

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

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

VOL. I. MONTREAL, SEPTEMBRE, 1848. No. 9.

DE LA POMME DE TERRE,

PAR SAVOUREUX, HORTICULTEUR.

— CHAPITRE II. —

Observations sur la culture habituelle des Pommes de Terre.

La partie la plus vicieuse du mode usité jusqu'à présent dans la culture des Pommes de Terre, est dans le rechaussage qui se fait à la charrue dans les grandes cultures et toujours assez profondément, afin de fournir de la terre en quantité suffisante pour l'amonceler au collet des tiges; ce mode de rechaussage, en bonne physiologie, ne peut se faire qu'en détruisant les nombreuses spongieuses ou suçoirs placés à l'extrémité des radicules, organes importants nécessaires aux plantes, puisque c'est par leur pouvoir absorbant que les sucres nutritifs, en circulant, alimentent le végétal dans toutes ses parties; les détruire, c'est rompre une vitale; les multiplier, c'est produire une nouvelle vie, un surcroît de végétation, et particulièrement dans la plante qui nous occupe, c'est augmenter le produit.

Les chevaux que l'on emploie pour faire le travail du rechaussage à la charrue, ne peuvent le faire sans endommager les tiges, à moins de distancer les lignes de quatre-vingts centimètres, ainsi que le dit Mathieu de Dombasle; mais ce conseil devra être peu suivi, puisqu'il n'y a pas d'avantage à le pratiquer.

Certains agronomes ont remarqué, sans pouvoir en définir la cause, que le rechaussage à la charrue était préjudiciable; ils ont conseillé de biner à la houe à cheval, prétendant que les cultures qui avaient été binées seulement étaient tout autant et

même plus productives que celles qui avaient été battées (1). Je serais de leur avis s'il n'existait pas de moyens intermédiaires; mais celui que j'indique mérite, il me semble, d'être examiné.

Que peut-on espérer du mode de battage employé jusqu'à ce jour, qui ne sert que pour abriter les tubercules contre les rayons solaires? Les nombreuses radicules qui se développent au collet des plantes avortent et restent stagnantes dans la motte grillée par le soleil, et qui, dans un état sec, ne peuvent profiter des eaux qui leur proviennent, soit des pluies, soit des arrosements: la terre superficielle et fertilisée, qui est plus essentielle au développement des racines, étant enlevée, où peut-on espérer qu'elles prendront un surcroît de nourriture? Est-ce dans un sol épuisé par les premières racines émises par les tubercules plantés? Non, ce n'est point en la privant de nourriture, je le répète, que l'on doit espérer d'heureux résultats, mais bien en leur en procurant une nouvelle, que ces plantes produiront plus abondamment.

Done, pour résumer l'examen du mode vicieux employé jusqu'à présent presque généralement dans la culture des Pommes de Terre, on doit conclure: 1o. que le produit doit être moindre dans les cultures battées à la charrue, puisqu'il y a détérioration d'organes indispensables à la vie du végétal, et par conséquent diminution de production; 2o. que la production doit être plus abondante dans les planches où il y

(1) Mathieu de Dombasle dit: "qu'il a reconnu constamment que le battage diminuait le produit en tubercules." A Roville, la différence des produits a été de plus d'un quart en faveur des parties binées à la houe à cheval; néanmoins il recommande le battage comme avantageux pour la destruction complète du chiendent.

aura surabondance de végétation, par le développement d'organes vitaux; enfin, que les moyens de culture qui procureraient ce dernier résultat devraient être préconisés; autant dans l'intérêt des cultivateurs que dans celui des populations.

CHAPITRE III.

NOUVEAU PROCÉDÉ DE CULTURE.

Afin d'être clair et positif dans l'exposition du nouveau procédé de culture que je conseille, et par la nécessité de certaines modifications, je le diviserai en deux parties: dans la première, je décrirai son opération dans les jardins potagers ou petites cultures; et dans la seconde, son application dans les champs ou grandes cultures.

PREMIERE PARTIE.

Culture dans les jardins potagers.

PETITE CULTURE.

La plantation, jusqu'à présent, a toujours été faite dans les jardins, en carrés et par rangées écartées de quarante à cinquante centimètres, plus ou moins, selon les variétés.

Dans les jardins potagers, ainsi que dans les champs, quand les tiges des Pommes de Terre ont acquis, hors du sol, de vingt à vingt-cinq centimètres d'élévation, on les butte en amoncelant de la terre autour du pied: ce travail est fait dans les premiers à la bêche ou à la houe; dans les seconds à la charrue. Dans l'un ou l'autre cas, il est fait, ainsi que je l'ai démontré au chapitre précédent, au détriment de la végétation de cette plante; c'est pour empêcher la mutilation qui en résulte, que j'ai expérimenté ce que je conseille ici.

On divisera un carré par planches d'un mètre quarante centimètres de largeur. Chaque planche sera séparée par un sentier de soixante-six centimètres de largeur (plus de largeur dans les planches gênerait le travail qu'il y faut faire.) On pourra plutôt réduire leur largeur à un mètre, afin d'en donner davantage aux sentiers réservés.

Sur ces planches, on tracera quatre lignes distancées également; on réservera de chaque côté de la planche trente centimètres, distance à laquelle on pourra planter la première ligne; sur les planches de la largeur d'un mètre, on ne mettra que trois lignes. On plantera les tubercules en quincoices, choisissant une des variétés dites précoces, qui ne prennent pas autant d'étendue que les variétés tardives; on les plantera plus serrées, ces dernières restant plus longtemps en place pour fructifier.

L'expérience a prouvé que les Pommes de Terre précoces ne doivent pas être plantées à plus de huit à neuf centimètres de profondeur; plantées plus avant, elles ne rendent presque pas.

La plantation terminée, on recouvre les planches de deux centimètres environ de vieux fumier, pour empêcher la terre de se dessécher et de se durcir. Cet abri, en amendant la terre, facilitera un développement plus considérable de bourgeons au collet des tiges. Quand ces dernières auront acquis cinq à six centimètres d'élévation au-dessus du sol, un premier rechaussage leur sera donné jusqu'aux deux tiers de leur longueur, avec la terre prise dans les sentiers, que l'on répandra sur toute la largeur de la planche (le même moyen est employé pour faire blanchir le céleri.) On répètera le rechaussage plusieurs fois dans un court intervalle de temps, si la végétation continue, pour les variétés tardives, cette opération doit se faire jusqu'à la fin de juillet, ou au plus tard au 15 août; les produits résultant des derniers rechaussages, auront encore le temps de se former avant l'arrachage des plantes.

On comprend facilement que, par ce procédé de rechaussage, les racines des plantes se développent sous d'heureuses influences, fournissent des tubercules en plus grand nombre, et que, par conséquent, elles n'éprouvent pas l'inconvénient de l'ancien procédé.

Dans un terrain qui n'est pas trop humide, et pour éviter un buttage trop élevé, on peut retirer des planches, avant la plantation, de dix à douze centimètres de terre, que l'on déposera dans les sentiers; puis-que le produit que donne cette plante est uniquement dans ses racines; plus on les rehaussera, plus on facilitera leur déve-

loppement, et plus aussi on excitera les gemmes qu'elles émettront à donner un produit abondant.

DEUXIEME PARTIE:

Culture dans les champs.

GRANDE CULTURE.

On commencera la plantation des Pommes de Terre dans les grandes cultures, alors que le terrain aura été préalablement disposé par de bonnes fumures et par plusieurs labours ; car il ne faut pas oublier que, plus la terre est remuée, plus elle est légère et propice à la végétation. Il faut donc que le sol ne soit ni compact ni trop humide. (On trouvera au *Chapitre vi* les moyens de remédier à ces inconvénients.)

Supposons une pièce de terre à planter en Pommes de Terre ; bien fumée et bien préparée préalablement, on devra toujours choisir, pour faire cette opération, une époque favorable, et lorsque la terre est en état de bien recevoir le semis.

On commencera le semis dans le sillon qui aura été tracé à quatre-vingt centimètres ou un mètre du bord du champ. La personne chargée du semis suivra la charrue et placera les tubercules ou morceaux de tubercules à une distance égale d'à-peu-près quarante centimètres. On réservera entre chaque sillon quarante centimètres de distance, excepté que, de quatre en quatre sillons, on laissera un espace de un mètre cinquante centimètres ; la terre de cet intervalle sera employée pour les buttages successifs ; le terrain planté offrira alors l'aspect de carrés longs séparés chacun par l'intervalle précité. La perte, résultant du terrain des sentiers, sera compensée par une plus abondante récolte produite par une plus grande quantité de pieds placés à une distance moindre que celle que l'on a l'habitude de fixer entre ces plantes.

Le labour des terres et la plantation se feront comme par le passé ; il n'y a que le rechaussage qu'il faudra faire à la bêche ou à la houe à la main, ainsi qu'il a été dit dans la petite culture ; le rechaussage devra donc être répété au plus tard jusqu'au 15

juin pour les Pommes de Terre plantées en juin ; c'est par ces heureux effets qu'on obtiendra de bons résultats et une surabondance de récolte.

On aura soin de ne point prendre la terre des sentiers trop proche des plants, car on altérerait les racines qui sont, ainsi que je l'ai dit, les plus importants organes à protéger.

Il sera bon d'employer, pour le premier binage, la fourche qui, seule, est susceptible de ne pas endommager les racines. Si l'on a à sa disposition des fumiers à moitié consommés, on en répandra sur le sol des planches, après chaque rechaussage ; environ un centimètre d'épaisseur ; cette fumure évitera de répéter le binage, puisqu'elle tiendra la terre dans un état meuble.

Le rechaussage se fera en répandant également sur les planches la terre des sentiers, ainsi qu'il est dit dans la petite culture. Il est inutile de répéter ici l'utilité de ce procédé ; je crois l'avoir suffisamment décrit.

Les frais de culture ne sont donc augmentés que par le rechaussage qui se fera à la main ; si l'on considère bien l'importance des dégâts occasionnés par le hersage et par l'emploi de la charrue pour le buttage des Pommes de Terre, il sera facile de comprendre que, si un procédé en apparence économique pour la main-d'œuvre, nuit à la production, on doit l'éviter et employer celui qui, loin de lui être nuisible, peut faire produire une plus abondante récolte dans un plus petit espace de terrain.

Cultivateurs ! comparez donc les deux manières d'opérer, expérimentez surtout ; et je réponds que bientôt votre opinion me sera favorable.

CHAPITRE IV:

Des semis de graines de Pommes de Terre.

Les végétaux multipliés de semences, sont toujours plus robustes et plus vivaces que ceux qui l'ont été par marcottes et boutures ; ce dernier moyen de multiplication, pratiqué par des hommes habiles, a été la cause du progrès de l'horticulture ; alors qu'un végétal, multiplié ainsi, dégé-

ndre, on est obligé de revenir à la voie naturelle de propagation par les semis (1).

Parmi les diverses opinions émises sur la maladie des Pommes de Terre, il en est une qui mérite d'être prise en considération. La maladie qui afflige, depuis plusieurs années, la culture de cette précieuse solanée, est peut-être dépendante d'une dégénération causée par l'épuisement d'une longue suite de reproduction autre que celle que la nature a prescrite. Il est donc sage et utile même de conseiller la culture par semis pour régénérer une plante alimentaire indispensablement aux besoins de nombreuses populations.

M. le Ministre de l'Agriculture et du Commerce a mis à la disposition des agriculteurs des graines de Pommes de Terre, qui ont été immédiatement semées (2).

Ne serait-il pas utile, à l'avenir, afin de faire mieux profiter les cultivateurs du dou des graines, de les faire distribuer, par les Maires des communes à qui elles seraient envoyées, à des jardiniers soigneux, chargés d'élever les jeunes plants jusqu'à l'époque où ces derniers seraient en état d'être repiqués dans les grandes cultures, et confiés alors à des agriculteurs capables de les faire prospérer ?

Afin d'activer la levée des graines, il est à propos de semer sur couche et de prendre quelques précautions contre les gelées tardives des mois d'avril et de mai : les graines de Pommes de Terre lèvent généralement bien ; ne pas semer trop épais pour que les plantes soient plus corcées. Il serait encore mieux de semer sous cloches ou châssis ; ceux qui n'ont ni l'un ni l'autre abriteront leurs semis sur couches, en ayant la précaution de poser des ganettes sur des piquets destinés à les recevoir à en-

viron quinze centimètres au-dessus de la couche, pour soutenir des paillassons ou de la paille que l'on y placerait pour abriter les semis contre les influences atmosphériques qui pourraient les détruire ; car la plus petite gelée pourrait les anéantir.

À défaut de couche, on pourrait semer sur une planche de terrain bien amendé à sa surface avec du terreau : on abriterait, comme il est dit ci-dessus. Semés ainsi en pleine terre, les jeunes plants seraient plus longs à croître, mais ils seraient moins étio-

lés. Ces détails ne sont utiles que pour ceux qui n'ont pas l'habitude des pratiques de l'horticulture, et qui reculent devant les légères difficultés des premières préparations.

Quand les plants seront bons à repiquer, on disposera des planches comme celles déjà citées (*Chapitre III de la culture dans les jardins*). On amendera la terre avec de vieux fumiers ; on tracera des rigoles écartées de vingt-cinq à trente centimètres ; on les remplira de terreau et on repiquera à la distance des rigoles. Après la plantation, on paillera la superficie du terrain, et on arrosera ; quand le plan sera repris et que les tiges grandiront, on emploiera le mode de rechaussage indiqué (*Chapitre III*) ; on aura préalablement amendé la terre des sentiers, afin de donner aux plantes plus d'accroissement, on continuera les rechaussages jusqu'au 15 août ; par ces moyens, on peut être assuré d'obtenir, pour cette première année, des tubercules d'une grosseur ordinaire et en assez grande quantité (1).

Il ne faudrait pas, selon moi, compter sur les produits tuberculeux de cette année, provenant des semis pour régénérer l'espèce ; les graines qui ont été semées pouvaient contenir encore un germe de dégénération, je conseille donc de faire de nou-

(1) À l'appui de cette opinion je citerai un exemple : le pépulier d'Italie ne donne plus de graine par suite de sa multiplication par boutures, même dans certaines localités, il n'est plus maintenant qu'un arbre malade, tandis qu'autrefois il y prospérait vigoureusement.

(2) M. Bréon, guinier, à Paris, quai de la Mégisserie, 70, en a fait venir d'Allemagne une grande quantité qu'il a eu l'honorable pensée d'offrir gratuitement à toutes les personnes qui lui en ont fait la demande.

(1) Dans un semis d'expériences de M. Sageret, fait pour la Société d'Agriculture du département de la Seine, il a obtenu par le buttage ordinaire une assez grande quantité de tubercules. Par le procédé de rechaussage que j'indique, le résultat devra donc être plus que satisfaisant, si on le compare à l'ancien mode de buttage dont j'ai démontré le désavantage.

velles récoltes de graines sur les plantes de semis que l'on va planter; celles qui en naîtront seront beaucoup plus franches pour semer en 1848. Les tubercules de cette dernière année seront évidemment plus francs pour la régénération de l'espèce.

Il est encore un avantage qui doit, sans doute, encourager les cultivateurs à semer. De nouvelles variétés, excellentes, autant en qualité qu'en production, peuvent apparaître, et, n'y aurait-il que ce résultat, il est de nature à décider l'emploi de ce moyen de régénération.

CHAPITRE V.

Du marcottage des tiges de Pommes de Terre.

On dispose la planche de terre comme il a été dit (Chapitre III), mais au lieu de tracer quatre lignes, on n'en fera que deux, une de chaque côté. Ces deux lignes seront distancées du bord de la planche de vingt-cinq à trente centimètres chacune. Pour faire la plantation, on choisit les tubercules les plus fournis d'yeux. (On sait que chaque œil donne naissance à une ou plusieurs tiges.) Les tubercules seront plantés à trente centimètres de distance (1). La plantation terminée, on tapissera la planche d'un centimètre au moins de vieux fumier. Cette addition est de rigueur, si on veut obtenir un produit plus considérable de tubercules, et par conséquent multiplier la récolte.

Quand les tiges auront acquis de vingt à vingt-cinq centimètres d'élévation au-dessus du sol, on fera un premier rechauffage en répandant sur la planche une épaisseur de terre de six centimètres environ; on couchera les tiges dans la direction convenable pour couvrir l'intervalle resté entre les deux lignes, en les dirigeant vers le

centre de la planche: les tiges seront fixées dans le sol, si la résistance le nécessitait, au moyen d'un crochet en bois ou d'une baguette ployée.

La tige ainsi fixée dans le sol développera une nouvelle tige à chaque aisselle de feuilles; ces dernières devront être redressées avec soin au-dessus de la terre; car c'est de leur conservation que dépend le développement des racines de l'œil enterré.

Chaque fois que l'on fera un rechauffage sur la planche, on devra préalablement tapisser la surface de vieux fumier, ainsi qu'il est dit plus haut; on continuera à marcotter la tige-mère à mesure qu'elle s'allongera, jusqu'à ce que le terrain soit entièrement couvert; la planche sera dans cet état une pépinière, chaque tige fournissant d'abondants tubercules.

Ce marcottage opéré sur les Pommes de Terre précoces, permet d'extraire les tubercules du pied-mère, tandis que ceux qui proviennent des marcottes continuent à croître, l'extraction des tubercules se fera par ancienneté de marcottage, et pourra se prolonger ainsi jusqu'à la récolte des Pommes de Terre tardives.

On sait avec quelle promptitude une branche ou tige de cette plante s'enracine et développe des tubercules, quand elle est enterrée. J'ai vu des branches qui n'avaient reçu aucun soin et qui se trouvaient sous des terres seulement éboulées dessus, produire trois ou quatre beaux tubercules.

On trouvera peut-être ces soins minutieux, mais tous sont utiles quand ils ont pour résultat de donner d'abondants produits, et plus particulièrement dans les années de disette comme celle où malheureusement nous sommes.

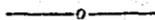
Ce mode de plantation avec peu de semences peut convenir aux personnes qui n'ont qu'un petit jardin, et plus particulièrement aux habitants de la campagne, qui n'ont souvent qu'un petit coin de terre que les cultivateurs leur abandonnent pour l'année, en échange d'un peu de fumier.

C'est, je crois, rendre un service à ces mêmes personnes, que de les engager à planter des Pommes de Terre tardives à un mètre de distance au milieu de chaque planche, pour pouvoir marcotter les tiges aux alentours de la plante-mère, en suivant ce que j'ai dit plus haut.

(1) Mathieu de Dombasle dit, page 134, *Calendrier du Bon Cultivateur*: "Dans les saisons où les sols sont humides, on doit placer les tubercules que l'on plante à 5 ou 6 centimètres au-dessus du fond du sillon, sur le revers de la bande." Ce moyen, que j'invite à suivre, peut, ainsi qu'il le dit ensuite, préserver les semences de la pourriture.

Chaque dimanche, avant l'office, elles iront visiter leurs plantations, soit pour mareotter, soit pour rechausser et couvrir les planches cultivées, de débris de paille, feuilles, ou tout autre matière qui puisse amender le sol ; elles peuvent, à l'aide de ces quelques précautions, se procurer des provisions pour l'hiver.

Un pied de Pommes de Terre, soigné ainsi, m'a rendu de quinze à seize litres de tubercules. — *A continuer.*



(Pour le Journal d'Agriculture.)

FAITS CHRONOLOGIQUES D'AGRICULTURE.

(Suite.)

1411. Jean Eyk trouve, dit-on, le secret de la peinture à l'huile, en observant que l'huile de lin ou de noix, mêlée avec les couleurs, formait un corps sec et solide.

1419. Deux gentilshommes portugais, envoyés par le prince Henri, abordent à l'île de Madère, à 150 lieues de la côte d'Afrique. Elle était convertie de bois ; de là son nom de *Madeira* (en portugais, bois). Le feu y fut mis et dura sept ans.

1430. Tables astronomiques d'Ulug-Beg. Ce prince, petit-fils de Tamerlan, avait fait ériger à Samarkande, un observatoire qu'il dirigeait lui-même.

1433. Antonio de Messine propage en Italie l'art de peindre à l'huile.

1445. On apporte à l'île de Madère des ceps de vigne de Chypre.

1446. Les Portugais arrivent au Cap-Vert, ainsi nommé par des arbres qui le couvrent, ou de l'espèce d'herbes marines qui, après un long calme, tapissent la mer.

1464. Au mois de juin, Louis XI fonde l'établissement des postes.

1496. Romanus Païno, moine espagnol, que Colomb, à son second départ d'Amérique, avait laissé dans cette contrée, publie le premier traité sur le tabac, qu'il avait découvert à Saint-Domingue. Il l'appelle, *cohoba, cohabba, gioia.*

1498. Vasco de Gama aborde à Calicut, aux Indes Orientales. C'est de Calicut qu'est expédié en Europe le premier vaisseau chargé des produits du pays.

1500. Vers ce temps, des pêcheurs Bas-

ques, Normands et Bretons, commencent à faire la pêche de la baleine, sur le grand Banc de Terre-Neuve, et le long de la côte maritime du Canada.

1519. Le tabac est découvert, suivant quelques-uns, par les Espagnols, près de Tobasco, dans le golfe du Mexique.

1535. Les nègres s'habituent bientôt à l'usage du tabac, et le cultivent sur les plantations de leurs maîtres.

1540. Construction du premier fort de pierre, dans le Canada, à l'entrée de la Rivière du Cap-Rouge.

1549. Invention des trains de bateaux, par Jean Rouvet, de Paris.

1550. La pomme de terre est cultivée en Espagne et en Italie.

1556. Perfectionnement des trains de Jean Rouvet, par René Arnoud, de Paris.

1558. La pomme de terre est apportée d'Italie à Vienne.

1559. Le tabac est introduit en Europe de Saint-Domingue, par Hernandez de Taledo, gentilhomme espagnol, qui en apporte un peu en Espagne et en Portugal.

1565. Conrad Gesner contracte l'habitude du tabac. Vers ce temps, plusieurs botanistes le cultivent dans leurs jardins. — Cette même année, sir John Hawkins l'apporte de la Floride en Angleterre, où tout le monde est étonné et se demande ce que cela signifie.

1570. On fume en Hollande avec des tubes coniques composées de branches garnies de feuilles tressées ensemble.

1575. Il apparaît en premier lieu une figure de la plante du tabac, dans la Cosmographie de M. André Thévet.

1585. Les Anglais voient les premières pipes faites de terre glaise, parmi les natifs de la Virginie ; elles avaient été découvertes par sir Richard Grenville. Il appert, par ailleurs, que les Anglais fabriquèrent, peu de temps après, les premières pipes de terre glaise en Europe.

1588. Publication de la description du premier maronnier planté à Vienne, par Clusius.

1590. Schah Abbas, de Perse, prohibe l'usage du tabac dans son empire ; mais cet usage est si profondément enraciné parmi ses sujets, que plusieurs d'entre eux

faient dans les montagnes et abandonnent toute autre chose, pour jouir du plaisir de le fumer.

1600. Vers le commencement du 17^e. siècle, on commence à cultiver le tabac dans les Indes Orientales.

1604. Jacques Ier. d'Angleterre tâche, par le moyen des impôts élevés, d'abolir l'usage du tabac, qu'il soutenait être une herbe pernicieuse.

1607. Henri IV établit à Paris et dans quelques autres villes des manufactures de tapisserie de Flandres.

1608, 1^{er}. octobre. Premier blé semé à Québec.

1612, 18 mars. Premières factoreries anglaises dans les Indes Orientales (Surate).

1615. On commence à semer le tabac près d'Amersfort, en Hollande, qui devient ensuite célèbre pour sa culture.

Bachelier apporte le maronnier de Constantinople à Paris.

1616. Les colons commencent à cultiver le tabac, en Virginie.

1619. Jacques Ier. écrit son *Counterblast to Tobacco*, et ordonne qu'aucun planteur, en Virginie, ne cultive plus de 100 livres de tabac par année.

Publication, à Paris, d'une histoire naturelle des Indes Orientales et Occidentales, où il est traité des éléments, métaux, plantes et animaux qui sont propres à ce pays etc., par J. D'Acosta, Jésuite Espagnol.

Publication de l'histoire des simples Médicaments apportés de l'Amérique; traduite par A. Colin: à Lyon par Nicolas Monardus.

1620. Quatre-vingt-dix-neuf femmes sont envoyées d'Angleterre en Amérique et vendues aux planteurs pour 120 livres de tabac chacune. Cette même année, quelques compagnies anglaises introduisent l'usage de fumer le tabac, à Zittau, en Allemagne; et Robert Konigsman, marchand, apporte des plants de tabac d'Angleterre à Strasbourg.

1628, 27 avril. Premier labour fait en Canada.

Vers ce temps, établissement de la première manufacture de fer natif, en France.

1631. L'usage de fumer le tabac est introduit à Misnie, par quelques troupes suédoises.

1639. La grande assemblée de Virginie passe une loi, par laquelle tout tabac semé cette année et les deux années suivantes sera détruit, à l'exception d'une certaine proportion pour chaque planteur qui ne fera en tout que 120,000 livres, et les créanciers recevront 40 livres par cent livres pour ce qui leur est dû.

1653. L'usage de fumer commence dans le canton d'Apenzell, en Suisse. Les enfants courent d'abord après ceux qui fument dans les rues.

1655. Premier usage du café en France.

1664. Publication, à Paris, d'une histoire véritable et naturelle des mœurs et productions du pays de la Nouvelle-France vulgairement dite le Canada, par le sieur Pierre Boucher, gouverneur des Trois-Rivières.

Henri IV établit, à Beauvais, une nouvelle manufacture de tapisserie de Flandres.

1666. Le coton est cultivé dans les colonies de Cap-Town de 1660 à 1666.

1670. Ceux qui fument le tabac, dans le canton de Glarus, sont condamnés à payer une pénalité d'une couronne (monnaie de Suisse).

1672, 27 mars. Les communes taxent les colonies la première fois (25 Car. 1 Chap. 7).

Publication, à Paris, d'une description géographique et historique des côtes de l'Amérique Septentrionale, avec l'histoire naturelle du pays, par Nicolas Denis.

1676. Deux Juifs essaient de cultiver le tabac dans le *Margravate* de Brandebourg.

1689. Jacob François Vicarius, médecin autrichien, invente les tubes pour les pipes de tabac qui ont des capsules contenant un morceau d'éponge.

1693. Publication, à Paris, d'une description des plantes de l'Amérique, par Charles Plumier.

1699. Un acte du parlement anglais déclare que ni laine, ni laine filée, ni manufactures de laine de ses colonies américaines n'y seront embarquées, ni même chargées, pour être transportées de là à une place quelconque. — *A continuer.*

OBSERVATIONS MÉTÉOROLOGIQUES faites en la Cité de Montréal, durant le
par I. A. HUGUET LATOUR, Membre

Mois. ANNÉE	DATE	LUNE	Jours	Thermomètre			Baromètre			Direct. des vents			Variat. de l'at.		
				Sh	1h	6h	Sh	1h	6h	Sh	1h	6h	Sh	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
Juillet, 1848.	1		Samedi	75	85	76	29.50	29.56	29.54	S O	Oues	Oues	nuag	clair	clair
	2		Dimane.	70	86	80	29.56	29.54	29.50	Nord	S E	S E	clair	clair	clair
	3		Lundi	66	74	64	29.22	29.22	29.24	Sud	S E	Oues	pluie	pluie	pluie
	4		Mardi	65	69	64	29.34	29.40	29.46	Oues	N O	Oues	nuag	clair	nuag
	5		Mercredi	60	72	68	29.56	29.48	29.56	N O	Oues	Nord	nuag	nuag	pluie
	6		Jendi	57	70	60	29.57	29.57	29.56	Est	Est	Est	nuag	nuag	nuag
	7		Vendredi	60	69	66	29.70	29.70	29.75	N E	N E	N E	nuag	nuag	nuag
	8		1h36.a.m	67	78	73	29.89	29.89	29.89	N E	N E	N E	clair	clair	clair
	9		Dimane.	69	89	72	29.88	29.86	29.85	S E	S E	Sud	nuag	nuag	nuag
	10		Lundi	73	80	74	29.89	29.80	29.81	Sud	S E	S E	clair	clair	clair
	11		Mardi	76	93	80	29.84	29.83	29.83	Sud	Sud	S O	clair	nuag	nuag
	12		Mercredi	79	91	81	29.86	29.82	29.76	Oues	Oues	Sud	clair	clair	nuag
	13		Jendi	76	90	78	29.68	29.67	29.60	Sud	Sud	Sud	nuag	pluie	nuag
	14		Vendredi	75	83	70	29.50	29.48	29.40	S O	S O	N O	clair	clair	pluie
	15		Samedi	68	74	73	29.62	29.60	29.63	N O	N O	Oues	clair	clair	clair
	16		1h26.a.m	65	70	64	29.66	29.67	29.69	Oues	Oues	N O	couv	nuag	nuag
	17		Lundi	62	72	68	29.70	29.71	29.73	Oues	Oues	S O	nuag	nuag	nuag
	18		Mardi	68	75	75	29.73	29.70	29.72	Oues	N O	N O	nuag	clair	clair
	19		Mercredi	78	83	78	29.80	29.83	29.82	S O	S O	S O	clair	clair	clair
	20		Jendi	79	85	80	29.76	29.77	29.70	S O	S O	S O	clair	clair	clair
	21		Vendredi	85	92	80	29.56	29.56	29.49	S O	Sud	Sud	clair	nuag	clair
	22		Samedi	80	74	72	29.47	29.44	29.47	Sud	Oues	Nord	pluie	nuag	nuag
	23		1h33.a.m	70	79	75	29.65	29.65	29.66	N O	Nord	Nord	couv	nuag	nuag
	24		Lundi	64	75	72	29.64	29.63	29.64	Nord	N O	N O	pluie	nuag	nuag
	25		Mardi	70	83	74	29.64	29.65	29.68	S O	Oues	Oues	nuag	nuag	clair
	26		Mercredi	69	79	70	29.70	29.70	29.56	Nord	Nord	Nord	couv	nuag	nuag
	27		Jendi	75	79	78	29.46	29.42	29.50	Sud	S O	Oues	conv	pluie	nuag
	28		Vendredi	75	78	74	29.67	29.65	29.70	Oues	Oues	Oues	clair	nuag	nuag
	29		Samedi	74	89	75	29.72	29.74	29.77	Oues	Oues	S O	clair	clair	clair
	30		2h31.p.m	68	80	73	29.80	29.76	29.69	Nord	Nord	Nord	clair	clair	nuag
	31		Lundi	64	67	66	29.50	29.44	29.48	S E	S E	Sud	pluie	pluie	couv

JUILLET COMPARÉ.

Années	Thermomètre.		Baromètre.		Vents.						Atmosphère.						
	Maxim.	Minim.	Maximum	Minimum	N.	N. E.	E.	S. E.	S.	O.	N. O.	beau	pluie	tonner.	éclairc.	grêle.	
1845	94 le 16	59 le 1	29.73 le 10	28.90 le 30	9	3	0	3	3	12	33	30	10	21	6	3	1
1846	95 le 5	54 le 15	30.38 le 17	29.62 le 6	6	9	8	2	9	21	24	13	17	14	5	5	1
1847	101 le 8	55 le 27	29.82 le 24	29.43 le 25	5	8	6	4	16	18	26	10	21	9	4	3	0
1848	93 le 11	57 le 6	29.89 le 8	29.22 le 3	12	6	3	9	13	16	23	11	13	18	4	2	1

mois de Juillet 1848, avec des remarques sur les changements de l'atmosphère, de la Société d'Agriculture du B. C.

REMARQUES.

Orage à 5h. A. M. pluie à verse ; de 9h. beau soleil, vent, quelques nuages.
 Beau temps, clair, beau soleil, vent ; pluie à 9h. P. M. couvert, vent.
 Pluie toute la nuit et toute la journée ; couvert ; vent fort de 6h. P. M.
 Vent fort, beau, de nuages ; pluie peu à 9h., 9½h., 10h., 10½h. et 11h. A. M., et à 3h. P. M.
 Pl. peu vers 11½h. orage vers 12½h. tonn., grêle, pl. à verse ; pl. à 3h. et à 6h. et de 8½h. P. M.
 Beau temps, beaucoup de nuages, vent, soleil de 11h. A. M.
 Beau temps, soleil, beaucoup de nuages, vent fort ; pluie peu vers 3½h. P. M.
 Beau temps, clair, beau soleil.
 Pluie peu le matin, beaucoup de nuages, vent ; beau soleil de 7h. P. M.
 Beau temps, clair, beau soleil, vent.
 Beau temps, clair, beau sol. ; vers 6h. P. M. coup de vent ; pl. peu à 8h. P. M. et de 10h. P. M.
 Beau temps, clair, beau soleil, beau nuag. ; pl. vers 8h. P. M. ; beau d'éclairs de 9h. P. M.
 Pluie peu de 9½h. A. M. à 1h. P. M., beau, de nuages, beau soleil de 1½h., éclairs à 7h. P. M.
 Beau temps, clair, beau soleil ; pluie peu à 2h. ; tonnerre à 3½h. ; orage à 3½h., ton-
 Beau temps, clair, beau soleil ; vent. [uerre, éclairs, pluie à verse ; pl. jusq. 7h. P. M.
 Pluie de 1½h. à 2½h. A. M., et à 8½h. ; orage à 2½h. P. M., pluie jusqu'à 2½h. ; après, beau sol.
 Pl. peu de 9h. à 11h. A. M. à 3½h. P. M., orag. 9½h. P. M., pl. à verse, vent fort, pl. jusq. 11h. P. M.
 Beau temps, plusieurs nuages, beau soleil ; de 10h. temps clair.
 Beau temps, clair, beau soleil, quelques nuages, vent.
 Beau temps, clair, beau soleil, quelques nuages, vent. [orage à 9½h., pl. à verse tonn. éclairs.
 Beau temps, beau sol. ; orage à 2h. P. M., tonn. et pl. à verse jusq. 4h. beau d'éclairs de 9h. ;
 Pluie à verse par orage la nuit et le matin et après-midi jusqu'à 5h. P. M. couvert.
 Beaucoup de nuages ; beau soleil de 11h. A. M. beau temps.
 Pl. mat. jusq. 10h. A. M. et de 2½h. à 3h. et de 9½h. à 10h. beau sol. de 2½h. P. M. beau. de nuag.
 Beau temps, soleil, beaucoup de nuages.
 Beau temps, soleil, beaucoup de nuages.
 Pl. mat. ; orage à 9h. pl. à verse ; pl. de 11h. A. M. à 1h. P. M. et de 7h. à 7½h. P. M. tonn. vent.
 Beau temps, clair, beau soleil, de 12h. beaucoup de nuages, vent.
 Beau temps, clair, beau soleil, vent.
 Beau temps, clair, beau soleil, vent ; de 4h. P. M. plusieurs nuages, beau.
 Temps couvert ; pluie à verse de 7½h. A. M. à 4h. P. M. et de 6½h. P. M. à 10h. P. M.

AMÉLIORATION DE LA CRÈME. — En met-
 tant, dans un trou fait en terre humide, la crème
 bien enveloppée dans un linge, et en la laissant
 dans cet état pendant vingt à vingt-quatre
 heures, elle s'épure et forme une substance qui
 n'est, à proprement parler, ni beurre ni fromage,
 mais qui tient de l'un et de l'autre, et d'une
 grande finesse de goût, si la crème est d'ailleurs
 de bonne qualité.

vari des Italiens un phénomène de végétation
 arrête les nombreux passants, absorbe les cu-
 rieux regards, et on comprend facilement que
 l'attention se fixe sur une production végétale
 jusqu'ici inconnue et jugée encore partout le
 monde comme impossible, si elle ne frappait
 la vue. Il s'agit d'un églantier haut de plus de
 quatre pieds, produisant dans toute la longueur
 de sa tige de grosses et magnifiques fraises, bien
 mûres. Cette anomalie végétale est un produit
 des jardins de M. de Rothschild.

ÉGLANTIER. — Dernièrement, sur le Boule-

RAPPORT

Fait à la Société d'encouragement (en France) sur le concours relatif à la panification de la pomme de terre ; par M. Balard.

L'amidon est le principe immédiat végétal qui sert de base à l'alimentation humaine. Si, dans les climats plus chauds, l'homme a pu faire concourir à sa nourriture le sucre si abondant dans certains fruits, ce sont les produits amyloacés qu'il consomme surtout dans le nôtre.

Cet amidon, espèce de réserve que la nature avait ménagée au végétal pour sa reproduction et son développement ultérieur, l'homme se l'approprie pour sa propre alimentation, souvent après une simple coction ; mais, le plus souvent aussi, il utilise la présence simultanée du sucre et du gluten dans les graines qui le fournissent ; il tire parti de la fermentation alcoolique qu'il sait y développer, et, à la place d'une pâte lourde et indigeste, d'un gâteau dense et cohérent, il obtient un produit léger et spongieux d'une digestion facile, il obtient le pain.

Le pain est un aliment cuit, qui se consomme froid, qui se conserve sans altération, et peut, dès lors, se préparer d'avance et en grande masse ; c'est à la fois un aliment d'une digestion facile, d'un emploi commode, et dont la manutention comporte la plus grande économie de temps et d'argent.

Il n'y a donc pas lieu de s'étonner si, à chaque aliment amyloacé nouveau dont l'alimentation humaine s'est enrichie, on a essayé de faire subir cette panification dont les graines des céréales seules sont surtout susceptibles, et si, lorsque la pomme de terre a commencé à prendre, dans l'agriculture et dans l'alimentation humaine, cette large part qui, dans ce dernier temps, a fait de l'altération de ces tubercules un événement social, on a essayé de lui faire acquiescer la forme sous laquelle les graines de céréales étaient le mieux utilisées, on a essayé de la faire concourir à la fabrication du pain.

On essaya d'abord la panification de la pomme de terre seule ; il est inutile de dire qu'on l'essaya en vain. Le rôle que chacun des principes du blé joue dans la panification étant mieux apprécié, on se borna,

plus tard, à essayer d'introduire la pomme de terre dans la fabrication du pain en proportion limitée, suffisante néanmoins pour diminuer notablement le prix de ce produit alimentaire, sans modifier sensiblement ses qualités.

Le nombre de ces essais et la multiplicité des méthodes dont on a tenté l'emploi attestent l'intérêt que l'on a toujours attaché à la solution d'un problème dont les années de disette sont malheureusement venues, plus d'une fois, faire sentir toute l'importance.

Dans l'appréciation des causes de la disette, il ne faut pas faire intervenir seulement la quantité absolue de matière alimentaire qui s'est produite et qui peut affluer dans un pays donné, mais encore, et pour beaucoup, la forme sous laquelle on peut la présenter à la consommation.

Que la récolte des pommes de terre soit bonne et celle des céréales mauvaise, la diminution dans la proportion de ces dernières n'exercera qu'une influence légère sur le bien-être d'une population comme la population irlandaise, par exemple.

Dans un pays comme la France, au contraire, là où le pain est la base de l'alimentation, l'abondance des pommes de terre ne compensera l'absence des céréales qu'autant qu'on aura pu leur faire subir la panification, et les présenter à la consommation sous cette forme spéciale que l'habitude a rendue pour nous un véritable besoin.

Bouillie ou cuite sous la cendre, la pomme de terre n'est qu'un mets moins facile à digérer que le pain, et qu'il faut consommer au moment où l'on vient de le préparer, pendant qu'il est encore chaud ; serait-elle un pain tout fait, comme on l'a prétendu sans raison, ce nous semble, qu'il ne serait pas moins utile de chercher à lui donner la forme de notre pain ordinaire.

D'ailleurs, et bien qu'on ait un peu exagéré l'augmentation de produits utiles qu'on peut obtenir d'un sol déterminé, avec des engrais donnés, en le cultivant en pommes de terre plutôt qu'en céréales, il n'en est pas moins vrai que la pomme de terre, indépendamment des autres avantages qu'elle présente dans les assolements, est le végétal qui, à surface égale, produit le plus de matière alimentaire ; en étendre la consommation dans un pays équivalait donc à

augmenter l'étendue de son sol cultivable. Or, avec les habitudes d'alimentation de la France, la meilleure manière d'augmenter la consommation de la pomme de terre, c'est de l'employer à la fabrication du pain.

On s'est préoccupé de la crainte que les perfectionnements des procédés pour la panification de la pomme de terre ne vissent en aide à la fraude, en lui permettant d'introduire clandestinement ce tubercule dans le pain ordinaire, dont le prix, on le sait, réglé par l'administration, suppose qu'il a été obtenu avec du froment pur. Une pareille pratique, laissant au pain sa valeur comme aliment amyliacé, aurait pour résultat fâcheux de diminuer la dose des matières azotées, qui jouent dans l'aliment un rôle que ne saurait remplir l'amidon seul. Mais, parce que la fraude peut amener l'abus, sera-ce une raison pour proscrire l'usage d'un perfectionnement dont la fabrication des pains de luxe a déjà commencé à tirer parti ? Ceux qui ne veulent pas que le pain soit même soupçonné ne se doutent peut-être pas qu'un grand nombre de ces qualités de pain, les plus recherchées du public, ne doivent leur supériorité qu'à l'introduction, dans la pâte, d'une certaine quantité de pommes de terre équivalant à 6 ou 7 pour 100 de la matière solide du pain lui-même. Cette addition, faite à dose trop faible pour que la fiabilité alimentaire du pain en soit modifiée, et que l'on pourrait compenser d'ailleurs par l'emploi judicieux de farines riches en gluten ou du gluten lui-même, a pour résultat de donner, avec moins de ferment, un pain mieux levé, plus léger et bien dépourvu de cette saveur de bière qu'un excès de levure lui eût communiqué. Eh bien, puisque sans nous la pomme de terre s'introduit aussi dans le pain du riche, hâtons le moment où elle pourra aussi figurer dans le pain du pauvre, à dose notable, et en déterminant une diminution de prix proportionnelle à la quantité de pommes de terre employées ; et si l'abus survient, l'analyse chimique pourra toujours, au besoin, apprendre aux magistrats si la dose tolérée n'a pas été dépassée, et si le pain renferme bien cette quantité moyenne de gluten qu'il doit contenir encore après cette introduction.

La panification de la pomme de terre est un problème complexe. La Société,

qui l'avait ainsi compris, avait aussi partagé en trois sujets de prix distincts les objets sur lesquels elle avait attiré l'attention des concurrents. Un prix de 2,000 francs a été proposé depuis longtemps pour le meilleur mode de panification de la pomme de terre ; 1,500 francs ont été réservés pour récompenser le meilleur mode d'égreinage de ces tubercules cuits ; 1,500 francs, enfin, pour l'amélioration de procédés propres à la dessiccation de la pomme de terre cuite et divisée en pulpe.

Ce dernier problème présente, on le sent, une importance capitale. On sait combien sont fréquentes les altérations que peuvent éprouver les pommes de terre par l'action de causes diverses, la germination, la gelée, la maladie qui les a frappées récemment. On comprend, dès lors, combien il serait important de leur donner une forme qui, tout en les garantissant de ces altérations profondes, les ramènerait à un poids et à un volume moindres, et faciliterait ainsi leur emmagasinement et leur transport. La pomme de terre peut bien servir à contribuer à l'approvisionnement de la famille ; mais c'est seulement quand elle sera réduite en farine qu'elle pourra trouver place dans les greniers d'abondance d'un État ; c'est alors seulement que les années d'abondance pourront venir au secours des années de disette, et les pays où la récolte aura été abondante alimenter ceux où cette récolte aura manqué.

Aussi, dès l'an 1844, la Société, applaudissant aux efforts de M. Porehron pour la préparation en grand de la pomme de terre cuite, lui décernait un encouragement qui l'a engagé à faire de nouveaux efforts et à se présenter au concours actuel. La Société doit citer ce zèle et le remercier de sa communication ; mais nous pensons que les moyens qu'il présente aujourd'hui rentrent dans ceux qui l'avaient déjà fait connaître, et pour lesquels il avait obtenu une récompense antérieure.

M. Anguste Clerget, auteur du mémoire No. 3, a eu l'intention de résoudre un problème analogue ; mais, moins préoccupé que la Société des avantages de la cuisson de la pomme de terre, c'est ce tubercule pris dans son état de crudité qu'il a essayé de transformer en farine.

Coupée en tranches et desséchée à l'air,

la pomme de terre, perdant l'eau de végétation qu'elle contient, donne un produit d'apparence cornée, qui se moisit souvent et se colore toujours par la concentration à la surface et par l'altération au contact de l'air, des sucs qu'elle renferme. Dès 1813, un de vos vice-présidents, qui justifie à tant de titres le respect et la vénération dont vous l'environnez, M. de Lasteyrie, avait proposé l'emploi de lavages méthodiques pour enlever aux tranches de pommes de terre la matière aère qu'elles contiennent, et produire ainsi une farine à la fois plus blanche et moins sapide. En Allemagne, depuis un certain nombre d'années, on a fait procéder ces lavages à l'eau froide par une macération dans de l'eau aiguisée d'acide sulfurique. Dans ces derniers temps enfin, on a conseillé l'immersion de ces tranches récemment coupées dans une dissolution saturée de chaux. Par ces diverses méthodes on obtient, en effet, des galettes minces, très-sèches, d'un blanc éclatant, susceptibles d'être facilement réduites en farine, mais dans lesquelles on trouve encore, à un degré assez prononcé, la saveur propre à la pomme de terre. C'est à l'obtention des produits de genre que M. Auguste Clerget a consacré ses efforts : seulement il lui a paru convenable de n'employer ni l'acide sulfurique ni la chaux, et d'en revenir aux lavages méthodiques de M. de Lasteyrie ; il les complète seulement avec de l'eau à 25 ou 30 degrés, plus propre, selon lui, à enlever à la pomme de terre les principes auxquels elle doit sa saveur. Un inconvénient commun à ces diverses méthodes, c'est que, par ces lavages prolongés, on enlève aussi à la pomme de terre une partie notable de la matière azotée, dont elle contient de trop faibles proportions pour qu'on puisse, sans inconvénient, s'exposer à en perdre une partie. L'emploi de l'acide sulfurique, qui coagule et rend insoluble l'albumine végétale, obvie en partie à cet inconvénient ; on l'évite d'une manière complète par la dessiccation de la pomme de terre cuite et la conservation de tous les solides qu'elle contient. Quoiqu'il en soit, bien que la confection d'une farine de pommes de terre crue ne soit pas, à notre avis, le meilleur mode de conservation des pommes de terre, et que la méthode proposée par un des concurrents

dont il nous reste à parler nous paraisse préférable, votre comité des arts chimiques vous aurait demandé une récompense pour M. Auguste Clerget, si celui-ci, ayant déjà mis à exécution en grand les procédés que nous venons de rappeler, était en mesure de livrer au commerce, à des prix modérés, la pomme de terre crue et réduite en farine. Nous attendons cette époque, qui paraît devoir être prochaine, pour examiner de plus près cette industrie et solliciter pour elle, s'il y a lieu, les encouragements de la Société.

Les divers concurrents ont essayé de répondre à la deuxième question et proposé des moyens mécaniques pour l'égreinage des pommes de terre cuites. M. Dard est l'auteur d'une machine pour cet usage, qui, à un premier examen fait par quelques-uns des membres de votre comité des arts mécaniques, a paru fort bien entendue. Cette machine a été provisoirement déposée dans vos collections ; mais son auteur n'ayant pu se rendre aux invitations qui lui ont été adressées pour la faire fonctionner, et édifier pleinement vos comités sur l'utilité de cet appareil avant la clôture du concours, nous n'avons pas à nous prononcer à son sujet, et nous ne pouvons que réserver à cet industriel tous ses droits aux récompenses ultérieures que pourra décerner la Société.

M. Voinechet, habile boulanger de Dijon, qui, de concert avec M. Porcheron lui-même, s'était occupé, il y a quelques années, d'introduire dans la panification la farine de la pomme de terre préparée par ce dernier, a présenté, pour prendre une part directe à ce concours, une note qui lui est personnelle. Aux essais qu'il avait exécutés précédemment il en a ajouté d'autres, dans lesquels, conformément aux conseils renfermés dans le programme de la Société, il a essayé, dans la panification de la farine de blé, d'associer à la farine de la pomme de terre cuite du gluten humide. Il a pu confectionner ainsi un pain dont les qualités, constatées par l'Académie de Dijon, ont été vérifiées en partie par les membres de votre comité. Quoique ces essais n'augmentent pas de beaucoup nos connaissances sur la panification de la pomme de terre, nous aurions proposé de décerner une récompense à M. Voinechet, si ses essais,

exécutés en grand, avaient donné lieu à une fabrication régulière et à une vente à prix réduit d'un pain qui serait ainsi entré dans la consommation ; mais M. Voinchet s'étant contenté, jusqu'ici, d'exécuter ses essais en petit, nous y aviserons à l'époque à laquelle il aura contribué, pour une certaine part, à introduire cet aliment dans la consommation populaire, pour réclamer en sa faveur les récompenses de la Société.

Celui des concurrents qui a fait faire à la panification de la pomme de terre un progrès notable est M. Emile Martin, que la Société connaît déjà, et à qui elle a décerné une juste récompense pour la fabrication en grand du gluten et son introduction dans l'économie domestique.

Deux voies différentes ont été suivies, jusqu'ici, pour introduire les pommes de terre dans le pain, tantôt on a recours à la pomme de terre bouillie, employée d'une manière immédiate ou après sa dessiccation, tantôt à la pomme de terre séchée ou à la fécule elle-même. Chacune de ces méthodes présente des inconvénients particuliers. La pomme de terre cuite, pour constituer une pâte susceptible d'être pétrie, absorbe, pour une partie de matière solide, deux parties d'eau ; donne un pain aqueux, qui s'affaisse pendant sa cuisson, dont la croûte se colore, et qui, possédant à un très-haut degré la saveur propre à la pomme de terre, ressemble plus à un mets qu'à du pain. Essaye-t-on d'introduire des qualités notables de fécule, chacun de ses grains se mouillant à peine à sa surface, la pâte que l'on obtient, si on lui communique la consistance nécessaire pour le pétrissage, ne renferme pas assez d'eau, et le pain est sec et mal levé, outre, d'ailleurs, qu'il possède cette saveur particulière de fécule qui n'est pas moins persistante que celle que communique la pomme de terre elle-même. Pour obvier au premier de ces inconvénients, M. Martin a eu l'heureuse idée d'associer la pomme de terre cuite et la fécule, dans des proportions convenables, pour que l'excès d'eau que le pétrissage laisse dans la première suffise à l'hydratation de la seconde. Nous avons assisté, dans les ateliers de M. Martin, à la préparation d'une farine mixte, supérieure à celle de la farine ordinaire, tout en conservant à cet aliment les qualités qui le caractérisent et

qu'exigeait le programme. Le pain est léger, sans saveur spéciale sensible ; sa croûte ressemble à celle du pain ordinaire. Ce n'est pas seulement pendant trois jours, mais pendant un mois qu'il se conserve, dans son intérieur, frais et sans moisissure. La mie en est homogène, exempte de grumeaux, susceptible de se tremper, sans être sensiblement délayée, dans un liquide à 100° ; nul doute que l'addition du gluten n'augmentât encore cette dernière qualité d'une manière sensible. Ce pain, qui contient la dose de matière solide exigée, coûte un peu moins de 25 centimes le kilogramme, prix fixé par le programme. Déjà, du reste, en 1761, Parmentier, dans ses essais si divers, avait essayé, avec quelque succès, d'associer la fécule à la pulpe de pommes de terre. C'est aussi en associant à la farine de pommes de terre crue, de la farine de pommes de terre analogue à celle obtenue par M. Porcheron, que M. Auguste Clerget a pu introduire une quantité de pommes de terre égale à celle de la farine de blé elle-même, dans la fabrication d'un pain dont il a présenté, dans le temps, quelques échantillons à la Société.

Cette association de farine cuite et de fécule, dont les expériences auxquelles nous nous sommes livrés ne permettent pas de contester l'utilité, n'obvie qu'à un des inconvénients ; M. Martin a essayé de faire disparaître l'autre, celui de la saveur de la fécule, et il l'a fait avec bonheur. Il a reconnu qu'un lavage avec une solution très-faible de carbonate de soude pouvait, sans augmentation presque sensible de dépense, enlever à la fécule la saveur qu'elle possède. On comprend toute l'importance que peut avoir l'emploi d'un pareil procédé pour la fabrication des pâtes alimentaires, du tapioka indigène, etc.

LE NAVET.

Le navet anglais, commun, fut introduit aux Etats-Unis par les premiers colons de ce pays, et a toujours été depuis un objet de culture. Bouilli, le navet est en usage pour la table. Cependant, sa valeur principale est comme nourriture pour le bétail et les moutons qui le man-

gent cru. Ses propriétés nutritives sont comparativement petites, mais la grande quantité qu'on en peut retirer d'un morceau de terre d'une moyenne grandeur, la facilité et l'économie de sa culture l'ont toujours fait regarder comme important, par les cultivateurs qui pouvaient le cultiver dans des sols convenables. Un sable fertile ou une terre grasse bien égouttée sont les sols propres au navet. Tout sol qui convient au blé-d'inde peut produire de bons navets. Mais c'est seulement dans la terre neuve ou dans une pièce de labour frais, qui a servi de pacage, qu'ils produisent le mieux. Un friche, couvert de cendres de matières végétales accumulées et exempt d'herbes et d'insectes nuisibles, donnera certainement la récolte la plus abondante. De tels terrains n'exigent point d'engrais. Pour le cultiver dans une prairie en trèfle, il faudrait y étendre une épaisse couche d'engrais non fermenté, avant de labourer.

Culture. — On sème les navets depuis le 15 de juin jusqu'au 1er août. Les premiers rapportent en plus grande quantité, mais les derniers ont généralement la racine plus saine et peuvent se conserver plus longtemps. La terre devrait être labourée et hersée immédiatement avant de semer, car l'humidité avance la germination de la graine, qu'il faut de toute nécessité empêcher d'être opposée aux ravages des insectes aussitôt que possible. On peut semer la graine à la volée et mettre une ou deux livres par arpent; il faut ensuite herser légèrement et aplanir au rouleau. Il serait peut-être mieux de semer par rangs, parce qu'il faudrait moins de graine. Un semoir à navets (drill) fera promptement les sillons, sèmera, couvrira et aplanira en même temps. On aidera beaucoup à la récolte en couvrant la terre d'une couche de chaux, de cendres et de plâtre: quinze ou vingt minots de chaux

suffiront pour un arpent. Quand on commence à apercevoir les tiges et que les feuilles sont en partie déployées, on peut se servir légèrement de la pioche, pour remuer la terre autour et en arracher toutes les herbes nuisibles.

PATURAGES.

1. — C'est faire dommage aux pâturages que d'y mettre le bétail trop de bonne heure le printemps, surtout à ces pièces où l'herbe pousse le plus vite; comme celles qui sont basses et humides. Les pieds des bestiaux détruisent l'herbe nouvelle au commencement du printemps, et coupent le gazon de manière à faire beaucoup de dommage, sans qu'il en résulte de bien pour le bétail, parce que le peu de nourriture qu'il retire de l'herbe qui ne fait que pointer, ne sert qu'à le faire courir.

2. — L'herbe dans les pâturages devrait, quand on y met les animaux, être assez longue pour qu'ils pussent se rassasier sans parcourir toute la pièce. Vers le 20 de mai, il est assez de bonne heure dans les saisons ordinaires, pour envoyer en Canada paître les animaux dans presque tous les pâturages. Il y a des pâturages où l'on ne doit les mettre que plus tard. Les pâturages les plus secs devraient servir les premiers, quoique l'herbe y soit plus courte; afin que les animaux fassent moins de dégât avec leurs pieds; la terre y étant plus dure.

3. — On recommande de ne pas envoyer paître toute espèce d'animaux à la fois. Les vaches laitières, les bœufs de travail, et les animaux qu'on veut engraisser devraient avoir eux, la première nourriture que peut donner un pâturage; ensuite les moutons et les chevaux pourront y avoir leur tour. Quand une pièce est ainsi ruinée, il faut l'enclore, et étendre, comme il faut, le fumier qui y a été déposé. Ensuite on

ouvre une seconde pièce, qu'on traite de la même manière, et ainsi de suite, d'un clos à l'autre ; donnant à chacun le temps de se reposer ; ayant soin, autant que possible, de donner à manger les pâturages les plus secs, les premiers afin de moins nuire au gazon, par les pieds des animaux.

4. — On y gagne considérablement, en laissant différentes sortes d'animaux paître dans un même pâturage. Par ce moyen presque toute l'herbe sera mangée, tandis qu'autrement il y en aurait beaucoup de perdue. Les chevaux mangeront les restes des bêtes à cornes, et les moutons mangeront ce que laisseront les uns et les autres.

5. — Si l'on met les pores dans un pâturage, il faut les anneler, à moins qu'on ait intention de les laisser arracher les différentes herbes dont ils se nourrissent. Si on les met au pâturage les premiers, ils gâteront l'herbe tellement que les chevaux et le bétail n'y toucheront pas.

6. — Un fermier malgré tout doit avoir au moins quatre clos à pâturages. Un clos peut nourrir deux semaines, et aussitôt qu'on le ferme, on en ouvre un autre. Chaque clos aura le temps de repousser en six semaines. Mais à la fin d'octobre, le bétail peut aller partout à moins qu'il n'y ait quelque pièce trop humide et trop molle. Dans ce cas, il faut l'enclorre et le conserver pour l'année suivante.

7. — L'appétit des animaux varie tellement, qu'il y a rarement quelque plante qui ne soit mangée par quelques-uns et rejetée par d'autres. Les faits suivants ont été établis en Hollande : quand huit vaches ont été dans un pâturage, et qu'elles ne peuvent plus s'y nourrir, deux chevaux y seront bien pour quelques jours et quand ils ne trouveront plus rien, quatre moutons y trouveront de quoi se nourrir, ceci ne diffère pas seulement du choix de l'herbe, mais de la conformation de leurs bouches,

qui n'ont pas la faculté de saisir le gazon également.

8. — Bien qu'on recommande les petits pâturages pour le bétail et les chevaux, cependant M. Loudow observe que les grands clos sont généralement les meilleurs pour les moutons, ces animaux souffrent non seulement de la chaleur, et des mouches dans de petits pâturages, souvent environnés d'arbres et de haies élevées, mais ils sont naturellement (excepté peut-être l'espèce de Leicester) bien plus aisés à déranger et se reposent bien moins qu'aucune autre espèce d'animaux.

9. — Les moutons, dit lord Kaines, aiment un plus grand espace de terrain, et doivent l'avoir parce qu'ils préfèrent l'herbe courte ; donnez-leur 80 ou 90 arpents, et toute espèce de clôture les retiendra ; renfermez-les dans un espace de 7 à 8 arpents, et la clôture devra être bonne pour les retenir. Bien qu'on recommande les clos de 80 ou 90 arpents pour les districts montagneux seulement, cependant la règle générale est toujours d'accord avec l'expérience.

DU LAIT. — Le lait est un des produits de la ferme qui contribuent le plus à sa prospérité. Non-seulement il forme en soi un des plus importants articles de nourriture pour la famille, mais encore la vente qu'on en peut faire d'une grande partie, soit dans son état naturel, soit fabriqué en beurre ou en fromage, rapporte tous les jours une somme qui peut fournir à presque tous les besoins de l'intérieur de la maison. Le lait paraît être une des parties du règne animal les moins animalisées. Les diverses espèces de nourriture, prises par les animaux qui fournissent le lait, donnent à celui-ci différents degrés de richesse et différents goûts. Le lait d'une vache qu'on nourrit de feuilles et de tiges de blé-d'inde ou de rebuts de betteraves, est très-doux ;

et celui d'une vache nourrie de choux n'a pas un goût aussi bon et exhale une odeur désagréable ; le lait des vaches, qui paissent dans des prairies humides, est aqueux et insipide : d'après ces faits on peut établir comme principe qu'on peut varier la qualité du lait par le choix de la nourriture, autant qu'on veut, pour l'adapter aux besoins de l'individu qui s'en nourrit, que ce soit une personne en santé ou un invalide. Les nombreuses expériences qu'ont faites MM. Dyéna et Parmentier pour vérifier l'effet de la nourriture sur le lait d'une vache, donnent les résultats suivants :

10. Qu'il ne convient pas de changer tout à coup l'espèce de nourriture, parce que cela diminue pour un certain temps la quantité de lait, quand même la nourriture serait plus succulente et d'une meilleure espèce.

20. Que toutes les plantes ne donnent pas au lait leurs qualités caractéristiques, et qu'il y en a qui n'exercent aucune action particulière sur les principes constituants du lait.

CONNAISSANCES UTILES.

Pourquoi la viande gelée est-elle plus tendre ?

Parce que les glaçons, qui se sont formés des particules aqueuses ont écarté, en se dilatant par le feu qui cuit la viande, les fibres dont l'union faisait la dureté.

Pourquoi est-il assez difficile d'allumer du feu sur le sommet d'une montagne ?

Parce que l'air, s'y trouvant raréfié, fournit trop peu d'oxygène pour nourrir le feu, c'est-à-dire pour produire une combinaison rapide de ce gaz avec le combustible.

Pourquoi quelques personnes se servent-elles de cornets pour mieux entendre ?

Parce qu'elles forcent les rayons sonores à pénétrer dans la conque métallique qu'elles leur présentent et à se répercuter jusque sur le tympan.

Pourquoi ne peut-on faire chauffer de l'eau dans un vase en bois ?

Parce que le bois étant mauvais conducteur du calorique et ayant une certaine épaisseur, la chaleur, au lieu de le traverser, reste dans son intérieur et le brûle sans échauffer le liquide.

C'est aussi à cause de la faculté non conductrice du bois que les instruments de cuisine n'ont pas le manche en métal.

(Pour le Journal d'Agriculture.)

REMARQUES

Sur l'atmosphère de Londres, pour le mois de juillet, d'après un grand nombre d'observations.

Baromètre.		Thermomètre.	
Med. max.	29.874	Medium,	61
Maximum,	30.300	Maximum,	76
Minimum,	29.390	Minimum,	42

Tableau des vents.

Jours.Pl.de la rosée.		Jours.Pl.rosée.	
N.	2½	S.	2½
N. E.	3	S. O.	7
E.	2	O.	5
S. E.	4	N. O.	5½

Hygromètre.

Medium point de la rosée,	54.5
Maximum,	67
Minimum,	41
La moyenne sécheresse,	6.5
Plus grande moyen sécher. du jour,	13.7
La plus grande sécheresse,	20

Rayonnement.

Plus grande moyen force du soleil,	25.8
La plus grande force,	60
Moyen froid du rayon. terrestre,	3.6
Le plus grand froid,	13
La quant. moyen. de pluie, (pouces)	2.516
La moyenne d'évaporation,	3.293

Juillet est, terme moyen, le mois le plus chaud de l'année, et l'augmentation de la température moyenne est prise principalement de la nuit.

Il y a ordinairement une suite de temps pluvieux vers le milieu de ce mois. Cette tendance de pluie périodique a donné naissance à la tradition populaire de Saint Swithin.

Lorsque le thermomètre s'élève à quatre-vingts degrés, cette température est ordinairement suivie d'orages accompagnés de tonnerre.

JOURNAL D'AGRICULTURE

ET

PROCÉDÉS

DE LA

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DU B.-C.

MONTREAL, SEPTEMBRE, 1848.

TOWNSHIPS DE L'EST.

Un correspondant du *Herald* de Montréal lui écrit en date du 12 août, qu'il vient de faire une tournée dans les townships de l'est et qu'il lui envoie les remarques suivantes: "D'abord, dit-il, les récoltes (à part des patates qui souffrent de la maladie ordinaire depuis quelques années) ont la plus belle apparence, et le blé, l'orge, l'avoine et le sarrasin seront beaucoup plus abondants que dans les bonnes années. Quant au blé-d'inde, qui est cultivé largement tant dans les townships que dans les seigneuries, il donne les plus grandes espérances. Il est satisfaisant de voir les Canadiens-Français se livrer actuellement à la culture de cette plante, surtout dans le district de Montréal. Tout ensemble, l'avenir du cultivateur est des plus rians, et la continuation du beau temps que nous avons en cette semaine ne fera que lui donner de plus grandes espérances.

"A Sherbrooke, j'ai remarqué avec plaisir que l'on paraît vouloir profiter des immenses pouvoirs d'eau que présente la rivière Magog, et qui rendront cette place une des plus importantes en Canada, quand les chemins de fer y seront parvenus. M. Galt, l'actif et intelligent agent de la compagnie des terres, construit en ce moment une manufacture pour la fabrication des sceaux américains, que nous sommes obligés en ce moment de faire venir des États-Unis, et dont la fabrication sera, nous en

sommes sûr, très-fructueuse. Cette manufacture fournira 120,000 sceaux par année. La factorerie de coton, si longtemps fermée, est sur le point de se rouvrir et offre toutes les chances de profits à ses propriétaires. Le moulin à papier, que M. Brooks y a établi l'an dernier, est très-encouragé; il en est de même de la factorerie à laine et de la fonderie de fer. En un mot, les apparences de ce côté sont très-encourageantes, et il ne manque plus que le chemin de fer, qui est fort désiré par les habitants, pour donner une grande impulsion à la marche progressive de cette magnifique partie du Canada."

ASSURANCE MUTUELLE.

Nous voyons par la *Gazette Officielle* qu'il sera fait application à la législature à sa prochaine session, pour obtenir un acte d'incorporation de la "compagnie d'assurance mutuelle des cultivateurs des provinces britanniques." Nous ne connaissons pas quels sont les règlements de cette compagnie qu'on se propose d'établir, et par conséquent nous ne pouvons ni en dire de bien ni en dire de mal. Tout ce que nous pouvons dire, c'est qu'il est très-utile et même nécessaire pour les cultivateurs de se prémunir contre les accidents qui sont occasionnés par le feu. Depuis quelques années et depuis quelques mois surtout, les incendies sont si fréquents, qu'il est bon que nos cultivateurs voient à se protéger. C'est un fait que le plus grand nombre des maisons, dans les villes sont assurées. Dans les villages, il y en a aussi un certain nombre qui se trouvent dans le même cas. Mais en général, les maisons des villages et des campagnes ne sont nullement assurées, et les cultivateurs sont ainsi exposés à tout perdre en quelques heures. Cependant il nous semble qu'il y a des faits et des exemples qui devraient faire ouvrir les yeux à nos cultivateurs.

Quand même ils n'auraient devant eux que Boucherville et Laprairie, ce serait suffisant pour les avertir de prendre quelques précautions pour l'avenir. Ainsi, nous le répétons nos cultivateurs ne devraient pas regarder à quelques francs par année, et devraient faire assurer leurs maisons et leurs granges. Dans tous les cas, nous croyons pouvoir dire qu'il est presque indispensable pour les villages de faire l'acquisition d'une ou de plusieurs pompes à incendie. Autrement, ils sont sans cesse exposés à être consumés, sans qu'on puisse y porter remède; Sorel est là pour nous le prouver.

— 0 —

Nous extrayons et traduisons d'un traité d'agriculture publié à Niagara, en 1845, l'article suivant sur le traitement des chevaux. Nous recommandons cet article d'une manière spéciale à la considération de nos lecteurs. Il y trouveront plus d'une réflexion juste et en même temps ils pourront *peut-être* y trouver quelque chose à mettre en pratique :

Les chevaux, dans leur état naturel, ne sont point du tout féroces; ils sont seulement sauvages et fougueux; et on peut ajouter avec vérité, qu'ils ne sont point naturellement vicieux; leur mauvaise humeur aussi bien que leurs manières ne proviennent seulement que d'une mauvaise éducation, et d'un traitement sévère. S'en servir durement et les châtier de même, ne sont point les moyens de les corriger; car sous une cruelle discipline le cheval devient plus obstiné, hargneux, facile à irriter et dangereux à approcher.

Si au contraire vous le traitez avec bonté, et s'il s'aperçoit qu'au lieu d'un tyran il a un ami avec lui, il devient soumis et aussi doux qu'un agneau, et vous pouvez lui faire faire tout ce que voulez; car ceux qui connaissent la nature du cheval, savent bien qu'il n'y a point d'animal plus

caressant, ni plus docile, ni plus reconnaissant pour le bon traitement, et on le voit montrer sa gaîté à l'approche d'une personne qui en prend bien soin.

J'ai toujours éprouvé un penchant particulier à étudier le tempérament et les dispositions du cheval, et d'après les observations que j'ai faites, je suis convaincu qu'on se trompe très-souvent par l'ignorance que l'on a de son vrai caractère, en élevant et instruisant ce noble animal.

On m'a consulté plusieurs chevaux pour les corriger; on supposait qu'ils étaient indociles ou qu'ils avaient de mauvaises dispositions. Quand je les ai eus connus, j'ai trouvé seulement que les pauvres animaux étaient nerveux et irritables, parce qu'ils avaient été maltraités et qu'ils n'étaient point vicieux de nature. Enfin je n'ai pas eu plutôt gagné leur confiance, que cette crainte et cette timidité qu'ils montraient lorsqu'on les approchait, disparaissent entièrement.

Après une courte épreuve, je les remis à leurs propriétaires, corrigés des défauts qu'on leur avait reprochés, et avec cette simple recommandation ou quelque chose semblable: "Servez-vous en avec douceur, parce qu'autrement ils deviendront vicieux," et en même temps je les pressais de se souvenir que le cheval est naturellement d'humeur douce et bien disposé à s'associer à l'homme.

Tout homme a été témoin de la joie qu'éprouve un cheval quand son maître le remarque et le caresse et a dû voir que les mêmes démonstrations de joie n'ont pas lieu à l'approche d'un autre. L'éducation communie toujours de l'humanité et des sentiments à celui qui en a reçu, et comme un maître jouit de ces qualités à un plus haut degré que ses domestiques, l'instinct de l'animal lui fait reconnaître la différence qui existe dans la conduite de chacun d'eux envers lui.

Les domestiques sont enclins à être durs et violents à l'égard du cheval, tandis que s'ils voulaient seulement s'appliquer à rendre leur occupation agréable, ils diminueraient de beaucoup, la monotonie de leur travail. A force d'être maltraités, les chevaux acquièrent un caractère vicieux entre les mains de garçons d'écuries ; ce que souvent on ne peut raisonnablement prouver, parce que la présence du maître réfute presque toujours les assertions.

Les chevaux manifestent ordinairement de l'attachement envers ceux qui les traitent avec douceur. Sa Majesté le roi Georges III avait un coursier favori qu'il nommait Adonis. Toutes les fois que le roi, en visitant ses écuries, passait assez près pour qu'Adonis put entendre sa voix, l'animal se mettait à hennir avec joie et avec tant de bruit, que, pour le faire taire, il fallait que le roi le fit sceller et sortir. Après l'avoir mené pendant quelques minutes, l'animal satisfait retournait à son écurie ; mais si le roi ne l'eût pas contenté, l'animal aurait fait un vacarme épouvantable.

Il n'y a que très-peu de temps, j'ignorais que quelqu'un eût traité publiquement le sujet de l'humanité envers les chevaux, avec les mêmes vues que les miennes, mais je vois avec plaisir dans une revue d'un ouvrage imprimé sur le continent, que l'auteur justifie mon opinion et corrobore la vérité de mes remarques. J'en ai conservé un extrait que, ne pouvant moi-même faire, je mets à profit.

C'est une assertion très-juste, dans les meilleurs traités d'économie rurale et de Part vétérinaire, que de dire que "les chevaux ne sont point naturellement vicieux." Quand ils deviennent vicieux c'est qu'on ne leur prête pas assez d'attention. En un mot, nous savons nous faire comprendre du cheval. Il est surprenant que les chevaux ne soient pas généralement plus rétifs, et

que vâ leur force et le traitement sévère, cruel et barbare dont on use à leur égard, ils n'essaient pas à se tirer d'esclavage.

Combien de fois ne sont-ils pas battus et maltraités sans raison, combien peu souvent on leur adresse des mots de louange et d'encouragement, combien peu on les récompense ! Et pourtant des observateurs attentifs se sont assurés que le cheval, comme l'éléphant et le chien, possède une sensibilité de nerfs, qu'on peut appeler un sentiment d'honneur, et qu'ainsi il est également susceptible de louange et de blâme.

On peut attribuer les habitudes vicieuses des chevaux à la mauvaise manière de les élever. Par exemple on donne, pour l'élever, un cheval à une personne qui ne connaît nullement la manière de le traiter, et par là même incapable de juger si le cheval est propre, de sa nature, à remplir les intentions de son maître. On n'a considéré ni l'âge ni la force de l'animal, et son incapacité à supporter la fatigue qui lui est imposée provenant de sa faiblesse, est bien mal attribuée à son opiniâtreté et à son obstination. Vâ sa résistance, on emploie un traitement plus dur ; le tempérament de l'animal s'aigrit, et il contracte réellement un caractère vicieux, qui, d'abord, n'était qu'imaginaire.

Le résultat en est que la guerre se déclare entre le cheval et son cavalier, et celui-ci y gagne rarement ; car le cheval n'a pas été élevé comme il le devait. Finalement on l'a très-souvent rendu, bon à rien, et ensuite il devient une nuisance dans le marché, bien que la nature l'eût destiné à être utile dans beaucoup d'occasions ; ce qui aurait pu s'obtenir en élevant l'animal judicieusement.

Depuis bien des années, j'ai été dans l'habitude de faire des remarques sur les erreurs commises dans le traitement et l'élevage du cheval ; et je suis convaincu,

d'après l'expérience acquise par une longue étude de la nature des chevaux et des rapports continuels avec eux, qu'une conduite douce à leur égard est le *sine quâ non* de l'éldro des chevaux ; c'est l'intérêt de tout propriétaire d'en faire l'expérience. Les chevaux ont une grande mémoire, et oublient les fics ou les habitudes capricieuses qui sont les résultats d'une éducation mauvaise et fuite à la hâte.

— 0 —

Nous recommandons la correspondance suivante à la considération spéciale des cultivateurs, qui se proposent de s'établir dans les townships. Elle contient d'utiles enseignements et des avis qui ne doivent pas être dédaignés, puisqu'ils viennent de la part de l'agent des terres, M. O. Arcaud. Cette correspondance est empruntée au *Journal de Québec*.

ILLAM, 15 août 1848.

Mon cher monsieur,

Comme vous le dites, l'établissement des terres de la couronne, dans les townships de l'est, fait depuis quelque temps un grand bruit par toute la province. On en exprime partout l'avantage, et ce n'est donc pas sans raison que vous vous étonnez qu'on cherche quelque part à en détourner ceux qui font déjà des démarches pour s'y établir, et qu'on y ait même réussi en plusieurs cas. Malheureusement on ne s'est que trop généralement plu à ne considérer cette grande entreprise qu'en spéculation, sans informations correctes, et sans attendre que les voies de renseignements indispensables pour mettre les colons à même de juger sainement du sol, fussent ouvertes. On a donc induit aussi beaucoup de personnes à faire un long et coûteux voyage, pour visiter et choisir des terres, lorsque de fait il n'y en avait presque pas d'arpentées. Ces pauvres gens après tant de troubles n'ont eu d'option que sur une cinquantaine de lots, qui sont actuellement mesurés, lorsqu'ils auraient dû avoir choix sur des milliers de lots si on les eut retardés quelques semaines de plus.

Ainsi en favorisant l'empressement des gens à s'y transporter avant le temps fixé par les avertissements, on a peut-être cru rendre, à sa façon, service à l'établissement. On s'est trompé. On l'a retardé pour longtemps, si toutefois, on n'a pas entièrement rebuté ceux qu'on avait ainsi envoyés trop tôt. De plus on a jeté l'agent dans une mauvaise position, en l'accablant de demandes dans un temps où il ne pouvait ni ne pouvait y répondre, faute d'un nombre suffisant de terres arpentées.

Les colons rendus au lac de Nicolet se sont donc trouvés sans traces ni moyens de pénétrer dans l'intérieur du territoire dans une direction convenable. Ils se sont irrités ; un grand nombre s'en est allé en maugréant, sans avoir dépassé les limites du chemin Gosford. Dans leur mauvais humeur, ils ont jugé de tout le terrain par l'aspect de ce chemin ; comme celui qui prétend juger de la qualité d'un melon en n'en goûtant que l'écorce, ils ont jugé de sept ou de huit cent mille arpents de terre par l'apparence de la lisière qui borde le chemin Gosford, dans l'endroit qu'ils ont visité. J'en pourrais nommer plusieurs qui n'ont pas daigné franchir les limites de ce chemin. J'en connais un plus grand nombre qui n'ont pas pénétré à vingt arpents dans l'intérieur. Enfin jo n'en connais que trois ou quatre qui ont pénétré à la profondeur de quatre milles. Ceux-là moins craintifs voyageurs que les autres, ont pu trouver dans le petit espace qu'ils ont parcouru, quelques terres dignes de fixer leur espoir. Ils n'ont pas écouté les cris insensés de ceux qui ne s'y transportaient que pour l'amour des secours qu'ils attendent de la charité publique, et dont ils croyaient l'agent dépositaire. Ils ne comptent que sur leurs modiques moyens et leur courage pour vaincre toutes les difficultés qu'on leur représente comme insurmontables. Ils n'ont pas fait comme ces détracteurs de l'entreprise qui n'ont mordu qu'à l'écorce pour condamner le fruit. Ces braves citoyens sont encore en petit nombre, mais bientôt ils auront de nombreux imitateurs, en dépit des criailleries de la paresse, et de la mauvaise foi. Dans trois ou quatre semaines on pourra offrir aux amateurs une ligne d'une cinquantaine de milles de longueur, toute

bordée de terres mesurées. Alors on ne fera pas de voyages inutiles à moins qu'on n'y cherche des terres toutes saines.

O. A.

Un *Ami du Progrès* nous a adressé la lettre qui suit ; elle mérite une attention toute spéciale, car elle est l'œuvre d'un homme qui connaît l'agriculture théoriquement et d'une manière pratique. D'ailleurs ses suggestions sont de celles qui doivent tôt ou tard porter leur fruit, et c'est une raison de les étudier attentivement. Notre correspondant nous promet une semblable communication pour chaque numéro ; nous l'en remercions bien, au nom des cultivateurs ; et nous espérons qu'il nous tiendra sa promesse.

Monsieur l'éditeur,

Si comme moi, vous trouvez que les réflexions qui suivent peuvent être de quelque utilité pour le pays, je vous prie de les publier, dans votre prochaine feuille.

Depuis 1846, nous avons un nouveau bill d'éducation. Quoique beaucoup de personnes se soient étudiées à le rendre impopulaire, il est de fait qu'aujourd'hui il fonctionne généralement bien, comme le prouve le dernier rapport du surintendant. Il est à espérer aussi, qu'avec les modifications suggérées dans le rapport, auquel je viens de faire allusion, ou quelques autres que la législature croirait devoir accepter, qui en modifiant la loi n'en changerait pas le principe, il est à espérer dis-je, que le fonctionnement en deviendra plus facile et plus général.

On devait certainement s'attendre, que cette loi créerait quelques mécontentements, chez une certaine classe. On n'attaque pas la bourse du peuple, sans créer quelques murmures ; surtout quand il ne comprend pas tout le bien, que la modique somme qu'il est obligé de payer, fera à ses enfants, et au pays en général. Pour qu'il payât de bonne grâce, il faudrait qu'il pût être le témoin du résultat futur. Alors quand il verrait le pays changé de face, l'agriculture et le commerce florissants, la terre qui maintenant pout à peine faire

vivre celui qui la cultive, devenue une riche ferme, grâce à l'intelligence et aux connaissances du nouveau propriétaire, il ne regretterait plus les petits sacrifices qu'il a faits pour elle, et il serait prêt à en faire de nouveaux ; parce qu'alors il sentirait qu'il est aussi obligé de donner à ses enfants le pain qui doit nourrir l'esprit, qu'il est obligé de leur donner celui qui doit nourrir le corps.

La législature a fait de grands sacrifices pour l'éducation, depuis quelques années. Il lui en reste encore beaucoup à faire, si elle ne recule pas devant son devoir le plus sacré. Quelle se rappelle bien, que l'argent, qu'elle dépense aujourd'hui pour l'éducation du peuple, est un capital placé à haut intérêt, que le commerce et l'industrie, que l'éducation aura fait naître, lui remettront dans bien peu d'années.

Je-dis donc qu'il reste beaucoup à faire encore pour le bien de l'éducation. Jusqu'à présent on ne s'est guère occupé que de montrer à lire, à écrire, à chiffrer et autres connaissances, qui forment la base de toute éducation. Aujourd'hui, qu'un nombre considérable d'enfants ont acquis ces connaissances premières, il est temps de trouver quelque chose, qui puisse fournir à ces enfants quelques moyens pratiques d'utiliser ces connaissances ; et c'est vers l'agriculture, que la législature doit tourner tous ses efforts.

Il existe maintenant une société d'agriculture, qui compte parmi ses membres, les hommes les plus influents du pays, soit par leur fortune, soit par leur éducation. Cette société a présenté à la dernière session du parlement, une pétition pour obtenir de l'aide, pour établir dans différentes parties du pays, des fermes-modèles, où l'on enseignerait la théorie et la pratique de l'agriculture. J'espère que la législature sentira le bien que produiraient de tels établissements, et qu'elle viendra largement en aide à la société.

Tout le monde comprend de suite le bien que produirait de semblables établissements. Outre qu'ils formeront la jeunesse à cultiver avec art, et d'après les améliorations, que les connaissances du jour ont introduites dans cette noble branche, elles auront encore l'effet d'améliorer noblement la manière de cultiver de ceux

qui exploitent le sol maintenant, qui, n'ayant aucune éducation première, ne peuvent consentir à un changement qu'autant qu'ils le voient mis en pratique, et surtout rapporter avantageusement à celui qui le fait. Cela aurait encore indubitablement l'effet d'introduire ici la culture d'une foule d'articles, à laquelle on ne se livre pas aujourd'hui, parce qu'on ignore la manière de les cultiver, et le profit qu'on en pourrait tirer.

Les frais de ces établissements ne seraient pas non plus aussi considérables, qu'on pourrait se l'imaginer à la première vue. J'ai la confiance que l'établissement se suffira à lui-même, après la première mise de fonds pour le former. L'ouvrage de la ferme pourra se faire en grande partie par les élèves eux-mêmes, dans les heures qui seront destinées à la partie pratique de l'éducation. En supposant que les heures de travail pour les élèves soient de quatre par jour; cinquante élèves formeront une somme de vingt journées tous les jours, en admettant que dix heures soient le temps du travail ordinaire d'une journée. Avec cela on admettra qu'une somme considérable d'ouvrage peut se faire tous les jours, seulement avec le travail des élèves. Il n'y aura donc que pour les travaux qui seraient trop fatigants pour eux, qu'on sera obligé d'avoir recours à des mains étrangères. L'hiver, le soin des animaux devra aussi leur être laissé, sous la surveillance du professeur, afin de leur apprendre à bien tenir leur étable, pour la rendre profitable. Ce peu de considérations suffiront, je crois, pour prouver ce que je disais plus haut: que ces établissements se suffiraient à eux-mêmes, après la première mise de fonds. Pour rendre ces établissements profitables, il en faudrait un à peu près par comté. Il ne serait peut-être pas possible d'en former un grand nombre immédiatement. On pourrait commencer par en établir dans les plus grands centres de population, et donner par un changement à la loi municipale, pouvoir aux différents conseils, d'en former un dans leur comté, en leur venant en aide, pour une partie de la première mise de fonds. Je ne doute pas qu'avec des efforts bien dirigés de la part des personnes instruites, et pouvant exercer de l'influence, on ne parvint dans

plusieurs comtés riches à former quelques-uns de ces établissements.

Il est encore une autre chose, à laquelle j'avais déjà pensé depuis longtemps. Le surintendant y fait aussi allusion dans son dernier rapport. Enfin ce qui me confirme dans l'idée que la chose serait très-praticable, c'est l'écrit qui a paru dans votre dernière feuille, qui en recommande l'établissement dans toutes les communes de la France. Ce plan serait de mettre à la disposition de l'instituteur de l'école-modèle, ou de la première école dans chaque paroisse, une certaine étendue de terre, que les commissaires pourraient louer ou acheter, et là établir une espèce de petite ferme-modèle, où l'instituteur donnerait des leçons théoriques et pratiques de la manière de cultiver. Avec une dizaine d'arpents de terre, il pourrait faire en petit toute espèce de culture. Il faudrait dans ces petits établissements s'attacher à la culture des légumes, et surtout à celle de la carotte et de la betterave, l'espèce la plus propre à la nourriture des animaux. Il est d'une très-grande importance pour l'agriculteur, aujourd'hui, qu'on ne peut plus cultiver la patate en grand, de la remplacer par quelqu'autre plante qui puisse servir au même but pour la nourriture des animaux. Les engrais des viandes, que le cultivateur fait pour lui-même, ou pour le marché, lui content aujourd'hui un prix tel, qu'il ne peut jamais être payé. Cela dépend qu'il est obligé de faire ces engrais uniquement avec du grain. Eh bien, en cultivant la carotte et la betterave, on remplacera avantageusement la patate pour cet objet. La formation des prairies artificielles devrait encore faire un des principaux objets de ces établissements. En un mot toutes espèces de culture pourront s'y faire en petit. Bien entendu que les élèves seraient obligés d'aller là aussi mettre en pratique les leçons du maître; quelques instants dans la journée. Cela n'augmenterait pas non plus les charges que les commissaires ont à payer. Loin de là ces petits établissements fourniraient bientôt la grande partie de ce qu'il faut au maître pour la subsistance de sa famille, de sorte qu'il diminuerait son salaire en proportion chaque année. Je prie les commissaires et les personnes instruites

de chaque paroisse de bien méditer le plan que je leur suggère ici, et de consulter aussi l'écrit auquel j'ai déjà fait allusion, qui a paru dans le dernier numéro du *Journal d'Agriculture*.

Pour que l'instituteur puisse rendre profitable, pour lui et pour ses élèves, le morceau de terre qu'on mettra à sa disposition, il lui faudra étudier lui-même, et cultiver d'après les meilleurs principes connus aujourd'hui. Sans sortir du pays, il peut se procurer les ouvrages qui pourront le guider : le traité d'agriculture de M. Evans, la chimie appliquée à l'agriculture d'Aubin, l'ouvrage de feu M. Perrault de Québec, et les journaux d'agriculture ; il devrait y en avoir dans chaque école, et le maître devrait être tenu d'en faire lecture à ses élèves, par petites leçons pendant le mois. Comme il y en a un dans chaque langue, chacun pourrait choisir celui qui convient à sa population.

Je répète ce que je disais au commencement de cet article, que je pense que les considérations que je viens d'énoncer pourraient être d'un grand avantage au pays, si elles étaient mises en pratique. Mais pour cela, il faudrait que tous les hommes instruits missent la main à l'œuvre avec courage et persévérance, pour faire disparaître les préjugés du peuple, et cela sans se laisser abattre par les petites entraves inséparables d'une semblable tâche. Efforçons-nous de faire comprendre au peuple le but de ses lois, rendons-les aussi pratiques que possible, et dès lors elles fonctionneront bien, et l'on verra bientôt le pays prendre un aspect tout nouveau.

UN AMI DU PROGRÈS.

PRIMES D'ENCOURAGEMENT.

Monsieur le rédacteur,

Les agriculteurs canadiens et le pays entier sont redevables à la Société d'Agriculture d'immenses améliorations de toutes sortes qu'elle a déjà faites et qu'elle ne manquera pas de faire. Une de ces améliorations consiste dans l'offre de primes aux cultivateurs qui auront le mieux réussi dans les diverses parties de leur art.

Me serait-il permis d'appeler l'attention

de la Société d'Agriculture sur une prime qu'elle a oublié d'offrir ?

Nous avons bien des primes offertes à celui qui présentera le plus beau bœuf, le plus beau mouton, etc. ; mais on n'en offre pas, je crois du moins, à celui qui présentera la plus belle laine. Plusieurs personnes croient qu'on ne peut guère, par un vice de notre climat, améliorer cette partie. Mais nos townships qui avoisinent les États du Maine et du Vermont sont dans la même situation que ces derniers États, les passages sont les mêmes : qui nous empêcherait donc d'avoir comme eux de très-belles laines qui alimentent en grande partie leurs manufactures ? Pour nous, peut-être aurions-nous de la laine en abondance par l'absence de manufactures en ce pays ; mais nous pourrions exporter cet excès, et ce serait autant d'argent dans la poche de nos cultivateurs, si surtout, à l'instar de nos rivaux voisins, ils ont soin de dépenser très-peu ou mieux de ne rien dépenser du tout à l'étranger.

Une prime pour la culture du chanvre et du lin serait aussi très-avantageuse. Ces 2 plantes ont une prédilection particulière pour les pays froids, et l'expérience a dû prouver à nos cultivateurs qu'elles viennent à merveille en ce pays. Elles ne trouveront pas parmi les Canadiens, pour le présent, un grand nombre d'acheteurs, mais nous les exporterons encore, et ce sera pour nous une nouvelle source de revenus. Arrive le moment où nous pourrions nous-mêmes faire usage, en grand, de notre chanvre et de notre lin ; le jour où le peuple canadien, enfin réveillé pour tout de bon, mettra à profit ces magnifiques pouvoirs d'eau qui sillonnent en tous sens notre beau Canada, et on n'entend plus que ce refrain de la chanson :

J'entends le moulin.

Qui va bien !

Mais il nous faut de l'aide. Il faudrait que la Société d'Agriculture fit cultiver elle-même ces deux produits dans ses fermes-modèles. Le soin de cette culture pourrait être mis entre les mains de quelque cultivateur irlandais qui excelle dans cette partie : nos cultivateurs pourraient aller y prendre des informations.

C'est un sujet sur lequel on attire l'at-

tention des patriotiques membres de la Société d'Agriculture. L. S. J.

BLÉS ASSURÉS CONTRE LA GERMINATION.

Moyen constamment et généralement employé, depuis 1816, dans le département de la Seine Inférieure pour préserver le blé de la germination résultant de pluies survenues entre le moment où on le coupe et celui où on peut le mettre en gerbes.

A mesuro que le blé est coupé, prendre, en plusieurs brassées, une quantité de tiges équivalente à cinq ou six gerbes du poids de quinze kilogrammes ou environ, les mettre debout, en former un faisceau qu'avec quelques brins de paille on liera au-dessous de l'épi; ouvrir ensuite ce faisceau par le bas, tant pour faciliter, à l'intérieur, la circulation de l'air; enfin le couvrir d'un chapeau formé d'une sorte brassée de tiges appliquées, l'épi en bas autour de la tête du faisceau, et assujetties à l'aide d'un fort lien de paille. Au moyen de ces précautions, qui sont en rapport avec ce qui se pratique pour le chanvre, la pluie glisse le long des tiges, sans pénétrer dans le faisceau, et alors même qu'elle se prolongerait pendant deux ou trois semaines, l'intérieur du faisceau restant intact, on pourra profiter du premier jour de beau temps pour mettre en gerbes, sans autres dommages qu'une légère altération peut-être de la paille, à la circonférence du faisceau. Ce procédé, qu'il serait si important de voir se propager, a, depuis plus de trente ans, remplacé l'usage des javelles, dans le département de la Seine Inférieure. Il ne nécessite pas plus de main-d'œuvre, dans le cas même où un temps favorable permettrait de s'en dispenser, et il en peut coûter beaucoup moins, si un temps contraire mettait les cultivateurs dans l'obligation de tourner et retourner les javelles; il a d'ailleurs l'avantage de rendre la dépense de main-d'œuvre certainement utile, tandis que les javelles, quoique tournées et retournées, n'offrent plus, après quelques jours d'un temps humide, que du grain et de la paille avariés. Il a été reconnu : 1o. que le blé mis en *veillotes* ou *moyettes*, (tôt est le nom donné, suivant les localités au

faisceau que nous avons essayé de décrire), profite encore après avoir été coupé, et dans une proportion plus remarquable que le blé resté en javelles, 2o. que sa couleur plus jaune lui fait donner la préférence dans les marchés, et lui assure un prix plus élevé de 2 fr. au moins par sac de 200 kilogrammes (2½ hectolitres); 3o. que le procédé dont il s'agit donne une plus grande valeur aux récoltes sur pied, par cela seul qu'il garantit à l'acheteur la conservation de ce qui a été vendu; 4o. qu'il est moins préjudiciable que l'usage des javelles au développement des jeunes tresses; 5o. et que, grâce à ce procédé, le grain s'échappe moins facilement de l'épi qui est, en outre, moins exposé aux atteintes de la grêle, ainsi qu'à l'avidité des oiseaux et des insectes. Les cultivateurs qui ont adopté cet usage s'en sont si bien trouvés qu'ils l'ont étendu à la récolte des seigles et des avoines, et qu'ils le pratiquent même alors que l'état de l'atmosphère leur inspire le plus de sécurité. Enfin, il a été recommandé en 1847 par M. le ministre de l'Agriculture et du commerce, ainsi que par M. le ministre de la justice et des cultes dans une circulaire adressée aux évêques et aux préfets, avec invitation de lui donner la plus grande publicité possible.

L'adresse suivante a paru, il y a quelques temps, dans la *Minerve* de Montréal. Bien qu'il soit un peu tard, nous nous hâtons de la publier; ce sera dans tous les cas un enseignement pour les années prochaines. Ce que l'auteur y dit du grain en javelles et du grain en quintaux, est parfaitement juste, au dire des hommes qui en ont fait l'expérience. Il serait temps que le passé vint à nous instruire, et qu'au lieu de continuer à être routiniers, nous ouvrissons les yeux à la lumière, et nous nous rendissions à l'évidence. Voilà pourquoi nous croyons devoir dire à tous nos abonnés et à tous nos lecteurs: "Lisez, méditez et mettez en pratique."

A MESSIEURS LES CURÉS DES CAMPAGNES.

Voici le temps de la moisson. Il est un grand service que vous pouvez rendre, au

pays, à vos paroissiens et à vous-mêmes. Il est une pratique dans le Bas-Canada qui tous les ans détruit près de la moitié de la récolte et néanmoins qui continue toujours, celle de faire *javeler* les grains. Rien ne peut-être plus destructif. Le grain est coupé, et puis est couché sur terre où il reçoit la rosée des nuits, à chaque ondée ouaverse d'eau, il germe et se détruit : du haut de la chaire, outre les intérêts spirituels, vous pourriez servir puissamment les intérêts matériels de vos compatriotes, si vous détourniez vos paroissiens de cette pratique et les induisiez à suivre le système amélioré de sauver les grains, en leur enseignant comment faire. Le procédé est celui-ci : dès que le grain est coupé, de suite il est mis en petites bottes (d'un pied de diamètre à peu près) et lié avec des liens faits de deux poignées de pailles nouées à leurs extrémités ; huit de ces bottes sont posées debout, les épis en haut, s'appuyant deux par deux, les unes sur les autres et puis deux autres bottes appelées les coiffes, sont posées dessus, en forme de toit, les épis en bas, la paille un peu étendue afin de bien couvrir les épis qui sont dessous. Ces deux dernières bottes devraient être liées plus au bas de la paille qu'les autres. Le grain coupé est alors en ce qui est dit, *quintaux*, et on cet état peut demeurer dehors pendant plusieurs semaines sans le moindre danger. Les habitants s'opposent à ce système, prétendant qu'il exige plus de travail que l'autre, c'est une erreur que vous devez combattre. Pour mettre le grain en *quintaux* une personne active suffit à quatre ou cinq coupeurs et une fois posés, ils n'exigent plus de travail que, sinon quelques fois après de grandes pluies, celui d'ôter les coiffes ; le grain ne reçoit aucun dommage, ne s'égraine point, et est prêt à être battu en tout tems, le grain est plus fort et la paille plus belle. Pour les faire javeler il est nécessaire que, tous les matins après une forte rosée ou un peu de pluie, il soit tourné ; s'il est tombé plusieurs ayerses d'eau, il faut qu'il soit étendu et tournée plusieurs fois le jour, et dans le cas où il y aurait plusieurs jours de pluie qui se succéderaient, il n'y a plus à le tourner, il est germé ou pourri, et conséquemment perdu. Outre cela chaque fois que le grain est tourné, il est plus ou moins secoué, et il s'en perd : après il faut le mettre en bot-

tes ou gerbes, de même que pour le mettre en quintaux, après avoir eu le trouble additionnel de le tourner peut-être cinq ou six fois, et d'en voir une partie se perdre en s'égrainant, et une autre germer. Il est donc évident que pour mettre le grain en quintaux il faut moins de travail que pour le faire javeler. En quintaux il est en sûreté comme dans la grange ; on javelles il court de grands dangers surtout depuis quelques années, que les grains se coupent tard et dans la saison pluvieuse. Il n'y a donc point à balancer sur le système à adopter pour sauver le grain, et vous rendriez un grand service au pays si vous pouviez faire suivre le meilleur en le recommandant du haut de la chaire comme nous l'avons dit. Il y va aussi de votre intérêt. Par ce moyen vous pouvez être la cause que des millions seront sauvés au pays, et il s'agit de millions si vous y réfléchissez !

On lit dans le *Journal de Québec* du 15 août :

POMMES DE TERRE. — La maladie fait des progrès dans toutes les parties de l'île, et cause de vives craintes pour cette précieuse plante dans nos campagnes. C'est l'espèce connue ici sous le nom de *rognons*, qui est le plus fortement attaquée. En Angleterre, où elle fait aussi de grands ravages, plusieurs des cultivateurs ont charrié leurs champs de pommes de terre tardives, et y ont semé des navets. C'est ce que nous conseillons à nos amis de la campagne. L'espèce dite *Suédois*, est un excellent engrais pour le bétail et les cochons, et sous bien des rapports peut remplacer la pomme de terre. Ci-joint nous donnons des rapports que nous avons extraits des journaux de France qui nous sont parvenus cette semaine.

On écrit de Pontreux, le 5 juillet :

Il est impossible de voir une plus belle végétation que celle des patates, vue surtout à une certaine distance. Examinée de près, cette végétation offre quelques plantes cloquées et des traces incontestables d'un reste de la maladie, qui semble être à son déclin et ne devoir nuire qu'aux semis tardifs. Les pommes de terre précoces sont très-belles, très-abondantes et a-

bon marché, deux à trois francs les cinquante kilogrammes; c'est-à-dire, de 20 à 30 pennys les cent livres.

Les pommes de terre en Bretagne, ont une apparence magnifique. Beaucoup de fanes qui avaient été affectées de la maladie dans le mois de mai, paraissent s'être rétablies. Nous pouvons citer comme un fait particulier des feuilles cloquées revenues dans leur état naturel. Toutefois la maladie n'a pas disparu partout, et plusieurs champs en seront encore plus ou moins gravement affectés. — *Publicateur de St. Mulo.*

A l'île de Batz, dit le journal de St. Brieux, les pommes de terre précoces, dans quelques parcelles sont, dit-on, atteintes de la maladie qui, depuis trois ans, sévit sur ce tubercule. Sur ce continent, Roscoff, Sautee et Saint Pol, on n'a pas encore remarqué que les pampres en soient atteints; quelques-uns paraissent être rôtis, mais on pense généralement que c'est plutôt la gelée qui aurait occasionné cela que la maladie. Jusqu'à présent, tout porte à croire que ce tubercule produira considérablement; rarement on a vu d'aussi beaux pampres.

L'exportation des pommes de terre sera permise des ports de France après le 31 de ce mois. — *Gazette de Guernesey.*

LA PATATE. — Nous sommes heureux de pouvoir annoncer, d'après des renseignements qui nous parviennent de plusieurs districts, que les symptômes du retour de la maladie des pommes de terre ont presque entièrement disparu. Le beau temps paraît avoir produit le meilleur effet sur ce tubercule. D'ailleurs le mal n'a pas même été signalé dans la plupart des cantons. La récolte du seigle est excellente. Celle du froment ne laissera rien à désirer.

Une lettre que nous recevons d'un cultivateur très-instruit de la province d'Anvers, confirme les données qui précèdent et que le public consommateur accueillera avec plaisir. — *Journal de Bruxelles.*

Le *Herald* de Guelph du milieu d'août dit que dans la première semaine de ce mois la pluie a été abondante, mais a fait

peu de dommages. "Dans ce township, ajoute-t-il, et dans ceux de Woolwick et de Nichol, les foins sont finis; ils n'ont donné cette année qu'une demi-récolte. Le blé d'hiver est presque mûr, et en quelques endroits, il est coupé. Il n'est pas mangé. Le blé du printemps mûrit rapidement et dans dix jours on le couperait. Les céréales seront en quantité et le blé se serrera plus beau que l'an dernier. Les patates sont partout atteintes de la maladie ordinaire. Nous avons annoncé l'apparition de cette maladie il y a quelques semaines, et depuis des nouvelles de même espèce nous sont parvenues de plus de douze localités. Cependant tout ensemble nous pensons que la maladie n'est ni si maligne ni si générale que par le passé."

Nous voyons par les journaux que malgré les pluies fréquentes qui ont eu lieu dans le district de Trois-Rivières, les grains n'y ont pas souffert beaucoup. Les foins s'y sont fait et se sont serrés dans le meilleur état qu'on puisse désirer. Les grains ont en général une apparence magnifique.

Nous sommes heureux d'apprendre que malgré les pluies abondantes de la semaine dernière, les grains n'ont pas eu à souffrir notablement; les foins dans cette partie du district sont presque terminés; les grains de toutes sortes ont une belle apparence; nous croyons, qu'en général nos cultivateurs seront satisfaits de la récolte de cette année. — *Echo des Campagnes* du 10 août.

LES RÉCOLTES. — Les nouvelles de la récolte apportées par les journaux des provinces d'en bas sont très-satisfaisantes, excepté pour ce qui regarde les patates. Le *Sentinel* de Woodstock, Nouveau-Brunswick, du 15 courant, dit que l'avoine

et le blé sont très-abondants. Le *Courier* de St. Jean dit que le temps est bien favorable et pour les moissons et pour les récoltes.

La *Gazette Royale* d'Halifax, Nouvelle-Ecosse, nous apprend que les champs ont une apparence luxuriante. La récolte du foin est faite, elle est si abondante par place qu'on pouvait à peine le faire faner sur le terrain où il croissait. Le même journal remarque que la maladie des patates commença à se répandre.

Dans le Haut-Canada, on se plaint généralement de dommages causés au blé du printemps par la rouille, tandis que la récolte du blé d'automne est abondante et belle; ce blé n'a nullement été injurié. Dans le district de Wellington, un M. Whitelaw a fait battre la récolte de 33 acres de blé d'automne qui a fourni 172 boisseaux d'un très-beau grain, faisant 46 boisseaux par acres.—Les patates se ressentent aussi de l'épidémie dans le Haut-Canada. — *Minerve* du 24 août.

MAQUEREAU. — Il paraît que le maquereau est abondant sur la côte de la nouvelle Angleterre, mais qu'il manque presque complètement sur les côtes de l'Amérique anglaise.

CONSERVATION DES ASPERGES. — La méthode employée en Angleterre et en Prusse consiste à placer alternativement, dans un tonneau goudronné à l'extérieur, une couche de farine ou de son séché au feu, mêlé d'une certaine quantité de sel également séché et une couche d'asperges disposées de manière à ce qu'elles ne se touchent pas. On recouvre le tout de graisse. La farine ou le son peut être ensuite donné aux bestiaux.

FAITS HISTORIQUES ET BIBLIOGRAPHIQUES DE BOTANIQUE.

Hippocrate, Aristote, et surtout Théophraste (225 ans avant Jésus-Christ) chez les Grecs; Plin, Columelle et Galien, dans les deux premiers siècles de l'ère chrétienne chez les Romains, nous ont laissé des indications précieuses sur l'étude des végétaux dans l'antiquité. Le moyen-âge ne sut guère que conserver les ouvrages des anciens. C'est à notre compatriote, Tournefort, qui fit paraître, en 1694, ses *Institutiones rei herbaria*, que commença une nouvelle ère pour la taxonomie végétale. Les noms des botanistes les plus célèbres du dix-huitième siècle, tels que Boerhaave, Haller, Gleditsch, Addison, etc., sont dominés par celui du grand Linné, l'auteur du système sexuel. Mais nos compatriotes, Bernard de Lussieu et Antoine-Laurent de Lussieu, se sont aussi acquis une juste célébrité par l'établissement et le développement de la méthode naturelle. C'est à l'illustre voyageur M. de Humboldt que l'on doit la création de la géographie des plantes.

Les ouvrages de MM. Lamarek, de Candolle, Mirbel, Desfontaines, Richard, Ad. Brongniart, etc., plusieurs dictionnaires d'histoire naturelle, les collections académiques et les journaux scientifiques doivent être étudiés, ainsi que les livres des maîtres précédemment cités, par les personnes qui désirent acquérir une instruction solide en botanique. — (Extrait pour le *Journal d'Agriculture* par L. A. H. L.)

MENTION. — Il n'est pas une famille dans nos campagnes qui ne pourrait sans se gêner se procurer le *Journal d'Agriculture*, c'est-à-dire pour le prix excessivement modique d'UNE PIASTRE par année, douze grandes livraisons de 32 pages, formant un volume de 768 colonnes équiva-

lant chacun à deux pages d'un livre ordinaire. Les commissaires d'écoles devraient en fournir à chaque école et rechercher surtout des instituteurs en état d'expliquer et de bien faire comprendre aux élèves les matières utiles aux cultivateurs que renferme le journal de la société d'agriculture. — *Canadien* du 7 août.

MOYEN PROMPT ET FACILE DE RÉDUIRE TOUTE ESPÈCE D'HERBES EN ENGRAIS ; PAR M. HENRY BROWNE, CULTIVATEUR ANGLAIS. — Les cultivateurs se plaignent avec raison de la grande quantité de mauvaises herbes qui, quoique arrachées avec soin et mises en tas, ne laissent pas de se reproduire. La graine de la plante arrachée mûrit toujours ordinairement avant que la plante pourrisse ; le moindre vent la transporte au loin dans la campagne, l'y fait germer et reparaitre dans les lieux d'où l'on croyait l'avoir extirpée. Présenter un moyen sûr et facile de se débarrasser, sans grande peine, de ces plantes incommodes et nuisibles à l'agriculture, c'est rendre aux cultivateurs un service essentiel.

Faites une couche d'un pied d'épaisseur avec la mauvaise herbe, nouvellement arrachée ; saupoudrez-la de chaux vive, et remettez dessus une couche d'herbe de la même épaisseur que la première ; en continuant de former alternativement une couche d'herbes et un lit de chaux, de façon que la chaux se trouve toujours à la superficie du tas, vous parviendrez à réduire en cendre ces plantes qui ne pourront plus donner de la graine, la combustion étant trop prompte et s'étendant également sur toute la surface des couches. D'ailleurs, l'espace de vingt-quatre heures qu'exige cette opération, est beaucoup trop court pour laisser des doutes sur ses bons effets. Un second avantage de ce procédé

c'est que la cendre que l'on en obtient est un excellent engrais pour les terres fatiguées ou épuisées.

Il faut observer que plus la chaux sera récente et l'herbe nouvellement arrachée, plus le résultat de l'opération indiquée sera sûr et prompt. L.

RECETTE. — Un médecin d'Utica a publié la recette suivante dans le *Daily Chronicle* de Philadelphie :

“ L'expérience m'a appris que si, dans les grandes chaleurs surtout, un cheval se trouve dans un état de grande transpiration et couvert d'écume, après un exercice immodéré, on lui donne seulement une poignée de sel commun, avant de mettre devant lui du foin, de l'avoine ou autre grain, on évite le danger de le trouver mort subitement. Pareillement, qu'une personne dont l'estomac est extrêmement échauffé par l'effet de la fatigue ou de la grande chaleur, prenne une demi-cuillerée à thé de sel de table, et une minute après elle pourra boire sans danger de l'eau froide, en ayant soin seulement de ne pas la prendre à trop grandes gorgées.” L.

MOYEN DE PRÉSERVER LE FER DE LA ROUILLE. — Prenez de la cire vierge fondue, et frottez-en l'article que vous voulez préserver de la rouille. Lorsque l'enduit sera sec, faites chauffer le fer avec un morceau de drap sec, jusqu'à ce que le premier poli soit rétabli. Par ce moyen, tous les pores du métal sont remplis sans qu'il perde rien de son apparence, et la rouille ne l'attaquera point, à moins qu'on ne le laisse imprudemment exposé à une humidité constante. L.

POUR FORTIFIER UN MEMBRE AFFAIBLI. — Mettez dans un pot de terre neuf de la moëlle de bœuf avec du gros vin ; couvrez

bien le pot, et le mettez sur de la cendre chaude, pendant deux ou trois heures; il se fera dans ce pot un onguent dont vous ferez, fondre une cuillerée, soir et matin sur de la cendre chaude, et en frotterez les jointures les plus malades, avec un petit linge bien chaud.

L.

POUR UN MEMBRE FOULÉ. — Fuites pourrir dans du fumier bien chaud des fleurs de giroflée jaune, bien entassées dans une bouteille de verre double bien bouchée; il s'y formera une liqueur dont vous conserverez avec avantage pour les foulures ou meurtrissures causées par chûtes ou autrement.

L.

LE GUANO.

Il a été, depuis quelque temps, tellement question du guano, et les spéculations commerciales qui ont pour but la recherche et la vente de ce produit, ont pris récemment une telle impétuosité, que nous croyons qu'il ne sera pas sans intérêt de faire connaître son histoire, les résultats de son emploi en agriculture et les opérations auxquelles il a donné naissance.

Il existe sur les côtes du Pérou, du Chili et de la Colombie, et aussi sur la côte d'Afrique, de petite îles où viennent se poser, dormir et souvent mourir des myriades d'oiseaux de mer, qui semblent à la race des pingoins. Leurs excréments, et peut-être aussi leurs corps décomposés et accumulés sur ces îlots depuis un temps immémorial, se sont élevés peu à peu et forment aujourd'hui de véritables collines d'une apparence sablonneuse, jaunâtre, que l'on serait tenté de prendre au premier abord, pour du sable très-fin, s'il ne s'exhalait de ces monticules une forte odeur d'ammoniaque, qui révèle aux plus ignorants l'existence d'une matière animale. C'est à cette substance que les Péruviens ont donné le nom de *guano* ou *huano*, ce qui, du reste, revient au même, par suite de l'aspiration du G dans la langue espagnole.

Or, ce guano est, ainsi que nous le ver-

rons tout à l'heure, le plus riche et le plus actif des engrais. Longtemps négligé par les conquérants européens, qui n'aimaient mieux enfouir des trésors immenses et anéantir des races entières à la poursuite des mines d'or de l'Amérique, il est aujourd'hui recherché avec empressement dans les ports de l'Europe, parce qu'il n'a pas tardé à être reconnu comme un des éléments les plus actifs de la fécondité du sol. Aussi les Anglais, qui, avec leur admirable instinct commercial, n'avaient pas tardé à deviner tout le parti que la spéculation pourrait tirer de ce nouveau produit, essayèrent-ils, mais en vain, d'obtenir du gouvernement péruvien le monopole des îles à guano. Le Pérou le fait transporter et vendre en Europe, pour son compte, par une compagnie privilégiée en vertu d'un acte législatif, qui se compose d'une maison anglaise et de deux maisons françaises, et qui a déposé, comme garantie de sa gestion, un cautionnement de 2 deux millions 500,000 fr.; la compagnie a donc intérêt à faire porter du guano partout où elle peut en espérer un placement avantageux. C'est donc le moment, avons-nous pensé, de faire connaître son existence, sa valeur et les bénéfices qu'on peut retirer de son emploi.

Dès 1841, MM. Chevreuil et Payen, qui avaient soumis cet engrais pulvérisé à l'analyse chimique, avaient annoncé qu'il devait avoir une grande puissance. Bientôt les résultats de pratique et des expériences faites par ordre du ministère de l'Agriculture et du Commerce, sur plusieurs points de la France, viennent justifier les prévisions de la théorie. Ainsi, dans la Corrèze, M. Ledru-Thouin a constaté que 10 hectolitres (1 mètre cube) de guano par hectare avaient produit sur des céréales, plus d'effet que 500 hectolitres (50 mètres cubes) de fumier mélangé d'étable et d'écurie; et que le rendement avait été surtout considérable en paille. Le guano possède en outre des propriétés très-hygroscopiques; c'est-à-dire qu'il attire fortement d'humidité de l'air, et qu'aucun autre engrais ne le remplace dans les années sèches; il est extrêmement favorable à la végétation du trèfle-blanc; les prairies aigres notamment en retirent d'immenses avantages; car, plus que toute autre matière, il détruit l'une des plus mauvaises

herbes des pâturages, connu sous le nom de quêne de cheval. Aux bergeries de Rambouillet, leur habile directeur, M. Bourgeois, a comparé les effets du guano avec ceux produits par la colombine, la poi.lnée, la poudrette de Montfaucon et le fumier sur les blés, des pois d'hiver, des prés d'hiver et des prairies artificielles à l'automne, et au printemps sur de l'avoine. La proportion employée était de 25 hectolitres à l'hectare pour les engrais pulvérisés. La végétation pour les parties fumées avec le guano fut tellement active que, quoiqu'on mangés plusieurs fois, les blés et les fourrages repoussaient avec une nouvelle vigueur, et qu'au moment de la maturité ils versaient, et on les trouva pourris au pied.

D'autres expériences, recueillies par M. le comte Comd de Gorcey, constatèrent encore la supériorité du guano sur le salpêtre, le nitrate de soude, le tourteau de colza et l'eau ammoniacale venant d'un gazomètre. M. Dudjeon, habile agronome écossais, eut avec cet engrais d'admirables récoltes de racines : culm, près de Bayonne, on a mis 1,600 kilogrammes de guano à l'hectare sur un pré non irrigable, qui a produit trois coupes magnifiques; dans les mêmes circonstances, 3,200 kil. de fiente de volaille n'ont produit que deux coupes et chacune d'elles ne valait guère mieux qu'une moitié des précédentes.

Nous pourrions multiplier les exemples, mais cela nous entraînerait trop loin. Nous préférons donner ici le tableau comparatif de la quantité d'engrais nécessaire à la fumure d'un hectare. On verra par ce rapprochement que le guano est celui de tous qui doit s'employer en moindre quantité, et qu'à cet avantage il ajoute encore celui d'un transport plus économique et plus facile que celui du fumier d'écurie.

Designation des engrais.	Quantité en kil. necess. par hect.
Fumier d'étable.	44,000
Fumier de ville.	40,000
Vidanges liquides.	38,000
Vidanges solides.	4,800
Résidu d'os broyés.	4,000
Poudrette.	2,500
Os concassés.	2,500
Noir de raffinerie.	2,200
Noir animalisé.	2,000

Tourteaux.	2,000
Colombine.	1,800
Os en rognures.	1,200
Chiffons de laine.	1,200
Suic.	1,000
Sang en poudre.	700
Chair en poudre.	600
GUANO.	600

Afin d'encourager l'exportation de ce précieux engrais et de donner en même temps un nouvel aliment à notre marine marchande, le ministre du commerce, par une ordonnance en date du 3 septembre 1844, vient d'autoriser l'entrée du guano au droit 10 centime par 100 kil. par navire français, et de 2 fr. par navire étranger.

Il existe encore du guano sur la côte d'Afrique, à l'île d'Ichaboh, à 26° 13' 14" de latitude méridionale, et à 39 kilomètres environ d'Angra-Péquima. C'est un flot ou plutôt un rocher stérile à peine grand comme la cité de Paris, où les attérissements sont difficiles à cause des courants qui l'entourent. Le banc de guano, auquel cette île doit sa récente célébrité, peut avoir environ 11 à 12 mètres de profondeur sur 400 de long et 200 de large; il représente ainsi au moins un million de mètres cubes. Le banc, au dire de quelques navigateurs, serait formé des excréments et des corps de pingouins et autres animaux de mer, et de plus de la décomposition d'une innombrable quantité de phoques. Comme le guano du Pérou est beaucoup plus cher à cause de la longueur du trajet et du prix des transports, les navires européens exploitent, de préférence de l'île d'Ichaboh. On y compte en ce moment plus de 80 navires anglais. Un petit nombre de navires français, parmi lesquels on en compte 6 du Havre, 2 de Saint-Malo et quelques autres de Nantes, sont seuls partis pour cette destination. Heureusement d'autres expéditions se préparent. Puissent-elles être nombreuses; mais qu'on sache bien cependant qu'elles ne peuvent être lucratives qu'à la condition d'être faites avec rapidité, car bientôt l'activité des Anglais et le nombre de leurs navires auront dépeuplé cette île de tous ses produits. *Moniteur Industriel.*

L'incendie des bureaux des *Mélanges Religieux* a retardé la sortie de la présente livraison.

Agents du Journal d'Agriculture.

- A. Archambault, Ecr. Varennes.
- Hon. F. X. Malhiot, Verchères.
- A. C. Cartier, Fer....St. Antoine.
- A. Vindandaigne, Ecr. Belœil.
- M. Cordellier, Ecr....St. Hilaire.
- Paul Bertrand, Ecr....St. Mathias.
- C. Sheffer, Ecr., N.P. Chambly.
- Mr. J. B. Bourque, St. Damase.
- Dr. Consigny,St. Césaire.
- Dr. De la Bruère, St. Hyacinthe.
- Mr. Cadioux,St. Simon.
- Mr. Gendron, J. P., St. Pie.
- Mr. Blanchet,La Présentation.
- Dr. Smallwood,St. Martin, Isle Jésus.
- Mr. J. Brousseau, Québec.
- McLaren, Ecr., Murray Bay, Saguen.
- Mr. J. Dwyer,St. Paul, Abbotford.
- Robt. Richie, Ecr....Bytown.
- Major Barron,La Chute.
- L'éditeur du Star....Woodstock, H. C.

COMTE DE ROUVILLE,
SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE N^o 2.

Rapport des juges arbitres pour la visite des grains sur pied.

1^{ère} Classe.

- Meilleure récolte,
- 1er prix, Dr. Poulin, Ste. Marie 2 0 0
 - 2^e " G. Lague, Ste. Marie 1 0 0
 - 3^e " T. Poulin, St. Grégoire 0 10 0

- Terre mieux semée,
- 1er prix, J. Laporte, St. Grégoire 2 0 0
 - 2^e " P. Messier, Ste. Marie 1 0 0
 - 3^e " Ch. Rolland, " 0 10 0
- 2^e Classe.

- Blé,
- 1er prix, J. Choquet, St. Grégoire 2 0 0
 - 2^e " L. Boulais, Ste. Marie 1 0 0
 - 3^e " Dr. Davignon, " 0 10 0

- Orge,
- 1er prix, A. Miellette, Ste. Marie 2 0 0
 - 2^e " F.H. Gütien, " 1 0 0
 - 3^e " J.T. Franchère, " 0 10 0

- Avoine,
- 1er prix, P. Rainville, Ste. Marie 2 0 0
 - 2^e " E. Soupras, St. Mathias 1 0 0
 - 3^e " M. Peltier, Ste. Marie 0 10 0

- Pois,
- 1er prix, Ch. Rolland, Ste. Marie 2 0 0
 - 2^e " L. Poulin, " 1 0 0
 - 3^e " A. Besset, " 0 10 0

- Pâturage,
- 1er prix, Et. Poulin, Ste. Marie 2 0 0
 - 2^e " C. Bernard, " 1 0 0
 - 3^e " J. Laporte, St. Grégoire 0 10 0

- Foin,
- 1er prix, T. Tétro, Ste. Marie 2 0 0
 - 2^e " T. Franchère, St. Math. 2 0 0
- 3^e Classe.

- Betteraves,
- 1er prix, Dr. Poulin, Ste. Marie 2 0 0
 - 2^e " Ch. Rolland, " 1 0 0

- Patates,
- 1er prix, Jos. Arbee, Ste. Marie 2 0 0
 - 2^e " Ls. Soucis, Ste. Brigid 1 0 0
 - 3^e " V. Lafontaine, S. Marie 0 0 0

- Blé-d'inde,
- 1er prix, A. Besset, Ste. Marie 2 0 0
 - 2^e " A. Miellette, " 1 0 0
 - 3^e " L. Poulin, " 0 10 0

- Jardin,
- 1er prix, F.H. Gütien, Ste. Marie 2 0 0
 - 2^e " Et. Poulin, " 1 0 0
 - 3^e " J.T. Franchère, " 0 10 0
- 4^e Classe.

- Clôture de pierre,
- 1er prix, Ch. Rolland, Ste. Marie 2 0 0
- JOSEPH N. POULIN, Secr.

AVIS.

L'ASSEMBLÉE TRIMESTRIELLE
du Conseil des Directeurs de la Société d'Agriculture du Bas-Canada, aura lieu dans cette Ville, aux Chambres de la Société, **VENDREDI le 22 Septembre, à ONZE heures du matin.**

Pur ordre,
WM. EVANS,
S.-S.-A. B. C.

Montréal, 4 septembre 1848.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
DU COMTE DE TERREBONNE.

AVIS est par le présent donné que l'Exhibition générale de la Société d'Agriculture du comté de Terrebonne aura lieu au village de la paroisse de St. Louis de Terrebonne, **JEUDI le 21 de SEPTEMBRE prochain à DIX heures A. M.**
SMALLWOOD, M. D.
St. Martin, 23 août 1848.

ANNONCES.

L. P. BOIVIN,

COIN DES RUES

NOTRE-DAME ET ST. VINCENT,

Vis-à-vis l'ancien Palais de Justice,

Montréal.

OFFRE ses plus sincères remerciements à ses nombreuses pratiques pour l'encouragement libéral qu'il en a reçu, et profite de cette occasion pour les informer qu'il a transporté son Magasin à l'endroit ci-dessus, où il espère rencontrer le même encouragement dont on l'a honoré jusqu'à présent.

Soir Assortiment de Bijouterie consiste en :
 Montres en Or, en Argent, à Patentes et à Cylindre, pour Dames et Messieurs,
 Chaînes de col en Or pour Dames,
 Gardes en Or pour Montres,
 Clefs, Cachets, Rabans, Chaînes courtes en Or et Acier pour Montres,
 Bagues de toutes espèces, Jones de mariage, etc.,
 Épinglettes de goût en grande variété,
 Bracelets en Cheveux et en Or, Peignes en Argent, Ornaments de col pour Dames,
 Souvenirs en Ecaïlle, en Perle, en Émail,
 Boîtes à Cartes en Argent, en Nacre et en Ecaïlle,
 Bourses en Soie, avec ornements en Acier,
 Ridicules de Dames, en Acier,
 Lunettes en Or, Argent, Acier, et Ecaïlle,
 Boîtes pour de Fantaisie,
 Pendules de diverses espèces,
 Coutellerie fine, etc., etc., etc.

— AUSSI, —

Lanternes pour passages, Transparents pour chûssis, Miroirs assortis, Paniers français de Fantaisie, une grande variété de Tapiserie, Parfumerie française et anglaise, Cannes assorties, Chapelots, Médailles et Crucifix en argent et en métal, et une grande variété d'objets dans sa ligne et d'objets de Fantaisie.
 Montréal, mars 1848.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE.

LES CHAMBRES DE LA SOCIÉTÉ et le BUREAU DU SECRÉTAIRE sont maintenant ouverts chez M. GEORGE SHEPHERD, Grénotier de la Société, No. 25, rue Notre-Dame vis-à-vis du Bureau du Conseil de Ville.

HEURES DE BUREAU. — Depuis Dix jusqu'à UNE heure; durant ce temps le Secrétaire se tiendra généralement au Bureau.

Montréal, 1^{er} juillet 1848.

MELANGES 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 VINGT 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.

Ste. Anne Lapocatière chez M. F. PILOTE, Ptro., en collég.

Montréal, 1^{er} 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

MELANGES RELIGIEUX.

Coin des Rues Mignonne et St. Denis.

JOSEPH CHAPLEAU,

IMPRIMEUR.