété de sols et de circonstances.

En effet, si l'on veut rechercher la nature des terrains qui conviennent à la betterave, on trouvera qu'il est très-peu de plantes dont la culture puisse se généraliser plus que celle-ci : tous les sols à l'exception de ceux qui sont composés de sables presque purs et sans consistance, y sont plus ou moins propres ; et quoiqu'on ne doive pas s'attendre à obtenir sur des terres pauvres et épuisées, des récoltes comparables à celles qui produisent des terrains riches par leur nature ou améliorés dès longtemps par les soins de la culture, on peut certainement recueillir, sur toute terre capable de produire une récolte satisfaisante en froment, un produit en betteraves qui indemnise des dépenses de la culture. De même que pour la plupart des autres récoltes, un sol de consistance moyenne est celui que l'on peut appliquer à la betterave avec le plus d'avantage ; mais elle ne craint nullement les terrains argileux, et la récolte y en est même plus assurée dans les étés secs et brûlants ; et avec de bons procédés, les argiles les plus tenaces peuvent même produire des récoltes satisfaisantes de betteraves : la betterave est donc une des récoltes *racines* qui peuvent convenir à la plus grande variété de terrains. Je puis encore ajouter ici que d'après les observations récemment recueillies par M. de Gasperin, la betterave paraît être, parmi les diverses récoltes racines, celle dont s'accroîtra le mieux la culture des provinces méridionales de la France ; ainsi c'est encore celle qui pourra s'étendre dans la plus grande variété de climats (1).

Si nous voulons, d'un autre côté, comparer cette plante aux autres récoltes qui peu-

vent occuper la même place qu'elle dans les assolements, et qui sont, comme elle, employées à la nourriture du bétail, nous trouverons qu'elle convient à une beaucoup plus grande variété de terrains que la pomme de terre ; que sa culture est moins coûteuse ; que son produit est beaucoup plus abondant, et que sa conservation est plus facile. La betterave est certainement plus salubre pour les bestiaux que la pomme de terre administrée crue, si l'on veut faire entrer l'une et l'autre de ces racines pour une grande proportion dans la nourriture des animaux ; mais la cuisson des pommes de terre entraîne dans des embarras et des dépenses sur lesquels beaucoup de personnes ont glissé trop légèrement. Comparée à la carotte, la betterave conserve des avantages très-importants : la culture de la carotte exige l'emploi d'un si grand nombre de bras pour les sarclages minutieux et réitérés qui sont indispensables dans la longue enfance de la plante, qu'il est bien peu de localités où l'on puisse l'entreprendre sur de grandes étendues de terrain ; et il est plus facile à un cultivateur d'entretenir, dans un état convenable de propreté, trente arpents de betteraves, que trois arpents de carottes.

Quant aux navets ou turneps, auxquels convient aussi de comparer la betterave, la préférence que mérite cette dernière, dans la plupart des circonstances, est encore bien moins douteuse : le navet est une des récoltes dont la réussite est le moins assurée, à cause des ravages qu'y occasionne si fréquemment le *pueron* ou *tiquet*, au moment de la levée des plantes. Cet inconvénient est tel qu'il est presque partout fort hasardeux de fonder sur cette récolte la nourriture d'hiver des bestiaux d'une exploitation.

Il est bien vrai qu'en Angleterre le navet se cultive très-fréquemment sur de grandes étendues de terre, et forme, dans les sols légers, la principale base des assolements alternes ; mais il ne faut pas croire que cet exemple puisse être imité en France avec un égal avantage, du moins dans le plus grand nombre des localités. Cet avantage résulte, dans les Îles Britanniques, d'un ensemble de circonstances que nous ne pouvons reproduire : le climat, plus humide qu'en France, même dans nos

(1) Quant au Canada, la betterave y vient en perfection presque partout, comme peuvent le prouver les cultures que l'on en fait dans les diverses parties du pays.

départements du nord, rond moins fréquente la destruction des jeunes plantes par le puceron; tandis que des hivers moins rigoureux que dans nos provinces du nord permettent, d'une part, de laisser nuit et jour les troupeaux de bêtes à laine dans les champs, où ils consomment les navets; sur le terrain même qui les a produits, et d'un autre côté, laissent une chance suffisante à la conservation des navets sur place, quoiqu'ils soient bien aussi fréquemment détruits par la gelée en Angleterre. En France, les chances de perte de cette récolte, soit par les ravages du puceron, soit par l'effet des gelées, sont beaucoup trop défavorables pour qu'on puisse espérer que sa culture y prenne jamais une grande extension et offre une ressource assurée à l'agriculture pour la nourriture des bestiaux pendant tout le cours de l'hiver. Enfin le navet ne peut convenir dans aucun cas qu'à une seule classe de terrain, les sols sablonneux et très-légers. Le *rutabaga*, malgré des assertions souvent répétées, n'est guère moins sensible aux gelées que le navet (1).

La betterave aussi est facilement attaquée par la gelée; mais elle jouit de la propriété particulière de pouvoir se conserver emmagasinée et entassée, en masses considérables, tandis qu'il est presque impossible de conserver ainsi les navets ou les rutabagas, qui s'échauffent et se pourrissent avec une très-grande facilité, lorsqu'on les amoncelle. Sous ce rapport si important, la betterave ne connaît pas de rivale parmi les racines cultivées, et elle l'emporte beaucoup même sur les pommes de terre, qui, néanmoins, se conservent beaucoup plus facilement que toutes les autres racines dont j'ai parlé (2): avec

(1) En Canada la culture du navet n'est pas chose à dédaigner; au contraire, notre climat est très-favorable à ce légume, si bien que l'on voit grand nombre de cultivateurs étrangers, qui immigrèrent au Canada, cultiver le navet sur une grande échelle; ce que l'on peut voir aux environs même de Québec et de Montréal, et surtout dans les townships; nous reviendrons plus tard sur ce sujet.

(2) Ce n'est plus le cas à l'heure qu'il est; nouvel encouragement pour les culti-

des soins d'une exécution très-facile et peu coûteux, on peut, dans toutes les fermes, conserver pour les bestiaux, jusque dans les mois de mai et juin, des betteraves aussi saines que dans le mois de septembre; en sorte que la betterave peut servir à la nourriture du bétail pendant les trois quarts de l'année.

Sous le rapport de la faculté nutritive, les betteraves des bonnes variétés sont peu inférieures aux pommes de terre; et à poids égal, beaucoup supérieures aux carottes et aux navets.

On peut naturellement conclure de ces diverses considérations, que de toutes les racines que l'on cultive pour la nourriture du bétail, il n'en est aucune (1) dont la culture puisse se généraliser avec plus d'avantage dans les exploitations rurales. Je ne veux certes pas conseiller l'abandon de la culture de la pomme de terre dans les terrains sablonneux et légers qui lui sont propres, et je suis loin de méconnaître le haut degré d'importance qu'elle présente sous le rapport de sa double application à la nourriture des hommes et des animaux; mais je pense que, même dans les sols de cette espèce, il est toujours très-utile de faire marcher la culture de la betterave de front avec celle de la pomme de terre, ne fût-ce qu'afin d'éviter la nécessité de faire cuire les pommes de terre pour les faire consommer aux bestiaux; car en mélangeant par moitié ces deux racines crues, on peut, sans aucun inconvénient, les faire entrer pour une grande proportion dans le régime alimentaire des animaux. Je ne veux pas dire non plus que dans les sols très-légers et propres aux navets, on doive se priver de la ressource accidentelle que peut offrir cette récolte, principalement pour la consommation de l'automne et du commencement de l'hiver; et je conseillerai vivement à tout cultivateur, et presque dans toutes les natures de terrains, de cultiver en carottes, comme nourriture particulièrement propre aux chevaux et aux pores, une étendue plus ou moins considérable, selon les ressources de main-d'œuvre

vateurs de s'adonner à la culture de la betterave et du navet.

(1) A l'exception du navet, comme nous le disions, qui vient bien en Canada.

dent il peut disposer ; mais comme base essentielle de nourriture fraîche pour les bestiaux, depuis la fin de septembre jusqu'au commencement de juin, c'est-à-dire jusqu'à l'époque où l'on commence à faucher les trèfles, je pense que c'est la botte-rave que l'on devrait considérer comme le pivot d'une bonne économie agricole, dans presque toutes les localités.—A continuer.

Nous lisons dans l'*Avenir*, journal français publié à Montréal, la communication suivante :

### De l'emploi du plâtre.

M. le Directeur,

Le printemps dernier je fis semer six arpents de terre (3 de haut sur 2 de large) en pois. Le morceau fut divisé en deux et sur l'un je fis répandre, après que les pois eurent atteint la hauteur de trois pouces environ, la quantité d'un quart et demi de plâtre ; l'autre morceau fut semé huit jours plus tard vers le 22 mai et n'eut pas de plâtre. Le sol était pauvre mais facile à égoutter, ayant une surface plane avec une légère déclivité vers deux ruisseaux dont l'un à chaque extrémité du morceau de terre en question.

Lors de la récolte, la différence entre les deux morceaux était visible à une grande distance ; les pois sur lesquels on avait répandu du plâtre avaient six pouces plus haut que les autres, étaient beaucoup plus forts, et d'un vert bien foncé, les cosses en étaient aussi extrêmement nombreuses comparées aux autres, et le produit en a été de 44 minots, tandis que l'autre morceau n'a produit que 16 minots de pois d'une quantité inférieure aux premiers.

En comparant le coût du plâtre avec la valeur de la différence dans la quantité de pois recueillis sur les deux morceaux de terre en question, l'on a le résultat suivant :

Pour 1 $\frac{1}{4}$ quart de plâtre d Sc. . . . .	£0 12 0
de jour pour répandre le plâtre, 2s. . . . .	0 2 0
	£0 14 0

Cr. Par 28 minots de pois d	
4c. 3d. . . . .	5 19 0

Profit net . . . . . £5 5 0

Il est impossible de méconnaître ici l'influence du plâtre sur la différence du produit de ces deux morceaux de terre, quand même l'on serait disposé à en attribuer une partie à la circonstance que l'une a reçu la semence huit jours plutôt que l'autre.

J'ai aussi éprouvé l'effet du plâtre sur du blé et du trèfle, et voici comment. J'ai fait semer environ quatre arpents de terre en blé et à cette semence j'ai ajouté 12 lbs. de graines de trèfle rouge. Le sol n'était nullement préparé pour en faire une prairie, mais au contraire il était épuisé par plusieurs récoltes successives ; aussi mon intention en semant du trèfle n'était que de détruire les mauvaises herbes et en faire un bon pacage pour l'année prochaine. Lorsque le blé eut entre 2 ou 3 pouces de hauteur je fis répandre sur une partie, environ les deux tiers du terrain,  $\frac{1}{4}$  quart de plâtre. L'effet fut à peu près ~~semblable~~ sur le blé, et je ne jugeai pas à propos d'en faire mesurer le produit séparément comme j'avais d'abord eu intention de le faire. Mais après que le blé fut enlevé de sur le champ, l'effet du plâtre était si apparent sur le trèfle que la partie où il y a eu du plâtre me promet pour l'année prochaine une récolte abondante, tandis que l'autre partie n'offrira au plus qu'un pacage.

De ces deux expériences je conclus que le plâtre peut être employé avec beaucoup d'avantages sur les pois et les prairies artificielles, et je pense aussi qu'on peut obtenir de merveilleux résultats en l'appliquant plutôt sur un sol maigre et pauvre que sur un sol riche.

Il est probable qu'en employant une plus grande quantité de plâtre que je ne l'ai fait, par exemple  $\frac{1}{2}$  quart ou deux par arpents, les effets en seraient merveilleux ou du moins plus durables. A.

Comté de..... }  
3 février 1848. }

Nous lisons dans le *Canadien* la correspondance suivante :

“ La prospérité, le bien-être, le bonheur

des peuples découlent indubitablement de l'agriculture; c'est la source la plus féconde des richesses des pays où elle est encouragée suivant ses mérites. Bien longtemps avant Jésus-Christ, elle faisait un des objets les plus importants des gouvernements chinois. Avec un grand nombre de connaissances utiles, le sage et savant Confucius réunissait celle, encore plus utile, de l'agriculture. Il l'aimait et consacrait une grande partie de son temps à la faire fleurir dans l'empire. Aussi, l'Europe, bien qu'à nos yeux elle nous paraisse rendue à une perfection dans cet art, n'est-elle, suivant l'aveu des Anglais mêmes, rien en comparaison de la Chine. Et de là, sans doute, la prospérité, la richesse incroyables du Céleste-Empire.

“ Par agriculture, je n'entends pas la manière dont on cultive nos terres, nous habitants canadiens, j'entends une culture soignée, basée sur des principes puisés dans de savantes expériences, et adoptables à chaque pays suivant son climat et sa position géographique. Veut-on prospérer ? introduisons chez nous une nouvelle manière de cultiver nos terres qui nous conviennent. Mais comment donc y parvenir ? “ Bah ! ” disent nos habitants ; “ tout cela ne sert à rien : ces messieurs qui veulent nous faire cultiver différemment ne connaissent point notre position, notre pauvreté, nos mauvaises terres. “ Ils sont riches, ont beaucoup d'animaux et peuvent bien facilement engraisser leurs terres. A Montréal, par exemple, le climat est bien meilleur que dans nos montagnes du nord, ici nous n'avons que de la terre jaune et rocheuse. Ce qui réussit là ne réussit point ici. Nos hivers sont à ne jamais finir. Au reste, nos ancêtres ont toujours vécu sans toutes ces cérémonies, nous vivrons bien aussi. ” Ils devraient convenir aussi que leurs ancêtres n'ont point progressé plus ni moins qu'ils le font eux-mêmes. Ce n'est pas petite affaire que de les faire changer de système.

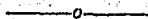
“ Voici cependant un moyen d'y parvenir qui me semble bon. Un excellent journal d'agriculture est publié à Montréal, au prix extrêmement modique de cinq chelins par année outre les frais de poste qui ne sont que d'un sou par numéro,

c'est-à-dire douze sous par année. Pourquoi MM. les commissaires des écoles n'y souscriraient-ils pas pour l'introduire dans les écoles ? Par ce moyen, les enfants s'initieraient dans un bon système, et comme on ne perd pas ce que l'on apprend dans son bas âge, le mettraient par la suite en pratique. Avec une nouvelle génération on verrait s'accroître dans le Canada les richesses et les lumières enfouies dans la terre que nous foulons aux pieds.

“ En vain s'efforcera-t-on de crier, de publier les avantages d'une bonne culture ; à peine la trentième partie, — que dis-je ! la cinquantième partie de la population du Bas-Canada reçoit-elle les journaux. Par le moyen que je viens de suggérer, tout le monde l'apprendra. Rien de plus raisonnable, car les enfants qui auront appris quelques choses dans la journée les raconteront le soir à leurs pères qui peut-être en tireront profit. Ainsi, à leur tour, les enfants deviendraient les mentors de leurs pères.

“ Je déplore que la fortune ne m'ait pas été favorable en éducation et en talents. Le sujet de l'agriculture fournirait à un écrivain matière à une longue et intéressante publication. Peu m'importe cependant que mon écrit soit beau et brillant, ce ne sont pas là mes prétentions. Je veux seulement fournir à une plume plus habile et à la bonne volonté de mes compatriotes les matériaux nécessaires à une bonne œuvre. Si mes vues sont justes et appréciées, je croirai avoir fait beaucoup et serai amplement récompensé.

“ Comté de Saguenay. C. D. ”



LIVRES NOUVEAUX.

Recherches sur les arrosages chez les peuples anciens, par Jaubert de Passa ; irrigations et travaux hydrauliques de l'Empire romain et de la Sicile ; in-8. Prix 5 fr.

Mémoire sur l'état de la végétation dans les terrains salifères, et sur les moyens d'améliorer les terres par le chlorure de sodium, par Ancelet et Pariset ; in-8.

Prodonum systematis naturalis regni vegetabilis ; in-8. Prix des 11 vol. publiés 112 fr.

Histoire naturelle des végétaux phanérogyms, par Edmond Spach ; tome XIV, in-8. Prix 5 fr. 50 c.



OBSERVATIONS MÉTÉOROLOGIQUES faites en la Cité de Montréal, Rue St. Denis,  
 Patmosphère, par I. A. H. L....., (Article soumis

MOIS ANNÉE	DATE	LUNE	Jours	Thermomètre			Baromètre			Direct. des vents.			Variat. de Pat.		
				Sh	1h	6h	Sh	1h	6h	Sh	1h	6h	8h	12h	6h
				A M	P M	P M	A M	P M	P M	A M	P M	P M	A M	midi	P M
Janvier, 1848.	1		Samedi	33	36	36	29.64	29.60	29.56	Sud	Sud	Sud	couv	pluie	pluie
	2		Dimanc.	36	36	34	29.46	29.49	29.35	S O	Oues	Oues	pluie	nuag	clair
	3		Lundi	33	40	33	29.15	29.60	29.60	Oues	Oues	Oues	clair	clair	nuag
	4		Mardi	34	30	20	29.64	29.79	30.00	Oues	Oues	N O	nuag	clair	clair
	5		Mercredi	14	15	10	30.02	29.59	29.59	Nord	N EN	EN E	nuag	neig	neig
	6	☉	Sh 1.4.a.m	0	3	2	29.59	29.64	29.74	Nord	Nord	Nord	clair	clair	clair
	7		Vendredi	-7	2	0	29.94	29.95	29.90	N O N	O Nord	O Nord	clair	clair	clair
	8		Samedi	0	4	3	29.90	29.82	29.56	Nord	N EN	EN E	neig	neig	neig
	9		Dimanc.	-14	10	-5	29.24	29.32	29.60	Nord	Nord	Nord	neig	neig	couv
	10		Lundi	-18	-12	-17	30.12	30.22	30.30	N O N	O N O	O N O	nuag	clair	clair
	11		Mardi	-23	-10	-8	30.39	30.20	30.25	N O N	O Oues	Oues	couv	neig	neig
	12		Mercredi	-11	5	2	30.30	30.34	30.33	S E S	E S E	S E E	brn.	clai	clair
	13	)	Sh 5.3.a.m	-5	24	26	30.38	30.28	30.24	Sud	Sud	Sud	couv	neig	nuag
	14		Vendredi	36	37	34	30.15	30.15	30.10	Sud	Sud	Sud	pluie	pluie	pluie
	15		Samedi	40	40	36	29.80	29.68	29.43	Sud	Sud	Sud	pluie	pluie	couv
	16		Dimanc.	26	30	30	30.06	30.10	30.00	S O	Oues	Oues	clair	clai	clair
	17		Lundi	32	30	26	29.76	29.89	29.84	Oues	S O S	O S O	couv	clair	clair
	18		Mardi	16	17	10	29.69	29.70	29.92	N EN	EN EN	EN E	neig	neig	nuag
	19		Mercredi	6	4	4	30.45	30.45	30.26	Nord	N O N	O N O	clair	clair	clair
	20	(.)	Sh 12.a.m	17	19	19	30.11	30.09	30.00	N O N	O N O	O N O	nuag	couv	nuag
	21		Vendredi	33	39	20	29.56	20.30	29.36	N O	Oues	Oues	couv	nuag	nuag
	22		Samedi	4	-5	-4	29.90	29.92	29.94	Oues	Oues	Oues	nuag	clair	neig
	23		Dimanc.	6	-9	-3	30.26	30.28	30.36	Oues	Oues	Oues	clair	clair	clair
	24		Lundi	-1	6	7	30.50	30.47	30.30	Oues	Oues	Oues	clair	clair	clair
	25		Mardi	16	34	27	30.20	30.13	30.13	Oues	Oues	Oues	clair	clair	clair
	26		Mercredi	32	34	32	30.10	30.00	29.89	N O N	O N O	O N O	nuag	couv	pluie
	27		Jedi	34	36	32	29.61	29.57	29.49	N EN	EN EN	EN E	pluie	pluie	pluie
	28	(	Sh 7.5.a.m	33	36	34	29.27	29.28	29.30	N O S	O Oues	Oues	som.	nuag	nuag
	29		Samedi	28	34	33.	29.34	29.48	29.60	Nord	N O N	O N O	couv	nuag	couv
	30		Dimanc.	21	25	20	29.90	29.90	29.88	Oues	Oues	N O	couv	couv	couv
	31		Lundi	10	15	20	29.66	29.60	29.56	Est	Est	Nord	couv	clair	nuag

Janv.	Thermomètre.	Baromètre.	Jours.
1846	Maximum 42 le 25 Jan. Minimum -12 le 18 Jan.	Maximum 30.48 le 23 Jan. Minimum 29.39 le 2 Jan.	Beau, 18 jours. Neige, 9 " Pluie, 1 " Neig. et pl. 3 "-31
1847	Maximum 37 le 5 Jan. Minimum -12 le 18 Jan.	Maximum 30.52 le 17 Jan. Minimum 29.12 le 7 Jan.	Beau, 10 jours. Neige, 13 " Neig. et pl. 8 "-31
1848	Maximum 40 le 3 et 15 J. Minimum -23 le 11 Jan.	Maximum 30.50 le 24 Jan. Minimum 29.15 le 3 Jan.	Beau, 12 jours. Neige, 9 " Pluie, 6 " Neig. et pl. 4 "-31
<i>Vents.</i>			
1846	O. 14.—S. —N. 22.—E. 9.—N. O. 23.—S. O. —N. E. 22.—S. E. 3.—93		
1847	O. 44.—S. —N. 8.—E. 2.—N. O. 17.—S. O. 4.—N. E. 7.—S. E. 3.—93		
1848	O. 28.—S. 12.—N. 12.—E. 2.—N. O. 21.—S. O. 5.—N. E. 10.—S. E. 3.—93		

durant le mois de Janvier 1848, avec des remarques sur les changements de  
à la " Société des Amis," le 1er. Février 1848.)

REMARQUES.

Pluie toute la journée de 10h. A. M. à la nuit ; couvert.  
Pluie la nuit et le matin jusqu'à 9h. A. M. ; neige peu à 8½h. A. M.  
Beau temps, clair, beau soleil ; de 5h. P. M. nuageux.  
Pluie avant 6½h. A. M. ; de 8h. beau temps, de 11h. très-beau temps.  
Neige de 11h. A. M. à la nuit ; vent fort ; poudrierie toute la journée.  
Neige la nuit, et vent fort ; aujourd'hui beau temps, clair, vent fort  
Vent fort la nuit, aujourd'hui, beau temps, quelques nuages.  
Neige toute la journée, jusqu'à 6h. P. M. ; vent, poudrierie.  
Neige jusqu'à 4h. P. M. ; 3½h. beau soleil et neige ; vent fort.  
Beau temps, quelques nuages, beau soleil.  
Neige de 1h. P. M. à la nuit, vent, poudrierie, couvert.  
Beau temps, clair, beau soleil ; brume avant 9h. A. M. et après 6h. P. M.  
Neige de 10h. A. M. à 2h. P. M., après beau temps, clair, beau soleil.  
Pluie la nuit et toute la journée jusqu'à la nuit ; à 6½h. belle lune et pluie.  
Pluie la nuit et le matin à verse, et jusqu'à 5h. P. M., et entre 10 et 11h. P. M.  
Vent la nuit ; aujourd'hui très-beau temps, clair, beau soleil.  
Neige de 11½h. à 11¾h. ; beau soleil et neige à 11¾h. ; après beau temps, nuages.  
Neige toute la journée, temps couvert ; beaucoup de nuages.  
Beau temps, clair, beau soleil, quelques nuages.  
Beau temps ; couvert de 11h. A. M. à la nuit ; beaucoup de nuages.  
Orage à 3½h. P. M., pluie et grosse neige ; vent fort ; neige jusqu'à 6h. P. M.  
Neige de 2½h. à 6h. P. M. temps couvert ; beaucoup de nuages.  
Vent la nuit ; aujourd'hui, beau temps, clair, beau soleil.  
Beau temps, clair, beau soleil, vent.  
Très-beau temps, clair, beau soleil, quelques nuages de 9½h. A. M.  
Neige de 2h. P. M. pluie et neige de 2½h. pluie de 3h. à la nuit, couvert.  
Pluie la nuit, et le matin jusqu'à 8½h. et de 9½h. A. M. à 6h. P. M., couvert.  
Pluie la nuit et le matin de bonne heure ; sombre jusqu'à 9½h. A. M. très-beau temps.  
Neige le matin, et à 3½h. P. M. (peu) ; vent fort ; beaucoup de nuages.  
Beau temps, couvert, beaucoup de nuages, vent.  
Pluie de 7½h. P. M. à 9h. pluie et neige de 8h. P. M. ; neige et couvert de 9h. P. M.

Comparaison des OBSERVATIONS MÉTÉOROLOGIQUES faites au Collège de Ste. Anna pour le  
mois de Janvier, durant les six dernières années (échelle de Réaumur).

Années.	Température.		Vents.				Observations.—En janv. 1843				
	haute	basse	Est	Ouest	Variab.	couvert	clair	neige	pluie	auror. bor.	le doux tems a duré jusqu'au 20. On n'a labouré à Rimouski, à l'île aux Coudres, etc. On a fait du su- cre d'érable à Ste. Anne. Les 2 moulins à scies ont scies pendant 15 jours. En 1844 le pont entre la Pte. Lévi et Québec a pris jusqu'à 5 S. Michel ; et, chose inouïe, un pont de glace s'est aussi formé en- tre S. Thomas et l'île aux Grues.
1848	8	-22	7	16	3	10	13	5	3	1	
1847	2	-19	7	20	4	6	14	10	0	2	
1846	2	-18	9	20	2	8	19	4	0	4	
1845	7	-20	12	17	2	14	10	7	0	5	
1844	8	-21	12	15	0	3	20	3	3	0	
1843	13	-24	8	13	10	10	13	5	4	0	

## CULTURE

DU MAÏS OU BLÉ-D'INDE EN ALSACE,

Traduit de l'allemand de N. Schwertz ;  
par M. Bernard, élève de l'établissement  
de Roville en France.

Le maïs ou blé-d'inde est, après les pommes de terre, la production la plus précieuse qui nous ait été apportée de l'Amérique. Il est maintenant naturalisé dans toute la partie méridionale de l'Europe, et sa culture se serait répandue dans le nord, si cette plante était moins sensible au froid. Le climat de l'Alsace même ne peut entièrement en assurer la récolte ; on l'y cultive cependant en assez grande quantité. Il a son cours aux marchés, et son débit est aussi certain que celui des autres céréales. Ces raisons m'ont déterminé à m'étendre un peu sur la culture de cette plante.

*Espèces cultivées.*

On ne cultive ici que le grand maïs jaune. Comme le petit mûrit presque un mois avant le premier, et que par conséquent il est moins exposé aux gelées, ses récoltes seraient plus sûres ; mais beaucoup de cultivateurs alsaciens trouvant les récoltes du grand maïs même trop peu productives (1), celles du petit le seraient donc bien moins pour eux. M. Parmentier soupçonne que du mélange de ces deux espèces, on en obtiendrait une troisième dont la culture serait peut-être plus avantageuse. Il serait à désirer que l'on fit des expériences bien suivies, pour s'assurer si cette variété ne réunirait pas les défauts des deux autres, c'est-à-dire de mûrir tard et de ne produire que de petits épis.

*Du sol qui convient au maïs.*

Une terre riche, plutôt légère que forte est ce qui convient au maïs. Au reste, on le met souvent dans des terres médiocres et même quelquefois dans de mauvaises terres sablonneuses ; mais il est bien entendu que l'on doit les fumer convenablement. En Alsace, on regarde le maïs

(1) Ceci n'est peut-être que le résultat de calculs erronés.

comme une des récoltes les plus épuisantes ; aussi ne lui consacre-t-on que rarement un terrain de première classe, et seulement pour le nettoyer des mauvaises herbes.

*De sa place dans les assolements.*

On regarde ici le maïs comme une mauvaise préparation pour le froment ; aussi les cultivateurs qui suivent l'assolement triennal (1) ne le placent-ils qu'après une céréale, et le font-ils suivre par une récolte jachère (2), telle que le tabac ou les fèves. Je ne me rappelle pas de l'avoir vu dans aucun assolement à la place de la jachère comme préparation pour le blé ; mais je l'ai souvent vu précéder l'épeautre (3). Ceci ne s'accorde nullement avec ce que nous savons du midi de la France, où l'on cultive alternativement et sans discontinuer du maïs et du blé, ce qui, selon Arthur Young, est le plus fort produit que la terre puisse fournir à la nourriture des hommes et des animaux. Mais il y a une différence totale entre les sols et particulièrement entre les climats des deux pays. Là où l'on n'a pas de gelées à craindre pendant le mois de mai, et où par conséquent on peut semer le maïs un mois plus tôt que dans la partie septentrionale de l'Allemagne, et où en outre les chaleurs hâtent sa maturité, là on a tout le temps de préparer la terre pour le blé après la récolte du maïs. En Alsace ceci n'est pas praticable. Ce n'est que là où l'on cultive cette plante dans des terres sablonneuses, et où par conséquent on peut semer le seigle très-tard, qu'on fait suivre le maïs par ce dernier.

Si le blé ne vient pas bien dans l'année qui suit immédiatement le maïs, on a remarqué qu'il venait très-bien dans la 2<sup>ème</sup>

(1) Assolement triennal veut dire cultures différentes durant trois années de suite, après lesquelles on renouvelle la première culture, la seconde, et ainsi de suite.

—Note de l'Éditeur.

(2) Jachère veut dire qui se repose un an.—Note de l'Éditeur.

(3) L'épeautre est une sorte de froment ; le grain en est rougeâtre, petit, menu ; on le trouve en Grèce, en Sicile et en Egypte.—Note de l'Éditeur.

année. Le maïs est une excellente récolte préparatoire pour le tabac, les fèves, et particulièrement pour le chanvre et l'orge, tellement qu'on peut compter sur deux septièmes en sus, quand cette céréale suit le maïs au lieu de succéder au blé. Pourquoi les cultivateurs qui suivent le système triennal et qui ont l'expérience de cette vérité n'abandonnent-ils pas leur misérable routine ?

*Préparation de la terre.*

Quand dans l'assolement triennal on veut employer le maïs comme une récolte jachère, ce qui arrive quelquefois, on est obligé de mettre un quart de fumier de plus que pour le froment. Cependant on ne fume pas quand il remplace une récolte de printemps ; mais comme on sème ordinairement des navets dans les céréales d'hiver qui précèdent le maïs, on fait bien, si l'on peut se passer des fèves, (premières feuilles), de les enterrer par un coup de charrue dans la terre qui vient de les produire ; cet engrais vert agit très-sensiblement sur le maïs. Dans les terres sablonneuses de Hoerdé et de Lauterbourg, on fume chaque fois pour le maïs, mais simplement au fond des fosses dans lesquelles on met la semence. Je dirai plus loin comment on s'y prend.

Quand on lui destine une terre compacte, on donne à cette terre un et même deux labours avant l'hiver. Au printemps on laboure encore une fois, et l'on plante le maïs soit à la houe, soit à la charrue. Les trois premiers labours sont ordinairement très-profonds (1). A Hoerdé on ne donne qu'un labour au printemps, et quand la terre est salie par le chien-dent, on lui en donne deux. On a fait l'expérience que dans les terres sablonneuses sans consistance, les labours d'hivers sont nuisibles au maïs ; aussi laisse-t-on intactes pendant l'hiver les étaules de seigle dans lesquelles on compte mettre du maïs.

*Epoque des semailles, et préparation de la semence.*

On plante ordinairement le maïs à la fin

(1) Quand je dis profonds, j'entends ce qu'en Alsace on désigne ainsi ; en Belgique ce ne seraient que des labours moyens.  
—Note de M. Schwertz.

d'avril. Il ne serait pas prudent de le planter avant à cause des gelées du mois de mai, et plus tard on risquerait de ne pas le voir arriver à maturité (1). On doit aussi faire attention à la température de la terre et de l'atmosphère ; car quand la semence reste longtemps en terre sans germer, elle finit par être mangée par les souris et les grillons. Les sauvages de l'Amérique reconnaissent à la pouso de certaines plantes, ou au passage de certains poissons, l'époque à laquelle ils peuvent planter le maïs.

Comme il est reconnu qu'un grain parfaitement mûr et qui a atteint tout son développement, doit produire une plus belle tige qu'un grain chétif, je conseille aux cultivateurs de choisir les plus beaux épis, et de ne prendre pour semence que les grains du milieu (2). On a remarqué que les grains de maïs qui n'ont pas atteint leur parfaite maturité pourrissent en terre quand il survient de longues pluies après les semailles.

L'usage le plus général est d'employer la semence sans aucune préparation. Il y a cependant des cultivateurs qui vantent beaucoup l'habitude qu'ils ont de faire tremper les grains de semence pendant quelques heures dans de l'eau, et de les mêler ensuite avec du plâtre moulu. Il est certain que quelques heures ne suffisent pas pour ramollir un grain aussi dur que celui du maïs. Cette méthode procure néanmoins l'avancement de pouvoir enlever

(1) Le lecteur remarquera qu'il s'agit ici de l'Alsace, et que ce sont là des remarques qui doivent se modifier selon les climats.—Note de l'Editeur.

(2) Il est remarquable que la pratique dont parle ici M. Schwertz est généralement en usage dans les huit ou dix communes du département de la Meurthe où la culture du maïs s'est introduite : on choisit toujours pour semence les plus beaux épis, et l'on rejette les graines du haut et du bas de l'épi. Cette pratique soigneuse indique assez que cette culture est entre les mains des petits propriétaires de manœuvriers ; car en général notre grande culture reste fort en arrière de la petite, sous le rapport de la perfection des procédés.—Note de M. de Dombasle.

les grains légers qui surnagent, et l'humidité permet un plâtre de s'attacher à la semence. Je ne sais de quelle utilité celui-ci peut être au germe; il se pourrait cependant qu'il le garantisse des atteintes des taupes et des grillons (1). Il est hors de doute qu'en faisant tremper le maïs plus longtemps on hâterait sa germination; mais cette mesure ne serait utile que dans le cas où elle serait suivie d'un temps favorable. On pourrait semer plus tôt si l'on voulait hâter la croissance des plantes, et on le ferait certainement si l'on ne craignait pas les gelées du mois de mai. Il a été répandu une erreur funeste par les enthousiastes de la culture du maïs, qui consiste à croire que les gelées ne nuisent pas à cette plante. Si l'on tient à ne pas voir pousser le maïs avant l'époque favorable, on fera bien de ne pas le tremper; d'un autre côté, il serait peut-être utile de le faire quelques jours avant que de le planter, si l'on était en retard; mais s'il survenait une sécheresse, on risquerait de voir périr les germes.—A continuer.

Nous lisons ce qui suit dans l'*Aurore* du 11 février :

“ Nous venons d'apprendre qu'un cultivateur de la paroisse de St. Marc, M. Lachapelle, a, par suite de ses propres observations, surtout par celle qu'il a pris la peine de faire lui-même sur la manière dont le fermier d'une terre, nous croyons, de M. Molson, la cultivait dans l'une des files qui sont vis-à-vis Boucherville, trouvé le moyen de mettre en pratique sur sa propre terre le système de rotation suivi dans la Belgique et dans la Grande-Bretagne. Il cultive pendant cinq années sa terre et lui fait produire d'abondantes récoltes successivement, comme la chose se pratique là, surtout dans le premier de ces pays.

“ Par contre-coup nous devons dire que, dans quelques paroisses même dans le voi-

sinage de Montréal, on ne peut guère se procurer du lait, parce qu'on ne peut fournir aux vaches la nourriture convenable. C'est le résultat de l'absence des plantes légumineuses dont nous recommandons si souvent la culture et sans laquelle il n'est pas possible de voir fleurir l'agriculture, ni ceux qui s'y livrent se tirer de l'état de souffrances et de privations qu'ils éprouvent déjà depuis longues années.”

COMMENT L'ON FAIT LE BEURRE EN NORMANDIE.—Les vaches sont de la belle race du pays; élevées avec soin, elles donnent un lait abondant et de qualité supérieure. Une circonstance m'a frappé dans la manière dont on fait le beurre chez tous les fermiers de la Basse-Normandie. Vous avez vu battre du beurre, vous avez pu remarquer qu'au moment où le beurre se sépare des autres parties du lait, ses molécules se réunissent en petits grains qui flottent au-dessus du liquide. Ici on cesse le battage à ce moment même, et on lave à grande eau le beurre en grains. Dans presque toutes les autres contrées, on attend que le beurre soit formé en une masse avant de le soumettre au lavage; il est impossible qu'il ne retienne pas alors une certaine quantité de petit-lait et de “caesum” (la partie qui fait le fromage) et cela suffit pour déterminer son altération en très-peu de jours. Le beurre lavé en grains se conserve frais pendant huit jours et plus.

La pluie et l'humidité favorisent la végétation des mauvaises herbes qui poussent dans les allées des jardins ou entre les pierres qui forment le pavé des cours. Le rutissage est une opération longue et qui demande à être souvent répétée. Le moyen à employer pour détruire ces herbes est assez simple: il s'agit seulement de faire bouillir dans une chaudière de fer de l'eau dans laquelle on ajoute, par 60 litres, 12 livres de chaux et 2 ou 3 livres de soufre en poudre; de laisser bouillir quelque temps le mélange en l'agitant. On laisse reposer et on arrose avec ce liquide, étendu de deux fois son poids d'eau, les allées et les

(1) M. Parmentier dit qu'on se sort à effet, dans le Roussillon, des cendres de bois vert lessivées dans de l'eau, et dans lesquelles on a fait détrempier la semence, après quoi on l'arrose avec de la fleur de soufre.—Note de M. Schwertz.

ours qui sont bientôt nettoyées. On purge ainsi la terre pour plusieurs années des végétations si rebelles. On peut encore employer avec le même succès le résidu dans lequel on ajoutera, en le faisant bouillir, les mêmes substances, en diminuant d'un quart ou d'un tiers la dose du soufre. Ce dernier procédé est même préférable.—C. P. du *Canadien*.

desquels il s'élève habituellement des brouillards et où les gélées sont plus fréquentes, doivent être rejetés; on doit encore éviter le voisinage des grandes routes, à cause de la poussière. En Angleterre, on recherche les localités qui permettent l'irrigation (1), et l'abondance des récoltes qu'on obtient alors dans les années sèches porte même beaucoup de cultivateurs à arroser à l'aide de tonneaux conduits sur des charrettes, et à verser de l'eau au pied de chaque monticule. Les houblonnières doivent être bien entourées de haies vives, et il est bon, du côté où la fréquence et la violence des vents obligent à avoir des abris, de planter des palissades propres à fournir les perches nécessaires.

DU HOUBLON ET DE SA CULTURE.

(Suite.)

Climat, sol, choix des plants et plantation.

Le climat et une grande partie du sol de la France conviennent parfaitement à la culture du houblon (1). Les terres qu'on destine à former une houblonnière doivent être profondes de 2 pieds au moins, légères, plutôt sableuses que fortes, afin de permettre aux racines fines et délicates de s'y étendre à volonté; les sols calcaires et les terres blanches franches, de consistance moyenne, sont les plus propres à cette culture. M. de Dombasle conseille de choisir une ancienne prairie rompue ou un terrain qui ait été pendant longtemps un jardin ou un verger. Dans ces terrains les plants seront vigoureux et donneront d'abondantes récoltes, les cônes seront abondants en matière jaune; enfin la plantation se maintiendra bien plus longtemps en plein rapport.

Une exposition convenable (2) est un point essentiel de la houblonnière; elle doit être sud ou sud-est et garantie des vents du nord et de l'ouest; les emplacements situés près des rivières et des étangs

La préparation du terrain destiné à la plantation consiste à le défoncer (2), s'il n'a point été profondément travaillé, et à le purger des pierres, racines, etc. Si ce terrain était en herbages, il faudrait le labourer au printemps, donner un second labour en été, extirper les racines et les brûler: dans ce cas une culture de navets ou de betteraves est une excellente préparation. Le terrain est rarement assez fertile pour ne pas exiger de l'engrais, car le houblon est une plante très-épuisante; on en met dans la proportion d'un boisseau par monticule, il doit être bien consommé ou à l'état de terreau. Lorsque le terrain n'est pas travaillé, engraisé et rendu productif à une grande profondeur, le chevelu (3) des pieds de houblon ne trouve pas la nourriture nécessaire; moins il peut s'enfoncer en terre, plus il souffre d'une longue sécheresse, et il arrive alors que les

(1) Nous pouvons en dire autant du Canada, où plusieurs cultivateurs intelligents se sont déjà adonnés à cette culture avec zèle et grand succès. En Angleterre et aux Etats-Unis, la culture du houblon se fait en grand; il y a des cultivateurs qui consacrent à leurs houblonnières de cinquante à cent arpents de terre.—Note de l'Editeur.

(2) C'est-à-dire que le terrain ne doit pas être planche, mais incliné; chose à bien remarquer.—Note de l'Editeur.

(1) Arrosage par saignées ou rigoles.—Note de l'Editeur.

(2) Défoncer un terrain, c'est se servir d'une charrue dont le soc atteigne et sillonne une couche de terre au-dessous de celle que l'on remue ordinairement. Ainsi si l'on a coutume de se servir d'un soc qui parvienne à cinq pouces en terre, et que l'on prenne cette année un autre soc qui parvienne à 6, 7 ou 8 pouces, on dira que cette année l'on a défoncé son terrain.—Note de l'Editeur.

(3) Ce sont les filaments (petites racines) qui tiennent aux racines principales.—Note de l'Editeur.

fleurs tombent avant d'être parvenues à maturité.

La plantation a lieu à deux époques différentes : au printemps, depuis le commencement de mars jusqu'au milieu d'avril, ce qui est la méthode générale ; à l'automne, au mois d'octobre, lorsqu'on a des pieds enracinés qu'on tire d'une ancienne houblonnière, ou si l'on plante du houblon sauvage ; dans ce cas on obtient une récolte dès la 1<sup>re</sup> année, tandis que le houblon planté au printemps ne produit guère que la 2<sup>e</sup> année. Ce premier produit se nomme "houblon vierge." En général, la récolte n'est abondante qu'à la 3<sup>e</sup> récolte [1].

Le choix du plant est une considération importante : on doit s'en procurer à raison de 5 plants par trou. Le point essentiel est d'avoir, pour la houblonnière qu'on forme, des plants dont les produits ne mûrissent pas à des époques différentes, ce qui rendrait la récolte difficile. Ceux des variétés dont la maturité est précoce, comme celui de Spalt, méritent la préférence. Le plant se compose des branches de la souche ; on se le procure en découvrant, au printemps, les anciens pieds les plus vigoureux, et écartant ses branches. Le bon plant doit avoir la grosseur du doigt, ne pas être creux, avoir de 7 à 8 pouces de longueur et 3 ou 4 yeux ; il doit être séparé de la souche peu avant la plantation et être, jusqu'à ce moment, tenu au frais. Lorsqu'on remarque des pieds qui méritent la préférence, on doit, lorsqu'on lie la houblonnière, laisser les branches superflues et, au moment de la taille, les couper et piquer en terre pour en faire des boutures ; on obtient de la sorte de bons plants qui produiront dès l'année suivante.

Lorsque le moment de la plantation est arrivé, on fait faire dans le terrain des trous de 2 pieds en carré sur un pied et demi de

profondeur, et à 5 ou 6 pieds et même plus de distance les uns des autres, en ligne droite, ou en quinconce [1], les ruelles ou allées faisant face au sud plein. M. Denis soutient qu'il est préférable de ne mettre que 2 plants pour chaque monticule, et même plus tard de ne réserver que le plus fort. Si le sol n'est pas très-convenable pour la culture du houblon, on remplit en partie les trous de la meilleure terre qu'on peut se procurer ; s'il n'a point été suffisamment engraisé, on fait conduire l'engrais consommé ou le terrain au bord de la pièce, et, en le transportant à bras d'homme et le mélangeant avec de la terre, on en remplit les trous qui sont alors disposés à recevoir le plant.

Pour procéder à la plantation, on tasse de quelques pouces, avec les pieds, la terre légère ou l'engrais qui remplissent les trous ; on place les plants dans ces fosses en éloignant leur partie intérieure et tenant à la main les bouts du haut plus rapprochés les uns des autres ; on répand doucement de la terre entre les plants, et on la presse convenablement.--Une autre méthode consiste à faire avec un plantoir cinq trous dans chaque monticule, un au milieu et les autres autour du premier ; on place le plant dans les trous faits au plantoir, en ne lui laissant pas dépasser la surface du sol, à moins qu'il n'ait déjà commencé à pousser ; on rapproche ensuite la terre de chaque brin en la tassant, puis on répand une couche de terre douce et légère, épaisse de 2 à 3 pouces.--Après la plantation, on façonne en cuvette la place occupée par le plant, c'est-à-dire qu'on rend le milieu plus creux que les bords, afin de retenir les eaux des pluies ou des arrosements.

Culture, pose des perches, façons d'entretien.

L'entretien de la houblonnière durant la 1<sup>re</sup> année commence à la mi-mai lorsque les plants ont poussé une tige ; on met un échelas (petite perche) à chaque trou et on y attache les jeunes pousses avec des brins de paille.--Ensuite on bine le terrain pour détruire les mauvaises herbes, et, en faisant cette opération, on a soin d'amener

[1] On comprend facilement que les époques données dans ce paragraphe doivent varier selon les climats. Ainsi en Canada, généralement de la mi-mars à la mi-avril on est encore enseveli dans les neiges. C'est aux cultivateurs à bien saisir le moment opportun, moment qui ne peut être le même chaque année, vu l'inconstance des saisons.--Note de l'Éditeur.

[1] Comme un damier.--Note de l'Éditeur.

avec la binette de la terre, pour combler les trous et les mettre de niveau avec le sol.---Plus tard, il faut encore arracher plusieurs fois les pousses nommées vignes aux échaldas, en ayant soin de les tourner autour de gauche à droite, c'est-à-dire selon le cours du soleil, direction qui leur est naturelle. Sans cette attention, les tiges se détourneraient et seraient gênées dans leur croissance.---On bine de nouveau la terre et on en recharge encore les plantes.

On peut, sans inconvénient, principalement cette 1re année, cultiver deux rangs de fèves, des oignons ou autres légumes, entre les lignes de houblons, auxquels cet ombrage paraît même favorable. Cette culture est très-avantageuse et fournit, en outre de ses produits, des fanes [premières feuilles] qui, macérées en tas, forment un engrais très-convenable pour la houblonnière. M. Denis pense qu'on peut la répéter sans inconvénient les années suivantes. A l'automne ou au commencement de mars [1], on taille les vignes de houblon à 18 pouces de terre avec une serpe bien tranchante ; dans tous les cas, dès la première de ces époques, on arrache les échaldas qui ont servi de tuteurs, et l'on ramène sur les plantes assez de terre pour en former un monticule d'un pied de haut ; en faisant ce travail, on réunit les ceps coupés qui dépassent alors le monticule de quelques pouces. Cet amoncellement de la terre sur les plantes a pour but de les garantir des grands froids et de faciliter l'écoulement des eaux qui, en se portant en trop grande abondance sur les racines, leur seraient nuisibles.

La deuxième année de la plantation, au mois de mars, on donne un labour avec la pioche à deux dents, et on relève les monticules.

Lorsque les tiges sont parvenues à un pied et demi de hauteur environ, c'est le moment de s'occuper du placement des perches qui doivent être droites, fortes et avoir de 10 à 12 pieds de longueur. Avant de les mettre en place, un ouvrier leur donne une bonne pointe au gros bout, et un autre les brûle extérieurement ou les gou-

dronne à chaud, à la hauteur de 3 pieds, afin qu'elles se conservent plus longtemps en terre sans pourrir.---Pour les implanter, on a une barre de fer ronde, de 4 pieds de long, ayant à l'une de ses extrémités une grosse tête, ou mieux la forme d'un T, et s'effilant en pointe de l'autre ; elle sert à faire des trous de 2 à 3 pieds de profondeur, dans lesquels on fait entrer les perches. Le fer ayant fait le trou à la profondeur nécessaire, un ouvrier prend une perche, et, se plaçant les jambes écartées, il la tient perpendiculairement au-dessus du trou et l'y chasse de toute sa force ; il sent par le contre-coup s'il a réussi et si la pointe a pris terre, sans quoi il faut recommencer ; car, si la perche ne porte à fond, elle cède au moindre vent lorsqu'elle est chargée. Il est donc très-essentiel que ce travail soit fait avec soin pour que les perches, une fois chargées de vignes, puissent résister aux ouragans. La terre est ensuite labourée comme de coutume, et on la relève à l'entour des perches pour les consolider.

Le nombre des perches généralement employé pour chaque monticule est de trois ; lorsqu'ils sont très-éloignés les uns des autres, on en place quatre. M. Kolb dit que si le terrain est bon, bien fumé et travaillé, et si les plants prospèrent, il suffit cependant de 3 perches pour deux trous de plants ; on les tient alors éloignées de 1 pied et demi, distance à laquelle les ceps se prêtent volontiers, ce qui fait qu'on ne risque pas de blesser les racines. Dans les Vosges, on ne met qu'une perche par monticule lorsqu'ils sont rapprochés à 4 ou 5 pieds. En les supposant espacés de 6 pieds et mettant 3 perches à chaque, on voit que cela nécessite 15,000 perches par hectare [environ 5,000 par arpent] ; d'après M. Kolb et M. Denis, il n'en faudrait que la moitié.---Les perches employées pour échallasser les houblons ont quelquefois 15 à 18 pieds de longueur ; elles ne doivent pas dépasser cette élévation, parce que les plantes, pour gagner leur sommet, s'allongeraient trop, la tige serait moins forte, moins garnie de branches, et la récolte moins abondante. Ces perches se font en bouleau, en frêne, en peuplier, en châtaignier, etc. Le châtaignier mérite la préférence.

Quelques personnes ont conseillé de lier

[1] Cette époque doit encore varier selon les différences des climats.---Note de l'Editeur.



dingonalement les perches, par leur extrémité supérieure, les unes aux autres, afin qu'elles se soutiennent mutuellement et résistent mieux aux vents. On a aussi proposé de remplacer les perches par des tiges de fil de fer.

M. Denis, du département des Vosges, a beaucoup perfectionné ce procédé en proposant en 1828 de substituer l'emploi du fil de fer aux perches, et il a fait connaître dans une brochure les avantages obtenus par lui en cultivant cette méthode. Voici en quoi elle consiste : Il espace les plantes de 8 pieds, leur laisse quatre brins et remplace les perches par des petites baguettes qu'il attache aux fils de fer et qui servent à conduire ces tiges à ces fils. Ceux-ci s'établissent de la manière suivante : à chaque extrémité du champ, sur chaque ligne de houblon qu'on se propose de mettre, on enfonce à coup de masse, en terre, un piquet de chêne de 24 ou 30 pouces de longueur, épointé par un bout, et du diamètre de 4 à 5 pouces à l'autre. On enfonce sur ces piquets un piton en fer assez fort pour qu'il ne plie pas en le chassant dans le piquet, et qui a un œillet à son extrémité libre. La chaîne de fils de fer est composée d'une quantité suffisante de bouts de fils de fer, coupés par bouts de 3 pieds de longueur, et maillés à chaque extrémité. Tous ces bouts seront réunis les uns aux autres par un double crochet en fils de fer. Cette chaîne est assez semblable à une chaîne d'arpenteur, et on la tend à 5 pieds de hauteur, au moyen de chevalets en bois, en nombre proportionné à la longueur des lignes de houblon, à raison d'un par 30 pieds, sans compter les deux extrémités. Les fils de fer ont dû être placés exactement dans l'alignement des lignes de houblon dont les tiges, une fois parvenues sur ces fils, ont la moitié de leurs brins dirigée d'un côté et la moitié de l'autre. L'auteur termine par le calcul des frais de cette méthode, comparés à ceux de l'ancienne ; il en résulte qu'elle offre au cultivateur une économie du cinquième sur la mise de fonds, et de plus de 50 francs par an et par chaque jour de Lorraine, c'est-à-dire par 500 mètres carrés environ (1).

Lorsque les tiges de houblon ont la lon-

gueur suffisante pour être attachées aux perches, c'est-à-dire de 1 à 2 pieds, on choisit les plus vigoureuses au nombre de 4 ou 5 pour chaque perche ; on peut encore pour quelque temps en garder une de plus pour remplacer celle qu'un accident pourrait faire manquer, et on coupe tous les autres rejetons en terre, ce qu'il faut continuer de faire tant qu'il s'en montre. On attache les tiges après les perches avec des liens très-lâches, afin de ne pas nuire à leur développement par la moindre compression. Les Anglais et M. Fodéré prescrivent de ne jamais faire ce travail le matin, parce qu'à cette époque de la journée les tiges sont plus remplies de sève, et par conséquent plus cassantes. Il faut avoir grand soin de tourner les tiges à l'entour de la perche, en suivant le cours du soleil ; si on les tournait en sens inverse, elles ne tiendraient pas et s'écarteraient toujours de revenir à leur direction naturelle. On continue exactement de les lier à mesure qu'elles grandissent, et on a soin de raffermir les perches ébranlées et d'enlever les rejetons superflus.

Lorsque les tiges ont pris la plus grande partie de leur développement, c'est-à-dire sont parvenues à une certaine force et grosseur, et à une élévation de 10 à 12 pieds, on leur enlève les feuilles jusqu'à une hauteur de 5 à 6 pieds, ce qui permet à la chaleur de pénétrer plus facilement, et fait porter la sève au haut de la plante où sont les fleurs.---Quelques cultivateurs pincent alors l'extrémité des tiges, à l'exemple de ce qu'on pratique avec avantage pour certains légumes ; l'influence de cette dernière opération sur la fructification du houblon n'est pas encore suffisamment déterminée.---Durant tout l'été, on doit, à l'aide d'une échelle double, continuer d'attacher les tiges aux perches ou aux fils de fer, et rattacher celles que le vent aurait détachées.

Les façons qu'exige la houblonnière pendant l'été se bornent, lorsque le 1er labour a été fait à la mi-mars et qu'il ne pousse pas trop d'herbes, à un 2e labour qu'on donne au commencement de juin, par un beau temps, afin que les mauvaises herbes soient plus sûrement détruites. Après les pluies de cette époque, on relève les monticules, ce qui s'opère en rassemblant la

(1) Le mètre vaut environ 3 pieds.

terre des allées et l'accumulant sur les pieds de houblons.

Les travaux de la 3e année et des suivantes diffèrent peu de la 2e ; il faut seulement au commencement de mars, par un temps sec, procéder à la taille des racines, ce qui s'appelle, dans plusieurs pays, châtrer le houblon. On écarte avec précaution, et sans blesser le chevelu, toute la terre des monticules jusqu'à ce que les pieds en soient débarrassés et les racines mises à découvert ; celles des tiges qui ont porté fruit sont taillées de manière à ce qu'il ne leur reste que 2 ou 3 yeux qui fourniront les nouveaux rejets. Les jeunes racines, beaucoup moins fortes que les anciennes, sont coupées à 5 ou 6 pouces de longueur pour servir de replants ; elles servent à remplacer les anciennes qui paraîtraient disposées à la pourriture, ou à faire de nouvelles plantations.—Après cette opération, on rapporte du fumier, et on l'enterre en égalisant le terrain ; un mois après, on fait, comme il a été prescrit, la plantation des perches et le labour en monticule ainsi que les autres travaux.

Une houblonnière maintenue en bonne culture peut durer 10 ou 12 ans, et on conçoit qu'après sa destruction, le terrain a acquis un haut degré de fertilité. On la conservera surtout en bon état, si l'on a soin, à chaque taille, de remplacer les racines trop vieilles ou qui ont des taches de pourriture ; on pourrait même prolonger bien davantage la durée d'une houblonnière en commençant à la renouveler par 5e à la 8e année, ce qui est facile, puisqu'on peut, à la taille, choisir les replants les plus forts pour cette nouvelle plantation partielle.

Une houblonnière doit être copieusement fumée tous les deux ans, avec un engrais consommé et court ; sans cela, on ne fera jamais d'abondantes récoltes. Le fumier des bêtes à cornes convient mieux que celui de cheval, le premier étant plus nourrissant et maintenant le terrain humide, tandis que l'autre est échauffant et sèche plus vite. En Belgique, d'après Aelbroeck, on considère, comme le meilleur engrais pour le houblon, un arrosage d'urine de vache et de tourteaux d'huile délayés dans de l'eau ; on répand cet engrais dans la proportion de 100 à 150 hectolitres par hec-

tare.—Le fumier ordinaire est déposé en certaine quantité sur chaque monticule, ce qui doit être fait aussitôt après la récolte ; on défait les monticules, on place le fumier autour des plantes, et on le recouvre de quelques pouces de terre seulement ; pendant l'hiver, les principes fécondants se déposent sur les racines du houblon, et lorsqu'on le châtre au printemps, on éparpille le fumier qu'on retrouve, et on n'en laisse point en masse.

Le houblon est exposé à diverses maladies, dont les principales sont désignées par les noms de *miellat* et de *cancer*. Cette dernière maladie est produite par un champignon qui vient à la racine ; les houblonnières plantées dans les lieux bas et humides, où des amas d'eau et de matières végétales sont en fermentation, y sont plus sujettes. Il faut donc chercher à assainir le sol, en creusant des rigoles ; quant aux pieds attaqués, on doit les renouveler.—Ce sont encore les plants situés trop près d'une haie ou dans un sol trop humide qui sont plus souvent attaqués du *miellat* ou de la *miellure*. La plante s'enduit alors, à commencer par les feuilles du bas, d'une matière douce et gluante qui attire des milliers d'insectes, lesquelles, en se multipliant de plus en plus, détruisent les houblons. Une pluie abondante fait quelquefois cesser cette maladie que des injections d'eau salée peuvent aussi faire disparaître. M. Denis conseille de faire d'abord couper les feuilles tachées depuis terre jusqu'à 4 ou 5 pieds, et de les faire brûler à l'instant, ce qui détruit des myriades de pucerons, puis ensuite de placer au bout d'une perche une bande de linge enduite de soufre, qu'on enveloppe d'étoupe, de vieilles étoffes, etc., à laquelle on met le feu et qu'on promène dans la houblonnière ; cette poupée produit une fumée épaisse qui, par un temps calme, demeure longtemps, et parait faire périr les insectes.—On remédie encore par des arrosements artificiels à quelques maladies causées par les grandes sécheresses.—Un autre danger auquel le houblon est exposé, surtout près des rivières et des étangs, c'est la rosée de la nuit, qui cause de grands dommages à l'époque où cette plante est en fleurs.—Un des ennemis les plus redoutables pour le houblon, c'est la puce des champs qui attaque les

feuilles par milliers, et les perce d'outre en outre : M. Kolb indique pour les chasser de jeter au pied des perches du houblon cuit sortant de la brasserie.—La larve d'un autre insecte s'introduit dans les cônes du houblon lorsqu'ils commencent à se former, et ne tarde pas à le faire périr : on s'en aperçoit parce que le fruit se couvre de moisissure.—Aelbrook regarde comme le remède le plus efficace contre les pucerons blanchâtres et les mouches vertes, ainsi que contre la rosée farineuse ou moisissure, un bon arrosage d'urine de vache qui rend les plants moins sensibles aux intempéries des saisons, et leur donne la force d'attendre une pluie douce qui diminue ordinairement le mal lorsqu'elle ne le guérit pas.

*A continuer.*

## JOURNAL D'AGRICULTURE

ET

PROCÉDÉS

DE LA

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DU B.-C.

MONTREAL, MARS 1848.

### LES AMENDEMENTS.

*(Troisième article.)*

Après tout ce que nous avons dit des amendements, il résulte évidemment que ceux qui ne s'en servent point sont des hommes qui ferment les yeux à la lumière et ne veulent se rendre à aucune évidence. Néanmoins qu'il nous suffise de dire que, dans plusieurs localités du Canada, on emploie les amendements, et que l'on s'en trouve on ne peut mieux.

Jusqu'ici, nous n'avons pas parlé des amendements que l'on appelle stimulants. Ces amendements peuvent se subdiviser en trois, savoir : les substances salines, les cendres et le plâtre.

Le plâtre (sulfate de chaux) n'a guère besoin ici d'une mention spéciale. Car

l'expérience en est faite tous les jours, et l'on en est fort satisfait. D'ailleurs nous renvoyons le lecteur à l'article sur ce sujet qui se trouve à la page 70. On y voit les résultats obtenus, c'est préférable à toute explication. Nous ajoutons que, lorsque la température est favorable, les produits d'un sol plâtré sont doubles de ceux d'un sol non plâtré. Malgré les heureux effets de l'emploi du plâtre comme amendement, il est à remarquer que celui-ci ne convient guère aux céréales, mais bien aux légumes, aux trèfles. Lorsque l'on veut se servir de cet amendement, on doit choisir le matin et le soir, à la rosée ; on le répand à la main, et l'on conseille généralement de ne faire cette opération que lorsque les fourrages ont cinq ou six pouces de hauteur. Les agriculteurs pratiques ajoutent qu'il faut éviter pour cette opération les grandes pluies, car elles neutralisent, pour ainsi dire, les heureux effets du plâtre ; qu'il faut être prudent dans l'emploi de cet amendement dont on ne doit pas se servir trop fréquemment. La dose, qui paraît être recommandée généralement, est celle-ci : même quantité de plâtre que de semence. Si, après tout cela, quelqu'un se montrait encore incrédule, qu'il lise le fait suivant rapporté par un écrivain sur l'agriculture :

« Lorsque Franklin, dit-il, voulut faire connaître et répandre l'usage du plâtre en Amérique, pour convaincre ses compatriotes, il écrivit sur un champ de trèfle, aux portes de Washington, avec de la poussière de plâtre, cette phrase : « Ceci a été plâtré. » L'effet du plâtre fit saillir en relief ces mots en tiges vigoureuses et plus vertes ; tout le monde fut convaincu, et le plâtre fut popularisé en Amérique. »

Relativement aux cendres comme amendements, on en compte quatre espèces : les cendres noires ; ou rouges (pyriteuses), les cendres de houilles et de tourbes, les

condres de varech, et les condres de bois.

Les condres noires ou rouges se trouvent ordinairement quelques pieds sous le sol ; elles sont souvent recouvertes de coquillages et d'argile ; elles s'emploient dans la confection de l'alun et de la couperose. Lorsqu'on veut s'en servir comme amendements, on leur fait subir une certaine opération, que nous considérons inutile pour le moment d'expliquer. Elles se répandent en général sur les terres cultivées en fourrages. Quant aux condres de houilles et de tourbes, comme il est facile de le deviner, elles sont produites par la combustion de ces substances. Elles s'emploient aussi le plus souvent pour les prairies artificielles, et quelquefois pour le lin et le chanvre. Nous n'en disons pas davantage au sujet de ces espèces de condres ; car les substances premières nous manquant presque entièrement, les explications et détails à leur rapport seraient quasi inutiles pour le cultivateur canadien ; le cultivateur pratique au moins.

Quant aux condres de varech, elles peuvent être employées au moins en certaines parties du pays, car le varech se rencontre entre autres endroits à quelques lieues plus bas que Québec. C'est une plante à longues feuilles qui croît dans l'eau, elle est coriace ; on la brûle, et alors quelquefois on en vend les condres comme contenant un peu de soude. Mais ordinairement on les emploie comme amendement, qui est excellent pour toutes sortes de cultures. Les Français, les Anglais, les Écossais, etc., s'en servent avec le plus grand avantage. Ils répandent environ trois charretées de cet amendement sur chaque arpent de terre. Tandis que nous en sommes à parler des plantes marines, remarquons qu'à côté de ces plantes, il se trouve un amendement excellent que l'on ne sait pas utiliser parmi nous ; nous voulons parler de la vase, appelée *limon de mer*.

C'est un amendement fort bon pour les terres que l'on cultive en blé ; en avoine, en orge, etc. ; outre qu'il les fait croître avec vigueur, il les préserve encore de la carie, qui est si souvent la cause principale de la perte de nos récoltes ; nos agriculteurs Canadiens sont là pour le dire. Cette vase se mêle le plus souvent avec une quantité de fumier égale au quart de la quantité de vase, c'est-à-dire que, pour quatre charretées de vase, il en faut une de fumier. Dans certains pays, en France et en Angleterre par exemple, lorsque l'on se trouve assez près des fleuves ou de la mer qui la fournissent, on la préfère à la chaux qui pourtant a d'excellentes qualités, comme nous l'avons vu précédemment. Pour les agriculteurs Canadiens, il nous semble qu'un grand nombre d'entre eux, qui ne se trouvent même pas sur les bords du fleuve ou des grandes rivières, pourraient en profiter, et cela par le moyen des ruisseaux qui, en maints et maints endroits, sont assez profonds pour permettre la navigation de bateaux plats à des distances fort éloignées de leurs embouchures. Nous insistons fortement sur l'emploi de cette vase, car c'est un amendement très-commun dans le pays, et parce que les frais, pour se le procurer et le transporter, seraient fort peu coûteux. Ajoutons que, mêlée à un quart de fumier, cette vase produit d'ausi bons résultats que celui-ci, et ses effets sont plus constants et plus prolongés. Nous invitons ceux d'entre nos souscripteurs qui ont fait l'essai de cette vase, de nous faire connaître quelles ont été les suites de l'emploi de cet amendement ; l'expérience d'un seul peut souvent produire mille fois plus que toutes les plus belles dissertations possibles.

Les condres de bois sont celles qui sont les plus à la portée de l'agriculteur Canadien, celles même qu'il a en plus grande abondance et avec le moins de frais. En effet, à part les condres que peuvent produire

les villes et les campagnes par les foyers qui sont entretenus dans chaque habitation, le cultivateur du Canada doit se souvenir qu'il peut s'en procurer une quantité plus grande encore par le moyen des défrichements. Le plus souvent, dans ces défrichements, on fuit main basse sur tous les arbres ; on met à part le bois propre à servir au commerce ou à alimenter le foyer du paysan ; le reste, on le brûle, et les cendres, on ne s'en sert pas. C'est là certainement un grand manque et une grande perte ; car, d'après les expériences faites depuis grand nombre d'années, on s'est convaincu que cet amendement amoblit les terres d'argile, détruit les mauvaises herbes, et fait produire au sol des grains plus beaux et en plus grande quantité. On en répand environ 20 à 30 minots par arpent, et l'on profite pour cela du moment que le sol est sec et que le temps n'est pas pluvieux ; d'ailleurs les cendres elles-mêmes demandent à être très-sèches. Au bout de deux ans, on doit renouveler la dose, dont la fréquence dépend de la qualité du sol et des grains ou végétaux que l'on cultive. Toutefois, plus le sol est humide, plus la dose de cendre doit être considérable. On peut, si l'on veut, éviter de renouveler cet amendement tous les deux ans, en mêlant les cendres avec du fumier ; par ce moyen, l'amendement peut servir pour quatre années. Il convient parfaitement aux prairies et aux terres cultivées en chanvre, en blé noir, en seigle. Le grain produit ainsi est bien beau, mais la paille ne l'est pas autant. A l'avis de tous les savants en agriculture, l'emploi des cendres de bois est des plus profitables ; un autre s'exprime comme suit : " Les cendres de bois sont un prêt usuraire fait au sol, et qui double son capital en deux années."

Quant aux substances salines, dont nous avons parlé plus haut, elles sont des amendements stimulants. On les divise en

quatre espèces : le sulfate de soude, le muriate de chaux, le salpêtre et le sel marin ; nous ne nous occuperons que de ce dernier. Le sel marin, comme on n'en peut douter actuellement, est un des meilleurs amendements connus. " Il était employé, dit un auteur, chez les Chinois et les Hindoux dès la plus haute antiquité." Ajoutons que nos livres saints eux-mêmes font mention de l'emploi du sel chez les anciens ; ils nous disent que " la ville de Sicem fut prise par Abimelech, et qu'après l'avoir rasée, celui-ci sema du sel sur l'emplacement de Sicem." De nos jours, en Angleterre, en France, en Allemagne même, le sel est fort en usage comme amendement. Pour nous qui sommes, du moins en grand nombre, loin des mers, il est encore un moyen très-facile de nous procurer une provision abondante de ce sol. C'est d'abord de montrer le désir d'en faire l'emploi assez considérable, et nul doute que les bords du St. Laurent, qui sont baignés par les eaux de la mer, se couvriront bientôt des appareils nécessaires à cet objet. Les frais de transports ne sauraient être bien grands, lorsque l'on considère que notre fleuve est navigable dans toute son étendue et que nos rivières le sont aussi en grande partie. D'ailleurs, le chemin de fer qui est en voie de construction entre Montréal et Portland sera un excellent moyen de nous procurer du sel en abondance et à bon marché. Ce sel convient bien au froment, à l'orgo, aux patates, au lin. Pour le froment, deux quintaux de sel par arpent suffisent ; pour l'orgo, un peu plus de deux quintaux ; pour les patates, c'est comme pour l'orgo ; pour le lin, un peu moins de deux quintaux ; ce sont les quantités recommandées par M. Lecoq de Clermont, qui s'est appliqué avec soin à l'étude de cet amendement. Il conseille de plus d'augmenter la dose de sel, lorsqu'on la répand sur un sol humide ; comme on l'observe, c'est là une condi-

tion qui est essentiellement aussi pour l'emploi de la chaux, de la marne, des cendres, etc. M. Lecoq fait remarquer que l'effet du sel n'est pas tant de donner une grande quantité de grains ou de légumes, mais d'augmenter les produits foliacés, c'est-à-dire que le sel serait employé avec plus de profits sur les prés et les fourrages que sur les sols cultivés en céréales.

Après avoir parlé, comme nous l'avons fait dans les deux articles précédents et dans celui-ci, des amendements calcaires et des amendements stimulants, il ne nous reste plus qu'à dire un mot sur la coutume qu'ont un grand nombre de cultivateurs de faire des mélanges de terre. Comme nous avons déjà été fort long, nous serons court à ce sujet.

Le mélange des terres est un moyen des plus ingénieux d'améliorer la condition du sol ; souvent c'est le seul moyen de le rendre cultivable. Les sols sableux exigent un mélange d'argile, et ceux-ci un mélange de sable. Quelquefois, disons même souvent, le sol est composé de la terre propre à améliorer la couche supérieure ; c'est alors un avantage que l'on ne doit pas négliger. Car l'amendement ainsi fourni est, dans ce cas, facile à avoir et fort peu coûteux. Un savant Français suggère, pour l'amélioration des terres sableuses, le limon des fossés ; c'est le Baron de Morogues. Celles, où la chaux est en très-grande quantité, exigent aussi l'emploi de l'argile. Pour les terres purement argileuses, on recommande, outre le sable, le brûlement de l'argile ; c'est, selon M. De Dombasle, M. Puvion, etc., un excellent moyen de les amender ; on conseille encore l'emploi des fumiers chauds et remplis de paille. En Canada, les terres fortes que l'on appelle aussi terres noires peuvent s'amender facilement par le moyen de graviers ou de petits fragments de roche ; le sable aussi est fort en usage ailleurs, aux États-Unis par

exemple ; dans ce pays-là, on fait souvent des plantations dans des terres fortes. Eh bien ! pour garantir les plantes de la sécheresse et empêcher la terre de se crevasser, on entoure le pied des arbres ou des vignes, comme en France, avec du sable, et cela réussit à merveille.

Nous aurions encore beaucoup à dire sur cette partie de l'agriculture, les Amendements ; mais voilà le grand nombre de sujets à traiter, nous nous en tiendrons, pour le moment, à ce que nous en disons aujourd'hui et dans les deux livraisons précédentes. Espérons au moins que ces remarques pourront servir à donner à quelque agriculteur intelligent et de bonne volonté l'idée de faire lui-même l'expérience de ce que nous recommandons ; nul doute qu'il ne s'en trouve bien à la fin ; il éprouvera peut-être des difficultés dans les commencements, mais avec de la constance et de l'énergie il parviendra nécessairement à réussir.

---

## QUELQUES MOTS

POUR LES MOIS DE MARS ET D'AVRIL.

En écrivant il y a un mois nos remarques au sujet de la température, nous ne nous imaginions pas que nous aurions encore à enregistrer aujourd'hui une température semblable à celle que nous avons eue durant presque tout le mois. Nous croyions que ce n'était qu'un changement de température passager, et que nous allions bientôt revenir à nos froids d'hivers du bon vieux temps ; mais pas du tout. La plus grande partie du mois de février a été comme le mois de janvier, remarquable pour sa température plutôt chaude que froide. Durant tout ce temps, nous n'avons pas eu de neige ; le temps a été clair et serein, ou bien la pluie nous a mouillés jusqu'aux os. Un correspon-

dant de Toronto nous dit que là aussi la température de janvier et de février a été comme celle que nous avons à Montréal au mois de mai. Tout cela nous prouve évidemment que notre climat change beaucoup et change tous les jours ; pour lors, ce que nous avons à fuir, c'est de changer avec le climat. Ce qui suffisait en effet autrefois ne suffit plus aujourd'hui. La terre n'a plus cette fertilité d'autrefois ; ce climat n'est plus aussi régulier ; ses changements sont plus subits et moins constants ; à nous de pourvoir à tout cela.

Chose remarquable, c'est qu'en Europe l'hiver, cette année, a été bien rigoureux. Sans parler de l'Angleterre, où les froids ont été bien sévères, les journaux français nous apprennent que la neige ne fut pas défant en France, et comme dit un journal de Montréal, "en Auvergne il y a eu jusqu'à six pieds de neige, et à Lyon il y en avait huit pouces ; pour nous, pendant ce temps, nous sommes sans neige, nous nous croyons presque en printemps, et parfois nous nous promenons dans nos jardins et y cueillons des fleurs." Nous ne savons jusqu'à quel point cette neige peut faire de tort en France ; mais ce que nous savons, c'est que le manque de neige ne nous est pas favorable, et qu'il pourrait bien se faire que nos fourrages manqueraient l'été prochain. C'est encore aux cultivateurs à y pourvoir et à prévenir autant que possible les suites funestes de la mauvaise saison que nous avons.

Durant le mois de mars, les cultivateurs, qui ne se sont pas encore pourvus d'instruments d'agriculture, doivent se hâter de se les procurer ; ils ne doivent pas oublier que *le bon, quoique plus cher, revient toujours à meilleur marché.*—C'est aussi vers cette époque, ainsi que durant le mois d'avril (cette année, c'est chaque mois), que les cultivateurs se plaignent souvent du mauvais état des chemins, de l'eau qui pénètre

dans leurs chaussures, et leur fait plus de tort que vingt mois de travail. Il est donc de la plus grande importance de remédier à ce mal ; aussi conseillons-nous ce qui suit. Le moyen d'avoir des chaussures à l'épreuve de l'eau, c'est de se servir de la composition suivante, enseignée par un agriculteur du Haut-Canada. Prenez une livre de suif, mettez-la dans une chaudière de fer et faites-la fondre ; puis jetez dedans de 4 à 6 onces de gomme élastique (India rubber) ; faites chauffer le tout jusqu'à ce que la gomme soit complètement fondue. Après cela retirez la chaudière du feu, et revêtissez vos chaussures de cette composition ; elles seront à l'épreuve de l'eau.

Le mois de mars ainsi que le commencement d'avril doivent être mis à profit par le cultivateur, surtout cette année que la saison a été si changeante. Il doit en profiter pour tirer de la forêt le bois qu'il lui faut, soit pour lui-même, soit pour l'alimentation de son commerce, s'il se livre à ce genre d'industrie. Il ne faut pas non plus perdre de vue la terre, parce qu'elle est couverte de neige. Au contraire, il faut se préparer à l'enrichir, à la couvrir d'engrais riches et abondants. Aussi faut-il avoir soin de se procurer des fumiers, et de les transporter sur les parties des terres que l'on veut améliorer. Ceci, il est vrai, dépend en grande partie du temps qu'il fera jusqu'à la mi-avril, mais au moins on ne peut nier que ce ne soit un temps précieux qu'il convient de bien employer. C'est un temps pendant lequel on peut et l'on doit préparer les bois nécessaires pour de nouvelles clôtures, si l'on en a besoin ; pour du bardeau, si l'on a coutume de se livrer à cette occupation en général assez profitable. C'est aussi le temps où l'on doit se procurer des semences, et sur ce sujet on ne saurait être trop circonspect. Depuis trop longtemps on s'obstine à cultiver des légumes ou des grains qui ne veulent plus

croître ; il est temps d'ouvrir, enfin les yeux ; voyons ce que d'autres font, et profitons de leur expérience. D'après ce que nous pouvons connaître du climat du Canada, et d'après tous les renseignements que nous fournissent nombre d'agriculteurs du pays, nous n'hésitons pas à recommander fortement aux cultivateurs Canadiens la culture en grand de la betterave, de la carotte et du navet de Suède ou chou-de-Siam. Ce sont là trois sortes de légumes qui croissent fort bien en Canada ; ils se vendent bien, ils servent à la nourriture de l'homme et à la nourriture des bestiaux ; la culture devrait en être plus populaire parmi nous.

Nous disions dans notre dernière livraison que l'encouragement que donne le public est excellent. Oui, si nous entendons parler du nombre de nos souscripteurs ; mais si nous parlons des recettes, autre chose. Cependant il nous semble que l'on devrait se souvenir qu'une société comme la Société d'Agriculture du Bas-Canada, qui n'a pas encore eu un seul sou d'aide de la Législature, qui a commencé avec rien que du zèle, et qui a entrepris la publication de deux journaux d'agriculture, l'un en français et l'autre en anglais, et cela moyennant la faible somme de cinq chelins pour chaque journal, cette Société doit au moins s'attendre que ces cinq chelins seront payés régulièrement. Il nous peine d'avouer qu'il n'en est pas ainsi. Quelques-uns ont payé avec empressement ; mais le grand nombre n'en fait rien. Nous n'attribuons pas cela à de l'apathie ou de l'indifférence, mais seulement à un oubli, un pur oubli. Aussi venons-nous aujourd'hui rappeler de nouveau à nos lecteurs que la Société attend après leur souscription pour soutenir ses journaux ; qu'il est donc de la plus grande urgence que la rentrée de ces deniers se fasse au plus vite.

Nous devons aussi rappeler à nos abonnés que les lettres d'argent doivent être adressées au Secrétaire de la Société.

✂ Nous ne donnons pas encore dans cette livraison le nom des membres de la Société ; nous les donnerons dans celle du mois d'avril. Quant au nombre d'abonnés de chaque paroisse, nous différerons aussi de les donner ; c'est afin de fournir occasion à quelques paroisses populeuses, qui n'ont qu'un petit nombre des noms de leurs habitants sur nos listes, de pouvoir le grossir d'ici au mois d'avril.

✂ Décidément, à voir le petit nombre d'annonces qui nous viennent pour ce Journal, nous serions tenté de croire que les habitants de nos campagnes n'ont rien à vendre ni à acheter. Cependant nous savons fort bien qu'il n'en est pas ainsi et que la seule raison qui empêche de s'annoncer, c'est la crainte de payer quelques deniers. Si nos cultivateurs voulaient bien réfléchir, ils comprendraient pourtant que c'est un sûr moyen de faire fortune ; témoins des centaines d'hommes riches et opulents qui avouent à l'heure qu'il est que ce n'est que par le moyen des annonces qu'ils se sont enrichis. Chacun son goût ; avouons dans tous les cas que parfois le goût est fort capricieux.

LECTURE SUR L'AGRICULTURE. — En Angleterre, il se fait dans les campagnes des lectures publiques auxquelles se rendent les cultivateurs. Nous voyons par nos journaux d'Angleterre que la Société Royale d'agriculture vient de décider de prolonger les lectures jusqu'à l'été, afin que les agriculteurs en profitent davantage. Ces lectures ont un salaire de 10 chelins par jour.



Nous trouvons dans le *Journal d'Agriculture* (anglais) un excellent article qui a un rapport trop immédiat avec la population de nos campagnes, pour que nous ne nous empressions pas de le traduire et l'insérer au moins en parties dans cette livraison :

“ La Société d'Agriculture du Bas-Canada a publié en septembre dernier une adresse où elle faisait connaître le but de la Société ; en janvier elle a commencé à publier un journal d'agriculture en langue anglaise et en langue française. Aujourd'hui elle a encore un autre objet à accomplir, c'est l'établissement d'écoles d'agriculture, de fermes-modèles, d'une bibliothèque et d'un musée. Pour que la société effectue tout cela, il lui faut des fonds, et ces fonds ne peuvent lui venir que par l'assistance du public. Elle est persuadée que l'établissement d'écoles d'agriculture et de fermes-modèles, conduites sur un bon pied, serait un des meilleurs moyens d'améliorer l'agriculture. La société s'attend donc à une aide, et se fonde pour cela sur ce que cette entreprise est d'une utilité générale à la société canadienne. La Législature pourra déterminer les conditions auxquelles cette aide sera accordée, mais la Société désire dans tous les cas l'avoir, afin d'assurer l'instruction des jeunes cultivateurs, et pourvoir généralement à l'avancement de l'agriculture.....

“ Dans tous les autres pays, on s'occupe activement d'adopter telles mesures qui puissent avancer les progrès de l'agriculture ; aussi fût-il jamais meilleure occasion de pourvoir au même objet en Canada, vû que le peuple est devenu lui-même intéressé, et sanctionnera, nul doute, toutes décisions tendant au perfectionnement de notre système agricole.

“ Une bibliothèque pour lire est aussi nécessaire pour l'agriculteur que pour tout autre homme ; il en est de même d'un musée, où l'on trouverait toutes sortes de semences, d'outils et de modèles. C'est un manque de tout cela que l'on doit attribuer l'état arriéré de l'agriculture en Canada....

“ On a souvent accusé le peuple canadien d'apathie et d'indifférence pour les progrès de l'agriculture ; mais il n'en peut être ainsi quand on voit le clergé catholique romain et la population rurale répon-

dro aussi promptement à l'adresse de la Société, et le nombre des abonnés au Journal français d'agriculture être déjà de deux à trois mille, avec tout espoir de le voir augmenter considérablement avant la fin de l'année. Une publication purement agricole ne peut offrir d'attraits qu'à ceux qui ne sont pas indifférents au perfectionnement de l'agriculture.... La société est fière de compter parmi ses membres à vie les plus hauts dignitaires du clergé catholique, et les supérieurs des séminaires et collèges.... Le Journal anglais d'agriculture a aussi une grande circulation ; il y a tout lieu de croire qu'elle augmentera encore beaucoup. Tous ces faits sont fort satisfaisants pour la Société ; aussi espère-t-elle l'appui de tout ami véritable de la prospérité du Canada.”

Nous traduisons l'article suivant qui a été communiqué au *Montreal Witness* et qui se trouve dans la feuille de ce journal du 31 janvier :

“ CULTURE DU CÉLERI. — La graine doit être semée au printemps, sur une légère couche de terre, et lorsque la température devient assez chaude, les pieds doivent être plantés dans une couche de terre riche, à trois pouces de distance, ou bien placés en rangs éloignés aussi de trois pouces ; plus tard on les éclaircit, de manière à laisser la même distance entre chaque plant. Le sol convenable doit être composé, moitié de vieux fumier bien fermenté, et moitié de bonne terre de jardin, avec un peu de sable ; il ne doit pas avoir plus de six pouces de profondeur, doit être placé sur une surface plane et dure qui empêche les racines de pénétrer, et s'il est possible doit être ombragé. En juin ou juillet, ce qui dépend de l'avancement des jeunes plants, on fait des tranchées de quinze à dix-huit pieds de largeur et d'un pied de profondeur, et cela dans un morceau de terre riche et humide ; on jette la terre des deux côtés des tranchées ; si le sous-sol est mauvais, on doit le jeter d'un côté, et de l'autre la terre de la surface.

“ On doit ensuite remplir ces tranchées aux deux tiers avec du fumier bien fer-

menté ; on mêle la terre de la surface, de manière que ces tranchées se trouvent comblées.

“ Avant d'y placer les jeunes plants, la terre doit être bien arrosée ; ensuite on les sépare les uns des autres en coupant la terre perpendiculairement avec un couteau, de manière à conserver autour des jeunes plants un morceau de terre carré que l'on enterre facilement avec eux ; ce qui est très-utile, en ce que ça préserve les jeunes plants lorsqu'on les transplante. On les place dans les tranchées à la distance de huit à neuf pouces les uns des autres et on les arrose bien. Si le temps est très-sec, les rangs doivent être ombragés pendant quelques jours, et arrosés journellement jusqu'à ce que les plants aient commencé à croître de nouveau ; après cela, il faut encore arroser abondamment toutes les fois que le temps est sec, et que le céleri demande une grande humidité pour être grand et tendre.

“ A mesure que les jeunes plants croissent, il est nécessaire de les *renhausser* toutes les semaines, et cela un jour sec ; on saisit d'une main les feuilles, tandis que de l'autre on ramène la terre autour de la tige, prenant bien garde que la terre ne parvienne pas dans le cœur des jeunes plants ; autrement, cela contribuerait à les faire pourrir.

“ Ordinairement on fait les tranchées à six pieds de distance les unes des autres pour permettre de *renhausser* ; mais, comme le céleri se conserve même en hiver lorsqu'il est recouvert dans le jardin où il a pris naissance, que lorsqu'on le transporte dans une cave et planté dans le sable, il est préférable de mettre huit pieds entre chaque tranchée, afin de permettre de le recevoir et préserver du froid ; on place entre les rangs de céleri des choux, des pois, des fèves, ou d'autres végétaux que l'on enlève lorsqu'il est nécessaire de recouvrir le céleri.

“ Après la première forte gelée, on coupe les têtes de céleri au niveau de la terre qui recouvre la plante, et on place un met de la paille avec un peu de terre pour empêcher le froid de pénétrer. Au moment de l'hiver, on recouvre chaque rang d'une bonne couche de paille, par-dessus laquelle se placent huit à dix pouces de terre que

l'on prend dans l'espace qui se trouve entre les rangs ; la surface doit en être inclinée et battue légèrement pour prévenir l'humidité.

“ Quelques personnes peuvent croire que c'est là trop de trouble, mais en en faisant l'expérience, on s'apercevra que le trouble est moins grand que lorsqu'on arrose les pieds de céleri, qu'on les transporte dans les caves, et qu'on les plante dans le sable. En hiver, il sera en tout temps facile d'arracher ces plants, d'autant plus qu'en faisant bien ce qui vient d'être dit, on verra que la gelée n'est pas parvenue aux racines. Les huit ou neuf pouces de terre qui recouvrent la tête du céleri s'enlèvent avec la pioche ; alors on retire le pied que l'on désire, mais on doit avoir grand soin de bien recouvrir cette partie du rang avec de la paille et de la terre non gelée qui se trouve au fond de la tranchée.

UN AGRICULTEUR CANADIEN.

Rosebank, près Amherst-  
burgh, janvier 1848. }

— 0 —

Dans la livraison de février du *Journal d'Agriculture*, nous donnions la lettre, si obligeante et si belle de M. Pilote, directeur du collège de St. Anne. Aujourd'hui, nous transcrivons la lettre du chef d'une autre maison d'éducation, de M. Raymond, supérieur du Séminaire de St. Hyacinthe. Inutile de faire de longs commentaires ; cette lettre parle par elle-même ; elle fait voir l'importance qu'attachent à l'agriculture les premiers hommes du pays, et en même temps montre quels efforts fait le Séminaire de St. Hyacinthe pour se mettre à la hauteur des besoins des Canadiens.

Collège de St. Hyacinthe,  
29 février 1848.

Monsieur,

Vous avez bien voulu m'adresser le premier No. du *Journal d'Agriculture* ; je vous en remercie et je prends occasion de cet envoi pour réaliser une résolution prise il y a quelque temps, celle de deviner

membre à vie de la Société d'Agriculture. J'envoie ma souscription à cet effet.

Placé à la tête d'une institution où plus de deux cents élèves reçoivent leur éducation, je me ferai un devoir de profiter de toutes les circonstances pour leur faire apprécier l'agriculture comme la source de la prospérité d'un pays. Je désire rendre moins générale cette disposition qu'ont les jeunes gens qui sortent du collège, à se jeter dans les professions dites libérales où un certain nombre rendent peu de services à la société et retirent peu d'avantage pour eux-mêmes, et dans ce but je tâcherai de faire voir à nos élèves l'utilité et les agréments que se prêtent une éducation distinguée et une aisance assurée et tranquille trouvée dans une agriculture bien dirigée et l'exploitation des richesses de notre sol. A part les considérations générales d'économie politique et les raisons particulières au Canada pour l'encouragement de l'agriculture, nos études mêmes nous aideraient à apprécier le bonheur et les avantages des soins donnés à la culture de la terre. L'histoire nous montre une longue prospérité et une grande force politique chez les nations agricoles, et les lettrés ont aimé à redire les charmes de la vie paisible des champs.

*O fortunatos nimium sua si bona norint  
Agricolus.*

Dans le désir d'aider, autant que ma position le permet, les progrès de l'agriculture en ce pays, nous venons, malgré l'extrême modicité de nos revenus, de faire l'acquisition d'un laboratoire complet de chimie agricole. Dès cette année, des leçons sont données sur cette branche si utile des connaissances physiques.

Aussitôt que la législature et la munificence du public nous auront permis de construire la maison nouvelle dont nous préparons les matériaux, nous introduirons, parmi les améliorations et les développements que nous projetons pour notre enseignement, un cours théorique d'agriculture, joint à certaines expériences pratiques.

Nous sommes parfaitement convaincus que nous nous rendrons très-utile à notre patrie et que nous correspondrons à la confiance dont nous honore le public, en apportant notre coopération à l'encouragement de cette agriculture dont tous les

amis du pays demandent à grands cris l'amélioration, comme condition indispensable de notre prospérité matérielle.

Nous serons heureux par là même de concorder, Monsieur, les généreux et constants efforts que vous avez faits pour atteindre le but que je viens d'exprimer, avec un dévouement qui vous attire la reconnaissance de nos compatriotes.

Agréez, Monsieur, l'assurance de la parfaite considération, avec laquelle

J'ai l'honneur d'être

Votre très-humble  
et obéissant serviteur,

J. S. RAYMOND, *Ptre.*,  
*Sup. Sém. S. H.*

---

## CORRESPONDANCE.

---

### M. LE REDACTEUR,

Ayant lu ce qui suit sur le second numéro du *Journal d'Agriculture*, page 52: "A mesure que l'éducation se répandra, le sucre d'érable deviendra de plus en plus recherché, car on le perfectionnera davantage, on le rendra plus blanc et plus pur, etc." j'ai cru bon de vous communiquer les quelques lignes suivantes qui sont le fruit de mon expérience.

*Manière de faire le sucre d'érable avec  
clarification et raffinage.*

Celui qui veut faire du sucre, doit commencer par préparer ou se procurer les choses suivantes: des goudières vulgairement appelées *goudilles*, des anges, des bonilloires convenables, de grandes jarres de terre ou de grès, des seaux, de grandes tonnes ou réservoirs, etc., etc.

Les *goudilles* doivent être faites de pin ou de surcau, mais rarement de cèdre.

L'*auge* doit être faite de frêne, de bois-blanc, ou d'autres bois qui ne communiquent aucun goût à l'eau d'érable. Les *cassots* d'écorce de bouleau sont préférables à l'auge; mais des vases de terre ou de grès sont ce qu'il y a de meilleur; et ces vases achetés en grande quantité directement du potier ne coûtent guère plus cher que des anges. Les seaux et les réservoirs doivent être, comme les anges, de bois qui ne donne aucun goût au liquide sucré.

Les bonilloires sont ordinairement de

font; mais si l'on veut parvenir à obtenir du beau sucre, il faut nécessairement qu'elles soient de cuivre, à cause de la grande tendance d'acidité qu'a l'eau d'érable bouillie dans un vaisseau de fer. Les bouilloires les moins profondes et les plus larges sont les meilleures, parce qu'elles accélèrent davantage la vaporisation et que le liquide y est moins exposé à brûler. Tous ces instruments, ainsi que plusieurs autres qu'il n'est pas nécessaire de mentionner ici, doivent se préparer dès l'hiver, afin qu'il n'y ait aucun retardement lorsque le temps du sucre arrive, temps qui varie plus ou moins chaque année.

*Manière d'entaille* : — La gondrille d'environ un pied de long se place à environ un pouce et demi au-dessous de l'entaille qui doit avoir dans l'arbre environ un demi pouce de profondeur pour procurer le meilleur écoulement de la sève. La méthode de percer avec un vilebrequin est la meilleure pour la conservation des arbres; la sève est conduite par la gondrille de l'entaille dans l'auge ou dans le vase de terre ou de grès préparé pour la recevoir. Lorsque l'on met plusieurs gondrilles au même arbre, les entailles se font à la distance horizontale de cinq ou six pouces l'une de l'autre, et à environ vingt pouces de haut, du côté de l'arbre exposé au soleil ou du côté qui est le plus branchu. L'eau doit être recueillie tous les jours et mise, on la filtrant à travers une flanelle, dans les tonnes ou réservoirs en attendant qu'on la fasse réduire : ce qui doit se faire le plus tôt possible, car la qualité du sucre dépend beaucoup de la fraîcheur de l'eau. Ce liquide, comme on a déjà dit, a une grande tendance d'acidité qui produit un prompt effet qui est de l'empêcher de faire du sucre, ou du moins du beau sucre. Quand l'eau d'érable doit passer plusieurs jours dans les réservoirs, on doit contrarier cette tendance d'acidité en y jetant un peu de chaux éteinte. Si les seaux, les auges ou les vases de terre deviennent blancs et gluants, ce qui est produit par le peu de sève qu'ils contiennent dans un temps chaud, durant lequel les arbres ne distillent presque point, on doit les laver avec de l'eau chaude dans lequel il y a un peu de chaux.

Avant de mettre l'eau d'érable dans les bouilloires pour la faire réduire on doit

encore la passer dans une flanelle forte et bien nette : les bouilloires doivent avoir été très-bien nettoyées. Le feu doit se faire sous le chaudron seulement ; car, quand le feu va aux côtés du chaudron, l'eau qui touche le paroi brûle, ce qui donne une bien méchante qualité au sucre. Il faut tous en temps nettoyer la surface du chaudron avec une écumoire. Cet instrument consiste en une grande cuiller de fer-blanc presque plate et tout percée de petits trous. On empêche le liquide de répandre, en suspendant au-dessus de la bouilloire un morceau de gras de lard, à une élévation telle que le liquide ne puisse répandre sans le toucher. De nouvelles additions de sève se font à mesure que le volume se vaporise. Quand le liquide est réduit en sirop ou mélassé clair, il faut l'ôter de dedans la bouilloire et le conler encore à travers une flanelle forte et bien propre dans une jarre dans laquelle on le doit laisser au moins vingt-quatre heures. Le sirop clair doit être séparé du sédiment (1) qui se trouve au fond de la jarre, et mis dans une bouilloire nette qui ne doit pas en recevoir plus qu'aux deux tiers de sa capacité. Ce sirop doit être réduit en sucre sur un feu lent. Peu de temps avant que le sirop soit au point d'ébullition, (c'est-à-dire avant qu'il bouille,) pour compléter le procédé de clarification, on mêle ensemble le blanc d'un œuf bien battu, environ une chopine de lait frais et une cuillerée à thé de *salérat* (2) (carbonate de potasse pur) ; puis on mélange cette composition avec une quantité de sirop capable de faire une vingtaine de livres de sucre. L'écume, qui viendra alors à la surface, doit être soigneusement ôtée avec l'écumoire : on doit, autant que possible, ne pas laisser bouillir le sirop avant d'avoir tout ôté l'écume qui peut surgir. Il faut s'assurer du véritable temps de tirer le sucre de dessus le feu en en faisant refroidir et grêler

(1) Le sédiment est la crasse qui se dépose au fond du vase.

(2) L'usage de ce sel est bien connu, car c'est ce sel que l'on emploie pour faire lever les pâtisseries, nos habitants de la campagne le connaissent ordinairement sous le nom de *soda* ; ce n'est pas *soda* qu'il faut acheter, mais *salérat*.

une petite quantité ; ce qui devient de plus en plus facile par l'expérience. Lorsque le sucre est cuit, et qu'il est assez refroidi, on le met dans des cônes d'écorce de bouleau ou dans des boîtes de bois pour le faire sécher. En réduisant le liquide, le plus grand danger à appréhender est de le laisser brûler surtout lorsqu'il est à la consistance de la mélasse, puisque, si cela arrive, il est impossible de le convertir en bon sucre ; le résultat est alors une masse coriace, noire, gluante et de peu de valeur. Voilà en quoi consiste la méthode de clarification qui procure du sucre d'une très-belle qualité.

On préfère ordinairement le sucre candi au sucre d'érable pour l'usage de la table, parce que celui-ci est trop malpropre, qu'il est généralement acide, et de plus chargé des sels de l'oxide de fer, en si grande quantité qu'il donne presque toujours une couleur noire au thé. Ces objections peuvent être levées sans de grandes difficultés. L'acidité sera totalement neutralisée en mettant une once d'eau de chaux claire par gallon d'eau d'érable, et le danger qu'a le sirop d'adhérer aux parois de la bouilloire entièrement évité. L'acide particulier au sucre d'érable, combiné avec la chaux dans la proportion susdite, se trouve être excessivement soluble en alcool ; de sorte que ce sucre jaune peut être rendu blanc en peu de minutes en le plaçant dans un cône réservé, ouvert par le haut et tout percé de petits trous à son fond ; on verse alors sur la base du cône (devenue la partie supérieure) une certaine quantité d'alcool. L'alcool filtrera à travers jusqu'à ce que le sucre devienne blanc. Il doit alors être séché et fondu de nouveau dans de l'eau bouillante, et encore évaporé jusqu'à ce qu'il devienne assez dense pour cristalliser. Alors versez-le encore dans le cône et laissez-le durcir. Par ce procédé on a du sucre d'érable blanc ; l'alcool et les acides seront entièrement dissipés par la vapeur. Ce sucre sera aussi pur et aussi délicieux que le mieux raffiné qui nous vient de pays étranger. Mais pour obtenir cette qualité de sucre, il faut une propreté, une attention et des soins constants. Sans cela, on ne fera qu'un article inférieur, malpropre, parfois dégoûtant, au lieu de ce parfum délicieux qu'on est toujours sûr

d'obtenir en agissant convenablement et avec les bons instruments.

J'espère M. le Rédacteur, que le printemps qui arrive va nous donner beaucoup de sucre. Un *sucrier* de cinquante ans d'expérience me disait que, lorsque le croissant de la lune de juillet est pluvieux, c'est le signe d'une grande abondance de sucre au printemps suivant : je l'ai remarqué aussi moi. Cela est conforme aux principes de la botanique qui nous apprennent qu'outre la session de sève du printemps, (qui arrive après le temps du sucre,) il y en a une seconde qui a lieu vers le mois d'août (de la tom. II. p. 84-) : et alors plus le terrain est humide, plus les érables puisent de sève ; et plus l'érable s'est saturé de sève en été, plus il en peut distiller au printemps. Espérons que nos confrères des sucreries voudront y penser et faire leur possible pour améliorer leur procédé ; en se faisant ils auront sans aucun doute le bon résultat qu'a eu

UN SUCRIER.

Février 1848.

HAUT-CANADA. — Nous trouvons dans le *Herald* du 24 février des chiffres remarquables que nous nous empressons de mettre devant nos lecteurs, d'autant plus que nous croyons qu'ils peuvent les intéresser :

Le nombre de townships en 1825 soumis à la taxe dans le Haut-Canada était de 191, en 1846 il était de 329. En 1825, le nombre d'acres de terre en culture était de 597078 ; en 1846, il était de 2458056. En 1847, dans 10 districts l'augmentation a été de 102976 acres de terre cultivée.

La valeur de la propriété foncière taxée était, en 1825, de £2311156 ; en 1832, de £3439100 ; en 1835, de £4351989 ; en 1837, de £4742078 ; en 1839, de £5420409 ; en 1842, de £6984188 ; en 1845, de £7738873 ; en 1846, de £8194667 ; en 1847, l'augmentation dans 7 districts a été de £272974.

En 1825, le montant de la taxe prélevée

était de £10418; en 1848, il était de £86142.

En 1825, il y avait 23537 chevaux; en 1832, il y en avait 36822; en 1837, 56745; en 1840, 73287; en 1843, 88586; en 1845, 99831; en 1846, 106163. En 1847, dans 7 districts, l'augmentation a été de 4337.

Sans inclure Toronto, en 1825, il y avait 24249 bœufs; en 1836, 46768; en 1845, 68828.

En 1825, il y avait 58111 vaches laitières; en 1837, 121163; en 1845, 210582; 1846, 212590.

En 1825, il y avait 9431 maisons soumises à la cotisation; en 1846, il y en avait 39844.

En 1832, la population y était de 261060 âmes; en 1842, elle était de 487055.

Les palissades jouent un grand rôle dans la clôture des fermes canadiennes. On nous saura quelque gré de donner ici les résultats de quelques expériences faites sur la durée des bois et sur la manière de les prolonger. Des pieux de 2½ pouces d'équarrissage, et enterrés à quelques pouces de profondeur, se sont pourris dans l'ordre suivant: le tilleul, le bouleau noir, l'aulne, le tremble et l'érable argenté, en trois ans; le saule commun, le maronnier d'Inde et le platane, en quatre ans; l'érable, le hêtre rouge et le bouleau commun, en cinq ans; l'orme, le frêne, le charme et le peuplier d'Italie, en sept ans; le faux acacia et le chêne n'étaient, au bout de sept ans, pourris qu'à la profondeur de six lignes, ainsi que le pin commun, le pin sylvestre et celui de Weymouth. Le mélèze, le genévrier commun, celui de Virginie et le thuya étaient restés intacts pendant cette période. On a constaté de plus que les pieux en vieux bois durent plus que ceux pris dans les coupes de 15 à 20 ans, et les pieux secs plus longtemps que ceux de bois vert.

Des expériences sur des planches minces ont donné à peu près les mêmes résultats. En conséquence, on classe les bois de la manière suivante, en commençant par les plus périssables: le platane, le maronnier

d'Inde, le tilleul, le peuplier, le bouleau, le hêtre rouge, le charme, l'aulne, le frêne, l'érable, le sapin, le pin sylvestre, l'orme, le pin de Weymouth, le pin ordinaire, l'acacia, le chêne et le mélèze.—C. P. du Canadien.

LE BLÉ DES AMÉRICAINS. — Bien souvent on vante l'industrie, l'esprit d'entreprise, et le commerce des Américains. On devrait aussi vanter bien haut leurs richesses, car ces richesses sont immenses. D'après quelques journaux des Etats-Unis, il paraît en effet que dans toute l'Union on a récolté, en 1847, 600,000,000 de minots de blé. Eh bien! il ne faut pas s'imaginer que les Américains ont consommé cette quantité énorme de blé; ils ont su, au contraire, en exporter 17,272,815 minots, ce qui fait sur les années précédentes une augmentation de 15,000,000 de minots en faveur de l'exportation. Maintenant si l'on suppose que chacun de ces 17,272,815 minots s'est vendu le prix qu'il se vend actuellement à New-York, c'est-à-dire 6c. 9d. on trouve que la somme totale n'est pas moindre que £5,829,575! Voilà une bonne spéculation, qui parle assez en faveur de l'industrie de nos voisins.

PLUIE. — Le *Gardener's Chronicle* de Chiswick dit que dans cet endroit, durant toute l'année, il n'est tombé que 16½ pouces d'eau; jamais depuis l'année 1800 il n'en est tombé si peu.

RUSSIE. — Nous recevons communication d'un relevé fort curieux sur la production de la Russie en céréales: (1)

La population actuelle de la Russie en Europe est de 65 millions d'habitants, dont 15 millions environ d'individus sont occupés aux travaux de l'agriculture.

<i>Grains d'hiver.</i> 18,750,000 hec- taires (1) produi- sant au moins 9 hectolitres (2) par hectare, ou A déduire pour les semailles à raison de 3 hec- tolitres par hec- tare . . . . .	hectolitres.   168,750,000    <u>37,500,000</u>
Reste un pro- duit net de . . . . .	131,250,000
<i>Grains de prin- temps.</i> —18,750- 000hectares pro- duisant au moins 13½ hectolitres par hectare, ou A déduire pour les semailles à raison de 3 hec- tolitres par hec- tare . . . . .	   253,125,000    <u>56,875,000</u>
Reste un pro- duit net de . . . . .	196,875,000
Ensemble . . . . .	328,125,000
La consumma- tion totale des 65millions d'ha- bitants est éva- luée à . . . . .	195,000,000
Il faut y ajou- ter pour les bras- series et la dis- tillation . . . . .	25,000,000
Pour la nourri- ture des che- vaux et bestia- ux, évalués à 25 millions d'in- dividus . . . . .	50,000,000
Pour l'engrais- sement des vo- lailles, etc. . . . .	7,000,000

- (1) L'hectare vaut environ vingt-neuf arpents une perche et une toise.
- (2) L'hectolitre vaut un peu plus de deux minots et demi du Canada.

Total de la consommation intérieure de l'empire . . . . . 277,000,000

Il reste en moyenne pour l'exportation . . . . . 51,125,000

Dans les années où l'étranger n'a pas besoin des céréales de la Russie, une partie de ces 51,125,000 hectolitres est employée, sans aucun égard pour l'économie, à engraisser les bestiaux, afin d'augmenter la production du suif. Il y a beaucoup de grains entièrement perdus, une partie reste sans être engrangée et devient la nourriture des oiseaux. Mais la Russie pourrait en tout temps exporter une masse de 50 millions d'hectolitres de grains de toute espèce.

ANGLETERRE. — On lit dans une statistique nouvelle publiée par M. Queen qu'il y a dans le Royaume-Uni :

Chevaux	2,250,000	valeur	£67,000,000
Gros bétail	14,500,000	"	216,000,000
Moutons	50,000,000	"	67,000,000
Porcs	18,000,000	"	11,870,000
Ensemble			<u>361,870,000</u>

Si on déduit de ce total la valeur de 750,000 chevaux employés à d'autres usages qu'à l'agriculture, soit . . . . . 22,000,000

Il restera . . . . . £339,870,000 pour le montant du capital placé dans les bestiaux par l'industrie agricole.

VALEUR DES ŒUFS. — Un savant français, qui s'occupe beaucoup de statistiques, s'est donné la peine de calculer quel revenu pouvait apporter à la France la commerce des œufs. Il a trouvé que ce revenu se monte à 126,446,080 francs, et il assure qu'avec un peu de soins on pourrait en retirer un revenu six fois grand.

**CONSERVATION DES ENGRAIS.** — On parle souvent de la conservation des fumiers ; on dit que de les laisser exposés à l'air, au vent et à la pluie, ils perdent de leur efficacité. Mais généralement on ne sait pas au juste quelle perte l'on fait. Un agriculteur pratique, M. Girodin, dans son ouvrage intitulé : *Des fumiers considérés comme engrais*, nous donne le tableau suivant, qui est bien propre à faire faire de sérieuses réflexions aux agriculteurs. Il paraît en effet que cent charretées de fumiers qu'on laisse exposés à l'air, etc. diminuent comme suit :  
Après 81 jours, il n'en reste que 78 charret.

" 254 "	"	64 "
" 384 "	"	62½ "
" 493 "	"	47 "

**STATISTIQUE.** — Nous trouvons dans un Journal de Londres le tableau suivant ; on y voit le prix du blé, de l'orge et de l'avoine en Angleterre au commencement de chaque année :

	Blé.	Orge.	Avoine.
1835	7c 0½d	3c 11½d	2c 9 d
1836	6c 8½d	3c 11½d	2c 9 d
1837	6c 6½d	3c 11½d	2c 8½d
1838	6c 6½d	3c 9½d	2c 8 d
1839	6c 9 d	3c 11½d	2c 9½d
1840	6c 11½d	4c 1 d	2c 10½d
1841	7c 3½d	4c 2 d	2c 11½d
1842	7c 7½d	4c 1½d	2c 10½d
1843	7c 7½d	4c 0½d	2c 9½d
1844	7c 7 d	4c 1½d	2c 9 d
1845	7c 4 d	4c 1½d	2c 9 d
1846	7c 0½d	4c 0 d	2c 8½d
1847	7c 1½d	4c 1½d	2c 9½d

**PLANTATIONS.** — Nous voyons, dans le *Courrier d'Inverness*, que M. Murdo Campbell a planté cette année, sur la propriété d'un Mr. McKenzie, pas moins de 260,000

arbres, et que tous ces arbres ne lui coûtent tout plantés que £35 18 10½. Quand bien même il y aurait ici exagération, ce qui n'est pas impossible, il est toujours bien certain que ce fait montre qu'ailleurs on prend soin de conserver les forêts, et que pour cela on n'épargne ni argent ni peine. En Canada, on pourrait faire la même chose, et on devrait le faire, ne fût-ce que sur une échelle bien moins grande.

**PATATES.** — L'Empereur de Russie nous dit les derniers journaux d'Europe, craignant que les patates ne manquent au moment des semences, vient d'ordonner à tous ses sujets de cesser de faire usage de patates et de les garder pour les planter au printemps.

Extrait du "Traité d'Agriculture" de M. Evans, publié en 1836 et 1837 :

**"FABRICATION DU BEURRE.** — Le lait, dès qu'on vient de traire la vache, est coulé à travers un tamis de crin dans des vaisseaux de serblane de la profondeur de 4 ponces ; on le laisse reposer 12 heures, avant d'ôter la crème en écumant le plat et de le mettre dans le vaisseau à crème, et le lait est transporté à la cuve à fromage ; la crème est changée en d'autres vaisseaux une fois par jour, et fréquemment remuée pendant le jour au moyen d'un contenu de bois, qui se trouve dans chaque vaisseau. Ce changement et ce mouvement continuel empêchent qu'il ne se forme une peau dessus, qui détériorerait le beurre.

En été ou par des temps chauds, on devrait mettre plusieurs gallons d'eau froide dans la baratte et l'y laisser pendant une heure pour le refroidir, avant que la crème n'y soit mise. La crème est passée à travers une toile de canevas grossier qui est exclusivement destinée à cet usage, et ensuite mise dans la baratte. L'opération de baratter doit être très-lente en été ou par un temps chaud, autrement le beurre sera très-mou en étant sorti ; mais en hi-



ver ou par un temps froid et surtout lorsqu'il gèle, la baratte sera préparée à recevoir la crème en y mettant de l'eau chaude pendant une demie heure pour la chauffer; et alors l'opération de baratter doit se faire rapidement, et l'air, qui échappe de la crème en barattant, sera relâché, autrement la crème écumerait, et le procédé de baratter sera beaucoup allongé.

ERRATA. — A la page 70, au lieu de "L'effet fut à peu près *seul* sur le blé," lisez: "L'effet fut à peu près *nul* sur le blé." — Et plus bas, au lieu de "par exemple à quart ou deux par *arpents*," lisez: par exemple *un* quart ou deux par *arpent*.

#### CORRESPONDANCES.

M. C. Z. R. et M. A. R., St. Henri de Lanson, remise.

M. S. J. N. D., Yamachiche, remise pour six.

M. F. M., St. Régis, remise.

#### PRIX DES MARCHÉS.

New-York, 29 février 1848.

Le marché des céréales est actif; les prix se soutiennent, et ont même une tendance à hausser. La fleur de Genessee et du Michigan est à 31c. 3d. et 32c. 6d.; celle d'Oswégo se vend 31c. 3d. Le blé du Genessee se vend 6c. 10jd. et 6c. 11jd. Le blé d'Inde est en grande demande; 15000 minots se sont vendus 2c. 6d. et 2c. 7d.; le meilleur se vend 2c. 9d. et 2c. 9jd. L'orge manque, l'avoine est à 2c. 4d. et 2c. 5d.

Montréal, 1er mars 1848.

Le blé se vend de 5c. à 5c. 6d. le minot; l'orge, de 3c. à 3c. 6d.; les pois, de 3c. 6d. à 3c. 9d.; les patates, de 2c. à 2c. 6d.; le bœuf, de 2d. à 2d. la livre; le mouton, de 1c. 6d. à 5c. 6d. le quartier; l'agneau, de 2c. à 4c. 6d. le quartier; le veau, de 2c. 6d. à 10c. le quartier; le porc, de 4c. à 5c. la liv.; le beurre frais, de 10d. à 1c. 2d. la livre; le beurre salé, de 7d. à 7jd.; le sucre d'érable, de 4jd. à 6d.; le miel, de 6d. 7jd. la liv.; les œufs, de 10d. à 1c. le douzaine; les aînes, jeunés, de 5c. à 7c.; vioux, de 9c. à 10c.; les oignons, de 1c. 8d. à 2c. le minot; la fleur, de 13c. à 15c. le quintal.

#### ANNONCE.

##### LES MÉLANGES RELIGIEUX.

CE journal se publie le MARDI et le VENDREDI; il est Religieux, Politique, Commercial et Littéraire; il contient toujours les nouvelles les plus récentes tant du Canada que des pays étrangers. C'est aussi un journal d'annonces; le taux de celles-ci est le même que celui des autres journaux du pays. Ce journal circule dans le plus grand nombre des paroisses du Bas-Canada, il doit donc être recherché pour les annonces. — Le prix du journal est de **YINGT CHELINS** par année, payables d'avance, frais de poste à part. — On s'abonne à

Montréal, chez MM. FABRE & CIE.

Québec, chez M. D. MARTINEAU, Ptro.

Trois-Rivières, chez VAL. GUILLET, Ecr.

Stc. Anne Lapocatière chez M. F. PILOTE, Ptro., au collége.

Montréal, 1er mars 1848.

##### CONDITIONS.

Ce journal paraît vers le premier de chaque mois et contient 32 pages de matières.

Le prix de la souscription est par année de **CINQ CHELINS**.

Les frais de poste sont à part.

On ne s'abonne pas pour moins d'un an.

La souscription doit être payée dans les **SIX** premiers mois; autrement, au lieu de **CINQ CHELINS**, ce sera un **CHELIN** de plus par chaque mois de retard.

Les souscriptions doivent être adressées au "Secrétaire de la Société d'Agriculture du Bas-Canada."

Toutes communications, lettres, etc., destinées au Journal Français d'Agriculture, doivent être adressées (franches de port), à l'Éditeur du **JOURNAL D'AGRICULTURE** (partie française), Montréal.

##### ATELIERS TYPOGRAPHIQUES

DES

de **MÉLANGES RELIGIEUX**, au Coin des Rues Mignonne et St. Denis.

Imprimé par **JOSEPH CHAPLEAU**, à l'adresse 000, 002 de la rue Saint-Jacques, IMPRIMEUR.