

ANNUAIRE
DES
AGRICULTEURS
POUR
L'ANNÉE 1858.

BRUXELLES. — TYP. DE J. VANBUGGENHOUDT.
Rue de Schaerbeck, 12.

ANNUAIRE

DES

AGRICULTEURS

POUR

L'ANNÉE 1858.



BRUXELLES,

LIBRAIRIE AGRICOLE D'ÉMILE TARLIER,

Éditeur de la *Bibliothèque rurale*,

RUE DE LA MONTAGNE, N° 54.

—
1858

Calendrier pour 1858.

LES QUATRE SAISONS.

On a partagé l'année en quatre saisons, qui commencent toutes à l'une des quatre positions remarquables de la terre. Le **PRINTEMPS** commence à l'équinoxe du printemps; l'**ÉTÉ** au solstice d'été; l'**AUTOMNE**, à l'équinoxe d'automne, et l'**HIVER**, au solstice d'hiver.

Les saisons ne sont pas d'égale durée:

Le PRINTEMPS dure environ	92	jours	21	heures	74 ¹ / ₂ .
L'ÉTÉ	—	95	—	15	— 58 ¹ / ₂ .
L'AUTOMNE	—	89	—	16	— 47 ¹ / ₂ .
L'HIVER	—	89	—	2	— 62 ¹ / ₂ .

Lorsque le soleil deviendra plus voisin de la terre à l'équinoxe du printemps, ce qui arrivera vers l'année 6485 de l'ère vulgaire, les saisons seront à peu près égales. Ensuite, la précession des équinoxes continuant toujours, le printemps et l'été deviendront plus courts que l'automne et l'hiver. Alors aussi l'hémisphère austral sera plus longtemps échauffé que le nôtre de sept jours.

Le **PRINTEMPS** commencera cette année le 20 mars, à 9 h. 42 m. du soir.

L'**ÉTÉ** commencera le 21 juin, à 6 heures 25 minutes du soir.

L'**AUTOMNE** commencera le 25 septembre, à 8 heures 54 m. du matin.

L'**HIVER** commencera le 22 décembre, à 2 heures 21 minutes du matin.

CANICULES.

Les **CANICULES** commencent toujours le 24 juillet et finissent le 25 août.

ÉCLIPSES DE 1858.

Il y aura, cette année, deux éclipses de **SOLEIL** et deux de **LUNE**.

Éclipse partielle de **LUNE**, le 27 février, à 9 heures 49 minutes du soir, visible pour notre horizon.

Éclipse partielle de **SOLEIL** le 4^s mars, à 44 heures 54 minutes du matin, visible à Paris.

Éclipse partielle de **LUNE** le 24 août, à 4 heure 42 minutes du soir, invisible pour notre horizon.

Éclipse partielle de **SOLEIL** le 7 septembre, à 44 heures 45 minutes du matin, invisible pour notre horizon.

QUATRE-TEMPS.

Les 24, 25 et 27 février.

Les 26, 28 et 29 mai.

Les 45, 47 et 48 septembre.

Les 45, 47 et 48 décembre.

FÊTES MOBILES.

La **SEPTUAGÈSIME**, le 54 janvier.

Les **CENDRES**, le 47 février.

PAQUES, le 4 avril.

Les **ROGATIONS**, les 10, 11, 12 mai.

L'**ASCENSION**, le 43 mai.

La **PENTECÔTE**, le 23 mai.

La **TRINITÉ**, le 50 mai.

La **FÊTE-DIEU**, le 3 juin.

Le premier dimanche de l'**AVENT**, le 28 novembre.

JOURS DE JEUNE ET D'ABSTINENCE A OBSERVER.

Les jours de jeûne sont : le **CARÊME** entier, les dimanches exceptés ; les **QUATRE-TEMPS** ; les **VIGILES** de la Pentecôte, de l'Assomption, de la Toussaint et de Noël ; le **SAMEDI** avant la solennité des SS. Pierre et Paul. Les jours d'abstinence de viande sans jeûne sont : tous les **VENDREDIS**. Il est permis de manger de la viande tous les **SAMEDIS**, excepté les samedis du carême. En carême, par dispense du saint-siège, on peut manger de la viande une fois par jour les **LUNDIS**, **MARDIS**, et **JEDIS**, et plusieurs fois les **DIMANCHES**, depuis le premier dimanche du Carême inclusivement jusqu'au jeûni après le dimanche de la Passion aussi inclusivement. Lorsque la fête de **NOËL** arrive un vendredi ou un samedi, il est permis ce jour-là de faire gras ; il est aussi permis de faire gras les **SAMEDIS** entre la fête de Noël et celle de la Purification inclusivement.

JANVIER 1858. — Nivôse — mois des neiges.

La fainéantise est comme la rouille; elle use plus que le travail : la charrue dont on se sert est toujours claire. Le travail paye les dettes, la fainéantise les fait.



Les jours croissent de 24 minutes le matin et de 42 minutes le soir.

D. Q. le 7. N. L. le 15. P. Q. le 22. P. L. le 29.

Travaux.

1	V.	Circoncision.
2	S.	S. Basile, évêque.
3	D.	S ^e Geneviève.
4	L.	S. Rigobert.
5	M.	S. Siméon.
6	M.	LES ROIS.
7	J.	S ^e Mélanie.
8	V.	S ^e Gudule.
9	S.	S. Pierre, évêque.
10	D.	S. Paul, ermite.
11	L.	S. Théodore.
12	M.	S. Arcade, martyr.
13	M.	Baptême de J. C.
14	J.	S. Hilaire, évêque.
15	V.	S. Maur, abbé.
16	S.	S. Marcel, pape.
17	D.	S. Antoine, abbé.
18	L.	Ch. de S. Pierre.
19	M.	S. Sulpice, évêque.
20	M.	S. Sébastien.
21	J.	S ^e Agnès, vierge.
22	V.	S. Vincent.
25	S.	S. Hédouise.
24	D.	S. Babylas, évêque.
25	L.	Conv. de S. Paul.
26	M.	S ^e Paule, veuve.
27	M.	S. Julien.
28	J.	S. Charlemagne.
29	V.	S. François de Sales.
30	S.	S ^e Bathilde.
31	D.	Septuagésime.

Ce mois, qui ouvre l'hiver et l'année, est ordinairement ou très-froid, ou très-pluvieux. La neige couvre presque toujours la terre pendant sa durée. Heureux les cultivateurs qui savent quelque métier, car souvent alors ils peuvent utilement employer leur temps ! C'est le moment de réparer les instruments aratoires, d'aiguiser les échelles, de travailler les chanvres et les lins, de faire les huiles de toute espèce.

Lorsque le temps le permet, on continue les labours des terres légères; on creuse, on repare les fosses, on plante ou raccommode les haies, on coupe les saules, les buissons, les bois.

Faites dans ce mois le charriage des matériaux pour les bâtisses, les transports de terre, de bois, les défoncements, etc., si le temps le permet.

Il en est de même de la petite culture. Le jardinier qui n'a pas de serre ou de couches peut se reposer souvent; mais lorsque la gelée ou la neige ne s'oppose pas à ses travaux, il continue la taille de ses arbres, les labours de ses plates-bandes, le semis, contre les murs exposés au midi, des laitues hâtives, des fournitures de salade, des poix Michaux, etc. C'est aussi alors qu'il enlève les lichens et les mousses qui déparent ses arbres, qu'il détruit les nids de la cheville commune construits sur les branches.

FÉVRIER. — Pluviôse — mois des neiges.

Tant vaut l'homme, tant vaut la terre.

Par l'Instruction donnez donc une valeur à l'homme et vous en donnerez à la terre.



Les jours croissent de 45 minutes le matin et de 45 minutes le soir.

D. Q. le 5. N. L. le 15. P. Q. le 21. P. L. le 27.

1	L.	S. Ignace.
2	M.	PURIFICATION.
5	M.	S. Blaise.
4	J.	S. Gilbert.
5	V.	S ^e Agathe, vierge.
6	S.	S. Wast.
7	D.	<i>Sexagésime.</i>
8	L.	S. Jean de M.
9	M.	S ^e Apolline.
10	M.	S ^e Scholastique.
11	J.	S. Séverin.
12	V.	S ^e Eulalie.
15	S.	S ^e Euphrosine.
14	D.	<i>Quinquagésime.</i>
13	L.	S. Faustin.
16	M.	<i>Mardi-Gras.</i>
17	M.	<i>Les Cendres.</i>
18	J.	S. Siméon, évêq.
19	V.	S. Boniface.
20	S.	S. Euchèr.
21	D.	<i>Quadragesime.</i>
22	L.	S ^e Isabelle.
23	M.	S. Pierre-Damien.
24	M.	S. Mathias. <i>Q.-T.</i>
25	J.	S. Césaire.
26	V.	S. Porphyre.
27	S.	S ^e Honorine.
28	D.	<i>Reminiscere.</i>

Nom. d'or XVI. Epacte XV.
Cycle solaire 49. Ind. rom. 4.

Travaux.

Pendant ce mois, qui est le second de l'année et de l'hiver, le soleil commence à monter sur l'horizon et à acquiescer de la chaleur; cependant, les gelées sont souvent encore fortes et la neige couvre la terre. Lorsque le temps permet aux cultivateurs des travaux extérieurs, c'est le moment de donner le premier labour aux terres destinées à recevoir les orges, les avoines, les blés de printemps, d'y porter du fumier, de les marrer, etc. On continue aussi à faire des fossés, à émonder ou à couper les arbres.

Les jardiniers profitent de tous les beaux jours pour faire leurs couches, les semis de toutes les primeurs, soit pour être immédiatement débités, soit pour être repiqués. Ils finissent leurs labours et sèment ou repiquent, contre les murs exposés au midi, les pois Michaux, la laitue brune, hollandaise, de Versailles, la fève de marais, les oignons de primeur, les poireaux, la ciboule, l'échalote, l'ail, la romanesco, les choux hatifs, etc. Ils commencent aussi à planter des pommes de terre hâtives.

Dans les parterres, on sème les pieds-d'alouette, lorsque cela n'a pas été fait, comme on le devrait toujours, avant l'hiver, les pavots, les nigelles et autres plantes annuelles de printemps. Les gazons doivent être soigneusement sarclés.

On coupe les greffes destinées à être employées le mois suivant, et on continue les plantations de toute espèce, surtout dans les terrains humides.

C'est aussi alors que l'on commence à semer les panais, les carottes, les choux, les pommes de terre, les betteraves, dans les champs et les jardins.

Si les blés sont trop avancés, on doit faire couper la sommité de leurs feuilles à la faux ou à la faucille, ou les faire paître par les montons.

Si le temps est doux, on plante les arbres fruitiers et autres.

Il faut veiller sur les ruches faibles, afin de leur donner de la nourriture si elles en manquent.

MARS. — Ventôse — mois des vents.

L'homme doit toujours être plus fort que la terre. — Vingt hectares bien cultivés rapportent plus que quarante mal entretenus.



Les jours croissent de 62 minutes le matin et de 46 minutes le soir.

D. Q. le 7 N. L. le 15. P. Q. le 22. P. L. le 29.

1	L.	S. Aubin.
2	M.	S. Simplicie.
5	M.	St Lunegonde.
4	J.	S. Casimir.
5	V.	S. Adrien.
6	S.	St Colette.
7	D.	Oculi.
8	L.	S. Ponce.
9	M.	40 Martyrs.
10	M.	S. Doctrovec.
11	J.	S. Euloge.
12	V.	S. Grégoire.
15	S.	St Euphrasie
14	D.	Lactare.
15	L.	S. Zacharie.
16	M.	S. Cyrilaque.
17	M.	St Gertrude.
18	J.	S. Alexandre.
19	V.	S. Joseph.
20	S.	S. Joachim.
21	D.	Passion.
22	L.	S. Epaphrodite.
25	M.	S. Victorien.
24	M.	S. Simon, mart.
25	J.	ASSOCIATION.
26	V.	S. Ludger, évêque.
27	S.	S. Jean l'ermite.
28	D.	RAMPEUX.
29	L.	S. Frisque.
30	M.	S. Rieul.
31	M.	S. Benjamin, m

Travaux.

Pendant ce mois, le dernier de l'hiver, le soleil acquiert de plus en plus de la force; les jours s'allongent rapidement, et des vents souvent violents dessèchent la surface de la terre. Alors beaucoup de plantes commencent à pousser, quelques fleurs s'épanouissent; l'amatteur jouit déjà, et le cultivateur reprend la série de ses pénibles travaux. Les terres destinées à recevoir les semences des céréales de printemps, qui n'ont pu être labourées, fonnées et marnées dans le courant du mois précédent, le sont pendant sa durée: toutes sont semées. Les pommes de terre, les topinambours, les vesces, les pois, les fèves, les trefles, les luzernes, les sainfoins sont mis en terre.

On donne l'eau aux prés qui en sont susceptibles.

Dans les jardins, on sème la plus grande partie des légumes, soit sur couche, soit contre des abris, soit en planche, tels que l'oseille, la carotte, le panais, le navet printanier, les oignons, les radis, les scaisonsnières, les salsifis, les épinards, le cerfeuil, le cresson, la capucine, le pourpier, la laitue, le chou-fleur, les pois, fèves, haricots de primeur, asperges, melons, betteraves, crisson et la plupart des fleurs de parterres. On plante aussi le fraisier, l'ail l'échalote, et autres plantes de ce genre.

On repique les choux-fleurs, les oignons, les poireaux, les choux pommés, les salades, conservées pendant l'hiver dans la planche du semis ou levées sur couche, ainsi que les mêmes espèces destinées pour la production des semences.

Toutes les plantations d'arbres doivent cesser vers la même époque, même celles des arbres verts; mais c'est toutefois pendant la durée de ce mois que se fait celle des arbres à fruits à noyau, surtout des pêchers, parce que ce n'est qu'alors que leurs boutons à fruit se distinguent de leurs boutons à bois. Leur palissage doit s'exécuter de suite.

Dans le courant de ce mois on commence le plus souvent à greffer en fente et à œil poussant.

AVRIL. — Germinal — germination.

Un grand agronome a dit que le cultivateur serait riche s'il savait utiliser tout ce qu'il laisse perdre. — Une poignée de paille donne deux poignées de fumier qui donneront une poignée de grain.



Les jours croissent de 57 minutes le matin et de 43 minutes le soir.

D. Q. le 6. N. L. le 15. P. Q. le 20. P. L. le 28.

1	J.	S. Hugues, évêq.
2	V.	<i>Vendredi-Saint.</i>
3	S.	S. Richard.
4	D.	PAQUES.
5	L.	S. Ambroise.
6	M.	Se Prudence.
7	M.	S. Guillaume.
8	J.	S. Edeze.
9	V.	Se Vaudru, abbess.
10	S.	S. Macaire.
11	D.	<i>Quasimodo.</i>
12	L.	S. Jules.
13	M.	S. Justin.
14	M.	S. Tiburce.
15	J.	Se Anastasie.
16	V.	S. Fructueux.
17	S.	S. Anicet, pape.
18	D.	S. Parfait, pr. et mar.
19	L.	S. Léon, pape.
20	M.	S. Hildegunde.
21	M.	S. Anselme.
22	J.	Se Opportune.
23	V.	S. George, martyr.
24	S.	Se Beuve.
25	D.	S. Marc, évangéliste
26	L.	S. Clet, pape.
27	M.	S. Théophile, évêq.
28	M.	S. Vital, martyr.
29	J.	S. Robert, abbé.
30	V.	S. Eutrope, év. et m

Travaux.

Le quatrième mois de l'année, celui où la nature commence à se renouveler, celui par conséquent, où le cultivateur a le plus besoin d'activité.

C'est dans ce mois que celui qui exploite un domaine rural doit faire saillir ses juments, ses anesses, ses brebis qu'il veut faire porter deux fois; qu'il finit de semer ses blés de printemps, ses avoines, ses orges qui n'ont pas pu l'être dans le mois précédent; qu'il commence à semer son maïs, son panais, son sainfoin, son trèfle; qu'il fait échardonner ses champs, retirer l'eau de ses prairies, et empêche ses bestiaux d'en approcher; qu'il met couver ses poules, ses dindons et ceux de ses oies et de ses canards qui n'ont pas couvé plus tôt.

On coupe entre deux terres les grandes plantes qui peuvent nuire aux prairies; on répand le plâtre cuit et en poudre sur les feuilles des trèfles, des luzernes et des suinstoins, la suite sur les vieilles prairies naturelles. Les luzernes et les trèfles en bonne exposition se coupent déjà, ainsi que les camélines. Il en est de même des seigles semées pour fourrage.

C'est pendant ce mois qu'on sème les dernières planches de carottes, d'oignons, de radis, de raves, de pois hâtifs, de fèves de marais; qu'on commence à semer le céleri, le cardon, le potiron, le pourpier, la poirée, la chicorée et l'escarole, le persil, les haricots hâtifs, les salsifis, les betteraves, les épinards; qu'on repique les choux de Milan, et autres de seconde saison; les laitues d'été, les choux-fleurs tendres, les chifferons d'artichauts, les asperges, etc.

C'est aussi alors qu'on sème ou plante la plupart des fleurs, qu'on éclate les touffes de plantes vivaces pour les multiplier; qu'on sème les graines des arbres fruitiers conservés en jauge, principalement les amandes, les noix, et toutes celles des arbres forestiers qu'on n'a pas mises en terre en automne.

M A I. — Floréal — mois des fleurs.

Pour récolter il faut semer.

Fais d'ine des prés, seme-moins et fume mieux.

Le n'est pas ce qu'on sème, c'est ce qu'on fume qui produit.



Les jours croissent de 38 minutes le matin et de 39 minutes le soir.

D Q le 6. N. L. le 13. P. Q. le 19. P. L. le 27.

1	S.	SS. Jacq. et Philippe.
2	D.	S. Athanase.
3	L.	Inv. S ^c Croix.
4	M.	S ^c Monique.
5	M.	Conv. S. Aug.
6	J.	S. Jean P. L.
7	V.	S. Stanislas.
8	S.	S. Désire, eveque.
9	D.	S. Grégoire de Naz.
10	L.	Rogations.
11	M.	S. Manert.
12	M.	S. Panerace.
15	J.	ASCENSION.
14	V.	S. Boniface.
15	S.	S ^c Dymphne
16	D.	S. Honoré.
17	L.	S. Pascal.
18	M.	S. Venance.
19	M.	S. Yves.
20	J.	S. Bernardin.
21	V.	S. Hospice.
22	S.	S ^c Julie. Vig. Jeûn.
25	D.	PENTECOTE.
24	L.	S. Donatien, martyr
25	M.	S. Urbain.
26	M.	S. Philippe de N. Q.-T.
27	J.	S. Hildevert, evq.
28	V.	S. Germain.
29	S.	S. Maximin, évêque
30	D.	TRINITÉ.
31	L.	S ^c Pétronille

Travaux.

C'est pendant ce mois que la nature achève de développer son action, que la plupart des plantes fleurissent, qu'on convient à se fixer sur les espérances que peut donner la généralité des récoltes.

On commence alors les premiers labours dans les pays où l'on suit encore le système des jachères. On châtre les veaux, on tond les brebis, on achève les arçrages des champs, on sème les chanvres, les pois, les haricots et les fèves de plein champ; dans les grandes exploitations rurales, on veille sur les ruches qui sont dans le cas de donner des essaims.

Dans les jardins, on sème encore de tous les articles qu'on avait semés en avril, afin ou de remplacer ce que les gelées tardives auraient pu faire périr, ou de se procurer une jouissance plus longue des mêmes plantes. C'est alors que se fait le grand semis des haricots, des concombres, des cornichons; le repiquage des citrouilles, des patrons, des melons, des choux-fleurs, des choux hâtifs, de la plupart des fleurs semées sur couche ou contre des abris, qu'on arrête les pois et les fèves de printemps qui commencent à fleurir; qu'on sarelle et bine tout ce qui réclame ce soin.

Comme beaucoup de plantes d'agrément entrent en fleur à cette époque, il faut que les jardins soient bien soignés.

Les arbres en espalier demandent à être de temps en temps visités, tant pour donner forcément une direction convenable aux bourgeons qui poussent derrière ou devant les mères branches, et dont on a besoin pour regarnir les vides, que pour les débarrasser des chenilles, des cochenilles et des pucerons qui les dévorent. On taille à la même époque les figuiers et les orangers.

On donne les étalons aux juments et aux ânesses.

On sèvre les agneaux nés avant janvier.

Le cheu pour écorcer se coupe alors.

Les abeilles essaient généralement dans ce mois, et c'est dès son commencement qu'il faut s'occuper de faire des essaims artificiels.

JUIN. — Prairial — mois des prairies.

On peut à la première vue juger de l'industrie, du degré de l'intelligence d'un cultivateur par les soins qu'il donne à son tas de fumier. Sans fumer, pas de récoltes.



Les jours croissent de 3 minutes le matin dans le mois, et de 7 minutes jusqu'au 9 le soir. Ils décroissent de 3 min. du 12 au 30 le soir.

D. Q. le 4. N. L. le 11. P. Q. le 18. P. L. le 26.

1	M.	S. Pamphile.
2	M.	S. Eugène.
5	J.	FÈRE-DIEU.
4	V.	S. Optat, évêque.
5	S.	S. Boniface.
6	D.	S. Norbert.
7	L.	S. Lié.
8	M.	S. Médard, évêque.
9	M.	S. Vincent.
10	J.	S. Landry, évêque.
11	V.	S. Barnabé.
12	S.	S. Basilide.
13	D.	S. Antoine de P.
14	L.	S. Basile.
15	M.	S. Modeste.
16	M.	S. Fargeau, évêque.
17	J.	S. Avit.
18	V.	S. Amand.
19	S.	S. Gervais, S. Protais
20	D.	S. Silvére.
21	L.	S. Louis de Gonzague
22	M.	S. Paulin, évêque.
25	M.	S. Lanfranc.
24	J.	Nat. S. Jean-Baptiste.
25	V.	S. Pro-per.
26	S.	S. Baboëin.
27	D.	S. Crescent.
28	L.	S. Irénée.
29	M.	SS. Pierre et Paul, ap.
30	M.	Conv. de S. Paul.

Travaux.

Ce mois est le dernier du printemps, celui pendant lequel le laboureur donne la seconde façon à ses jachères, fauche ses prés, arrache ses lins, veille sur ses lils, qui commencent à pencher leur tête, sème ses navettes d'hiver, ses raves, etc.

Dans les jardins on peut encore semer à l'ombre, en arrosant souvent, des épinards, des raves, des radis, des chicorees, et tous les pois et les haricots de la dernière saison; alors encore on repique les poireaux, la ciboule, le cardon, le relori, l'escarole, les fleurs annuelles d'automne: on commence à récolter les graines.

Les arrosements sont toujours indispensables dans ce mois pour les semis et les repiquages, et souvent même pour tous les jardins, parce que le soleil a beaucoup de force et que les pluies ne sont pas aussi communes que dans les mois précédents. Les sarclages et les binages se continuent.

Pendant ce mois, on marcotte plusieurs arbustes d'agrément, et quelques fleurs qui, comme l'œillet, en sont susceptibles.

On fait des boutures des plantes vivaces à fleurs, telles que phlox campanules, etc.

Beaucoup de pépiniéristes repiquent, dès la fin de ce mois, les plants d'arbres verts de l'année.

L'effbourgeonnement et les palissages des arbres fruitiers en espalier ont ordinairement lieu dans le courant de ce mois; mais il est le plus souvent mieux de les commencer avec le mois suivant. Il en est de même de l'effbourgeonnement des arbres greffés et de ceux qui ont été rabattus dans les pépinières.

Les cerises et autres fruits rouges sont déjà communs au milieu de ce mois.

Alors on commence à couper les orges d'hiver, quelquefois même les seiges.

On fauche la première repousse des luzernes. C'est le moment de nettoyer les granges pour recevoir les récoltes.

Dans beaucoup de lieux, les moutons se toisent pendant le cours de ce mois.

Les travaux de la houblonnière sont alors très-actifs.

JUILLET. — Messidor — mois des moissons.

La terre s'épuise par les mêmes cultures; les mauvaises herbes prennent le dessus, et tu n'as que de petits épis. — Les beaux épis font les belles récoltes.



Les jours décroissent de 54 minutes le matin et de 28 minutes le soir.

D. Q. le 4. N. L. le 10. P. Q.
le 17. P. L. le 26.

1	J.	S. Rombaut, évêq.
2	V.	Vis. de la Vierge.
3	S.	S. Anatole, évêque.
4	D.	Tr. S. Martin.
5	L.	Se Zoé, martyre.
6	M.	S. Isaïe, prophète.
7	M.	Se Aubierge, abbesse.
8	J.	Se Elisabeth.
9	V.	S. Cyrille.
10	S.	Se Amelberge.
11	D.	Transl. de S. Benoit.
12	L.	S. Jean Gualbert.
13	M.	S. Turial, évêque.
14	M.	S. Bonaventure.
15	J.	S. Henri, empereur.
16	V.	S. Eustache, évêque.
17	S.	S. Alexis.
18	D.	S. Sacrement de Mir.
19	L.	S. Vincent de Paul.
20	M.	Se Marguerite.
21	M.	S. Victor, martyr.
22	J.	Se Marie-Madeleine.
25	V.	S. Apollinaire.
24	S.	<i>Jours caniculaires.</i>
25	D.	S. Jacques le maj.
26	L.	Se Anne.
27	M.	S. Pantaléon, martyr.
28	M.	S. Nazaire.
29	J.	S. Marthe.
30	V.	S. Rufin, martyr.
31	S.	S. Ignace de Loyola.

Travaux.

Dans ce mois, le soleil arrivé au terme de sa course, commence déjà à descendre; mais il n'en dispense pas moins ses feux; aussi est-ce la sécheresse que les cultivateurs doivent le plus redouter pendant sa durée. Des irrigations sont alors nécessaires aux prés dont on veut obtenir une seconde récolte, et des arrosements aux jardins.

Les fermiers font couvrir leurs vaches pendant ce mois, tondre leurs agneaux, vendre leurs moutons, leurs poulains, leurs veaux; coupent leurs seigles, leurs orges, leurs bles et leurs avoines.

Les jardiniers continuent de semer des raves, des radis, des épinards, des laitues, des oignons, des choux hâtifs pour l'arrière-saison, etc.; ils sarclent et binent au besoin les oignons arrachés le mois précédent et à replanter au milieu et vers la fin.

On rempote les auricules, les œillets, etc. On batte pendant ce mois la plupart des plantes qui ont besoin de l'étre.

Les pieds de chanvre mâle s'arrachent et se mettent de suite au rouissage.

C'est pendant ce mois qu'on fait la plus grande partie des greffes dites à œil dormant.

L'ébourgeonnement et le palissage des arbres fruitiers se continuent encore pendant ce mois; on retranche à ces mêmes arbres les fruits mal venants ou surabondants.

On ne doit pas négliger la recherche des limaçons et des escargots; il faut faire une guerre à outrance aux lerois, mulots, taupes, etc.

La première coupe se fait dans les prairies basses, et la seconde dans les prairies hautes.

On commence à récolter les pommes de terre hâtives et le miel des ruches.

Les fruits d'été commencent à devenir communs dans le courant de ce mois; il faut penser à les cueillir et à en tirer le meilleur parti possible.

Ce mois est celui des orages, qui causent souvent de si grandes pertes aux cultivateurs.

AOUT. — Thermidor — mois des chaleurs.

Cultive de tout, parce que tout ne manque jamais à la fois. Nourris des bestiaux de plusieurs espèces; si l'une ne se vend pas, l'autre te fera de l'argent.



Les jours décroissent de 42 minutes le matin et de 52 minutes le soir.

D. Q. le 2. N. I. le 9. P. Q. le 16. P. L. le 24. D. Q. le 31.

1	D.	S. Pierre-ès-Liens.
2	L.	S. Etienne, pape.
3	M.	Inv. S. Etienne.
4	M.	S. Dominique.
5	J.	N.-D.-aux-Neiges.
6	V.	Transf. de N. S.
7	S.	S. Gaëtan.
8	D.	S. Justin, martyr.
9	L.	S. Romain.
10	M.	S. Laurent.
11	M.	S. Gery, évêque.
12	J.	Se Claire, vierge.
13	V.	S. Hippolyte.
14	S.	S. Eusebe, <i>Jeûne</i> .
15	D.	Assomption.
16	L.	S. Roch, conf.
17	M.	S. Mamnès.
18	M.	Se Hélène.
19	J.	S. Louis, évêque.
20	V.	S. Bernard, abbé.
21	S.	Se Jeanne, Fr. de Ch.
22	D.	S. Symphorien.
23	L.	S. Sidoine.
24	M.	S. Barthélemy.
25	M.	S. Louis, roi
26	J.	<i>Fin des J. Canicul.</i>
27	V.	S. Césaire.
28	S.	S. Augustin.
29	D.	Décoll. de S. J. Bapt
30	L.	Se Rose, vierge
31	M.	Se Isabelle.

TRAVAUX.

Ce mois est celui où se complètent les moissons. C'est pendant sa durée qu'on charrie le fumier sur les terres destinées à porter du blé, qu'on donne le troisième labour à ces terres, qu'on bat le seigle pour les semences, qu'on arrache le chinva, femelle, etc., etc.

Pendant le mois d'aout, on sème encore beaucoup de légumes, tels que des haricots et des pois pour l'automne; des carottes, des panais, des oignons, des laitues, des choux qui restent en terre tout l'hiver pour le printemps.

On lie la chicorée et les escaroles pour les faire blanchir. On continue de cueillir les graines qui mûrissent successivement. Les sarclages, les binages et les arrosements ne doivent pas être négligés. Les plates-bandes des parterres sont labourées et replantées en fleurs annuelles d'automne. Les millets sont alors dans toute leur splendeur.

On continue à recueillir les fruits d'été.

Il faut alors labourer les terres dont on veut enterrer la seconde coupe, pour semer dessus du blé ou autres grains d'hiver.

A cette époque, la sève est comme suspendue dans les arbres. Leurs bourgeons se durcissent, s'aoutent, comme disent les jardiniers, et leurs boutons se perfectionnent. Ceux de ces arbres qui conservent un peu de sève peuvent encore se greffer à écusson à œil dormant. On continue d'ébourgeonner et de lier la vigne, de palissader les espaliers, lorsqu'on n'a pas terminé ces opérations. Il faut visiter les greffes du mois précédent, et les dessécher si elles sont étranglées par la laine qui les assujettit.

Ce mois est peut-être le plus favorable de tous pour la transplantation des arbres résineux; mais on l'ignore généralement.

Souvent, lorsqu'il pleut pendant ce mois, la seconde sève se développe. C'est à la fin de cette seconde sève qu'on élague, dans les pépinières, les arbres qui doivent en sortir l'hiver suivant, et qu'on devrait en général élagger tous les arbres qu'on soumet à cette opération.

SEPTEMBRE. — Fructidor — mois des fruits.

Les pies sont à la terre ce que la nourriture est à l'homme : si elle est épuisée, ils la fortifient; si elle est lasse, ils la renouvellent; si les mauvaises herbes la tuent, ils l'arrachent.



TRAVAUX.

Les jours décroissent de 35 minute le matin et de 61 minutes le soir.

N. L. le 7. P. Q. le 13. P. I. le 25. D. Q. le 30.

1	M.	S. Gilles.
2	J.	S. Etienne, roi.
3	V.	S. Remacle, évêque.
4	S.	S ^e Rosalie.
5	D.	S. Bertin, abbé.
6	L.	S. Eleuthere.
7	M.	S ^e Reine, vierge.
8	M.	Nat. de la Vierge.
9	J.	S. Omer, évêque.
10	V.	S. Nicolas Tolent.
11	S.	S. Hyacinthe.
12	D.	S. Guidon.
13	L.	S. Maurille.
14	M.	Exalt. S ^e Croix.
15	M.	S. Nicomède. Q.-T.
16	J.	S ^e Euphémie.
17	V.	S. Lambert.
18	S.	S. Thomas de Vill.
19	D.	S ^e Constance.
20	L.	S. Eustache.
21	M.	S. Mathieu, apôtre.
22	M.	S. Maurice.
23	J.	S ^e Thècle.
24	V.	S. Andoche, pr. et m.
25	S.	S. Firmin, évêque.
26	D.	S ^e Justine.
27	L.	S. Come, S. Damien.
28	M.	S. Wenceslas.
29	M.	S. Michel, arch.
30	J.	S. Jérôme.

En septembre, la terre commence à se dépouiller de sa verdure. Des pluies souvent abondantes semblent d'abord ranimer la végétation. La seconde sève, celle qui doit véguster dans les racines les principes de leur accroissement, finit de se développer pendant la durée; de là le nom de *pousse de septembre* qu'elle porte dans divers lieux. C'est ordinairement alors qu'on achève de cueillir tous les fruits dits d'automne et l'esque tous ceux d'hiver.

Le laboureur proprement dit sème ses seigles, donne la dernière façon à ses jachères, coupe ses regain, etc.

Dans les jardins, on continue à faire quelques semis de ceux indiqués comme appartenant au mois d'août. On rapique, à de bonnes expositions, le produit des semis du mois de juin pour avoir des légumes le plus tard possible dans l'hiver, ou le plus tôt possible après les gelées. Les choux-fleurs surtout sont l'objet des soins du jardinier. A cette époque, on butte le celeri, on lie les cardons, la chicorée, pour la consommation de l'hiver.

Il faut visiter les greffes faites pendant les deux derniers mois et desserrer la laine de celles qui s'étranglent.

Les trous pour les plantations des arbres pendant l'hiver se font ordinairement dans ce mois.

C'est pendant sa durée qu'on bat les froments destinés à la semence, et qu'on commence à extraire l'huile des graines.

Les vieilles couches se détruisent vers la fin de ce mois. A la même époque, on encense les orangers, on change de terre toutes les plantes cultivées dans des pots; on commence même à planter les arbres qui se dépouillent les premiers de leurs feuilles.

OCTOBRE. — Vendémiaire — vendanges.

Sans bétail on ne fait rien qui vaille; on n'a ni gram, ni foin, ni paille.
Le bétail est l'âme de la ferme : le bon nourrisseur vaut le bon labourer.



Les jours décroissent de 47 minutes le matin et de 58 minutes le soir.

N. L. le 7. P. Q. le 13. P. L.
le 22. D. Q. le 29.

1	V.	S. Remi, évêque.
2	S.	SS Angès gardiens.
3	D.	S. Gérard, abbé.
4	L.	S. François d'Ass.
5	M.	Se Aure, vierge.
6	M.	S. Bruno, iust.
7	J.	S. Marc, pape.
8	V.	Se Brigitte.
9	S.	S. Denis, évêque.
10	D.	S. François de Borgia
11	L.	S. Gomma.
12	M.	S. Wilfrid.
13	M.	S. Edouard, roi.
14	J.	S. Caliste, pape
15	V.	Se Thérèse.
16	S.	S. Gal, abbé.
17	D.	Se Hedwige.
18	L.	S. Luc, évangéliste.
19	M.	S. Savinica.
20	M.	S. Caprais.
21	J.	Se Ursule.
22	V.	S. Mellon, évêque.
23	S.	S. Hilarion, évêque.
24	D.	S. Raphaël, archange
25	L.	SS. Crépin et Crép.
26	M.	S. Evariste.
27	M.	S. Frumence.
28	J.	S. Simon et S. Jude, a.
29	V.	S. Narcisse.
30	S.	S. Lucain, Jeune.
31	D.	S. Quentin.

TRAVAUX.

Pendant ce mois, qui est le premier de l'automne, on achève de dépouiller les arbres de leurs fruits. Après quoi il semble que le cultivateur n'a plus qu'à se reposer; mais il n'a pas terminé ses travaux, il s'en présente de nouveaux, aussi importants, aussi pressés. Ainsi, après ses récoltes, je dirai même pendant ses récoltes, il faut qu'il donne la dernière façon à ses jachères, qu'il sème le froment, l'orge carree, etc. Il faut qu'il plante ses arbres fruitiers et autres dans les terres sèches, réservant pour la fin de l'hiver la mise en place de ceux qui sont destinés à des sols humides; qu'il donne le dernier ratissage à ses allées de jardin, le dernier nettoyage à ses gazons. Il faut aussi se précautionner de fougère ou de feuilles sèches, ou enfin de paille pour couvrir ses artichauts, ses semis d'hiver, etc., aussitôt que les gelées seront à craindre.

Dans les pépinières, on taille en crochet et on arrête à 4 metre 95 cent. ou 2 mètres 60 cent. (6 ou 8 pieds), afin de leur faire prendre du corps, la croissance des arbres qui ont encore une année à y rester.

Comme, aussitôt que la feuille est tombée, on peut tailler le poirier et le pommier, les jardiniers actifs profitent des beaux jours qui se montrent ordinairement à la fin de ce mois pour faire cette opération.

Les labours d'hiver dans les jardins et les pépinières commencent aussi dans ce mois.

On continue à faire les huiles de graines, on commence à tailler le chanvre, à égruger le lin.

Les brebis sont mieux nourries pour l'avantage des agneaux qu'elles portent.

Les travaux de l'intérieur deviennent alors très-multipliés et exigent toute la surveillance possible.

Le beurre et les fromages de ce mois sont d'une bonne qualité et d'une bonne conservation.

NOVEMBRE. — Brumaire mois des brumes.

Tu n'as pas d'argent pour avoir du bétail... Achete des petits veaux, des petits agneaux. Bien nourris, ils profiteront plus dans un an que dans deux, mal soignés.



Les jours décroissent de 45 minutes le matin et de 54 minutes le soir.

N. L. le 5. P. Q. le 13. P. L. le 21. D. Q. le 27.

TRAVAUX.

1	L.	TOUSSAINT.
2	M.	Les Trépassés.
3	M.	S. Hubert.
4	J.	S. Charles.
5	V.	Se Bertille.
6	S.	S. Léonard.
7	D.	S. Willebrod.
8	L.	S. Godefroy, évêque.
9	M.	S. Mathurin.
10	M.	S. André Avellin.
11	J.	S. Martin, évêque
12	V.	S. René.
13	S.	S. Brice, évêque.
14	D.	S. Bertrand.
15	L.	S. Eugene.
16	M.	S. Edme.
17	M.	S. Agnan, évêque.
18	J.	S. Odon.
19	V.	Se Elisabeth.
20	S.	S. Edmond.
21	D.	Présent. Se Vierge.
22	L.	Se Cécile.
23	M.	S. Clément.
24	M.	S. Séverin.
25	J.	Se Catherine.
26	V.	Se Geneviève des ar.
27	S.	S. Achaire, évêque.
28	D.	Avant.
29	L.	S. Vital.
30	M.	S. André.

En novembre, la nature achève de se dépouiller de sa verdure. On commence à couper les bois, on finit les semailles d'automne. On plante les arbres, la vigne. On pêche les étangs qu'il est possible de remplir d'eau en peu de jours.

Il se trouve encore quelques légumes dans les jardins, mais on n'en sème plus que sur couche ou à des abris, et le nombre en est petit : ce sont des radis, de la salade, du persil, etc.

C'est alors qu'il faut butter les artichauts pour les garantir de la gelée; transporter dans la serre à légumes les panais, carottes, navets, cordons, betteraves, pommes de terre, choux-fleurs et autres articles qu'on doit craindre de laisser exposés aux gelées; nettoyer enfin le jardin de toutes les plantes inutiles, lui donner le premier labour général. On achève de tailler les poiriers, les pommiers, les grosseilliers, les framboisiers, et d'émonder les arbres de toute espèce.

On continue de planter les oignons, les bulbes des fleurs, de ratisser les allées.

Dans ce mois, les agneaux naissent et exigent des soins, ainsi que leurs mères.

Les cochons se tuent le plus avantageusement pour les provisions d'hiver.

Les bœufs de réforme se vendent.

On fait l'huile de noix et de faine à l'époque de la récolte des glands.

Les feuilles sèches se ramassent pour couvrir les plantes susceptibles de geler.

DÉCEMBRE. — Frimaire — mois des frimas.

L'argent vient clopin-clopat et fuit en galopant.

Femme économe est un trésor ; femme alerte vaut son pesant d'or.



Les jours décroissent de 22 minutes le matin dans le mois et de 5 minutes le soir jusqu'au 9. Ils croissent le soir de 40 m. du 16 au 31.

N. L. le 5. P. Q. le 15. P. L. le 20. D. Q. le 27.

Travaux.

Ce mois, le dernier de l'année, a des jours extrêmement courts. Ordinairement, les fortes gelées continuent pendant sa durée, et l'on ne peut plus labourer la terre.

C'est le moment d'accélérer le battage du grain, de marnier les terres, de conduire les matériaux pour la bâtisse, le bois pour le chauffage, de faire nettoyer les cours, les fossés, les égouts des champs, de réparer les chemins vicinaux, couper les saules, tailler les haies, tuer et saler les cochons, envoyer vendre les diodes, les oies, les canards, etc.

Les productions du potager, pendant ce mois, sont toutes dues à l'art. Ce n'est qu'à l'aide des couches, des chassis et des autres abris, qu'on peut se procurer quelques légumes de primeur et des fournitures de salade.

Les artichauts, le céleri, les scorsonères, les salsifis, les choux, les carottes et autres légumes qu'on a laissés en pleine terre, doivent être recouverts de feuilles sèches, de fougère, de paille ou autres objets, soit pour empêcher les gels d'agir sur ceux d'entre eux qui les craignent, soit pour permettre d'arracher ou de cueillir les autres à volonté.

Cependant, si le temps est doux, on peut semer des petits pois hâtifs, labourer tout le terrain qui ne l'a pas encore été, achever d'émonder ou de tailler les arbres et arbustes. Dans le cas contraire, on nettoie les graines, on aiguise les tuteurs et on fabrique les paillasons.

Dans les pépinières, on continue les travaux du mois précédent. On arrache ou on plante, lorsque le temps est doux ; on couvre les jeunes semis de feuilles ou de fougère, si les gelées sont à craindre.

1	M.	S. Eloi.
2	J.	S. Silvain.
5	V.	S. François Xavier.
4	S.	Se Barbé.
5	D.	S. Sabas, abbé.
6	L.	S. Nicolas, évêque.
7	M.	S. Ambroise.
8	M.	La Conception.
9	J.	Se Léocadie.
10	V.	Se Valère, vierge.
11	S.	S. Damase, pape.
12	D.	S. Valery.
15	L.	Se Luce, v. m.
14	M.	S. Nicaise.
15	M.	S. Mesmin. Q.-T.
16	J.	Se Adélaïde.
17	V.	Se Begge.
18	S.	S. Gatien, évêque.
19	D.	S. Timothée.
20	L.	S. Philogone.
21	M.	S. Thomas, apôtre.
22	M.	S. Ischyriou.
25	J.	Se Victoire.
24	V.	S. Desphin. Jeûne.
25	S.	NOEL.
26	D.	S. Etienne.
27	L.	S. Jean, évêque.
28	M.	SS. Innocents.
29	M.	S. Thomas de Cant.
30	J.	Se Colombe.
31	V.	S. Sylvestre.

PRONOSTICS LES PLUS SURS.

1^o Beau temps.

SIGNES D'APRÈS LE BAROMÈTRE.

Le mercure s'élevant beaucoup, mais avec lenteur, indique assez généralement longue durée dans le beau temps. Quand il s'élève beaucoup et avec promptitude, il indique courte durée. Si l'on consulte, dans le premier cas, le thermomètre, on le verra monter, et l'hygromètre marchera vers l'extrême sécheresse.

D'APRÈS L'ATMOSPHÈRE.

Horizon sans nuages. — Aucun souffle de vent, ou vent du nord. — Éclairs près de l'horizon sans nuages. — Nuages semblant rouler sur les champs après la pluie.

D'APRÈS LES ANIMAUX.

Colonnes tourbillonnantes de moucheron, au coucher du soleil. — Chauves-souris plus nombreuses qu'à l'ordinaire et voletant très-tard. — Chant de corbeaux le matin. — Sorties des taupes de leurs trous. — La surface de la terre couverte, le matin, de fils d'araignée.

2^o Pluie.

SIGNES D'APRÈS LE BAROMÈTRE.

Si le mercure descend beaucoup et promptement, il annonce assez généralement une pluie de courte durée; s'il descend beaucoup et lentement, une pluie de longue durée. Le thermomètre, observé en même temps, s'abaisse, et l'hygromètre marche vers l'humidité extrême.

Nota Durant l'automne et l'hiver, une grande ascension du

mercure est souvent accompagnée de brouillards très-intenses, qui durent plusieurs jours.

D'APRÈS L'ATMOSPHÈRE.

Ciel moutonné annonce d'abord du vent, puis de la pluie. — Soleil rouge, à disque plus large qu'à l'ordinaire, sombre, quelquefois noirâtre. — Il en est de même de l'aspect de la lune et des étoiles. — Brouillards qui s'élèvent durant le beau temps, et se dissipent en laissant des nuages. — Après le vent, gelée blanche qui se dissipe en brouillard.

D'APRÈS LES ANIMAUX.

Abeilles s'écartant peu de la ruche, peu chargées, rentrant avec empressement. — Pigeons rentrant tard au colombier. — Hirondelles rasant la surface de la terre et des eaux. — Gazouillement des oiseaux ensemble, comme pour se rallier et s'appeler. — Coassement plus persistant des grenouilles. — Apparition de vers nombreux à la surface de la terre. — Rassemblement spontané des dindons et des bœufs. — Les moutons et les chèvres sautent et se querellent plus qu'à l'ordinaire.

D'APRÈS LES VÉGÉTAUX.

Le liseron des champs, le souci pluvial, le mouron des champs, etc., ferment leurs fleurs.

AUTRES REMARQUES.

La suie se détache et tombe dans les foyers. — L'eau des mares change de couleur: elle devient trouble, boueuse. — Le bois se gonfle, les cordes des instruments de musique se brisent. — Un cercle apparaît autour des lumières, etc., etc. — La pluie qui fume en tombant annonce qu'elle sera longue et abondante.

3^e Vent.

SIGNES D'APRÈS LE BAROMÈTRE.

Le mercure s'abaisse quand le vent souffle du sud et doit amener la pluie. Une dépression très-grande annonce vents violents, tempête.

Observation. Lorsque deux vents opposés règnent dans l'espace, la pluie, en général, suivra, si le vent du sud est inférieur; et le beau temps, si le vent du nord est le plus bas.

D'APRÈS L'ATMOSPHÈRE.

Nuages colorés à l'ouest. — Ciel moutonné. — Soleil tantôt pâle à son lever, à disque très-grand, tantôt paraissant creux, tantôt rouge de sang. — Bruits lointains très-distincts, son des cloches, des voitures, etc.

Les vents qui commencent à souffler de jour ont beaucoup plus de force et de durée que ceux qui commencent de nuit.

Changements fréquents de vent annoncent une bourrasque.

4° Orage.

SIGNES D'APRÈS LE BAROMÈTRE.

Inconstance du mercure, qui monte et surtout baisse beaucoup. Il s'élève précipitamment quand l'orage est près de sa fin.

D'APRÈS L'ATMOSPHÈRE.

Tonnerre du soir; étoiles sans clarté dans un ciel sans nuages. — Air étouffant. — Odeurs plus pénétrantes. — Vent du sud.

D'APRÈS LES ANIMAUX.

Mouches plus importunes et plus douloureuses que d'habitude. — Abeilles plus inquiètes et plus hostiles. — Canards voletant et se baignant.

AUTRES OBSERVATIONS.

Les personnes affectées de douleurs névralgiques, rhumatismales, de cors aux pieds, etc., éprouvent un surcroît de malaise.

5° Neige.

SIGNES D'APRÈS LE BAROMÈTRE.

Grande dépression du mercure.

D'APRÈS L'ATMOSPHÈRE.

Ciel moutonné en hiver. — Atmosphère humide et pesante. — Vents de l'ouest ou du sud.

6° Gelée.

D'APRÈS LE BAROMÈTRE.

Le mercure, par son ascension, annonce assez généralement le froid et la gelée.

D'APRÈS L'ASPECT DU CIEL.

Ciel brillant d'étoiles.

Observations. Braise plus ardente que de coutume. — La gelée qui commence par un vent d'est est de longue durée; par nord-est, est aussi longue et plus fâcheuse.

7° Dégel.

D'APRÈS LE BAROMÈTRE.

Le mercure descend.

D'APRÈS L'ATMOSPHÈRE.

Gros flocons de neige. — Craquement des glaces. — Blanchiment des murs. — Vent soufflant du sud ou très-changeant.

ORGANISATION AGRICOLE.

L'agriculture est placée dans les attributions du ministre de l'intérieur.

Ministre de l'intérieur : M. ROGIER (Ch.), G. O. ✠, ✠, Grand Croix de la Branche Ernestine de Saxe, Grand-Croix de l'ordre de l'Étoile polaire, Grand-Officier de l'ordre de la Légion d'honneur, membre de la Chambre des représentants.

DIVISION DE L'AGRICULTURE.

Directeur : M. BELLFROID (L.), ✠, officier de la Légion d'honneur.

Chef de bureau : M. RONNBERG (A.), ✠, chevalier de la Légion d'honneur.

ATTRIBUTION DES BUREAUX.

1^o Conseil supérieur d'agriculture ; 2^o Commissions provinciales d'agriculture ; 3^o Comices, Sociétés agricoles et horticoles ; 4^o Expositions et concours de produits agricoles, chevaux, bestiaux, etc. ; 5^o Écoles d'agriculture et d'horticulture ; 6^o Bourses pour l'étude des sciences agricoles à l'étranger ; 7^o École de médecine vétérinaire ; 8^o Jurys d'examen pour la médecine vétérinaire ; 9^o Service vétérinaire, nomination des médecins vétérinaires du gouvernement ; 10^o Haras de l'État ; 11^o Dépôts d'étalons, stations dans les provinces ; 12^o Amélioration de la race chevaline, expertises, règlements provinciaux ; 13^o Stud book ; 14^o Amélioration des races bovine, ovine, porcine ; 15^o Achat des reproducteurs à l'étranger ; 16^o Stations dans les provinces ; 17^o Règlements provinciaux, expertises ; 18^o Remises des peines encourues pour contravention aux règlements sur l'amélioration des races chevaline et bovine ; 19^o Vices rédhibitoires ; 20^o Exécution des lois et règlements sur les épizooties

et la police sanitaire ; 21° Remise des peines encourues pour contravention à ces lois et règlements ; 22° Indemnités pour bestiaux abattus ; 23° Acquisitions, aliénations, partages ayant pour objet les défrichements des propriétés rurales des communes et changements du mode de jouissance desdits biens ; 24° Exécution des lois relatives aux irrigations et aux défrichements ; 25° Travaux de défrichement et de boisement ; subsides aux communes ; 26° Service de la Campine ; agents et comités de reboisement ; 27° Colonisation à l'intérieur ; 28° Fonds de non-valeurs ; 29° Secours pour pertes par suite d'événements calamiteux ; 30° Subsistances mercuriales, foires et marchés ; 31° Encouragements divers à l'agriculture.

Service des Irrigations en Campine.

Le personnel de l'administration des défrichements de la Campine est chargé, sous l'autorité du ministre de l'intérieur :

1° *De l'étude, de la direction et de la surveillance des travaux de défrichement qu'il y a lieu d'entreprendre ou qui sont exécutés en Campine par les soins de l'Etat ou à son intervention ;*

2° *De l'examen des projets et de la haute surveillance des travaux concédés à l'industrie privée, ou exécutés par les soins des communes ;*

3° *De l'instruction, sous le rapport technique, des affaires relatives aux défrichements, à l'aliénation de bruyères communales, aux concessions de prises d'eau, au dessèchement de marais, au boisement, etc. ;*

4° *De la distribution des eaux destinées à l'irrigation des terrains des communes ou des particuliers ;*

5° *De la police des prises d'eau, des canaux d'irrigation, d'évacuation et de dessèchement dont la construction aura été autorisée par le département de l'intérieur ;*

6° *Du contrôle de l'exécution des conditions attachées aux autorisations de changement du mode de jouissance dont, depuis la loi du 25 mars 1847 ou en vertu de celle-ci, les terrains communaux incultes des provinces de Limbourg et d'Anvers sont l'objet.*

L'administration fournit aux particuliers, sans frais pour ceux-ci, tous les plans nécessaires pour l'exécution des travaux dont l'établissement exige l'intervention du gouvernement.

Les fonctionnaires ou employés de l'administration ne peuvent, sans une autorisation spéciale du ministre de l'intérieur, prêter leur concours à des particuliers, ni faire, dans un intérêt privé, des plans, des devis ou des projets quelconques

Ils ne peuvent recevoir des particuliers, pour avoir élaboré des projets, dirigé ou surveillé des travaux, en suite de l'autorisation du ministre de l'intérieur, que le remboursement des frais des opérations graphiques et de déplacement que les projets ou l'exécution des travaux leur occasionnent.

MAGIS (H.J.),  , ingénieur en chef des ponts et chaussées, directeur, à Hasselt.

KEELHOFF (J.), , ingénieur, chargé du service des irrigations en Campine, à Neerpelt.

BARBIER (J.), ingénieur, à Hasselt.

MEYNE (P.), ingénieur, à Hasselt.

Service du drainage.

Ce service a été institué pour mettre les propriétaires à même de faire exécuter les travaux de drainage nécessaires pour l'assainissement de leurs terres. Les agents du drainage sont chargés de diriger et de surveiller les travaux qui leur sont confiés par les propriétaires ou les cultivateurs. A cet effet, ceux-ci peuvent s'adresser, soit au ministre de l'intérieur, soit au directeur du service. Il n'est dû, par les propriétaires ou cultivateurs, aucune rémunération aux agents du drainage pour les soins qu'ils donnent à la direction de ces travaux. Les propriétaires ont, toutefois, à leur payer des frais de déplacement.

LECLERC (J.M.J.), , ingénieur des ponts et chaussées, directeur.

TOUSSAINT (J.), professeur diplômé d'agriculture, adjoint.

DEHEYN (J.B.), géomètre, adjoint.

Inspecteur général de l'agriculture et des chemins vicinaux.

BIDAUT (E.), O.  , ingénieur en chef des mines, à Bruxelles.

Inspecteur général du service sanitaire civil et vétérinaire.

Le docteur SAUVAGEUR (D), , commandeur de l'ordre de la Couronne de chêne, à Bruxelles

Haras de l'État.

Le haras de l'État est composé d'étalons dont le nombre est déterminé d'après les besoins, par le ministre de l'intérieur.

Il ne peut toutefois y en avoir plus de cinquante.

Les étalons sont envoyés, tous les ans, en station dans les provinces.

Le ministre de l'intérieur arrête le nombre, l'emplacement et la composition des stations, après avoir pris l'avis des députations permanentes des conseils provinciaux et des commissions d'agriculture.

Il fixe de même la rétribution que les gardes étalons peuvent être autorisés à percevoir pour prix de la saillie : ce prix toutefois ne peut être moins de cinq francs.

Lorsque les besoins du service le permettent, les étalons peuvent être placés en station permanente chez des éleveurs. Les conditions sont déterminées par le ministre de l'intérieur.

Les jumants ne sont admises à la saillie qu'après qu'un médecin vétérinaire du gouvernement ou une personne spécialement désignée à cet effet a constaté qu'elles sont saines et propres à une bonne reproduction.

INSPECTEUR GÉNÉRAL.

Marnix (comte O. L. de), , à Bruxelles.

INSPECTEURS PROVINCIAUX.

Anvers : Dubois (J.), à Anvers.

Brabant : Vanvolden (baron G.), à Bruxelles.

Flandre occidentale : Peers (baron E.), , à Oostcamp.

Flandre orientale : Spitaels, à Onkerzeel.

Hainaut : Duroy de Blicquy (A.), , à Blicquy.

Liège : Oultremont de Warfusée (comte T. D'), à Liège.

Limbourg : De Pittteurs (C.), à Orlange.

Luxembourg : Huart (baron A. H. V. d'), , à Villemout.

Namur : De Montpellier (A.), , à Arbres.

DIRECTEUR DU HARAS

Deby (N. J.), , à Gembloux.

MÉDECIN VÉTÉRINAIRE

Rousselle (J. B.), à Gembloux.

AGENT COMPTABLE

Geuens (J. B.), à Gembloux.

Comités et agents de boisement.

Legislation. — Arrêtés royaux des 20 mars, 12 avril 1848 et 8 décembre 1856; — Arrêté ministériel du 15 décembre 1856.

Les comités de boisement sont chargés d'arrêter et de proposer les mesures les plus convenables à prendre, pour arriver promptement au boisement des terrains communaux incultes qui ne peuvent recevoir autrement d'autre destination.

Les membres de ces comités sont nommés par le ministre de l'intérieur et choisis parmi les personnes ayant des connaissances spéciales en matière forestière

COMITÉ DE LA PROVINCE D'ANVERS.

Président : Dierck (baron), , à Anvers.

Membres : De Bossehaert (L.), à Anvers; De Genty, à Anvers; De Coppens (baron), à Ghelst; Losson, à Anvers; Lambrechts, à Heyst-op-den-Berg.

COMITÉ DE LA PROVINCE DE LIÈGE.

Président : N...

Membres : Neef (A.), conseiller provincial; Grisard (L.); Chefnay-Demet; Zoude (D.), , conseiller provincial; Lion, à Limbourg, sous-inspecteur provincial.

COMITÉ DE LA PROVINCE DE LIMBOURG.

Président : Lejeune, inspecteur du cadastre, à Hasselt.

Membres : Teuwens, à Hasselt; Loos, à Peer; Magis, , à Hasselt; Clercx, à Achel; Leroy, à Brée; Verkoyen, à Petit-Brogeel.

COMITÉ DE LA PROVINCE DE NAMUR.

Président : Van Eyll (...).

Membres : Poncllet (H.), conseiller provincial; Sizaire; Mohimout-Bivort, , à Namur; Lefort (...), à Namur; De Philippart, (F.), à Namur.

AGENTS DANS LA PROVINCE DE LUXEMBOURG.

Le service du boisement et du défrichement des terrains incultes de la province de Luxembourg est réparti de la manière suivante entre les divers agents de l'administration forestière de cette province, savoir :

INSPECTION D'ARLON : Lion (...), inspecteur.

Cantons d'Arlon, de Messancy et de Virton : Gerden (J.N.), garde général à Châtillon.

Canton de Florenville : Guerrier (C.J.A.C.), garde général à Florenville.

Cantons d'Étalle et de Flavilliers : Bailly (F.), garde général à Halbay-la-Vieille.

Canton de Neufchâteau : Withamer (J.B.), sous-inspecteur de Neufchâteau.

Cantons de Bouillon et de Paliseul : Delisse (F.), garde général à Bouillon.

INSPECTION DE MARCHE : Vanderstraeten (baron A.), inspecteur.

Cantons de Marche, Durbuy, Wellin, Erezée : Goor (E.A.J.), garde général à Marche.

Cantons de la Roche, de Vielsalm, de Houffalize et une partie du canton d'Erezée : Delvaux (...), garde général à La Roche.

Canton de Nassogne : Ziane (F.), garde général à Nassogne.

Cantons de Saint-Hubert, de Sibret, de Bastogne et une partie du canton de Wellin : Trouet (J.), garde général à Saint-Hubert.

DISTRICTS AGRICOLES.

Les neuf provinces du royaume sont divisées en districts agricoles, ainsi qu'il suit :

Province d'Anvers.

ARRONDISSEMENT D'ANVERS.

- 1^{er} DIST. La ville et les cantons judiciaires d'Anvers et d'Eeckeren, moins les communes de Brasschaet, Cappelen et Schooten.
2^e » Les cantons judiciaires de Contich et Wilryck.
3^e » Le canton judiciaire de Brecht, plus les communes de Brasschaet, Cappelen et Schooten.
4^e » Le canton judiciaire de Santhoven.

ARRONDISSEMENT DE MALINES.

- 5^e DIST. Les cantons judiciaires de Malines et Puers.
6^e » Les cant. judic. de Lierre, Heyst-op-den-Berg et Duffel.

ARRONDISSEMENT DE TURNHOUT.

- 7^e DIST. Les cantons judiciaires de Turnhout et Hoogstracten.
8^e » Les cantons judiciaires d'Arendonck et Moll.
9^e » Les cantons judiciaires de Westerloo et Herenthals.

Province de Brabant.

ARRONDISSEMENT DE BRUXELLES.

- 1^{er} DIST. Les cantons judiciaires de Bruxelles et Auderlecht.
2^e » Les cant. judiciaires de Vilvorde et St.-Josse-ten-Noode.
3^e » Les cantons judiciaires d'Assche et Wolvcrthem.
4^e » Le canton judiciaire d'Ixelles.
5^e » Le canton judiciaire de Hal.
6^e » Le canton judiciaire de Lennik-Saint-Martin.

ARRONDISSEMENT DE LOUVAIN.

- 7^e DIST. Les cantons judiciaires de la ville de Louvain
8^e » Les cantons judiciaires de Haccht et d'Aerschot.
9^e » Le canton judiciaire de Diest.
10^e » Les cantons judiciaires de Léau et Glabbeek.
11^e » Le canton judiciaire de Tirlemont.

ARRONDISSEMENT DE NIVELLES.

- 12^e DIST. Le canton judiciaire de Nivelles.
 13^e " Le canton judiciaire de Genappe.
 14^e " Le canton judiciaire de Wavre.
 15^e " Le canton judiciaire de Perwez.
 16^e " Le canton judiciaire de Jodoigne.

Province de la Flandre occidentale.

ARRONDISSEMENT DE BRUGES.

- 1^{er} DIST. Les cantons de milice de Bruges, Dudzele et St.-Pierre.
 2^e " Les cantons de milice d'Oedelem, Lophem et Thourout.

ARRONDISSEMENT D'OSTENDE.

- 3^e DIST. Les cantons de milice d'Ostende, Ghisteltes et Snaeskerke.

ARRONDISSEMENT DE DIXMIDE.

- 4^e DIST. Les cantons de milice de Dixmude, Coucklaere, Woumen et Loo.

ARRONDISSEMENT DE FURNES.

- 5^e DIST. Les cantons de milice de Furnes, Hoogstaede et Nieuport.

ARRONDISSEMENT D'YPRES.

- 6^e DIST. Les cantons de milice d'Ypres, Poperinghe, Proven, Elverdinghe et Langmaraq.
 7^e " Les cantons de milice de Ghelvelt, Neuve-Église, War-neton et Wervicq.

ARRONDISSEMENT DE COURTRAI.

- 8^e DIST. Les cantons de milice de Courtrai, Moorseele, Wevelghem, Mouseron, Belleghem, Dottignics et Harlebeke
 9^e " Les cantons de milice d'Avelghem, Anseghem, Sweveghem et Dësselghem.

ARRONDISSEMENT DE THIELT.

- 10^e DIST. Les cantons de milice de Thielt, Wyngene, Pitthem, Den terghem, Meulebeke et Wacken.

ARRONDISSEMENT DE ROULERS.

- 11^e DIST. Les cantons de milice de Roulers, Ardoye, Lichtervelde et Hooglede.
 12^e " Les cantons de milice de Rumbeke, Ingelmunster, Iseghem et Dadizeele.

Province de la Flandre orientale.

ARRONDISSEMENT DE GAND.

- 1^{er} DIST. Le canton judiciaire de Gand.
 2^e " Les cantons judiciaires de Loochristy, Everghem et Waerschoot.

- 3^e DIST. Les cantons judiciaires d'Oosterzeele et Nazareth.
 4^e " Les cantons judiciaires de Nevele, Deynze et Somergem.

ARRONDISSEMENT D'ALOST.

- 5^e " Les cantons judiciaires d'Alost (nord et sud) et de Herzeele.
 6^e " Les cantons judiciaires de Ninove, Grammont et Sottegem

ARRONDISSEMENT D'AUDENARDE.

- 7^e DIST. La ville et le premier canton judiciaire d'Audenarde, les cantons judiciaires de Renaix et Cruyshautem.
 8^e " Le 2^e canton judiciaire d'Audenarde, les cantons judiciaires de Nederbrakel et Hoorebeke-Ste.-Marie.

ARRONDISSEMENT DE ST.-NICOLAS.

- 9^e DIST. Les cantons judiciaires de St.-Nicolas, Tamise, Lokeren Saint-Gilles-Waes et Beveren.

ARRONDISSEMENT DE TERMONDE.

- 10^e DIST. Les cantons judiciaires de Hamme, Termonde, Wetteren et Zele.
 11^e " Les cantons judiciaires d'Eecloo, Assenede et Caprycke.

Province de Hainaut.

ARRONDISSEMENT DE MONS.

- 1^{er} DIST. Les cantons judiciaires de Mons et Lens.
 2^e " Les cantons judiciaires de Dour, Boussu et Pâturages

ARRONDISSEMENT DE SOIGNIES.

- 5^e DIST. Les cantons judiciaires de Soignies et Rœulx.
 4^e " Les cantons judiciaires de Lessines et Enghien.

ARRONDISSEMENT D'ATH.

- 5^e DIST. Les cant. judiciaires d'Ath, de Chièvres et Quevaucamps.
 6^e " Les cantons judiciaires de Frasnès et Ellezelles.

ARRONDISSEMENT DE TOURNAI.

- 7^e DIST. Les cantons judiciaires de Tournai, Templeuve et Gelles.
 8^e " Les cantons judiciaires de Leuze, Péruwelz et Antoing.

ARRONDISSEMENT DE CHARLEROI.

- 9^e DIST. Les cantons judiciaires de Charleroi et Gosselies.
 10^e " Les cantons judiciaires de Fontaine-l'Évêque et Seneffe.

ARRONDISSEMENT DE THUIN.

- 11^e DIST. Les cantons judiciaires de Thuin et Binche.
 12^e " Les cantons judiciaires de Mcrbes-le-Château, Beaumont et Chimai.

Province de Liège.**ARRONDISSEMENT DE LIÈGE.**

- 1^{er} DIST. Le canton judiciaire de Liège.
 2^e » Le canton judiciaire de Seraing.
 3^e » Le canton judiciaire de Fexhe-lez-Slins.
 4^e » Le canton judiciaire de Hollogne-aux-Pierres.
 5^e » Les cantons judiciaires de Fléron et Louvegnéz.
 6^e » Le canton judiciaire de Dathem.

ARRONDISSEMENT DE WAREMME.

- 7^e DIST. Le canton judiciaire de Waremme.
 8^e » Le canton judiciaire d'Avennes.
 9^e » Le canton judiciaire de Landen.

ARRONDISSEMENT DE HUY.

- 10^e DIST. Le canton judiciaire de Bodegnée et la commune d'Amay.
 11^e » Les cantons judiciaires de Héron et de Huy, moins la commune d'Amay.
 12^e » Le canton judiciaire de Nandrin.
 13^e » Les cantons judiciaires de Stavlot et de Ferrières.

ARRONDISSEMENT DE VERVIERS.

- 14^e DIST. Les cantons judiciaires d'Aubel et Herve.
 15^e » Les cantons judiciaires de Verviers et Limbourg.
 16^e » Le canton judiciaire de Spa.

Province de Limbourg.**ARRONDISSEMENT DE HASSELT.**

- 1^{er} DIST. Le canton judiciaire de Hasselt.
 2^e » Le canton judiciaire de Herck-la-Ville.
 3^e » Le canton judiciaire de Beeringen.
 4^e » Le canton judiciaire de St.-Trond.

ARRONDISSEMENT DE TONGRES.

- 5^e DIST. Les cantons judiciaires de Tongres et Sichen-Sussen et Bolré.
 6^e » Le canton judiciaire de Looz.
 7^e » Le canton judiciaire de Mechelen.
 8^e » Le canton judiciaire de Bilsen.

ARRONDISSEMENT DE MAESEYCK.

- 9^e DIST. Le canton judiciaire de Brée.
 10^e » Les cantons judiciaires d'Achel et Peer.
 11^e » Le canton judiciaire de Maeseyck.

Province de Luxembourg.

ARRONDISSEMENT D'ARLON.

1^{er} DIST. Les cantons judiciaires d'Arlon et Messancy

ARRONDISSEMENT DE VIRTON.

2^e DIST. Le canton judiciaire de Virton.3^e " Le canton judiciaire de Florenville.4^e " Le canton judiciaire d'Étalle.

ARRONDISSEMENT DE MARCHÉ.

5^e DIST. Les cantons judiciaires de Marche et Nassogne.6^e " Le canton judiciaire de Durbuy.7^e " Le canton judiciaire d'Erezée.

ARRONDISSEMENT DE BASTOGNE.

8^e DIST. Le canton judiciaire de Laroche.9^e " Les cantons judiciaires de Bastogne et Sibret.10^e " Le canton judiciaire de Fauvillers.11^e " Les cantons judiciaires de Houffalize et Vielsalm

ARRONDISSEMENT DE NEUFCHÂTEAU.

12^e DIST. Les cantons judiciaires de Bouillon et Paliseul13^e " Le canton judiciaire de Neufchâteau.14^e " Le canton judiciaire de St.-Hubert.15^e " Le canton judiciaire de Wellin.**Province de Namur.**

ARRONDISSEMENT DE NAMUR.

1^{er} DIST. La ville de Namur et le canton judiciaire de Namur-Nord.2^e " Le canton judiciaire d'Eghezée.5^e " Le canton judiciaire de Namur-Sud.4^e " Le canton judiciaire d'Andenne.5^e " Le canton judiciaire de Gembloux.6^e " Le canton judiciaire de Fosse.

ARRONDISSEMENT DE DINANT.

7^e DIST. Le canton judiciaire de Dinant.8^e " Le canton judiciaire de Rochefort.9^e " Le canton judiciaire de Beauraing.10^e " Le canton judiciaire de Gedinne.11^e " Le canton judiciaire de Ciney.

ARRONDISSEMENT DE PHILIPPEVILLE.

12^e DIST. Le canton judiciaire de Philippeville.13^e " Le canton judiciaire de Walcourt.14^e " Le canton judiciaire de Florennes.15^e " Le canton judiciaire de Couvin.

CONSEIL SUPÉRIEUR

D'AGRICULTURE.

Le conseil supérieur d'agriculture se compose : 1° de deux membres choisis annuellement dans leur sein par chacune des neuf commissions provinciales d'agriculture réunies en assemblée générale; un président, un vice-président et un secrétaire sont désignés, pour la durée de chaque session, par le ministre de l'intérieur, qui arrête le règlement d'après lequel le conseil procède à ses travaux. Le ministre peut adjoindre au conseil des membres pris en dehors des commissions provinciales. Les membres et secrétaire du conseil supérieur d'agriculture reçoivent, en cas de déplacement, les mêmes frais de route et de séjour que les membres des commissions provinciales.

Membres du conseil supérieur d'agriculture.

- Du Trieu de Terdonck (chev.), ☞ à Blaesveld.
Dens (J.B.) ☞, à Putte.
Verheyen (P. S. J.), ☞, à Bruxelles.
Christiaens (P.), à Diest.
Demade (J.F.), ☞, à Comines.
Peers (baron E.), ☞, à Oostcamp.
Guéquier (J.), à Wachtebeke.
Campens (E.), à Gand.
Du Roy de Blicquy (A.), ☞, à Blicquy.
Derbaix (N.), à Havay.
De Tornaco (baron C.), ☞, ☞, à Clavier.
De la Fontaine (baron E.), ☞, à Waremmé.
De Pitteurs-Hiegaerts (C. L. B.), O. ☞, à Saint-Trond.
Breuls (H.G.), à Gellick.
D'Huart (baron A.H.V.), O. ☞, à Villemont.
Jacquelart (C.), à Longlier.
Delmarmol (F.E.), ☞, à Saint-Marc.
D'Aspremont de Lynden (comte), à Hallinne.
MEMBRES ADJOINTS : De Block (J.G.), ☞, sénateur, à Bouchaute.
Matthien (L.D.), ☞, représentant, à Enghien.
Coomans (J.), représentant, à Bruxelles.
Faignart (L.A.), ☞, représentant, à Houdeng-Goegnies.
De Steenhault (baron E.A.), à Bruxelles.
D'Omalius-Thierry (J.B.F.), O. ☞, agronome, à Anthismes.
Goupy de Beauvolers (A.), à Bruges.
De Mathelin (L.), ☞, ☞, à Messaucy.
Bellefroid (L.), ☞, O. ☞, directeur de la division de l'agriculture, à Bruxelles.
Rouberg (A.), ☞, ☞ chef de bureau à la division de l'agriculture
secrétaire.

COMMISSIONS PROVINCIALES

D'AGRICULTURE.

Il y a dans chaque province une commission d'agriculture. Elle est composée de cultivateurs ou d'agronomes en nombre égal à celui des districts agricoles de la province. Un médecin vétérinaire fait également partie de la commission. Les commissions provinciales d'agriculture s'occupent de tout ce qui peut contribuer à l'amélioration et au progrès de l'industrie agricole dans leur province. Elles font connaître au gouvernement les vœux qu'elles croient devoir émettre à cet égard. Elles donnent au gouvernement les avis et les renseignements qui leur sont demandés. Elles concourent à l'exécution de toutes les mesures décrétées pour encourager ou protéger les différentes branches de l'agriculture, etc.

Elles adressent chaque année, avant la fin du mois de février, au gouverneur de la province, un rapport sur l'état de l'agriculture : ce rapport fait connaître, entre autres, les produits de la dernière récolte et les résultats de l'exécution des lois et règlements relatifs à l'agriculture.

Province d'Anvers.

PRÉSIDENT : Du Tricu de Terdonck (C.), , (5^e district), à Malines

MEMBRES : Decaters (C.), (1^{er} district), à Anvers.

Tuyaerts-Peeters (J.F.), (2^e district), à Niel.

Robert-Geelhand (A.), (5^e district), à Capellen.

Vanhavre (G.), (4^e district), à Wyneghem.

Dens (J.B.), , (6^e district), à Putte.

Delobel (L.H.G.), , (7^e district), à Hoogstraeten

Deslée-Vanackeren (N.), (8^e district), à Moll.

Caeymacx (J.A.), (9^e district), à Lichtaert.

Clerinx (L.I.), (médecin vétér.), à Turnhout.

SECRÉTAIRE : Sicotti (L.), à Anvers.

Province de Brabant.

PRÉSIDENT : Verheyen (P.S.J.), , à Bruxelles.

MEMBRES : Verheyden (E.), (1^{er} district), à Dilbeek

De Bavay (X.), (2^e district), à Vilvorde.

De Viron (chevalier F.X.), (3^e district), à Assche.

. (4^e district),

Claes (V.), , (5^e district), à Lembeek.

Wouters (chevalier C.J.), (6^e district), à Goyek.

. (7^e district),

De Troostenberg d'Oplinter (G.J.), (8^e district), à Hauwaert.

Christiaens (P.), (9^e district), à Diest.
 Raymaekers (L.), (10^e district), à Hoeleden.
 Verheyden (J.), (11^e district), à Oplinter.
 Demulder (J.B.), (12^e district), à Nivelles.
 Mareq (N.), (13^e district), à Baisy.
 Debroux (J.B.), (14^e district), à Limal.
 Minet (J.B.), (15^e district), à Thoremuais-les-Béguines.
 Maisin (C.), (16^e district), à Opprebaix.
 SECRÉTAIRE : Ronnberg (A.), , , à Ixelles.

Province de la Flandre occidentale.

PRÉSIDENT : Peers (baron E.), , (2^e district), à Oostcamp.
 MEMBRES : De Crombrughe (G.), (1^{er} district), à St.-Pierre.
 Brasseur (J.), (3^e district), à Ostende.
 De Grave (J.B.), , (4^e district), à Stuyvekenskerke.
 Vandaele (L.), (5^e district), à Furnes.
 Van Renynghe (C.), (6^e district), à Poperinghe.
 Demade (J.F.), , (7^e district), à Comines.
 Vandermersch (C.), (8^e district), à Rollegthem.
 Boulez (B.), (9^e district), à Waereghem.
 Lansweert (P.), (10^e district), à Pitthem.
 Biebuyck (A.), (11^e district), à Roulers.
 Beheydt (P.), (12^e district), à Rumbeke.
 Vande Wattynck (L.), (médecin vétérinaire), à Bruges.
 SECRÉTAIRE :

Province de la Flandre orientale.

PRÉSIDENT : Vanderbruggen-De Naeyer (F.), (1^{er} district), à Gand.
 MEMBRES : Guéquier (J.), (2^e district), à Wachtebeke.
 Haesebeyt (R.), (3^e district), à Bottelaere.
 Desmet-Hyde (J.J.), (4^e district), à Aeltre.
 Dommer (T.), , (5^e district), à Alost.
 Spitaels (P.), (6^e district), à Onkerzele.
 Vyvens (E.), (7^e district), à Huysse.
 Demeulemeester (P.), (8^e district), à Schoorisse.
 Parrin (P.), (9^e district), à St.-Nicolas.
 D'Hollander (J.), (10^e district), à Moerzeke.
 D'Huyvetter (J.), , (11^e district), à Eecloo.
 Michels (F.), (médecin vétérinaire), à Beveren.
 SECRÉTAIRE : Campens (E.), à Gand.

Province de Hainaut.

PRÉSIDENT : Du Roy de Blicquy (A.), , (5^e district), à Blicquy.
 MEMBRES : Putsage, (1^{er} district), à St.-Symphorien.

Derbaix (N.), (2^e district), à Havay.
 Laloyaux (R.), (3^e district), à Estinnes-au-Val.
 Dubois (T.), (4^e district), à Ollignies.
 Caulier (A.), (6^e district), à Frasnés-lez-Buissenal
 Dubiez (T.), (7^e district), à Velaines.
 (8^e district),
 Detry (9^e district), à Saint-Amand.
 Joossen (10^e district), à Lecrue.
 Brouwet (P.), (11^e district), à Haine-St.-Pierre
 Hermant fils (J.), (12^e district), à Sivry.
 Masson (C.), (médecin vétérinaire), à Dour
 SECRÉTAIRE : Halbrech (Léon), à Mons.

Province de Liège.

PRÉSIDENT : De Tornaco (baron C.),  , commandeur de la Couronne de chêne, (12^e district), à Clavier.
 MEMBRES : De Senzeille (baron),  , (1^{er} district), à Liège.
 Chefmay-Demet (F.A.J.),  , 2^e district, à Ramet.
 Strel (J.P.), (3^e district), à Houtain-St.-Siméon.
 Defays-Dumouceau (N.E.M.),  , (4^e district), à Chockier.
 Bony (H.), (5^e district), à Evegnée.
 Fléchet (G.), (6^e district), à Vi-sé.
 De la Fontaine fils (baron),  , (7^e district), à Warenme.
 De Diest (J.B.),  , 8^e district, à Avin.
 Wauthier (C.), (9^e district), à Avernas-le-Beauduin.
 De Stockhem (baron), (10^e district), à Amay.
 Gillard (J.), (11^e district), à Huy.
 Vienne (B.A.),  , (13^e district), à Liernoux.
 Cajot-Lejeune, (14^e district), à Battée.
 Dethier (P. Arnold), (15^e district), à Verviers.
 Goffin, (16^e district), à Spa.
 Pétry (A.),  , (médecin vétérinaire), à Liège.
 SECRÉTAIRE : Beaujean (E.),  , à Liège.

Province de Limbourg.

PRÉSIDENT : Willems (P.J.), (1^{er} district), à Hasselt.
 MEMBRES : Claes (F.), (2^e district), à Herck-la-Ville.
 Hendrix (G.), (3^e district), à Heppen.
 De Pitteurs-Hiegaerts (C.L.B.), O.  , (4^e district), à St.-Trond.
 Fabry (B.J.), (5^e district), à Bassenge.
 Defastré (6^e district), à Kerniel.
 (7^e district),
 Breuls (H.G.), (8^e district), à Gellik.
 Dreesen (F.), (9^e district), à Brée.

Clercx (L.), (10^e district), à Exel
 Küsters (J.), (11^e district), à Rothem.
 Foelen (J.), (médecin vétérinaire), à St.-Trond.
 SECRÉTAIRE : Willems (F.), à Hasselt.

Province de Luxembourg

PRÉSIDENT : Jacquelart (C.), (15^e district), à Longlier.
 MEMBRES : De Mathelin (L.), , , (1^{er} district), à Messancy
 De Bonhome (baron), (2^e district), à Dampicourt.
 Arnould (J.), (3^e district), à Florenville.
 D'Huart (baron A.H.V.), O. , (4^e district), à Villemont
 De Neunheuser (F.), (5^e district), à Aye.
 De Larocheblin (V.), (6^e district), à Barvaux
 Demoitelle (C.), (7^e district), à Erezée.
 Henroz (J.B.), (8^e district), à Champlon.
 Hansez (F.) (9^e district), à Bastogne.
 Kuborn (M.), (10^e district), à Martelange.
 Laeis (J.G.), (11^e district), à Houffalize.
 De Bullemont, (12^e district), à Botassart.
 Benoît (A.), (14^e district), à Saint-Hubert.
 Labouverie (L.), (15^e district), à Wellin.
 Lejeune (E.F.), (médecin vétérinaire), à Arlon
 SECRÉTAIRE : Dubois (N.), à Arlon.

Province de Namur.

PRÉSIDENT : Del Marmol (F.E.), , (1^{er} district), à St.-Marc
 MEMBRES : Crousse (N.J.), (2^e district), à Rhisnes.
 Dupont d'Ahérée fils, (3^e district), à Wagnée.
 D'Aspremont de Lynden (comte), (4^e district), à Haltinne.
 Delrue (A.), (5^e district), à Gembloux.
 De Montpellier (A.), , (6^e district), à Arbres.
 (7^e district),
 Delvaux (L.T.), (8^e district), à Rochefort.
 Cornet de Ways-Ruart (comte F.), , (9^e district), à Vonêche
 Poncelet (H.), (10^e district), à Gedinne.
 Dinon (L.), (11^e district), à Ciney.
 De Sebillé (L.), (12^e district), à Senzeille.
 Dupont (L.), (13^e district), à Walcourt.
 De Cesve de Rosée (E.T.), (14^e district), à Rosée.
 Licot de Nisme (A.), (15^e district), à Bousu-en-Fagne
 Duveusart (A.), (médecin vétérinaire), à Fosses.
 SECRÉTAIRE : Cambion (I.M.) à Namur

COMICES AGRICOLES

OU

SOCIÉTÉS AGRÉÉES POUR EN TENIR LIEU.

Il y a un comice dans chaque district agricole où il n'existe pas une société d'agriculture agréée par le gouvernement. Toutefois, les districts qui ne comprennent pas un nombre suffisant de communes peuvent être réunis aux districts voisins et former ensemble un comice. Les districts, au contraire, dont la population ou l'étendue est trop considérable, peuvent être divisés et desservis par deux comices.

Le comice a pour but :

1^o De propager toutes les améliorations agricoles sanctionnées par l'expérience ; 2^o de donner à l'administration les renseignements jugés utiles dans l'intérêt de l'agriculture ; 3^o de concourir à la composition des commissions provinciales d'agriculture ; 4^o de surveiller l'exécution des dispositions relatives aux expositions provinciales ou nationales des produits agricoles. Le comice se compose : A. des membres de la commission d'agriculture et des médecins vétérinaires du gouvernement de la circonscription territoriale du comice ; B. d'un nombre illimité de membres appartenant aux différentes localités de cette circonscription. Tout propriétaire ou fermier ayant sa résidence dans la circonscription territoriale du comice, y est admis sur sa demande, s'il n'est pas frappé de l'une des incapacités civiles établies par la loi.

Province d'Anvers.

1^{er} et 2^e DISTRICTS. Cantons : Anvers (sud et nord), moins les communes de Brasschaet, Capellen et Schooten, et les cantons de Con-tich et Wilryck.

PRÉSIDENT, de Caters (C.), à Anvers ; Secrét., Nauts (E.F.), à Anvers.

3^e DISTRICT, Cantons : Brecht, plus les communes de Brasschaet, Capellen et Schooten

PRÉSIDENT, Van Puyfelick (J.), à Brecht ; Secrétaire Robert Geelhand (A.J.), à Capellen

4^e DISTRICT. Canton : Santhoven.

PRÉSIDENT, Vanhavre (G.), à Wyneghem; Secrétaire, Moons (J.L.), à Wommelghem.

5^e DISTRICT. Cantons : Malines et Puers.

PRÉSIDENT, Du Trieu de Terdonck (F.J.G.), à Blaesveld; Secrétaire, Coenraets (J.L.), à Puers.

6^e DISTRICT. Cantons : Lierre, Heyst-op-den-Berg et Duffel.

PRÉSIDENT, Dens (B.), à Putte; Secrétaire, Verellen, à Heyst-op-den-Berg.

7^e et 8^e DISTRICT. Cantons : Turnhout, Hoogstraeten, Arendonck et Moll
PRÉSIDENT, Boone (L.), à Turnhout; Secrétaire, Clerinx, à Turnhout.

9^e DISTRICT. Cantons : Westerloo et Hérenthals.

PRÉSIDENT, Hollans (J.B.), à Eynhout; Secrétaire, Vaessens, à Westerloo.

Province de Brabant.**1^{er} DISTRICT. Cantons : Bruxelles et Molenbeek-St.-Jean.**

PRÉSIDENT, Ronnberg (A.), à Ixelles; Secrétaire, Dulière (A.), à Cureghem.

2^e DISTRICT. Cantons : Vilvorde et St.-Josse-ten-Noode.

Société agricole de Vilvorde, agréée pour le 2^e district.

PRÉSIDENT, comte de Ribaucourt, à Perck; Secrétaire, Verdeyen, à Laeken.

3^e DISTRICT. Cantons : Assche et Wolverthem.

PRÉSIDENT, De Virou, à Assche; Secrétaire, Verbrugghen, à Assche

4^e DISTRICT. Canton : Ixelles.

PRÉSIDENT, Vanopheim (E.); Secrétaire,

5^e DISTRICT. Canton : Hal.**6^e DISTRICT. Canton : Lennik-Saint-Quentin.**

PRÉSIDENT, Wouters (chevalier), à Goyck; Secrétaire, Cornélis, à Lennik-Saint-Quentin.

7^e DISTRICT. Canton : Louvain.

Société royale d'agriculture et d'horticulture de Louvain, agréée.

PRÉSIDENT, De Luesemans (C.J.); Secrétaire, Noël (P.J.), à Louvain.

8^e DISTRICT. Canton : Aerschot.

PRÉSIDENT, De Troostenbergh d'Oplinter (G.J.), à Hauwaert; Secrétaire, Vanhuffelen (G.), à Aerschot.

Canton : Haecht.

PRÉSIDENT, Muls, à Wespelaer; Secrétaire, Willems (C.), à Haecht.

9^e DISTRICT. Canton : Diest.

PRÉSIDENT, Christiaens (P.), à Diest; Secrétaire, Fabry fils, à Diest

10^e et 11^e DISTRICTS. Cantons : Tirlemont, Léau et Glabbeek. Association agricole et horticole de Tirlemont.

PRÉSIDENT,; Secrétaire, Dewelde, à Tirlemont.

12^e et 13^e DISTRICTS. Cantons : Nivelles et Genappe.

Société agricole et horticole de Nivelles.

PRÉSIDENT, De Suoy (baron Ch.), à Braine-le-Château ; Secrétaires, Huet (F.J.) et Bary (D.), à Nivelles.

14^e DISTRICT. Canton : Wavre.

15^e DISTRICT. Canton : Perwez.

16^e DISTRICT. Canton : Judougnie.

Province de la Flandre occidentale.

1^{er} DISTRICT. Cantons : Bruges, Dudzele et Saint-Pierre.

PRÉSIDENT, le vicomte de Niculant,  , à Bruges ; Secrétaire, d'Hauw (H.), à Bruges.

2^e DISTRICT. Cantons : Thourout, Oedelem et Lophem.

PRÉSIDENT, Peers (baron E.),  ; Secrétaire, de Negri, à Oostcamp.

3^e DISTRICT. Cantons : Ghisteltes, Ostende et Snaeskerke.

4^e DISTRICT. Cantons : Dixmude, Couckelaere, Woumen et Loo.

Société d'agriculture et d'horticulture de Dixmude, agréée.

PRÉSIDENT, Woets ; Secrétaire, de Souther, à Dixmude.

5^e DISTRICT. Cantons : Furnes, Hoogstaede et Nieport.

Société d'agriculture et d'horticulture de Furnes, agréée.

PRÉSIDENT, à Furnes ; Secrétaire, Delescluze (E.), à Furnes.

6^e et 7^e DISTRICTS. Cantons : Ypres, Poperinghe, Proven, Elverdinghe, et Langemarck.

Société agricole d'Ypres, agréée.

PRÉSIDENT, Carton, à Ypres ; Secrétaire, Rofflaen, à Ypres.

8^e DISTRICT. Cantons : Courtrai, Moorseele, Wevelghem, Mouscron, Belleghem, Dottignies et Harlebeke.

PRÉSIDENT, Dumortier (H.), , à Courtrai ; Secrétaire, Hoornaert, à Courtrai.

9^e DISTRICT. Cantons : Avelghem, Anseghem, Sweveghem et Desselghem.

PRÉSIDENT, Boulez (B.) ; Secrétaire, Hoornaert (J.B.), à Waereghem.

10^e DISTRICT. Cantons : Thielt, Wyngene, Pitthem, Denterghem, Meulebeke et Wacken.

Société d'agriculture de Thielt, agréée.

PRÉSIDENT, Vanden Berghe, à Thielt ; Secrétaire, de Vlamynck (A.), à Thielt.

11^e et 12^e DISTRICTS. Cantons : Roulers, Ardoye, Lichtervelde et Hooghelede, Rumbekke, Ingelmunster, Iseghem et Dadizele.

Société d'agriculture de Roulers, agréée.

PRÉSIDENT, De Gheest, à Roulers; Secrétaire, Goethals (P.), à Roulers.

Province de la Flandre orientale.

1^{er} DISTRICT. Canton : Gand.

PRÉSIDENT, Vanderbruggen-de Naeyer; Secrét., Van Clempulle (A.), à Gand.

2^e DISTRICT. Cantons : Loochristi, Everghem et Waerschoot.

PRÉSIDENT, Guéquier (J.), à Wachtebeke; Secrétaire, Bosschaert (A.), à Gand.

3^e DISTRICT. Cantons : Oosterzeele et Nazareth.

PRÉSIDENT, Haesebyt (R.), à Bottelaere; Secrétaire, de Saegher (C.), à Scheldewindeke.

4^e DISTRICT. Cantons : Nevele, Deynze et Somergem.

PRÉSIDENT, T'Kint de Rooden Beke de Naeyer, ✂, à Gand; Secrétaire, Dierix (T.), à Aeltre.

5^e DISTRICT. Cantons : Alost et Herzele.

PRÉSIDENT, Dommer (T.), ✂, à Alost; Secrétaire, De Moor (V.), à Alost.

6^e DISTRICT. Canton : Grammont.

PRÉSIDENT, Spitaels (P.), à Grammont; Secrétaire, Vanderschueren (T.), à Grammont.

Sous comice pour le canton de Ninove.

PRÉSIDENT, Berlangé (B.), à Aspelaere; Secrétaire, Desmet (Ch.), à Ninove.

Sous comice pour le canton de Sottegem.

PRÉSIDENT, Decock (P.), ✂, à Hillegem; Secrétaire, Schollaert (J.B.), à Hoorebeke-Sainte-Marie.

7^e DISTRICT. Cantons : Audenarde, Renaix, Cruyshautem.

PRÉSIDENT, Vyvens (E.), à Huyssse; Secrétaire, Van Seymortier (J.A.), à Audenarde.

8^e DISTRICT. Cant. : Audenarde, Nederbrakel et Hoorebeke-Ste-Marie.

PRÉSIDENT, Claus (L.), à Niekerke; Secrétaire, Van Seymortier, à Audenarde.

9^e DISTRICT. Cantons : Saint-Nicolas, Tamise, Lokeren, Saint-Gilles-Waes et Beveren.

PRÉSIDENT, Verberckmoes, à Verrebroeck; Secrétaire, Van Mieghem, à Saint-Nicolas.

10^e DISTRICT. Cantons : Hamme, Termonde, Wetteren et Zele.

PRÉSIDENT, D'Hollander (J.), à Moerzeke; Secrétaire, Van Haeken, à Zele.

11^e DISTRICT. Cantons : Eecloo, Assenede et Caprycke.

PRÉSIDENT, D'Huyvetter (J.), ✂, à Eecloo; Secrétaire, Écrevisse, à Eecloo.

Province de Hainaut.

- 1^{er} DISTRICT. Cantons : Mons et Lens.
.....
- 2^e DISTRICT. Cantons : Dour, Boussu et Pâturages.
PRÉSIDENT, Derbaix (N.), à Havay; Secrétaire, Vanbassel (V.), à Pâturages.
- 3^e DISTRICT. Cantons : Soignies et Rœulx.
Société d'agriculture de Soignies, agréée.
PRÉSIDENT, Wincqz (P.J.), à Soignies; Secrétaire, Dever (F.), à Soignies.
- 4^e DISTRICT. Cantons : Lessines et Enghien.
PRÉSIDENT, Bricourt (P.), à Bassilly; Secrétaire, Lescreve (A.), à Biévène.
- 5^e DISTRICT. Cantons : Ath, Chièvres et Quevaucamps.
PRÉSIDENT, Du Roy de Blicquy (A.), , à Blicquy; Secrétaire, Vanderelst, à Tongres-Saint-Martin.
- 6^e DISTRICT. Cantons : Frasnès et Ellezelles.
PRÉSIDENT, Caulier (A.), à Leuze; Secrétaire, Connart (A.), à Moustier.
- 7^e et 8^e DISTRICTS. Cantons : Tournai, Templeuve, Celles, Leuze, Péruwelz et Antoing.
Société agricole de Tournai, agréée.
PRÉSIDENT, Allard-Cuppens, à Tournai; Secrétaire, Bara (E.), à Tournai.
- 9^e DISTRICT. Cantons : Charleroi et Gosselies.
.....
- 10^e DISTRICT. Cantons : Fontaine-l'Évêque et Senefve.
PRÉSIDENT, de Herissem (baron C.) à Gony-lez-Piéton; Secrétaire, Piret (E.), à Gony-lez-Piéton.
- 11^e DISTRICT. Canton : Thuin.
PRÉSIDENT, Duvooz (L.), à Marbaix; Secrétaire, Genaudet (J.), à Thuin.
Canton : Binche.
PRÉSIDENT, Brouwet (P.), à Haine-Saint-Pierre; Secrétaire, Chevalier, à Binche.
- 12^e DISTRICT. Canton : Chimay.
PRÉSIDENT, prince A. de Chimay, O. , à Chimay; Secrétaire, Hennecart, à Chimay.
Canton : Beaumont.
PRÉSIDENT, Hermant (J.), à Sivry; Secrétaire, Rassart (L.), à Beaumont.
Canton : Merbes-le-Château.
.....

Province de Liège.

- La société de l'Est de la Belgique est agréée dans cette province pour y remplir les fonctions de comice agricole dans tous les cantons.
- 1^{re} SECTION. Bureau central de la Société agricole de l'Est.
PRÉSIDENT, Tornaco (baron C. de), , à Vervoz-Clavier; Vice-Prési-

dents, Chefnay-Demet, à Rainet; Defays-Dumonceau, à Chokier; Lafontaine (baron de), à Waremme; Simonis (A.), à Verviers; Secrétaire, Jacques, à Liège; Trésorier, Corneau (H.J.), à Liège.

2^e SECTION. (Centrale.)

PRÉSIDENT, Chestret (baron de), , à Bernissem; Vice-Président, Pinto (comte F. de), , à Theux; Neef (A.), à Tilff; Secrétaire, d'Otreppe de Bouvette, à Liège; Trésorier, Wauters (E.), à Liège.

3^e SECTION. (Condroz.)

PRÉSIDENT, Vanderstraeten-Ponthoz (comte J. de), , à Ponthoz-Clavier; Vice-Présidents, Halleux-Tinlot, à Tinlot, Fabri (E.), à Seny; Secrétaire, Plumier (C.), à Soheit-Tinlot.

4^e SECTION. Hannut et Mehaigne.

PRÉSIDENT, Degeneffe (J.), à Hannut; Vice-Présidents, De Diest (J.B.), à Avin; Wauthier (C.), à Avernas-le-Bauduin; Secrétaire, Adam, à Bertrée; Trésorier, Mottin, à Hannut.

5^e SECTION. Hesbaye limbourgeoise.

PRÉSIDENT, Hennequin (C.J.), à Gingelom; Vice-Présidents, Goyens, à Niel; Sneyers, à Goyer; Secrétaire, Wauters, à Gingelom; Trésorier, Goyens (F.E.).

6^e SECTION. Hesbaye.

PRÉSIDENT, Lafontaine (baron de), , à Waremme; Vice-Présidents, Naveau (L.), à Lantremange; Hallet-Degeneffe, à Lens-St.-Rémy; Secrétaire, Jamotte (A.), à Viemme; Trésorier, Brahy, à Waremme.

7^e SECTION. Rivage, Huy et Hesbaye.

PRÉSIDENT, Defays-Dumonceau, , à Chokier; Vice-Présidents, Delyhy-d'Yernawe, à Saint-Georges; Stockhem (baron L. de), à Amay; Secrétaire, Grégoire (A.P.), à Amay; Trésorier, De Coune (baron), à Hollogne-aux-Pierres.

8^e SECTION. Tongres et Juprelle.

PRÉSIDENT, Senzeille (baron E. de), , à Russon; Vice-Présidents, Renard, à Yoroux; Favercu (baron de); Secrétaires, Vandendrydt Gaudin, à Beuse-le-Tixah.

9^e SECTION. Verviétoise.

PRÉSIDENT, Simonis (A.), O. , à Verviers; Vice-Présidents, Fechet (F.) et Arnould, à Verviers; Secrétaire, De Thier (P. Arnold), à Hodimont; Trésorier, Corneau, à Verviers.

Province de Limbourg.

1^{er} et 2^e DISTRICTS. Cantons: Hasselt et Herck-la-Ville.

PRÉSIDENT, Willems (P.J.), à Hasselt; Secrét., Kieken (C.), à Hasselt.

4^e DISTRICT. Canton: Saint-Trond.

PRÉSIDENT, De Pitteurs-Hiegaerts (T.), O. , à Saint-Trond; Secrétaire, Leunen-Boonen, à Saint-Trond.

5^e DISTRICT. Cantons : Tongres et Sichen.

PRÉSIDENT, De Senzeille, à Harmal, à Tongres ; Secrét., Vandereydt (H.), à Tongres.

6^e DISTRICT. Canton : Looz.

Société agricole et forestière du canton de Looz, agréée.

PRÉSIDENT, Defastré (G.), à Kerniel ; Secrétaire, Davis (J.), à Looz.

7^e DISTRICT. Canton : Mechelen.

PRÉSIDENT, Vleugels (P.J.), à Mechelen ; Secrétaire, Thys, à Mechelen.

8^e DISTRICT. Canton : Bilsen.

PRÉSIDENT, Breuls (H.), à Gellich ; Secrét., Sevenants (H.), à Bilsen.

9^e DISTRICT. Canton : Brée.

Société agricole de Brée, agréée.

PRÉSIDENT, Leroy, à Brée ; Secrétaire, Dreesen (F.), à Brée.

10^e et 5^e DISTRICTS. Cantons : Achel, Peer et Beringen.

PRÉSIDENT, Clerckx (Ch.), à Overpelt ; Secrétaire, Vandelooy (E.), à Hechtel.

11^e DISTRICT. Canton : Maeseyck.

Société agricole de Maeseyck.

PRÉSIDENT, Schoolmeesters (H.), à Maeseyck ; Secrétaire, Nagels (E.), à Maeseyck.

Province de Luxembourg.

1^{er} DISTRICT. Cantons : Arlon et Messancy.

PRÉSIDENT, Hollenfeltz (P.), O. , à Arlon ; Secrétaire, Dubois, , à Arlon.

2^e DISTRICT. Canton : Virton.

PRÉSIDENT, Gérardi, à Saint-Léger ; Secrétaire, Dubois, fils, à Mussyla-Ville.

3^e DISTRICT. Canton : Florenville.

PRÉSIDENT, Arnould (J.), à Florenville ; Secrétaire, Faucheur, à Villers devant Orval.

4^e DISTRICT. Canton : Étalle.

PRÉSIDENT, Maitrejean (J.B.F.), à Bellefontaine ; Secrétaire, Bernard (F.X.), à Haboy-la-Neuve.

5^e DISTRICT. Cantons : Marche et Bastogne.

PRÉSIDENT, de Neunheuzer (F.), à Aye ; Secrét., Breulet, à Marche.

6^e DISTRICT. Canton : Durbuy.

PRÉSIDENT, Collin, à Durbuy ; Secrétaire, Gendebien, à Durbuy.

7^e DISTRICT. Canton : Érezée.

PRÉSIDENT, Hardy (J.N.), à Érezée ; Secrétaire, Alexandre, à Heydt.

8^e DISTRICT. Canton : Laroche.

PRÉSIDENT, Henroz fils, à Champlon ; Secrétaire, Marchal, à Ortho

9^e DISTRICT. Cantons : Bastogne et Sibret.

PRÉSIDENT, Hanset-Lafalise ; Secrétaire, Hardy, à Rollé.

10^e DISTRICT. Canton : Fauvillers.

PRÉSIDENT, Reding (A. J.) ; Secrétaire, Urbin, à Strainchamps.

11^e DISTRICT. Cantons : Houffalize et Vielsalm.

PRÉSIDENT, Charles (E.), à Sterpigny ; Secrét., Urbin-Choffray, à Houffalize.

12^e DISTRICT. Cantons : Bouillon et Paliseul.

PRÉSIDENT, De Bulmont de Botassart ; Secrétaire, N...

13^e DISTRICT. Canton : Neufchâteau.

PRÉSIDENT, Bergh père, à Neufchâteau ; Sec., Bay (F.), à Neufchâteau.

14^e DISTRICT. Canton : Saint-Hubert.

PRÉSIDENT, Hedrotin, à St-Hubert ; Secrét., Geoffroy, à St-Hubert.

15^e DISTRICT. Canton : Wellin.

PRÉSIDENT, Gatin (J. J. B.), à Haut-Fays ; Secrétaire, Henroz, à Wellin.

Province de Namur.

1^{er} et 2^e DISTRICTS. Cantons : Namur (nord), et Éghezéc.

3^e et 4^e DISTRICTS. Cantons : Namur (sud) et Andenne.

5^e DISTRICT. Canton : Gembloux.

6^e DISTRICT. Canton : Fosse.

7^e DISTRICT. Canton : Dinant.

PRÉSIDENT, ; Secrétaire, Collard (H.), à Dinant.

8^e DISTRICT. Canton : Rochefort.

9^e DISTRICT. Canton : Beauraing.

PRÉSIDENT, Kinkin (L.), à Beauraing ; Secrét., Sovet, à Beauraing.

10^e DISTRICT. Canton : Gedinne.

PRÉS. Poncelet (H.), à Gedinne ; Sec., Poncelet (A. J. J.), à Gedinne.

11^e DISTRICT. Canton : Ciney.

La section de Ciney de la Société agricole et forestière de Liège.

PRÉSIDENT, De Bonhomme de Frandoux ; Secrétaire, Aubert.

12^e DISTRICT. Canton : Philippeville.

PRÉSIDENT, de Scille (L.), à Senzeille ; Secrétaire, Wauthier (B.), à Philippeville.

13^e DISTRICT. Canton : Walcourt.

14^e DISTRICT. Canton : Florenne.

15^e DISTRICT. Canton : Couvin.

PRÉSIDENT, Luc ; Secrétaire, François, à Gonrioux.

MÉDECINS VÉTÉRINAIRES

DU GOUVERNEMENT,

Rangés par ordre de provinces et de districts agricoles, avec l'indication des cantons sur lesquels s'étend leur surveillance.

Il y a au moins un médecin vétérinaire du gouvernement dans chacun des districts agricoles des provinces du royaume; les médecins vétérinaires du gouvernement sont chargés : 1^o d'exercer une surveillance active sur la santé du bétail et d'informer le gouvernement et les administrations communales de l'existence des maladies contagieuses ou épizootiques qui se manifestent dans les communes de leur ressort; 2^o de rechercher et de traiter, sur la réquisition des autorités compétentes, les animaux atteints de ces maladies; 3^o d'assister aux foires et marchés de leur district, à l'effet de constater l'état sanitaire des animaux qui y sont exposés en vente; 4^o d'adresser tous les trois mois, au gouverneur de leur province, un rapport énonçant les cas de maladies contagieuses ou épizootiques qu'ils ont observés, ainsi que les faits qu'ils jugent devoir porter à la connaissance du gouvernement dans l'intérêt du service qui leur est confié.

Province d'Anvers.

- 1^{er} DIST. Canton d'Eeckeren et une partie du canton d'Anvers : *Vandenmaegdenberg (P.J.)*, à Wilmarndonck.
- 2^e DIST. Canton de Wilryck et une partie du canton d'Anvers : *Dele (J.J.)*, et *Dele fils*, à Anvers, adjoint.
Canton de Contich : *Luytgaerens (A.)*, à Aertsclaer.
- 3^e DIST. Cantons d'Eeckeren et Brecht : *Lardenoery (J.B.)*, à Brecht.
- 4^e DIST. Canton de Santhoven : *Moons (J.L.)*, à Wommelghem.
- 5^e DIST. Canton de Malines, moins la commune de Ruysbroeck : *Du-pont (J.)*, à Malines.
Canton de Puers, plus la commune de Ruysbroeck : *Coenraets (P.C.)*, à Puers.
- 6^e DIST. Canton de Lierre : *Aelacrts (J.L.)*, à Lierre.
Canton de Duffel : *Van Montfort (J.B.)*, à Duffel.
Canton de Heyst-op-den-Berg : *Verellen (A.G.)*, à Heyst-op-den-Berg.
- 7^e DIST. Canton de Turnhout et une partie de celui d'Arendonck : *Clerinx (J.L.)*, à Turnhout.

- Canton d'Hoogstraeten : *Quaeyhagens (J.G.)*, à Hoogstraeten
 8^e DIST. Canton de Moll et une partie du canton d'Arendonck : *Bols (P.D.)*, à Moll.
 9^e DIST. Canton de Moll et une partie du canton de Westerloo : *Vandenheuevel (J.A.)*, à Gheel.
 Canton de Hérenthals et une partie du canton de Westerloo : *Pit-toors (J.)*, à Hérenthals.

Province de Brabant.

- 1^{er} DIST. Canton de Bruxelles : *Doutreluigne (P.)*, $\frac{2}{3}$, à Bruxelles.
 Canton de Molenbeek-St-Jean : *Detroghe (C.)*, à Molenbeek-St-Jean.
 2^e DIST. Canton de Vilvorde : *Elsen (P.J.)*, à Vilvorde.
 Canton de St-Josse-ten-Noode : *Rinbaux (F.)*, à St-Josse-ten-Noode.
 3^e DIST. Canton d'Assche : *Ringoot (A.)*, à Assche.
 Canton de Wolverthem : *Deveeschouwer (C.L.)*, à Londerzeel.
 4^e DIST. Canton d'Ixelles : *Scheler (A.)*, à Ixelles.
 5^e DIST. Canton de Hal : *Van Cutsem (J.B.)*, à Hal.
 6^e DIST. Canton de Lennik-St-Quentin : *Steppe (J.)*, à Thollembeek.
 7^e DIST. Canton de Louvain, 1^{re} section : *Noel (P.J.)*, à Louvain.
 2^e section : *Leva (H.N.J.C.)*, à Louvain.
 3^e section : *De Schrynmakers (A.)*, à Ottenbourg.
 8^e DIST. Canton d'Aerschot : *Gauchie (F.)*, à Aerschot.
 Canton de Haecht : *Willems (C.)*, à Haecht.
 9^e DIST. Canton de Diest : *Fabry fils*, à Diest.
 10^e DIST. Canton de Léau : *Vanent Brouck (J.F.)*, à Léau.
 Canton de Gabbeek, 1^{re} section : *Crets (J.L.)*, à Winghe-St-Georges.
 2^e section : *Windelinckx (A.)*, à Tirlemont.
 11^e DIST. Canton de Tirlemont, 1^{re} section : *Foslen (P.J.)*, à Tirlemont.
 2^e section : *Michotte (P.)*, à Hougaerde.
 12^e DIST. Canton de Nivelles, 1^{re} section : *Huet (F.J.)*, à Nivelles.
 2^e section : *Foucart (D.)*, à Braine-l'Alleud.
 3^e section : *Stevens (J.B.)*, à Rebecq-Rognon.
 13^e DIST. Canton de Genappe : *Fontaine (L.H.)*, à Baisy-Thy.
 14^e DIST. Canton de Wavre, 1^{re} section : *Creveœur (L.)*, à Wavre.
 2^e section : *André (E.)*, à Court-St-Étienne.
 15^e DIST. Canton de Perwez, 1^{re} section : *Le Couvriér (L.J.)*, à Walhain-Saint-Paul.
 2^e section : N...
 16^e DIST. Canton de Jodoigne, 1^{re} section : *Dubois (C.A.)*, à Jodoigne.
 2^e section : *Hela (H.J.)*, à Jaucho.
 3^e section : *Lambean (E.J.)*, à Tourinnes-la-Grosse.

Province de la Flandre occidentale.

- 1^{er} DIST. Premier canton de Bruges, 1^{re} section : *Van de Wattyne (L.)*, à Bruges.
 2^e section : *Gouldyn (Ch.)*, à St-André.
- 2^e DIST. Deuxième canton de Bruges, 1^{re} section : N...
 2^e section : *Laridon (A.)*, à Thourout.
- 3^e DIST. Canton d'Ostende, 1^{re} section : *De Praetere*, à Oudenbourg.
 2^e section : *Verraert (A.)*, à Breedene.
- 4^e DIST. Canton de Dixmude, 1^{re} section : *Van de Wattyne (C.)*, à Beerst.
 2^e section : *Demeester (A.)*, à Merkem.
- 5^e DIST. Canton de Furnes, 1^{re} section : *Desmet (H.)*, à Furnes.
 2^e section : *De Jaegher (L.)*, à Nieupoort.
- 6^e DIST. Canton d'Ypres, 1^{re} section : *Nevejean (J.D.)*, à Langhemarck.
 2^e section : *Criem (D.)*, à Haringhe.
- 7^e DIST. Deuxième canton d'Ypres, 3^e section : *Nevejean*, prov.
 4^e section : *Demeester (F.)*, à Messines.
- 8^e DIST. Premier canton de Courtrai, 1^{re} section : *Benteim (L.)*, à Luingue.
 2^e section : *Hoornaert (V.)*, à Courtrai.
- 9^e DIST. Deuxième canton de Courtrai, 1^{re} section : *De Praetere (V.)*, à Avelghem.
 2^e section : *De Praetere*, prov.
- 10^e DIST. Canton de Thielt, 1^{re} section : *Guillemyn (L.)*, à Thielt ;
Guillemyn fils (E.), à Thielt.
 2^e section : *Guillemyn (A.)*, prov.
- 11^e DIST. Canton de Roulers, 1^{re} section : *Tynaert (C.)*, à Roulers
 2^e section : *Loontjens (L.)*, à Ingelmunster.

Province de la Flandre orientale.

- 1^{er} DIST. Canton de Gand (nord) : *Lecomte (C.L.)*, à Gand.
 Canton de Gand (sud) : *Guillemyn (F.)*, à Gand.
 Canton de Gand (est) : *Campens (E.)*, à Gand.
 Canton de Gand (ouest) : *Douterluigne (C.)*, à Gand.
- 2^e DIST. Canton de Loochristi : *Lecomte (G.L.)*, provisoire.
 Canton d'Evergem : *Van Aaeken (P.)*, à Oostacker.
 Canton de Waerschoot : *Douterluigne (C.)*, provisoire.
- 3^e DIST. Canton d'Oosterzeele : *Demulder (H.)*, à Bottelaere.
- 4^e » Canton de Nazareth : *Guillemyn (F.)*, provisoire.
 Canton de Nevele : *Dierickx (Th.)*, à Aeltre

- Canton de Deynze : *Guillemyn*, à Gand.
 Canton de Somergem : *Van Overbeke (J.R.)*, à Somergem.
 5^e DIST. Canton d'Alost (nord) : *De Moor (V.)*, à Alost.
 Canton d'Alost (sud) : *Renneboog (L.)*, à Alost.
 Canton de Herzle : *Desmet (C.L.)*, à Herzle.
 6^e DIST. Canton de Ninove : *Vanderschueren (L.)*, à Ninove.
 Canton de Grammont : *Vanderschueren (T.)*, à Grammont.
 Canton de Sottegem : *Jouret (C.)*, à Sottegem.
 7^e DIST. Premier canton d'Audenarde (moins la ville) : *N...*
 Deuxième canton de la ville d'Audenarde : *Van Scymortier (J.A.)*, à Audenarde.
 Cantons de Renaix et Crushautem : *Creteur (N.)*, à Renaix.
 8^e DIST. Canton de Nederbrakel : *Van Scymortier*, provisoire.
 Canton de Hoorebeke-St-Marie : *Schollaert (J.B.)*, à Hoorebeke.
 9^e DIST. Cantons de St-Nicolas et Tamise : *Delree (F.)*, à St-Nicolas.
 Cantons de Lokeren et St-Gilles-Waes : *Palmans (L.)*, à Lokeren.
 Canton de Beveren : *Michels (F.)*, à Beveren.
 10^e DIST. Canton de Hamme : *Sulmon (B.)*, à Hamme.
 Canton de Termonde : *Van Eeckhout (J.)*, à St-Gilles-lez-Termonde.
 Canton de Wetteren : *Creemers (J.J.)*, à Wetteren.
 Canton de Zele : *Van Haeken (C.L.)*, à Zele.
 11^e DIST. Cantons d'Eecloo, Ostende et Capryck : *Laforce (D.)*, à Eecloo.

Province de Hainaut.

- 1^{er} DIST. Canton de Mons : *Dumont (A.)*, à Mons.
 Canton de Lens, 1^{re} section : *Gaudy (N.)*, à Lens.
 2^e section : *Wyvekens (A.)*, à Herchies.
 2^e DIST. Canton de Dour : *Masson (C.)*, à Dour.
 Canton de Boussu, 1^{re} section : *Prouveur (F.)*, à Boussu.
 2^e section : *Gailly (F.)*, à Quaregnon.
 Canton de Pâturages : *Vanhassel (V.)*, à Pâturages.
 3^e DIST. Canton de Soignies (moins la commune de Horrués) :
Gaudy (V.), à Soignies.
 Canton de Rœulx, 1^{re} section : *Bouquet (A.)*, à Rœulx.
 2^e section : *Seghin (F.)*, à Houdeng-Goegnies.
 4^e DIST. Canton de Lessines : *Deneufbourg (J.)*, à Lessines.
 Canton d'Enghien (plus la commune de Horrués), 1^{re} section : *Carroyer (V.)*, à Horrués (commune de Soignies).
 2^e section : *Walravens (P.J.G.)*, à Enghien.
 5^e DIST. Canton d'Ath : *Deneufbourg (F.)*, à Ath
 Canton de Chièvres : *Delhaye (J.B.)*, à Bugnette.

- Vander Elst (G.)*, à Tongres-Saint-Martin.
- Canton de Quevaucamps : *Trivier*, à Quevaucamps.
- 6^e DIST. Canton de Frasnes : *Delaunoy (J.B.)*, à Frasnes.
- Canton de Flobeeq : *Dooms (V.)*, à Lessines.
- 7^e DIST. Canton de Tournai, 1^{re} section : *Tronche (F.J.)*, à Tournai.
- 2^e section : *Dupont (S.A.)*, à Tournai.
- Canton de Templeuve : *Bay (N.)*, à Templeuve.
- Canton de Celles : *Dupont (P.S.)*, à Velaines.
- 8^e DIST. Canton de Leuze : *Cambier (X.J.)*, à Leuze.
- Canton de Péruwelz : *Contamine (J.M.J.)*, à Péruwelz.
- Canton d'Antoing, 1^{re} section : *Dochy (A.)*, à Ere.
- 2^e section : *Glorieux (J.B.)*, à Antoing.
- 9^e DIST. Canton de Charleroi, 1^{re} section : *Thibaut (G.J.)*, à Marcinelle.
- 2^e section : *Wantelet (J.B.)*, à Gilly.
- 3^e section : *Bolle (J.G.)*, à Châtelet.
- Canton de Gosselies, 1^{re} section : *André (U.)*, à Fleurus.
- 2^e section : *Deschamps (J.)*, à Gosselies.
- 10^e DIST. Canton de Fontaine-l'Évêque : *Frère (G.)*, à Fontaine-l'Évêque.
- Canton de Seneffe, 1^{re} section : *Lelong (A.)*, à la Hestre.
- 2^e section : *Delbouvy (E.)*, à Seneffe.
- 11^e DIST. Canton de Thuin : *Lebrun (P.L.)*, à Thuillies.
- Canton de Binche, 1^{re} section : *Degueldre (G.D.)*, à Binche.
- 2^e section : *Bronchain (A.)*, à Anderlues.
- 12^e DIST. Canton de Merbes-le-Château : *Taminiaux (F.)*, à Fontaine-Valmont.
- Canton de Beaumont : *Rassart (L.)*, à Beaumont.
- Canton de Chimai : *Hannecart (A.)*, à Chimai.

Province de Liège.

- 1^{er} DIST. Canton de Liège, 1^{re} section : *Pitry (A.)*, à Liège.
- 2^e section : *Corhet (P.J.)*, à Liège.
- 2^e DIST. Canton de Seraing : *Carbillet (L.)*, à Jemeppe.
- 3^e DIST. Canton de Fexhe-Slins : *Barbe (S.)*, à Juprelle.
- 4^e DIST. Canton de Hollogne-aux-Pierres : *Galler*, à Jemeppe; *Lacour (N.)*, à Xhendremael.
- 5^e DIST. Canton de Fléron : *Warsage (W.)*, à Soumagne.
- Canton de Louveigné : *Ransy (U.J.N.)*, à Beaufays.
- 6^e DIST. Canton de Dalhem : *Rutten (P.R.J.)*, à Visé; *Miltz (M.)*, à Visé.
- 7^e DIST. Canton de Waremmé, 1^{re} section : *Coume (O.)*, à Waremmé.

- 2^e section : *Janne*, à Hodeige.
 8^e DIST. Canton d'Avennes : *Putzeys* (*N.F.*), à Latienne.
 9^e DIST. Canton de Landen : *Degrez* (*H.*), à Landen.
 10^e DIST. Canton de Jehay-Bodegnée : *Plomteux* (*L.J.A.*), à Jehaye-Bodegnée; *Jamotte* (*L.*), à Hanefte,
 11^e DIST. Canton de Huy : *Gucrin* (*L.J.A.*), à Huy; *Macorps* (*J.*), à State (faubourg de Huy).
 Canton de Héron : *Jeuot* (*A.*), à Burdinne.
 12^e DIST. Canton de Nandrin : *Wilmotte* (*R.J.*), à Soheit-Tintot.
 13^e DIST. Canton de Stavelot : *Lhoist* (*J.*), à Stavelot.
 Canton de Ferrières : *Lavigne*, à Harze.
 14^e DIST. Canton d'Aubel : *Sereuche* (*H.E.*), à Aubel.
 Canton de Herve : *Labeye* (*E.*), à Battice.
 15^e DIST. Canton de Verviers : *Doutrewe*, à Verviers.
 Canton de Limbourg : *Walraf* (*H.*), à Henri-Chapelle.
 16^e DIST. Canton de Spa : *Jacques* (*V.*), à Spa.

Province de Limbourg.

- 1^{er} DIST. La ville de Hasselt et de la banlieue qui se trouve à l'ouest de la route de St-Trond à Bois-le-Duc, plus les communes de Zonhoven, Curange et Herck-St-Lambert : *Vaes* (*T.*), à Hasselt.
 La partie de la ville de Hasselt et de la banlieue qui se trouve à l'est de la route de St-Trond à Bois-le-Duc, plus les communes de Diepenbeek, Wimmertingen et Alken : *Maris* (*J.H.*), à Hasselt.
 2^e et 3^e DIST. Canton de Herck-la-Ville et Beeringen : *Mommen* *G.*, à Herck-la-Ville.
 4^e DIST. Canton de St-Trond : *Foelen* (*J.*), à St-Trond, *Foelen* (*M.*), à Saint-Trond (adj.).
 5^e DIST. Canton de Tongres : *Verjans* (*J.*), à Tongres.
 Cantons de Sichen-Sussen et Bolré : *N...*, à Sichen.
 6^e DIST. Canton de Looz : *Schoofs* (*J.*), à Looz.
 7^e, 8^e, 9^e et 10^e DIST. Canton de Mechelen : *Stevenants* *H.*, à Bilsen.
 Cantons de Maeseyck et Bréc : *Pervot* (*T.*), à Maeseyck
 Cantons d'Achel et Peer : *Vaes* (*T.*), provisoirement.

Province de Luxembourg.

- 1^{er} DIST. Canton d'Arlon : *Lejeune* (*F.*), à Arlon.
 Canton de Messancy : *Sejler*, à Messancy.
 2^e DIST. Canton de Virton : *Gratia*, à Virton.
 3^e » Canton de Florenville : *Willième* (*J.B.*), à Florenville.
 4^e » Canton d'Étalle : *Ferir* (*J.*), à Tintigny.
 5^e » Canton de Marche et Nassogne : *Breulet* *J.J.*, à Marche.

- 6^e et 7^e DIST. Canton de Darbuy : *Mormont (Y.)*, à Barvaux.
 Canton d'Erezée : *Gerard (A.)*, à Erezée.
 8^e DIST. Canton de Laroche : *Latour (L.)*, à Laroche.
 9^e » Canton de Bastogne et Sibret : *Guyot (L.)*, à Bastogne.
 10^e » Canton de Fauvillers : *Lejeune (E.F.)*, à Arlon.
 11^e » Canton de Houffalize : *Herman (J.H.)*, à Chêrain.
 12^e » Cantons de Bouillon et Paliseul : *Pauchenne (J.T.)*, à Paliseul.
 3^e » Canton de Neufchâteau : *Vanbener (V.)*, à Neufchâteau.
 14^e » Canton de St-Hubert : *Michotte (H.)*, à St-Hubert.]
 15^e » Canton de Wellin : *Labouverie (L.)*, à Wellin.

Province de Namur.

- 1^{er} DIST. Canton et ville de Namur : *Cambion (J.M.)*, à Namur.
 2^e » Canton d'Eghezée : *Dohet (R.J.)*, à Cortil-Wodon.
 3^e » Canton de Namur-Sud : *Decoster (V.)*, à Namur.
 4^e » Canton d'Andenne, *Romedenne (F.)*, à Andenne; *Linet*, à Andenne (adjoint).
 5^e » Canton de Gembloux : *Robert (A.)*, à Gembloux.
 6^e » Canton de Fosse : *Duvieusart (A.)*, à Fosse.
 7^e » Canton de Dinant : *Hachez (J.)*, à Dinant.
 8^e » Canton de Rochefort : *Houba père (J.J.)*, à Rochefort.
 9^e » Canton de Beauraing : *Boreux (E.)*, à Dinant.
 10^e » Canton de Gedinne : *Cantraine (H.)*, à Gedinne.
 11^e » Canton de Ciney : *Guilmot (D.)*, à Havelange; *Moreau L.*, à Ciney.
 12^e » Canton de Philippeville, 1^{re} section : *Godart (J.J.)*, à Nerveté.
 2^e section : *Patron (A.B.)*, à Philippeville.
 13^e DIST. Canton de Walcourt, 1^{re} section : *Hubert (C.)*, à Clermont.
 2^e section : *Leclercq (C.)*, à Hanzinelle.
 14^e DIST. Canton de Florennes : *Leclercq (J.B.)*, à Florennes.
 15^e DIST. Canton de Couvin : *Godard fils (J.)*, à Couvin.

ENSEIGNEMENT AGRICOLE.

ÉCOLE D'AGRICULTURE DE THOUROUT

(Reorganisée par arrêtés du 20 et du 28 septembre 1855).

DIRECTEUR, M. PH. LEJEUNE.

Enseignement.

La durée des études est fixée à trois ans.

L'enseignement donné à l'école comprend, outre la religion et la morale, les matières suivantes :

PREMIÈRE ANNÉE.

Langue française, langue flamande, arithmétique, géométrie et applications, dessin linéaire, éléments de la physique, de la chimie inorganique, de la botanique et de la zoologie agricole, constructions rurales (études des matériaux de construction), agriculture générale, pratique agricole et horticole manuelle.

DEUXIÈME ANNÉE.

Français, nivellement, arpentage, dessin linéaire, lever des plans, chimie organique et analyses chimiques, constructions rurales (construction des bâtiments de ferme, y compris les routes, les clôtures, etc.), constructions des instruments agricoles, drainages et irrigations, extérieur et hygiène des animaux domestiques, agriculture générale et spéciale, horticulture et arboriculture, comptabilité, pratique agricole et horticole.

TROISIÈME ANNÉE.

Constructions rurales (suites), technologie agricole, compatibilité, agriculture spéciale, zootechnie, éducation des animaux domestiques, économie agricole et forestière, éléments du droit rural, pratique spéciale sur les animaux, pratique agricole, rédaction et discussion d'un plan de culture.

Connaissances exigées pour l'admission.

Pour être admis à l'école, les aspirants doivent prouver qu'ils connaissent :

La langue française par principes, l'arithmétique élémentaire, le système décimal, le système métrique, la géographie élémentaire.

Il sera tenu compte aux récipiendaires de l'instruction qu'ils possèdent dans la langue flamande.

Les examens d'admission se font, en présence du directeur, par trois professeurs de l'école désignés à cet effet.

Ils ont lieu une fois par an, le 2 octobre, au local de l'école.

Tous les ans, le programme des examens pour l'admission est publié dans le *Moniteur* : il indique approximativement le nombre des élèves à admettre.

Les jeunes gens qui désirent se présenter à l'examen se font inscrire chez le directeur de l'école, en y déposant :

1° Leur acte de naissance;

2° Un certificat de bonne conduite délivré par l'administration communale du lieu où ils sont domiciliés, et un certificat du directeur du dernier établissement d'instruction où ils ont fait leurs études;

3° Un certificat de santé délivré par un docteur en médecine ou en chirurgie.

Toutes ces pièces doivent être légalisées.

La liste d'inscription est close huit jours avant l'ouverture des examens.

Nul n'est admis à l'examen s'il est âgé de moins de seize ans au jour de l'inscription.

Les examens ont lieu oralement et par écrit. La voie du sort détermine l'ordre dans lequel les candidats sont examinés.

Les candidats subissent un examen oral sur le français, l'arithmétique et la géographie.

Ils font par écrit un exercice sur la langue française et résolvent de même au moins deux questions qui leur sont posées sur l'arithmétique.

Les admissions sont prononcées, sur la proposition du jury, par le directeur.

La liste de tous les jeunes gens qui se sont présentés à l'examen, dressée par ordre de mérite et certifiée par le directeur, est transmise au ministre de l'intérieur.

Dispositions générales.

Les élèves sont internes. Entrant à Pécole, ils s'engagent non-seulement à suivre tous les cours qui y sont donnés, mais encore à exécuter, sans objection, les divers travaux dont ils pourront être chargés dans l'intérêt de leur instruction pratique.

Le prix de la pension et de l'enseignement réunis est fixé à 400 francs.

A son entrée à l'établissement, chaque élève devra être muni d'un trousseau dont le détail sera indiqué dans le règlement de police intérieure. L'entretien du trousseau est à la charge de l'élève.

L'achat des livres, des instruments et des fournitures de bureau, ainsi que le prix des leçons qui ne sont pas indiquées au programme, sont à la charge des élèves.

Bourses.

Des bourses, divisibles en fractions de bourses, sont affectées à Pécole et accordées aux élèves qui, ne pouvant payer le prix de la pension, auront fait preuve de connaissances suffisantes aux examens.

La répartition en est faite par le ministre de l'intérieur, sur la proposition du directeur.

SECTION FLAMANDE,

ANNEXÉE A L'ÉCOLE DE THOUROUT

(Par arrêté du 12 décembre 1855).

Enseignement.

L'enseignement comprend, outre la morale et la religion, les matières suivantes :

Les notions générales des sciences dans leur application à l'agriculture, l'arithmétique la géométrie, avec ses applications (arpentage, nivellement, lever des plans), le dessin, la comptabilité agricole, l'agriculture générale et spéciale, la zootechnie, l'économie rurale, la pratique de l'agriculture et de l'horticulture, la langue française (cours facultatif).

La durée des études est fixée à deux ans.

Pour être admis à l'école, les aspirants doivent prouver qu'ils savent bien lire et écrire, et qu'ils connaissent la langue flamande par principes.

PREMIÈRE ANNÉE.

Notions générales des sciences dans leur application à l'agriculture, arithmétique et géométrie, dessin, comptabilité, agriculture générale, zootechnie, langue française (cours facultatif), pratique de l'agriculture et de l'horticulture.

DEUXIÈME ANNÉE.

Arpentage, nivellement et lever des plans, dessin, comptabilité, agriculture spéciale, économie rurale, zootechnie (suite), langue française (cours facultatif), pratique de l'agriculture et de l'horticulture.

PERSONNEL.

Lejeune (P.), *directeur, professeur d'économie rurale.*

Fouquet (A.), *professeur d'agriculture générale et spéciale.*

Van Oye (M.-R.), *professeur de chimie.*

Laridon (A.), *vétérinaire du gouvernement, professeur de zootechnie, d'hygiène, etc.*

Demarest, *professeur de botanique, d'horticulture, de comptabilité.*

Tommelín, *professeur de physique, de mathématiques, etc.*

Vandenberghé, *professeur de constructions rurales, de manipulations chimiques et analyses.*

Millet (C.), *jardinier démonstrateur*.
 Minette, *chef de pratique et surveillant*.
 Vannieuwenhuyzen, *curé doyen à Thourout. Instruction religieuse*.

COMMISSION DE SURVEILLANCE.

Le gouverneur de la Flandre occidentale.
 Kervyn-Vanzuylen, à *Saint-Michel-lez-Bruges*.
 Baron Peers (E.), à *Oostcamp*.
 Van Caillie (A.), *échevin à Thourout*.
 De Block, *sénateur, à Gand*.
 Desmedt Hyde, *membre de la commission provinciale d'agriculture de la Flandre orientale, à Gand*.

ÉCOLE D'HORTICULTURE DE GENDBRUGGE LEZ-GAND

(Réorganisée par arrêté du 15 septembre 1855.)

DIRECTEUR, M. L. VANHOUTTE ☿.

Enseignement.

La durée des études est fixée à trois années.
 L'enseignement comprend, outre la morale et la religion, les matières ci-après :

PREMIÈRE ANNÉE.

Géographie, arithmétique, éléments de géométrie, dessin linéaire, dessin de plantes, botanique (organographie et classification), travaux de culture.

DEUXIÈME ANNÉE.

Arpentage et nivellement, dessin linéaire, dessin de plantes, éléments de physique, éléments de chimie inorganique dans leurs rapports avec l'horticulture, botanique (anatomie et physiologie), travaux de culture.

TROISIÈME ANNÉE.

Architecture des serres et des jardins, dessin de plantes d'après nature, botanique (géographie des plantes), commerce et comptabilité, chimie organique dans ses rapports avec l'horticulture, horticulture théorique, travaux de culture.

Admission.

Pour être admis à l'école, les aspirants doivent :

1° Savoir parler, lire et écrire correctement le français : les élèves flamands doivent prouver, en outre, qu'ils lisent et écrivent correctement leur langue maternelle;

2° Posséder des notions de géographie générale et connaître en particulier la géographie de l'Europe ;

3° Connaître en arithmétique les quatre règles, les opérations relatives aux fractions ordinaires et décimales, ainsi que le système métrique.

Les élèves qui ne sont pas en état de subir l'examen d'admission peuvent être autorisés à suivre pendant un an un cours préparatoire que le directeur organisera, s'il y a lieu, sans que le gouvernement ait à intervenir dans les frais auxquels il pourra donner lieu.

Les examens d'admission se font en présence du délégué du ministre de l'intérieur et du directeur, par les professeurs de l'école.

Ils ont lieu une fois par an, dans la première quinzaine du mois d'octobre, au local de l'école.

Les jeunes gens qui désirent se présenter à l'examen se font inscrire chez le directeur de l'école, en déposant :

1° Leur acte de naissance ;

2° Un certificat de bonne conduite délivré par l'administration communale du lieu où ils sont domiciliés ;

3° Un certificat de santé délivré par un docteur en médecine ou en chirurgie.

Toutes ces pièces doivent être légalisées.

La liste d'inscription est close huit jours avant l'ouverture des examens.

Nul n'est admis à l'examen s'il est âgé de moins de quinze ans au jour de l'inscription.

Les examens ont lieu oralement et par écrit. La voie du sort détermine l'ordre dans lequel les candidats sont examinés.

Toutes les autres dispositions relatives aux examens sont arrêtées, sur la proposition du directeur, par le ministre de l'intérieur.

La liste de tous les jeunes gens qui se sont présentés à l'examen, dressée par ordre de mérite et certifiée par le délégué du ministre de l'intérieur et le directeur, est transmise par ce dernier au ministre, qui prononce les admissions. L'entrée des élèves admis est fixée au 20 octobre.

PERSONNEL.

Van Houtte (L.), $\overline{\text{M}}$, $\overline{\text{A}}$, directeur.
 Scheidweiler, professeur de botanique, etc.
 Vandengheyn, professeur de chimie.
 Bureau, professeur de mathématiques, etc.
 Lefevre, maître de dessin, etc.
 Foubert, vicaire à Gand. Instruction religieuse.
 Dejonghe, maître d'études, surveillant.
 Vanhulle (H.), chef de culture.

COMMISSAIRE DU GOUVERNEMENT.

Kickx (J.), $\overline{\text{M}}$, professeur à l'université de Gand.

ÉCOLE PRATIQUE D'HORTICULTURE DE VILVORDE.

DIRECTEUR, M. X. DE BAVAY.

Enseignement.

L'enseignement donné à l'école comprend la langue française, les éléments de la comptabilité de la physique et de la chimie agricole; la botanique, l'horticulture théorique et pratique, la culture maraîchère, la culture forcée, la sylviculture, la floriculture et la pomologie.

La durée de l'enseignement est fixée à trois ans.

Les élèves sont pensionnaires; ils ne payent que le quart de leur pension, soit 100 francs par an.

Admission.

Pour être admis à l'école, les aspirants doivent avoir la force nécessaire pour exécuter régulièrement les travaux de la culture, et prouver qu'ils savent lire et écrire correctement, et qu'ils connaissent les éléments du calcul.

Les examens d'admission se font, en présence du directeur, par un délégué du ministre de l'intérieur.

Ils ont lieu une fois par an, dans la première quinzaine du mois de septembre, au local de l'école.

Les jeunes gens qui désirent se présenter à l'examen doivent en faire la demande au directeur de l'école en lui transmettant :

1° Leur acte de naissance ;

2° Un certificat de bonne conduite délivré par l'administration communale du lieu où ils sont domiciliés ;

3° Un certificat de santé délivré par un docteur en médecine.

Toutes ces pièces doivent être légalisées.

La liste d'inscription est close huit jours avant l'ouverture des examens.

Nul n'est admis à l'examen s'il est âgé de moins de quinze ans au jour de l'inscription.

Toutes les autres dispositions réglementaires relatives aux examens seront arrêtées de commun accord entre le directeur et le délégué du ministre de l'intérieur.

La liste de tous les jeunes gens qui se sont présentés à l'examen, dressée par ordre de mérite et certifiée par le directeur, est transmise au ministre de l'intérieur, qui prononce les admissions.

Dispositions générales.

Le prix de la pension et de l'enseignement réunis est fixé à 400 francs.

L'achat des livres, des instruments ainsi que le prix des leçons qui ne sont pas indiqués au programme, sont à la charge des élèves.

Bourses.

Les bourses entières qui sont affectées à l'école ne sont accordées qu'aux élèves qui, ne pouvant payer leur pension, ont fait preuve de connaissances suffisantes aux examens d'admission et aux examens généraux.

La répartition en est faite par le ministre de l'intérieur

5.

entre les élèves de première année, d'après une liste, par ordre de mérite.

PERSONNEL.

De Bavay (X.), *directeur, professeur de chimie, de botanique et d'horticulture.*

Driesen (A.), *professeur de comptabilité, d'arithmétique et de langue française.*

Debrichy J., *professeur de floriculture.*

Hennault, *professeur de culture maraîchère et de culture forcée.*

Bosmans, *aumônier.*

Répétiteur-surveillant : A. Wesmael.

Commissaire du gouvernement : Putsys J.), *☞ directeur au ministère de la justice, à Bruxelles.*

ÉCOLE DE MÉDECINE VÉTÉRINAIRE & D'AGRICULTURE DE L'ÉTAT

A CUREGHEM—LEZ-BRUXELLES

(Reorganisée par arrêté royal du 15 septembre 1855.)

DIRECTEUR, M. DIDOT (A), *☞.*

Enseignement.

La durée des études est fixée à quatre ans.

Aucun élève ne peut séjourner plus de six ans à l'école.

Un pensionnat est annexé à l'établissement.

Le prix de la pension et de l'enseignement réunis est fixé à cinq cents francs par année scolaire.

L'enseignement donné à l'école de médecine vétérinaire comprend, outre la morale et la religion :

PREMIÈRE ANNÉE.

Les éléments de la physique, de la chimie, de la zoologie générale, de la botanique; l'anatomie descriptive du cheval, les dissections; les principes de la maréchalerie, les herborisations.

DEUXIÈME ANNÉE.

Les éléments de la physique, de la chimie, de l'agriculture; l'anatomie descriptive et comparée des animaux domestiques, l'anatomie générale, la physiologie; les dissections, les principes de la maréchalerie, les démonstrations agricoles

TROISIÈME ANNÉE.

La matière médicale et la pharmacodynamie, la pharmacologie, la pathologie et la thérapeutique générales, la pathologie et la thérapeutique spéciales, l'anatomie pathologique, la maréchalerie appliquée, l'anatomie des régions, la médecine opératoire, la clinique, les manipulations pharmaceutiques.

QUATRIÈME ANNÉE.

La pathologie et la thérapeutique spéciales, la pathologie chirurgicale, l'obstétrique, la maréchalerie appliquée, l'anatomie des régions, la médecine opératoire pratique; l'hygiène complète comprenant la zootechnie, l'extérieur, la reproduction, l'éducation, le harnachement et l'attelage; la chirurgie expérimentale, la clinique, les manipulations pharmaceutiques.

Un cours d'équitation facultatif peut être donné aux élèves des troisième et quatrième sections qui désirent en supporter les frais.

Admission.

Les jeunes gens qui désirent se présenter aux examens se font inscrire chez le directeur de l'école, en déposant :

- 1° Leur acte de naissance;
- 2° Un certificat de bonne conduite délivré par l'administration communale du lieu où ils sont domiciliés;
- 3° Un certificat de santé délivré par un docteur en médecine ou en chirurgie.

Toutes ces pièces doivent être légalisées.

La liste est close huit jours avant l'ouverture des examens.

Nul ne peut être admis à l'examen s'il est âgé de moins de 17 ans au jour de l'inscription. Si le candidat a plus de 20 ans, il doit prouver qu'il a satisfait aux lois de la milice.

Les examens ont lieu oralement et par écrit.

La voie du sort détermine l'ordre dans lequel les candidats sont examinés.

Les candidats subissent un examen oral sur le français, l'arithmétique, la géométrie, la géographie, et l'histoire de la

Belgique. Ils résolvent par écrit une question qui leur est posée sur la géométrie, la géographie, et ils font un exercice sur la langue française.

CONNAISSANCES EXIGÉES POUR L'ADMISSION DES ÉLÈVES.

Le programme des connaissances exigées pour l'admission à l'école de médecine vétérinaire comprend les matières indiquées ci-après :

1° Langue française. — Dictée d'orthographe sur l'ensemble de la grammaire, spécialement sur la syntaxe. — Analyse grammaticale. — Analyse logique. — Composition sur un sujet donné.

Il sera tenu compte aux récipiendaires flamands de l'instruction qu'ils possèdent dans la langue flamande.

2° Arithmétique. — Les quatre premières règles appliquées aux nombres entiers, fractionnaires, décimaux et complexes. — Divisibilité des nombres, fractions décimales périodiques, extraction de la racine carrée, extraction de la racine cubique, proportions, règles de trois tant simples que composées, règles de compte, règle d'intérêt, règle de société, règle d'alliage et de mélange, progressions, exercices de calcul et problèmes.

3° Géométrie. — Les théorèmes et problèmes des quatre premiers livres de Legendre, évaluation pratique des surfaces et volume des polyèdres, des trois corps ronds et des parties qui les composent.

Bourses.

Les bourses affectées à l'école par l'arrêté royal du 15 septembre 1855 sont accordées aux élèves qui, ne pouvant payer le prix de la pension, auront fait preuve de connaissances suffisantes aux examens généraux.

La répartition des bourses est faite chaque année par le ministre de l'intérieur, après les examens généraux.

Dispositions générales.

En entrant à l'école, les élèves doivent être munis d'un trousseau, conformément aux prescriptions du règlement d'ordre intérieur.

Les élèves sont pensionnaires et nourris aux frais de l'école.
Aucun élève externe ne peut être admis à fréquenter les cours sans une autorisation spéciale du ministre de l'intérieur.

L'achat des livres, des instruments et des fournitures de bureau, l'entretien du trousseau, et le prix des leçons qui ne sont pas au programme, sont à la charge des élèves.

COMMISSION DE SURVEILLANCE.

Président : Vlemincx (J.F.), C. ㊦, ㊧, inspecteur général du service de santé de l'armée, membre de l'Académie royale de médecine.
Membres : Fallot, C. ㊦, O. ㊧, ㊨, membre de l'Académie royale de médecine.

Bidaut (J. G. E.), O. ㊦, ㊧, inspecteur général de l'agriculture et des chemins vicinaux.

Secrétaire : Parisel (E.).

DIRECTION.

Directeur de l'école : Didot (A.), ㊦, membre de l'Académie royale de médecine.

Econome : Delloy (H.).

Médecin : Seladé (E.V.).

Commis aux écritures : Vanderhaeghen (G.F.).

CORPS ENSEIGNANT.

Physique et chimie : Melsens (L. H. F.), ㊦.

Anatomie descriptive et comparée, anatomie générale, histologie : Thiernesse (T.A.)

Zoologie, botanique : Wesmael (C.), ㊦.

Physiologie, pathologie et thérapeutique générales, médecine légale et police sanitaire : Verheyen (P. S. J.), ㊦.

Agriculture, horticulture, pharmacie, manipulations pharmaceutiques : Gille (N.), répétiteur.

Matière médicale et pharmaco-dynamique, pathologie et thérapeutique spéciales, les maladies contagieuses et les épizooties, démonstrations opératoires, zootechnie : Gaudy (E. P. J.).

Pathologie et thérapeutique chirurgicales, chirurgie du pied, maréchalerie, obstétrique : Defays (F.).

Hygiène, zootechnie, extérieur, éducation, attelage et harnachement, anatomie pathologique, anatomie des régions, démonstrations opératoires : Husson (J. B.).

Médecine opératoire, clinique : Delwaert (L. V.).

Répétitions de chimie et de physique : Melsens (A.), répétiteur.

Répétiteur de clinique et de chirurgie, professeur de clinique externe : Gerard (F. L.).

Répétiteur d'anatomie : Derache (J. B.).

Instruction morale et religieuse : l'abbé Taymans.

Surveillant maître d'études et bibliothécaire : Dulière (A.).

Surveillant, garde magasin : Nopin (M.), ㊦.

ÉCOLE D'APPRENTISSAGE

POUR LA FABRICATION DES INSTRUMENTS ARATOIRES,

à Haïne-Saint-Pierre.

DIRECTEUR, M. HOCHEREAU, ✽.

Enseignement.

La durée des études est fixée à trois années.

L'enseignement théorique donné à l'école comprend :

La lecture, l'écriture, la grammaire, l'arithmétique, les éléments de la comptabilité, de la géométrie, le lever des machines d'agriculture, le dessin linéaire, les éléments de mécanique pratique, les travaux de forge, de menuiserie appliquée aux instruments aratoires, de tour au bois et au fer.

Les apprentis sont logés au dehors de l'établissement, sous la surveillance du directeur, qui intervient toujours dans les contrats où est stipulé le prix de la pension.

Ils ne payent aucune retribution pour l'enseignement.

À leur entrée à l'école, ils doivent être munis d'un trousseau et d'outils dont le détail est donné dans le règlement d'ordre intérieur.

Le directeur prend les mesures nécessaires pour que les apprentis remplissent régulièrement leurs devoirs religieux.

Neuf bourses, équivalant au prix de la pension et divisibles en demi-bourses, sont allouées par le ministre de l'intérieur à des élèves de l'école, sur la proposition du directeur, sans préjudice des allocations semblables que les administrations provinciales ou communales croient devoir accorder de leur côté. Le montant de ces bourses est versé entre les mains du directeur, qui pourvoit au paiement des frais qu'elles sont destinées à acquitter.

Les apprentis ont à pourvoir à l'entretien de leur trousseau et de leurs outils, au blanchissage de leur linge et aux fournitures de bureau dont ils peuvent avoir besoin.

Il est alloué à chacun d'eux, par la Société de Haïne-Saint-Pierre, la rémunération suivante :

Fr. 0,50 c. par jour de travail pour la première année ;
 Fr. 0,75 id. pour la deuxième année ;
 Fr. 1.00 id. pour la troisième année.

Des retenues sont faites sur cette rémunération ou sur les subsides : 1° pour former un fonds de récompenses ; 2° pour assurer aux élèves les soins du médecin et les médicaments en cas de blessures ou de maladies ; 3° pour parfaire, s'il y a lieu, le paiement de leurs dépenses d'entretien et de nourriture.

La première retenue est de fr. 1,25 par mois, pour la 1^{re} année ;
 " " 2,50 " " 2^e " ;
 " " 3,75 " " 3^e " .

La seconde retenue est de fr. 1,25 par mois, pendant chaque année.

Le fonds de récompenses de chaque division est distribué en prix aux élèves suivant leur mérite, à la fin de leur troisième année d'études.

Admission.

Pour être admis comme élève à l'école d'apprentissage, il faut être âgé de 17 à 19 ans, savoir lire et écrire, et posséder les qualités physiques nécessaires pour exercer la profession de forgeron ou de charron.

A mérite égal, on donnera la préférence aux jeunes gens qui auront déjà exercé l'une de ces professions ou une profession analogue, et aux fils de forgerons ou de charrons de communes rurales.

Les examens d'admission se font par le directeur, en présence d'un membre délégué de la commission de surveillance.

Ils ont lieu une fois par an, à l'époque fixée par le ministre.

Les jeunes gens qui désirent se présenter à l'examen doivent en faire la demande au directeur en lui transmettant :

- 1° Leur acte de naissance ;
- 2° Un certificat de bonne conduite délivré par l'administration communale du lieu où ils sont domiciliés ;
- 3° Un certificat de santé délivré par un docteur en médecine ;
- 4° S'ils ont exercé l'une des professions mentionnées ci-dessus, ils devront en outre fournir un livret délivré par

l'administration communale, constatant le temps pendant lequel ils ont travaillé comme apprentis et attestant qu'ils sont libres de tout engagement.

La liste des jeunes gens qui se sont présentés à l'examen, dressée par ordre de mérite et certifiée par le membre délégué de la commission de surveillance, est transmise par le directeur au ministre de l'intérieur, qui prononce les admissions.

PERSONNEL.

Hohercau, , directeur.

Colas (O.), professeur de géométrie, de mécanique, etc.

COMMISSION DE SURVEILLANCE.

Faignart, , membre de la chambre des représentants.

Brouwet (P.), bourgmestre de Haine-Saint-Pierre.

Brognez, cultivateur à Houdeng-Gagnies.

Foires et Marchés de Belgique.

Nous ne reproduisons pas dans l'*Annuaire* de cette année le tableau des foires et marchés de Belgique.

Les personnes qui auront besoin de ce document devront recourir à l'édition de l'année 1857, dont il reste encore quelques exemplaires chez l'Éditeur, ÉMILE TAILLIER, à Bruxelles.

MESURES

RELATIVES A L'AGRICULTURE.

AMÉLIORATION DE LA RACE CHEVALINE.

Des arrêtés ministériels dont les dates sont ci-après indiquées ont fixé, d'une manière permanente, les époques des réunions des commissions provinciales chargées d'examiner les étalons destinés à la monte et de discerner les primes instituées par les règlements sur l'amélioration de la race chevaline, en faveur des propriétaires des étalons et des juments de trait.

Ces réunions ont lieu, savoir :

Dans la province d'Anvers.

(Arrêté ministériel du 24 octobre 1854.)

Examen des étalons.

Pour l'arrondissement d'Anvers, à Borgerhout près d'Anvers, à la plaine du Caer, le 4^e lundi du mois de novembre, à 10 heures du matin.

Pour l'arrondissement de Malines, à Malines, au manège, le mardi suivant, à la même heure.

Pour l'arrondissement de Turnhout, à Herenthals, sur la grande place, le jeudi suivant, à midi.

Le 4^e jeudi du mois de décembre, à 11 heures du matin, aura lieu à Borgerhout, sur la place du Caer, le concours pour la prime provinciale.

Examen des juments.

Pour l'arrondissement d'Anvers, à Borgerhout, le 2^e jeudi du mois de mai, à 10 heures du matin.

Pour l'arrondissement de Malines, à Malines, le 3^e jeudi du même mois, à la même heure.

Pour l'arrondissement de Turnhout, à Herenthals, le 4^e jeudi du même mois, à la même heure.

Province de Brabant.

(Arrêtés ministériels du 31 octobre 1854 et du 4 novembre 1856)

Examen des étalons.

Pour l'arrondissement de Bruxelles, à Cureghem, le 1^{er} lundi du mois de décembre, à 10 heures du matin.

Pour les cantons de Nivelles et de Genappe, et les communes du canton de Wavre, situées à la droite de la chaussée de Bruxelles à Namur et à Genappe, le mardi suivant, à la même heure.

Pour les cantons de Jodoigne et de Perwez, la ville de Wavre et les communes du canton de Wavre, situées à la gauche de la chaussée de Bruxelles à Namur, à Glimes, le mercredi suivant, à la même heure.

Pour les cantons d'Aerschot, d'Haccht et de Louvain, à Louvain, le jeudi suivant, à 9 heures du matin.

Pour les cantons de Glabbeek, de Diest, de Léau et de Tirlemont, à Tirlemont, le même jour, à 1 heure de relevée.

Le 3^e mercredi du mois de janvier, à 10 heures du matin, aura lieu, à Cureghem, le concours pour la prime provinciale.

Examen des juments.

Pour les mêmes sections que ci-dessus, à Cureghem, le dernier lundi du mois de juin, à 10 heures du matin.

Pour les mêmes sections que ci-dessus, à Genappe, le mardi suivant, à la même heure.

Pour les mêmes sections que ci-dessus, à Glimes, le mercredi suivant, à la même heure.

Pour les mêmes sections que ci-dessus, à Tirlemont, le même jour, à 3 heures de relevée.

Pour les mêmes sections que ci-dessus, à Louvain, le jeudi suivant, à 9 heures du matin.

Flandre occidentale.

(Arrêté ministériel du 50 mai 1856.)

Examen des étalons.

Pour l'arrondissement judiciaire de Courtrai, à Courtrai, le 1^{er} lundi du mois de novembre, à 10 heures du matin.

Pour l'arrondissement judiciaire d'Ypres, le mardi suivant, à la même heure.

Pour les cantons judiciaires de Ghisteltes et d'Ostende, à Ghisteltes, le 2^e lundi du mois de novembre, à la même heure.

Pour l'arrondissement judiciaire de Furnes, à Dixmude, le mardi suivant, à la même heure.

Pour les cantons judiciaires de Bruges, de Ruysselede, de Thielt et de Thourout, à Bruges, le 5^e lundi du mois de novembre, à la même heure.

Le même jour aura lieu, à Bruges, le concours pour la prime provinciale.

Examen des juments.

Pour les mêmes sections que ci-dessus, à Courtrai, le lundi de la dernière semaine du mois de juin, à 11 heures du matin.

Pour les mêmes sections que ci-dessus, à Ypres, le mardi suivant, à 8 heures du matin.

Pour les mêmes sections que ci-dessus, à Dixmude, le même jour, à 3 heures de relevée.

Pour les mêmes sections que ci-dessus, à Ghisteltes, le mercredi suivant, à 8 heures du matin.

Pour les mêmes sections que ci-dessus, à Bruges, le même jour, à 3 heures de relevée.

N. B. Si l'un des jours sus-indiqués est un jour férié, les opérations seront fixées au lendemain.

Province de la Flandre orientale.

(Arrêtés ministériels du 20 octobre et du 10 novembre 1854.)

Examen des étalons.

Pour l'arrondissement judiciaire de Termonde, à Termonde, le 5^e lundi du mois de novembre.

Pour l'arrondissement judiciaire de Gand, à Gand, le mardi suivant.

Pour la deuxième section de l'arrondissement judiciaire d'Audenarde, comprenant les cantons de Grammont, de Herzele, de Nederbrakel, de Ninove et de Sottegem, à Ninove ou à Grammont, le mercredi suivant.

Pour la première section de l'arrondissement judiciaire d'Audenarde, comprenant les cantons d'Audenarde, de Renaix et d'Hoorebeke-Ste-Marie, à Audenarde, le jeudi suivant.

Le 4^e vendredi du mois de décembre, aura lieu, à Gand, le concours pour la prime provinciale.

Examen des juments.

Pour les mêmes sections que ci-dessus, à Audenarde, le lundi après le 15 juin.

Pour les mêmes sections que ci-dessus, à Ninove ou à Grammont, le mardi suivant.

Pour les mêmes sections que ci-dessus, à Termonde, le mercredi suivant, à Gand, le jeudi suivant.

Province de Hainaut.

(Arrêtés ministériels du 24 novembre 1834 et du 27 janvier 1835.)

Examen des étalons.

Pour l'arrondissement administratif de Tournay, à Tournay, le 1^{er} lundi du mois de décembre, à 10 heures du matin.

Pour l'arrondissement administratif d'Ath, plus le canton de Lessines, à Ath, le mardi suivant, à 9 heures du matin.

Pour l'arrondissement administratif de Mons, à Mons, le mercredi suivant, à 9 heures du matin.

Pour l'arrondissement de Soignies, moins le canton de Lessines, à Soignies, le jeudi suivant, à 9 heures du matin.

Pour l'arrondissement administratif de Charleroi, à Charleroi, le mercredi suivant, à 9 heures du matin.

Pour l'arrondissement administratif de Thuin, à Thuin, le samedi suivant, à 10 heures du matin.

Le mercredi qui suit le 1^{er} lundi du mois de mars, aura lieu, à Mons, le concours pour la prime provinciale.

Examen des juments.

Pour la même section que ci-dessus, à Tournay, le 1^{er} lundi du mois de mars, à 10 heures du matin.

Pour la même section que ci-dessus, à Ath, le mardi suivant, à 9 heures du matin.

Pour la même section que ci-dessus, à Mons, le mercredi suivant, à 9 heures du matin.

Pour la même section que ci-dessus, à Soignies, le jeudi suivant, à 9 heures du matin.

Pour la même section que ci-dessus, à Charleroi, le vendredi suivant, à 9 heures du matin.

Pour la même section que ci-dessus, à Thuin, le samedi suivant, à 10 heures du matin.

Province de Limbourg.

(Arrêté ministériel du 3 octobre 1837.)

Examen des étalons et des juments.

Pour l'arrondissement judiciaire de Hasselt, à Hasselt, le 2^e lundi du mois de novembre, à 11 heures du matin.

Pour l'arrondissement judiciaire de Tongres, à Tongres, le mardi suivant, à la même heure.

Le 2^e lundi du mois de décembre, à 11 heures du matin, aura lieu, à Hasselt, le concours pour la prime provinciale.

Province de Luxembourg.

(Arrêté ministériel du 18 septembre 1833.)

Examen des étalons.

Pour l'arrondissement administratif d'Arlon, à Arlon, le 2^e lundi du mois d'octobre, à 10 heures du matin.

Pour l'arrondissement administratif de Bastogne, à Bastogne, le jeudi de la même semaine, à la même heure.

Pour l'arrondissement administratif de Marche, à Marche, le 3^e lundi du mois d'octobre, à la même heure.

Pour l'arrondissement administratif de Neufchâteau, à Neufchâteau, le jeudi de la même semaine, à la même heure.

Pour l'arrondissement administratif de Virton, à Virton, le 4^e lundi du mois d'octobre, à la même heure.

Examen des juments.

Pour l'arrondissement administratif d'Arlon, à Arlon, le mardi qui suit le 2^e lundi du mois d'octobre, à 10 heures du matin.

Pour l'arrondissement administratif de Bastogne, à Bastogne, le vendredi de la même semaine, à la même heure.

Pour l'arrondissement judiciaire de Marche, à Marche, le mardi qui suit le 3^e lundi du mois d'octobre à la même heure.

Pour l'arrondissement judiciaire de Neufchâteau, à Neufchâteau, le vendredi de la même semaine, à la même heure.

Pour l'arrondissement judiciaire de Virton, à Virton, le mardi qui suit le 4^e lundi du mois d'octobre, à la même heure.

Province de Namur.

(Arrêté ministériel du 27 décembre 1834.)

Examen des étalons.

Pour l'arrondissement administratif de Namur, à Namur, le dernier lundi du mois de novembre.

Pour l'arrondissement judiciaire de Philippeville, à Philippeville, le mardi suivant.

Pour les cantons de Beauraing, de Gedinne et Rochefort, à Vonèche, le mercredi suivant.

Pour les cantons de Dinant et de Ciney, à Dinant, le jeudi suivant.

Examen des juments.

Pour la même section que ci-dessus, à Namur, le 3^e lundi du mois de mai.

Pour la même section que ci-dessus, à Philippeville, le mardi suivant.

Pour la même section que ci-dessus, à Vonèche, le mercredi suivant.

Pour la même section que ci-dessus, à Dinant, le jeudi suivant.

Modifications aux règlements provinciaux sur l'amélioration de la race chevaline, en ce qui concerne les concours des juments.

L'article 21 du règlement provincial du Brabant, de la Flandre orientale, du Limbourg et de la province de Namur pour l'amélioration de la race chevaline, porte que des concours annuels sont institués entre les propriétaires de juments de gros trait.

Les articles 23 à 24, qui règlent les conditions de ces concours, exigent que les juments soient suivies d'un poulain né l'année précédente et issu d'un étalon approuvé ou d'un étalon du haras de l'État.

Ces concours ne semblent pas avoir excité beaucoup l'intérêt du cultivateur, car depuis l'époque de leur institution le nombre des juments présentées a été, en général, très-peu important.

Tout porte à croire que cet éloignement provient des conditions du concours et de la difficulté d'amener les poulains sur les lieux.

Pour obvier à cet inconvénient, les conseils provinciaux du Brabant, de la Flandre orientale, du Limbourg et de Namur ont, en 1837, modifié les articles précités, en ce sens que « les juments doivent être âgées de quatre ans au moins et être pleines ou avoir porté, pendant l'une des deux années antérieures à celle où le concours a lieu, un poulain d'un étalon approuvé ou faisant partie du haras de l'État. »

DENRÉES ALIMENTAIRES.

Arrêté royal du 5 février 1857 (1).

LÉOPOLD, etc.

Les chambres ont adopté et Nous sanctionnons ce qui suit :

Art. 1^{er}. La prohibition de sortie des denrées alimentaires, prononcée par l'art. 1^{er} de la loi du 30 décembre 1856, est prorogée jusqu'au 30 juin 1857.

Art. 2. A dater du 1^{er} janvier 1858, les droits d'importation sur les articles suivants sont fixés, savoir :

(1) *Annales parlementaires. Session de 1856-1857.*

CHAMBRE DES REPRÉSENTANTS. Présentation du projet de loi. Séance du 26 novembre 1856, p. 143. — Exposé des motifs et texte, p. 222-225. — Rapport. Séance du 9 décembre, p. 302-304. — Discussion sur l'ensemble du projet de loi. Séances des 16 décembre, p. 317-324; 17 décembre, p. 325-338; 18 décembre, p. 339-351; 19 décembre p. 351-358. — Votes sur les diverses questions de principes. Séance du 19 décembre, p. 358-359. — Suite de la discussion et vote du projet de loi définitif. Séance du 20 décembre, p. 363-372

SÉNAT. Rapport et présentation d'un amendement par la commission. Séance du 9 janvier 1857, p. 69-0. — Discussion générale. Séance du 10 janvier, p. 59-68. — Discussion des articles. Séances des 12 janvier, p. 71-78; 13 janvier, p. 79-86. — Adoption du projet de loi amendé. Séance du 14 janvier, p. 89.

CHAMBRE DES REPRÉSENTANTS. — Rapport sur le projet de loi amendé par le Sénat. Séance du 17 janvier 1857, p. 650. — Discussion et vote du projet de loi amendé. Séance du 2 février, p. 655-659.

MARCHANDISES.	UNITÉS sur lesquelles portent LES DROITS.	DROIT D'ENTRÉE.	DROIT DE SORTIE.
Froment, épeautre mondé et non mondé, méteil, seigle, maïs, sarrasin, orge, dreche, avoine, pois, lentilles, fèves (haricots), fèves et vesces	100 kilog.	» 50	
Gruau, orge perlé, farines et moutures de toute espèce, son, fécules et autres substances amylacées, pain, biscuit, macaroni, semoule, vermicelle et pain d'épices . . .	Id.	4 »	
Viandes de toute espèce. . . .	Id.	4 »	Libres.
Taureaux, boufs, vaches, bouvillons, taurillons, génisses et veaux pesant 50 kilogr. et au delà.	Par kilogramme du poids brut des animaux sur pied.	» 01	
Veaux de moins de 50 kilogr. moutons, agneaux et cochons	Par tête.	» 50	

Promulguons la présente loi, ordonnons qu'elle soit revêtue du sceau de l'État et publiée par la voie du *Moniteur*.

Donné à Laeken, le 5 février 1857.

LÉOPOLD.

Par le Roi :

Le ministre de l'intérieur,

P. DE DECKER.

Le ministre des finances,

MERCIER.

Substitution du poids au volume pour établir le prix moyen des grains et des autres produits agricoles.

On a soulevé, à différentes reprises, le point de savoir : 1° s'il serait utile de substituer le poids au volume, dans la vente des grains; 2° s'il conviendrait que des prescriptions uniformes fussent établies, à cet égard, pour tous les marchés, 3° si, en tout cas, il ne serait pas nécessaire de modifier le système d'après lequel se dressent aujourd'hui les mercuriales.

Ces questions ont été soumises à l'avis des députations permanentes, des commissions provinciales d'agriculture et des administrations communales des villes intéressées. A la suite de cette enquête est intervenu l'arrêté royal ci-après, qui décrète, à partir du 1^{er} janvier 1858, la substitution du poids au volume pour établir le prix moyen des grains et des autres produits agricoles.

LÉOPOLD, etc.

Considérant qu'il importe de prescrire des mesures pour constater d'une manière uniforme, sur les principaux marchés du pays, le prix des grains et des autres denrées agricoles qui y sont vendus;

Considérant qu'il y a lieu à cet effet de former désormais les mercuriales d'après le poids des denrées vendues, tout en constatant néanmoins le rapport du poids au volume;

Vu la disposition du §^{er} de l'art. 4 de la loi du 31 juillet 1854;

Vu l'arrêté royal du 7 août 1854;

Vu les avis des commissions provinciales d'agriculture et des gouverneurs des provinces,

Sur le rapport de Notre Ministre de l'intérieur;

Nous avons arrêté et arrêtons :

Art. 1^{er}. La mercuriale, pour tout le royaume, sera formée d'après les prix moyens des grains et des autres produits agricoles, indiqués par notre Ministre de l'intérieur, qui seront vendus sur les marchés régulateurs.

Art. 2. Les marchés régulateurs sont :

DANS LA PROVINCE D'ANVERS. — Anvers, Liège, Turnhout, Malines.

PROVINCE DE BRABANT. — Bruxelles, Diest, Louvain, Tirlemont.

PROVINCE DE LA FLANDRE OCCIDENTALE. — Bruges, Courtrai, Furnes, Roulers, Ypres.

PROVINCE DE LA FLANDRE ORIENTALE. — Gand, Alost, Audenaerde, Eecloo, St-Nicolas, Termonde.

PROVINCE DE HAINAUT. — Mons, Ath, Enghien, Tournai.

PROVINCE DE LIÈGE. — Liège, Huy, Waremme.

PROVINCE DE LIMBOURG. — Hasselt, Tongres.

PROVINCE DE LUXEMBOURG. — Arlon, Bastogne.

PROVINCE DE NAMUR. — Namur.

Art. 3. Un tableau fait d'après un modèle uniforme et indiquant le prix des denrées vendues dans le courant de chaque semaine, sera adressé au département de l'intérieur, le dernier jour de la semaine, par l'administration communale de chacune des villes indiquées ci-dessus.

Le tableau mentionnera :

1^o La nature des denrées.

2^o Les quantités vendues par kilog.

3^o Le prix moyen de chaque denrée, par cent kilog.

4^o Le poids moyen de l'hectolitre des grains et graines, conformément à l'art. 4 ci-après.

Art. 4. Des personnes, spécialement chargées de ce soin par les administrations communales, recueilleront, dans le cours du marché, tous les éléments propres à déterminer les prix moyens des denrées vendues.

Art. 5. Pour constater le poids moyen de l'hectolitre de grains et graines, les administrations communales feront une fois, au moins tous les deux mois, mesurer et peser, sur le marché, une certaine quantité des denrées de cette espèce qui y sont exposées en vente.

Ce mesurage et cette pesée devront être faits, autant que possible, par des personnes habituées à ce genre d'opérations, et en suivant les modes usités dans le commerce. Les résultats seront consignés sur les relevés hebdomadaires pour chaque marché.

Art. 6. Dans les premiers jours de chaque semaine, Notre Ministre de l'intérieur fera publier au *Moniteur officiel* la mercuriale du froment et du seigle pour la semaine précédente.

Cette mercuriale indiquera les prix moyens, par 100 kilog. et le poids de l'hectolitre pour chaque marché, ainsi que le prix moyen général par 100 kilog., et par hectolitre, pour le royaume.

Au commencement de chaque mois, il sera publié de la même manière un relevé général des prix moyens des autres céréales et denrées agricoles vendues pendant le mois précédent.

Art. 7. Le présent arrêté sera mis à exécution à dater du 1^{er} janvier 1858.

Art. 8. Notre Ministre de l'intérieur est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Ardenne, le 28 octobre 1857.

LÉOPOLD.

Par le Roi :

Le Ministre de l'intérieur,

P. DEDECKER.

TYPHUS DES BÊTES A CORNES.

MESURES PRÉVENTIVES.

LÉOPOLD, Roi des Belges,

A tous présents et à venir, S^URET.

Considérant que le typhus contagieux sévit avec intensité parmi le gros bétail de certaines contrées du nord de l'Europe et qu'en raison des mesures prohibitives prises par plusieurs gouvernements, il y a lieu de craindre qu'on ne cherche à importer en Belgique, par la voie maritime, des peaux fraîches et d'autres débris de bestiaux qui pourraient y propager la maladie;

Considérant que des réclamations fondées ont été adressées à ce sujet au gouvernement et qu'il y a lieu d'y faire droit sans retard pour empêcher les relations commerciales du pays d'être partiellement troublées ou compromises;

Vu la loi du 6 mars 1848;

Sur la proposition de Nos Ministres de l'intérieur et des finances,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Art. 1^{er}. Les navires, barques et bateaux belges ou étrangers, arrivant en Belgique d'un port situé au delà du Sund, et ayant à bord des bêtes bovines, des peaux fraîches et vertes, salées ou non salées, ou d'autres débris de bestiaux à l'état brut, devront être munis d'un bulletin de santé, constatant que le *typhus contagieux du gros bétail* ne régnait pas, au moment de leur chargement ou de leur départ, aux lieux de provenance de ces objets.

Il devra résulter en outre des papiers de bord que le bâti-

ment, pendant le voyage, n'a pas communiqué avec des lieux ou des choses qui auraient pu y introduire la contagion.

Art. 2. Les bulletins de santé seront délivrés par les agents consulaires de Belgique à l'étranger, et, à leur défaut, par le consul d'une puissance amie ou par les autorités du pays.

Ces bulletins doivent être certifiés par les mêmes agents dans les ports ou lieux où ces bâtiments ont relâché.

Art. 3. Il est défendu à tout capitaine, patron ou conducteur de bâtiment :

1° De se dessaisir du bulletin de santé pris au point de départ avant d'être arrivé à celui de destination ;

2° De prendre et d'avoir à son bord d'autre bulletin que celui qui lui a été délivré à son départ.

Art. 4. Ne seront point admis les bâtiments qui, arrivant de pays ou de lieux où règne le typhus contagieux, auront un chargement composé en tout ou en partie des objets mentionnés à l'article premier ci dessus.

Les provenances de cette espèce qui auraient été introduites en contravention à la présente disposition, seront saisies et, s'il y a lieu, détruites.

Art. 5. Toute infraction aux dispositions du présent arrêté sera punie des peines comminées par l'art. 1^{er} de la loi du 6 mars 1818.

Art. 6. Nos Ministres de l'intérieur et des finances prescriront toutes les mesures nécessaires pour assurer l'exécution du présent arrêté.

Donné à Laeken, le 13 juin 1857.

LÉOPOLD.

Par le Roi :

Le Ministre de l'intérieur,

P. DE DECKER.

Le Ministre des finances,

MERCIER.

POIDS ET MESURES.

Loi du 1^{er} octobre 1855 sur les poids et mesures.

L'uniformité des poids et mesures est l'un des premiers besoins du commerce, aussi la loi du 1^{er} octobre 1833 peut être considérée à juste titre comme un bienfait pour les transactions commerciales.

Cette loi a une importance qui ne peut échapper à personne; c'est pour ce motif que nous croyons devoir la publier ci-après, ainsi que l'arrêté royal qui a été pris pour en assurer l'exécution.

LÉOPOLD, Roi des Belges,

A tous présents et à venir, SALUT.

Les Chambres ont adopté et Nous sanctionnons ce qui suit.

Dispositions générales.

Art. 1^{er}. Le système métrique décimal des poids et mesures, établi par la loi du 21 août 1816, continue d'être appliqué dans toute la Belgique.

Les valeurs et les dénominations des mesures comprises dans ce système sont déterminés dans le tableau ci-annexé.

Art. 2. Le mètre et le kilogramme déposés à la Chambre des représentants, en exécution de la loi du 4 mars 1848, sont les étalons prototypes des poids et mesures.

Ces étalons sont conservés dans une armoire fermant à trois clefs, dont l'une est confiée au président du Sénat, une autre au président de la Chambre des représentants, et la troisième au Ministre de l'intérieur.

Art. 3. Les dénominations indiquées dans le tableau dont il est fait mention à l'art. 1^{er}, sont exclusivement employées dans les actes publics, ainsi que dans les affiches ou annonces.

A partir du 1^{er} janvier 1836, l'emploi exclusif en sera également obligatoire dans les actes sous seing privé, registres de commerce et autres écritures privées, produits en justice.

Sont exceptés de cette mesure :

1^o Les actes de commerce relatifs aux affrètements et expéditions pour l'étranger, et en général ceux dans lesquels on doit faire mention de négociations étrangères ou de biens immeubles situés en pays étranger, ou qui portent consentement à radiation.

2^o La désignation de rentes ou créances résultant d'actes antérieurs à la loi qui a introduit le système décimal en Belgique.

Art. 4. Il est défendu de posséder ou d'employer des poids et mesures autres que ceux établis par la loi.

Cette défense s'applique partout où les poids et mesures sont employés aux transactions ou servent de base à des perceptions à charge des particuliers.

De la vérification des poids et mesures.

Art. 5. Les poids, mesures et instruments de pesage sont vérifiés et poinçonnés avant d'être exposés en vente ou livrés au commerce.

Ne sont pas considérés comme mesures, les vases à l'usage des consommateurs dans les lieux où l'on vend à boire.

Art. 6. Les poids et mesures présentés à la vérification, mis en vente ou employés dans le commerce, portent d'une manière distincte et lisible le nom qui leur est affecté dans la nomenclature systématique, ainsi que le nom ou la marque du fabricant ou du vendeur.

Un arrêté royal pourra excepter de l'exécution de ces prescriptions les poids et mesures dont les dimensions ou la matière ne s'y prêteraient pas.

Art. 7. Les instruments de pesage dont il aura été fait emploi avant la publication de la présente loi seront vérifiés et poinçonnés dans un délai à fixer par arrêté royal.

Ils pourront ne porter ni le nom ni la marque du fabricant ou du vendeur.

Art. 8. Les poids et mesures sont soumis à une vérification périodique. Ceux qui en sont susceptibles sont chaque fois marqués d'un poinçon qui en garantit l'exactitude.

Sont exempts de la vérification périodique les poids et mesures non encore en usage, ainsi que les mesures en verre ou en poterie.

Art. 9. A partir du 1^{er} juillet 1859, les futailles employées à la vente des boissons, liquides ou autres matières, porteront la marque du vendeur et l'indication de la contenance en mesures décimales.

Sont exceptées de cette disposition les futailles provenant directement de l'étranger.

Les marques prescrites ci-dessus sont apposées par les soins du vendeur, et sous sa responsabilité.

Du personnel du service des poids et mesures.

Art. 10. Il y a, dans les provinces, des fonctionnaires chargés de vérifier et de poinçonner les poids, mesures et instruments de pesage. Ils portent le titre de vérificateurs-adjoints des poids et mesures.

Ces agents sont nommés par le Roi.

De la vérification des étalons des poids et des mesures.

Art. 11. La vérification des étalons de troisième rang, dont se servent les vérificateurs des poids et mesures, a lieu, tous les deux ans, à Bruxelles, en présence d'une commission nommée par le Ministre de l'intérieur.

Des mesures d'un mètre et d'un kilogramme, conformes à ceux mentionnés à l'art 2 ci dessus, sont conservées à cet effet, comme étalons de deuxième rang, au département de l'intérieur

Art. 12. Tous les dix ans, au moins, ces étalons de deuxième ordre sont vérifiés et confrontés avec les étalons prototypes.

Cette opération se fait par une commission nommée par le Roi, et en présence du président du Sénat, du président de la Chambre des représentants et du Ministre de l'intérieur.

De la surveillance en matière de poids et mesures.

Art. 13. Les commis des accises spécialement commissionnés à cet effet, constatent, concurremment avec les employés de l'enregistrement et les officiers de police judiciaire, les infractions à la loi et aux règlements sur les poids et mesures.

Les vérificateurs et vérificateurs adjoints ont qualité pour constater les mêmes infractions; ils prêtent serment devant le président du tribunal de première instance de leur ressort.

Les procès-verbaux des fonctionnaires, agents ou employés dénommés ci-dessus font foi en justice jusqu'à preuve du contraire.

Art. 14. Les lieux où se font habituellement, soit des perceptions à charge des particuliers, soit des transactions pour lesquelles on emploie des poids et mesures, sont soumis à la visite des fonctionnaires, agents ou employés dénommés à l'article qui précède, pendant tout le temps qu'ils sont ouverts au public.

Sont également soumis à cette visite, après le lever et avant le coucher du soleil, les lieux affectés à la même destination dont l'accès n'est pas ouvert au public; toutefois, les commis des accises et les vérificateurs ne peuvent y pénétrer, si ce n'est en présence soit du commissaire de police, soit d'un membre de l'administration communale, et le procès-verbal sera, le cas échéant, signé par celui en présence de qui il aura été fait.

Art. 15. Le produit des amendes prononcées en matière de poids et mesures sera partagé, par moitié, entre les employés verbalisants et l'État. Toutefois, lorsqu'il s'agira de contraventions constatées par les employés de l'enregistrement, les

vérificateurs et vérificateurs adjoints, le produit des amendes sera en totalité versé dans les caisses du trésor.

Des pénalités.

Art. 16. Seront punis :

A. D'une amende de 20 à 25 francs :

1° Ceux qui posséderont de faux poids, de fausses mesures ou de faux instruments de pesage, et ce, sans préjudice des peines correctionnelles établies par le Code pénal contre ceux qui auraient fait emploi de ces faux instruments de pesage ou de mesurage ;

2° Ceux qui se seront refusés ou opposés à la visite des agents investis du droit de rechercher les infractions en matière de poids et mesures. —

B. D'une amende de 10 à 20 francs :

Ceux qui posséderont ou qui emploieront des poids et mesures prohibés par l'art. 3 de la présente loi.

C. D'une amende de 5 à 15 francs :

1° Ceux qui posséderont ou qui emploieront des poids, mesures, futailles, instruments de pesage non revêtus des marques prescrites ;

2° Les contrevenants à l'art. 3 de la présente loi.

L'amende sera perçue pour chaque acte ou écriture sous signature privée ; quant aux registres de commerce, ils ne donneront lieu qu'à une seule amende pour chaque contestation dans laquelle ils seront produits.

Art. 17. La peine d'emprisonnement de 1 à 7 jours pourra, selon les circonstances, être prononcée contre les contrevenants dans les cas prévus par le litt. A de l'article précédent.

Art. 18. En condamnant à l'amende, le juge ordonnera qu'à défaut de paiement, elle soit remplacée par un emprisonnement qui ne pourra excéder le terme de sept jours et que, dans tous les cas, le condamné peut faire cesser en payant l'amende.

Art. 19. En ce qui concerne la condamnation aux frais prononcée au profit de l'État, la durée de la contrainte par corps sera déterminée par le jugement ou l'arrêt, sans qu'elle puisse

être au-dessous de huit jours ni excéder un mois. Néanmoins les condamnés qui justifieront de leur insolvabilité, suivant le mode prescrit par les lois ordinaires de la procédure criminelle, seront mis en liberté, après avoir subi sept jours de contrainte, quand les frais n'excéderont pas 25 francs.

La contrainte par corps n'est exercée ni maintenue contre les condamnés qui ont atteint leur soixantième année.

Art. 20. Seront, de plus, saisis, confisqués et brisés, les instruments mentionnés dans le litt. A, n° 1° de l'article 16, ainsi que les poids et mesures tombant sous l'application de l'article 4.

Seront simplement saisis et restitués après jugement, les instruments qui ne présenteraient d'autre irrégularité que d'être dépourvus des empreintes de la vérification; il en sera de même des futailles qui ne porteraient pas les indications prescrites.

Art. 21. Les futailles portant des indications fausses, quant à leur contenance, seront assimilées aux fausses mesures.

Art. 22. Des arrêtés royaux décréteront toutes les dispositions nécessaires pour assurer l'application régulière et complète de la loi; ils régleront la forme et la composition des poids et des mesures, et détermineront les conditions que doivent remplir ces instruments, de même que les instruments de pesage.

Le service de la vérification et celui de la surveillance en matière de poids et mesures, le mode de constater les contraventions, feront aussi l'objet d'arrêtés royaux.

Art. 23. Les contraventions aux arrêtés pris en vertu du § 1^{er} de l'article qui précède seront punies d'après le litt. C de l'art. 16.

Art. 24. Les tribunaux de simple police connaîtront de toutes les contraventions à la présente loi et aux arrêtés pris pour son exécution.

Toutefois, la disposition du § 2 de l'article 2 de la loi du 1^{er} mai 1849, relative aux circonstances atténuantes, n'est pas applicable aux contraventions prévues par la présente loi

Tableau des mesures légales (1).

NOMS SYSTEMATIQUES.	VALEURS.
Mesures de longueur.	
Myriamètre.	Dix mille mètres.
Kilomètre.	Mille mètres.
Hectomètre.	Cent mètres.
Décamètre.	Dix mètres.
Mètre.	Unité fondamentale du système (dix-millionième partie du quart du méridien terrestre).
Décimètre.	Dixième
Centimètre.	Centième
Millimètre.	Millième
	} du mètre.
Mesures agraires.	
Hectare.	Centiares ou dix mille mètres carrés.
Are.	Cent mètres carrés, carre de dix mètres de côté.
Centiare.	Centième de l'are, du mètre carré.
Mesures de capacité.	
Kilolitre.	Mille litres.
Hectolitre.	Cent litres.
Décalitre.	Dix litres.
Litre.	Décimètre cube.
Décilitre.	Dixième du litre.
Centilitre.	Centième du litre.
Mesures de solidité.	
Déca-stère.	Dix stères.
Stère.	Mètre cube.
Décistère.	Dixième du stère.
Poids.	
.	Mille kilogrammes, poids du mètre cube d'eau et du tonneau de mer.
.	Cent kilogrammes, quintal métrique.
Myriagramme.	Dix kilogrammes.
Kilogramme.	Mille grammes (poids, dans le vide, d'un décimètre cube d'eau distillée à la température de quatre degrés centigrades).
Hectogramme.	Cent grammes.
Déca gramme.	Dix grammes.
Gramme.	Poids d'un centimètre cube d'eau à quatre degrés centigrades.
Décigramme.	Dixième
Centigramme.	Centième
Milligramme.	Millième
	} du gramme.

(1) Il ne pourra être construit que de multiples ou des sous-multiples décimaux de chaque unité de mesure.

Promulguons la présente loi, ordonnons qu'elle soit revêtue du sceau de l'État, et publiée par la voie du *Moniteur*.

Donné à Laeken, le 1^{er} octobre 1855

LÉOPOLD.

Par le Roi :

Le Ministre de l'intérieur,

P. DE DECKER.

Vu et scellé du sceau de l'État :

Le Ministre de la justice,

ALF. NOTHOMB.

**Arrêté royal pour l'exécution générale de la loi sur
les poids et mesures.**

LÉOPOLD, Roi des Belges,

A tous présents et à venir, SALET.

Vu le 1^{er} § de l'art. 22 de la loi du 1^{er} octobre 1855, sur les poids et mesures, portant :

« Des arrêtés royaux décréteront toutes les dispositions nécessaires pour assurer l'application régulière et complète de la loi ; ils régleront la forme et la composition des poids et des mesures, et détermineront les conditions que doivent remplir ces instruments, de même que les instruments de pesage. »

Vu aussi l'art. 23 de ladite loi, ainsi conçu :

« Les contraventions aux arrêtés pris en vertu du § 1^{er} de l'article qui précède seront punies d'après le litt. C de l'art. 16. »

Voulant pourvoir à l'exécution de la disposition rapportée ci-dessus, en ce qui concerne les mesures à prendre *pour assurer l'application régulière et complète de la loi* ;

Sur le rapport de Notre Ministre de l'intérieur, et Notre Ministre de la justice entendu,

Nous avons arrêté et arrêtons :

1° De l'obligation de soumettre les poids, mesures et instruments de pesage à l'exercice des vérificateurs.

(Articles 5 et 8 de la loi.)

Art. 1^{er}. La vérification des poids et mesures comprend une vérification première, et des vérifications périodiques successives.

Art. 2. La vérification première concerne les poids, mesures et instruments de pesage nouvellement fabriqués ou remis à neuf. Les assujettis sont tenus de présenter ces objets au bureau du vérificateur.

Toutefois, lorsque le transport en offrira des difficultés ou devra occasionner trop de frais, le fabricant pourra s'entendre avec le vérificateur pour que la vérification soit effectuée à domicile. Dans ce cas, les frais de route, et, le cas échéant, ceux de séjour, sont à la charge de l'assujetti, et seront payés, savoir :

Les frais de route, à raison de 75 centimes par voie ferrée, et de un franc par voie ordinaire, pour la distance de cinq kilomètres; les frais de séjour à raison de 6 francs pour un jour, et de 8 francs pour un jour et une nuit.

Lorsque la vérification à domicile sera demandée pour les poids, le fabricant devra mettre à la disposition du vérificateur les poids étalons nécessaires à cette opération.

Art. 3. La vérification périodique concerne les poids et mesures déjà en usage. Elle s'exécute de deux en deux années dans les communes désignées par la députation permanente du conseil provincial, et dans les locaux à ce destinés par les autorités communales.

Les assujettis sont tenus de transporter leurs instruments dans ces locaux, aux jours et heures qui seront réglés par la dite députation.

Art. 4. Les poids, mesures et instruments de pesage sont vérifiés et poinçonnés gratuitement

Ils sont ajustés par les soins des assujettis. Il est défendu aux vérificateurs de laisser exécuter ce travail dans leur bureau.

En conséquence, les poids, mesures et instruments de pesage devront être présentés à la vérification première dans un état tel, que la marque du poinçon puisse y être apposée sans autre travail préparatoire que celui de la vérification.

Art. 5. Lors des opérations périodiques, les vérificateurs pourront, à la demande expresse des assujettis, se charger des travaux de rajustage que pourraient exiger les poids.

Notre Ministre de l'intérieur arrêtera le montant des frais que les vérificateurs pourront réclamer de ce chef.

Ce tarif restera affiché dans la salle des opérations, pendant toute la durée des séances.

Dans le cas prévu par le présent article, le matériel nécessaire aux travaux sera fourni par le vérificateur.

Art. 6. Si des mesures, présentées à la vérification périodique, nécessitent des réparations, le vérificateur refusera de les poinçonner.

Ces mesures devraient alors être envoyées dans un état convenable au bureau de la résidence du vérificateur, à moins qu'elles n'eussent été réparées avant la levée des séances de vérification.

Art. 7. Les poids, mesures et instruments de pesage, de fabrication indigène, devront porter le nom ou la marque du fabricant. Les mêmes objets construits à l'étranger, et mis en vente dans le pays, seront munis du nom ou de la marque du marchand qui les débite.

Art. 8. L'assujetti dont les poids, mesures ou instruments de pesage ne sont pas admis lors de la vérification, peut exiger que le vérificateur y appose le poinçon de rebut, et provoquer une enquête sur le refus de poinçonnage.

En cas de rejet de mesures non susceptibles de recevoir la marque de rebut, et s'il y a contestation de la part de l'assujetti, une ou plusieurs des mesures rejetées est déposée à la maison communale, dans un lieu fermé.

Si l'assujetti s'oppose à ce dépôt, ou que, dans le cas du premier paragraphe de cet article, il ne permette point au vérificateur de marquer ses instruments du poinçon de rebut, il ne pourra être admis à réclamer contre le refus de poinçonnage.

2^e De l'obligation de posséder et d'employer les poids et mesures légaux.

(Art. 4. de la loi.)

Art. 9. Toutes les personnes dont la profession exige l'emploi de poids ou mesures, doivent être pourvues de l'assortiment de poids ou mesures légaux nécessaire à la profession qu'elles exercent.

Les députations permanentes des conseils provinciaux dressent, pour chaque province, le tableau desdites professions, en y indiquant l'assortiment de poids ou mesures qui concerne chacune d'elles.

Tous les ans, au mois de juillet, les députations permanentes procèdent à la révision de ce tableau.

Art. 10. Les tableaux sont soumis à l'examen de Notre Ministre de l'intérieur. Ils sont publiés par la voie du *Mémorial administratif*, et affichés dans toutes les communes.

Art. 11. L'assujetti qui se livre à plusieurs genres de commerce doit être pourvu de l'assortiment de poids et mesures déterminé pour chacun d'eux, à moins que la collection exigée pour l'une des branches de son commerce ne se trouve déjà comprise dans l'assortiment fixé pour l'un des autres trafics qu'il exerce.

Art. 12. L'assujetti qui, dans une même ville, ouvre au public plusieurs magasins, boutiques ou ateliers distincts, et placés dans des lieux différents, doit pourvoir chacun de ses magasins, boutiques ou ateliers, de l'assortiment exigé pour sa profession.

Art. 13. Dans tout endroit où se font habituellement des transactions, les poids et les mesures doivent toujours être exposés à la vue et à l'inspection de l'acheteur.

Art. 14. Il est défendu d'apposer sur les mesures des signes quelconques pouvant se rapporter à des mesures anciennes.

Il est pareillement défendu d'indiquer les anciennes mesures de longueur par des marques apposées dans un endroit quelconque des lieux où se pratiquent habituellement, soit des transactions, soit des perceptions à charge des particuliers.

Art. 15. Les récipients à l'usage des consommateurs, dans les lieux où l'on vend des boissons, ne sont pas considérés comme mesures.

Toutes les fois que l'acheteur en fera la demande, le débitant sera tenu de contrôler les quantités vendues, au moyen des mesures légales qu'il est obligé de posséder.

Art. 16. Lorsque les marchandises seront débitées, à la pièce ou au paquet, soit dans des récipients tels que bouteilles, cruchons ou autres vases, comme correspondant à un poids ou à une mesure déterminés, l'acheteur pourra toujours exiger que le vendeur vérifie sous ses yeux l'exactitude du poids ou de la mesure.

Néanmoins, les bouteilles ou cruchons ne sont pas réputés mesures de capacité, ni assujettis à l'exercice des vérificateurs.

Art. 17. Jusqu'à disposition nouvelle, les poids à l'usage des pharmaciens demeurent soumis au régime des arrêtés royaux du 30 novembre 1817 et du 21 octobre 1819.

3° Des futailles.

(Art. 9 de la loi.)

Art. 18. A partir du 1^{er} juillet 1859, il ne pourra être exposé en vente dans les halles, marchés ou autres lieux publics, des boissons, liquides et autres matières contenus dans des tonneaux, si la futaille ne porte en évidence, et en caractères lisibles et indélébiles, l'indication de sa contenance en mesures décimales, ainsi que le nom ou la marque du vendeur.

De même, on ne pourra se servir dans les transactions privées que de futailles munies des mêmes indications.

Art. 19. Les dispositions ci-dessus concernent exclusivement les futailles employées au commerce de liquides ou matières qui se vendent à la mesure.

Elles ne sont pas applicables aux futailles provenant directement de l'étranger, aussi longtemps que les matières importées y resteront contenues.

Néanmoins, lorsque, ensuite, ces vaisseaux seront employés

au commerce des liquides ou matières dont il s'agit, ils devront être munis des marques prescrites.

Art. 20. Dans l'indication de la contenance des futailles, il sera toléré certaines différences en moins, pour compenser la diminution de volume que ces vaisseaux peuvent éprouver par l'effet du rétrécissement des douves.

Les tolérances admissibles seront déterminées par une disposition spéciale.

Art. 21. Les futailles ne seront pas assujetties à la vérification établie pour les mesures.

En cas de fausse indication quant à leur contenance, la partie lésée aura son recours, comme de droit, contre le vendeur. Elle pourra, à cet effet, adresser sa plainte, soit au bourgmestre ou son délégué, soit au commissaire de police ou commissaire adjoint.

Art. 22. Les dispositions antérieures sur les matières réglées par les art. 1 à 16 ci-dessus sont abrogées.

Seront également abrogées, à partir du 1^{er} juillet 1839, les dispositions des arrêtés royaux du 3 avril 1826 et du 27 octobre 1827, qui autorisent la construction de mesures métriques en forme de tonneaux.

Art. 23. Notre Ministre de l'intérieur est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Laeken, le 4 octobre 1835.

LÉOPOLD.

Par le Roi :

Le Ministre de l'intérieur,

P. DE DECKER.

SITUATION

DU DRAINAGE EN BELGIQUE.

L'importance du drainage, ce puissant moyen d'accroître la production du sol, est chaque jour mieux appréciée sur le continent. Dans les pays qui nous entourent, particulièrement en France et en Allemagne, on a compris que cette pratique agricole devait, pour beaucoup de localités, former la base fondamentale de tout système d'amélioration foncière. Aussi les gouvernements étrangers, à l'exemple de celui de la Belgique, ont-ils encouragé, de tout leur pouvoir, son application. On en est arrivé aujourd'hui chez nos voisins à considérer le développement du drainage comme le principal caractère et le critérium du véritable progrès agricole.

Pour donner une idée des progrès du drainage en Belgique, nous donnons les renseignements ci-après, extraits du dernier rapport de M. l'ingénieur Leclerc, directeur du service du drainage (1), sur les travaux exécutés pendant l'année 1856.

Nombre et situation des fabriques.

A la fin de 1853, il y avait en Belgique quatre-vingt-huit fabriques de tuyaux. Dix-neuf fabriques nouvelles se sont établies depuis, et l'une des anciennes a cessé ses opérations par suite de la mort du propriétaire. Le nombre des établissements de ce genre est donc aujourd'hui de cent et six.

Ils sont répartis de la manière suivante :

3	dans la province d'Anvers.
12	» de Brabant.
10	» de la Flandre occidentale.
7	» de la Flandre orientale.

A reporter. 32

(1) M. Leclerc a composé, sous le titre de : *Traité complet de Drainage, et Essai théorique et pratique sur l'assainissement des terrains humides*, un travail très-remarquable que nous recommandons à tous égards. Cet ouvrage, publié par Émile Tarlier, à Bruxelles, coûte 2 francs.

Report.	32		
	42	dans la province de	Hainaut.
	6	"	Liège.
	4	"	Limbourg.
	2	"	Luxembourg.
	20	"	Namur.
	<hr/>		
	106		

Le nombre total des machines actuellement employées à la confection des tuyaux s'élève à cent trente : il y en a vingt-huit qui sont la propriété du gouvernement. On compte six machines mues par la vapeur, trente-huit machines du système Clayton, quarante et une machines à double effet du système Dowie ou d'une disposition analogue, quarante-deux machines à simple effet de Dowie, de Williams ou de Calla, une machine à action continue de Handell et Saunde s, placée entre les mains du sieur Philippart, de Bèclers, une machine à action continue de Franklin, établie chez le sieur Bodart, à Hingeon, et une machine de Whithead à simple caisse, achetée par le sieur Souka, de Saint-Séverin, à la suite de l'Exposition universelle de Paris. Il y a deux usines qui utilisent chacune trois machines et vingt et une qui en emploient deux ; les fabriques de Saint-Trond et de Bilsen n'ont ensemble qu'un appareil à étirer les tuyaux.

Il résulte des renseignements donnés par M. Leclerc que quatre-vingt-dix-neuf fabriques de tuyaux ont vendu ensemble, dans le courant de 1856, 52,810,912 tuyaux de tous calibres, et qu'en outre 6.775,476 tuyaux ont été débités à l'état de manchons. L'importance totale de la fabrication pour les établissements spécifiés ci-dessus a donc atteint le chiffre de 59,586,588 tuyaux. En rapprochant ces chiffres de ceux qui sont consignés dans son rapport de l'année 1855, on trouve que la consommation s'est accrue de 6,404,190 tuyaux ; sur ce nombre, il y a 5,279,211 tuyaux proprement dits et 1,124,979 tuyaux qui ont servi à confectionner les colliers ou manchons.

L'augmentation aurait été incontestablement plus considérable si des circonstances fortuites n'eussent entravé la fabrication

des tuyaux; mais le commencement de l'année ayant été marqué par des gelées tardives, les potiers n'ont pu commencer les travaux qu'à une époque fort avancée du printemps, et il en est résulté que tous ceux d'entre eux qui n'avaient point en réserve des tuyaux de l'année précédente se sont trouvés dans l'impossibilité de satisfaire aux demandes des agriculteurs, précisément à l'époque où ceux-ci peuvent le plus facilement entreprendre des opérations de drainage. C'est principalement à cause de cette circonstance fâcheuse que le débit de tuyaux dans un certain nombre de fabriques, a été moins considérable en 1856 que l'année précédente.

Le tableau ci-après fait connaître de quelle manière les tuyaux mis en œuvre dans le courant de 1856 se partagent entre les diverses provinces.

DÉSIGNATION DES PROVINCES.	NOMBRE	NOMBRE
	DE TUYAUX VENDUS dans chaque province.	DE TUYAUX DÉBITÉS à l'état de manchons.
Anvers	405,790	26,447
Brabant	4,815,507	1,058,545
Flandre occidentale . . .	1,154,063	250,585
Flandre orientale	2,207,548	519,104
Hainaut	15,520,764	3,550,576
Liège.	1,700,527	259,085
Limbourg	384,201	85,919
Luxembourg.	145,571	28,687
Namur.	6,776,953	1,016,755
Totaux	52,810,912	6,775,476

On peut apprécier déjà par l'examen de ce tableau l'importance que les travaux de drainage ont acquise dans les diverses provinces; mais, afin que l'on puisse plus aisément se rendre compte de la quantité relative de tuyaux mise en œuvre dans chacune d'elles, M. Leclercq a calculé la part qui leur reviendrait, dans l'hypothèse où la consommation totale serait représentée par le nombre 1,000. Ce calcul conduit aux résultats suivants :

PROVINCES.	NOMBRES PROPORTIONNELS de tuyaux sur 1,000.
Hainaut	473.04
Namur	206.34
Brabant	146.77
Flandre orientale	67.28
Liège	51.83
Flandre occidentale	35.17
Limbourg	11.71
Luxembourg	2.44
Anvers	5.22
TOTAL	1,000.00

On voit par ces chiffres que, sous le rapport des quantités de tuyaux employées par les cultivateurs des différentes provinces, chacune de celles-ci continue à conserver, à très-peu près, le même rang qu'elle occupait précédemment; il n'y a d'exception que pour le Limbourg qui vient aujourd'hui se placer avant le Luxembourg, tandis qu'il se trouvait auparavant sur l'avant-dernière ligne.

En prenant pour base, dans l'estimation de la valeur des tuyaux, une moyenne entre les prix auxquels ils se vendent actuellement dans les principales fabriques du pays, on trouve que les agriculteurs belges en ont acheté cette année pour une somme d'environ 752,964 francs.

Le tableau qui suit indique par province le nombre des agriculteurs qui ont eu recours au drainage dans le courant de l'année 1856.

PROVINCES.	NOMBRE.
Anvers	8
Brabant	476
Flandre occidentale.	298
Flandre orientale	508
Hainaut	1,542
Liège	261
Limbourg.	54
Luxembourg	44
Namur.	497
	3,488

A ce nombre il faut joindre encore 533 agriculteurs qu'il a été impossible à M. Leclerc de comprendre dans le recensement ci-dessus, par la raison qu'on ne lui a point fait connaître leurs domiciles d'une manière assez précise. Le nombre total des personnes qui ont acheté des tuyaux de drainage en 1856 s'élève donc, en définitive, à 4,021, non compris celles qui se sont approvisionnées aux sept fabriques pour lesquelles on n'a obtenu aucun renseignement.

Il n'y a plus que dix-neuf districts agricoles dans lesquels le drainage n'ait point reçu d'application jusqu'à ce jour; encore faut-il remarquer que ces lacunes se rapportent presque exclusivement aux localités à sol sablonneux des provinces d'Anvers et de Limbourg, et à la province de Luxembourg, où le développement du drainage est entravé par le manque de tuyaux et la difficulté de créer des établissements pour la confection de ces poteries.

Le Hainaut est la province où le drainage a reçu les applications les plus nombreuses; la province de Namur est en seconde ligne; le Brabant en troisième; la Flandre orientale, en quatrième; la Flandre occidentale, en cinquième: puis viennent successivement la province de Liège, le Limbourg, le Luxembourg et la province d'Anvers. Il en résulte que les différentes provinces se classent, sous le rapport du nombre des agriculteurs qui ont appliqué le drainage dans chacune d'elles, à peu près dans le même ordre qu'en égard à la con-

sommation des tuyaux. Il n'y a de différence qu'en ce qui concerne les positions relatives de la Flandre occidentale et de la province de Liège.

On trouve d'après les indications de M. Leclerc qu'il faut établir en moyenne, sur un hectare, 899 mètres de drains de dessèchement et 166 mètres de drains collecteurs, ou en totale 1,065 mètres de rigoles. Ces données combinées avec celles déduites dans les autres rapports de cet ingénieur, conduisent aux moyennes générales ci-après :

Longueur, par hectare, des drains de dessèchement.	873
" " des drains collecteurs. . . .	172
	<hr/>
Longueur totale des drains, par hectare	1,047

Les tuyaux qui servent au drainage mesurent généralement 30 centimètres en longueur, et le déchet provenant du transport ou de tuyaux de mauvaise qualité peut être évalué à 5 p. c. Il s'ensuit qu'il faut en moyenne, pour assainir un hectare de terrain, 3,062 petits tuyaux et 601 tuyaux de grand calibre, c'est-à-dire 3,663 tuyaux en tout.

D'un autre côté, on a vu plus haut que le nombre de tuyaux vendus pendant l'année par quatre-vingt-dix-neuf fabriques s'élève à 32,810,912. Si l'on veut, en outre, faire entrer en ligne de compte les sept établissements qui ne figurent point dans ce relevé, on pourra, sans exagération, porter à 150,000 tuyaux le débit de chacun d'eux, et l'on arrivera alors à une consommation totale de 53,860,912 tuyaux.

En divisant ce nombre par celui qui représente la quantité de tuyaux nécessaire pour assainir un hectare, on trouve que la superficie des terrains drainés dans le courant de cette année atteint 9,214 hectares. Ces travaux ont donné lieu à une dépense de 1,839,153 francs environ.

M. Leclerc résume, dans le tableau ci-après les progrès que l'application du drainage a faits depuis l'époque de son introduction en Belgique.

ANNÉES.	NOMBRE DES FABRIQUES DE TUYAUX.	NOMBRE		ÉTENDUE APPROXIMATIVE DES TERRAINS DRAINÉS chaque année.
		DES AGRICULTEURS qui ont appliqué LE DRAINAGE.		
1850.	9	33		150 hectares.
1851.	20	205		566 "
1852.	33	59		1,488 "
1853.	56	1,198		3,615 "
1854.	76	2,114		5,168 "
1855.	88	3,448		7,651 "
1856.	106	4,021		9,244 "

On en est donc arrivé aujourd'hui en Belgique à améliorer par le drainage 27,892 hectares de terrain. Or, tous ceux qui ont fait une application intelligente du nouveau système de dessèchement et qui se sont conformés aux règles qu'enseignent la théorie et l'expérience, s'accordent à reconnaître que l'accroissement de fertilité communiqué au sol par le drainage équivaut, au *minimum*, à 20 pour cent des dépenses que l'assainissement occasionne. Il en résulterait que les travaux entrepris depuis 1850 jusqu'à 1856 inclusivement, c'est-à-dire pendant une période de sept années, doivent avoir pour effet, s'ils ont été tous convenablement exécutés, d'augmenter la production agricole de 1,121,816 francs annuellement.

Le gouvernement belge peut donc se féliciter hautement d'avoir fait connaître et d'avoir propagé dans les campagnes une pratique dont l'agriculture retire déjà des avantages considérables, et qui exercera bientôt une puissante influence sur les ressources alimentaires du pays.

BIBLIOGRAPHIE AGRICOLE.

Des livres spéciaux ont été publiés sur la plupart des matières agricoles, mais fussent-ils parfaits à leur point de vue, ces livres ont un grand inconvénient pour le cultivateur. En effet, on ne s'occupe pas uniquement de grande culture dans une maison d'exploitation bien conduite; on s'y occupe d'élevé du bétail, d'engraissement, de jardinage, d'arbres fruitiers, d'oiseaux de basse-cour; on y élève des abeilles souvent, des vers à soie quelquefois; on y donne même des soins aux plantes d'agrément. Or, il est évident que, pour s'éclairer sur tout cela, on peut recourir à chacun des ouvrages traitant séparément de ces diverses matières; mais avant de mettre la main sur la page dont on a besoin dans un moment donné, il faudra ou feuilleter des volumes, ou parcourir de l'œil des tables de matières qui ne finissent point. Voilà l'inconvénient. A la campagne, plus peut-être qu'à la ville, le temps est précieux, et l'on ne consent guère à chercher qu'à la condition de trouver vite.

C'est précisément cette considération qui a suggéré l'idée de simplifier le travail des recherches en plaçant sous le même couvert, dans un même ouvrage, et par ordre alphabétique, ce qui peut intéresser le cultivateur. Un *DICTIONNAIRE D'AGRICULTURE*, où toutes les questions sont traitées, est donc, de l'aveu de chacun, le livre le plus facile à consulter. Tous les mots, tous les sujets qui vous intéressent sont là sous votre main. Vous n'avez qu'à l'ouvrir, et vous trouvez en quelques minutes les renseignements dont vous avez besoin.

Nous croyons donc prévenir le désir de nos lecteurs en leur signalant la publication du *Dictionnaire d'Agriculture pratique*, par MM. JOIGNEAUX et Ch. MOREAU, docteur en médecine, dont la réputation est populaire.

Cet excellent ouvrage, qui forme deux gros volumes in-octavo compactes avec gravures, comprend tout ce qui se rattache à la grande culture, au jardinage, à la culture des arbres et des fleurs, à la médecine humaine et vétérinaire, à la botanique, à l'entomologie, à la géologie, à la chimie et à la mécanique agricoles, à l'économie rurale, etc.

Le prix est de 20 francs. — L'Éditeur du *Dictionnaire d'Agriculture* (M. EMILE TAILLIER, à Bruxelles), désirant mettre l'ouvrage à la portée de toutes les bourses, offre aux souscripteurs la faculté de ne se libérer du montant que par paiements mensuels du quart.

STATISTIQUE AGRICOLE.

IMPORTATIONS ET EXPORTATIONS

DES

PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES,

DENRÉES ALIMENTAIRES,

Chevaux, Bestiaux et Viandes,

PENDANT L'ANNÉE 1886.

PRODUITS.	UNITÉS.	IMPORTATIONS mises en CONSERVATION.	EXPORTATIONS des Marchés belges.	EXCÉDANT	
				de l'importation.	de l'exportation.
Froment	kil.	100448995	Prohib.	100448995	»
Seigle	»	41654955	»	41654955	»
Avoine	»	41647552	2495707	9151645	»
Sarrasin et maïs . .	»	5545696	Prohib.	5545696	»
Féveroles et vesces.	»	5559257	4092987	4266270	»
Orge et escourgeon.	»	26566158	3085422	25482757	»
Pois, lentilles et fèves.	»	4649556	453644	4195912	»
Farines et son. . . .	»	5214057	2190091	5025946	»
Gruau (Orge perlé).	»	220566	21495	490871	»
Pommes de terre . .	hect	65959	Prohib.	65959	»
Fécules de pommes de terre et autres substances amyla- cées	kil.	92996	»	92996	»
Beurre	»	622085	5942546	»	5290251
Fromages	»	1105760.	325512	378448	»

PRODUITS.	UNITÉS.	IMPORTATIONS mises en CONSUMATION.	EXPORTATIONS des Marchandises déges.	EXCÉDANT	
				de l'importation.	de l'exportation
Pain, biscuit et pain d'épices	kil.	28835	466089	"	137254
Vermicelle et macaroni	"	48667	7842	40825	"
Riz	"	55427575	18259755	57187640	"
Oufs	fr.	45077	712807	"	669750
Fruits verts et secs, prunes et pruneaux	kil.	670856	9062242	"	8591586
Légumes verts et secs	fr.	528901	199984	428917	"
Graines oléagineuses de chanvre, de colza, de lin et au- tres	kil.	47941485	1942625	45998962	"
Graine de lin à se- mer	"	1272905	"	1272905	"
Graine de trèfle	"	955304	844860	90644	"
Foin	"	5672516	4562445	1509875	"
Paille	fr.	42685	19765	20918	"
Houblon	kil.	524555	821794	"	497259
Chicorée	"	179260	4768249	"	4588989
Lin	"	678544	12520291	"	5756842
Chanvre	"	1865558	519295	1544065	"
Etoupes	"	1453296	734795	681505	"
Tourteaux	"	8296026	4098250	4197796	"
Miel	"	552881	1022	551859	"
Cire brute et blan- chie	"	79658	40191	59467	"
Garance	"	576019	18846	557175	"
Cardes champêtres.	fr.	196597	132601	45796	"
Ecorce à tan non moulue	kil.	756082	9864098	"	9128016
Chevaux	têtes.	2910	42198	"	9288
Poulains	"	765	1998	"	1255
Taureaux, bœufs, vaches, bouvillons et taurillons	"	55717	25940	7777	"
Génisses	"	6526	1787	4559	"
Veaux	"	5118	16505	"	11585
Moutons	"	61940	58552	5588	"
Agneaux	"	1583	971	616	"
Cochons	"	16545	110657	"	94144
Viaudes et gibier, y compris les jam- bons	kil.	1085960	1675925	"	589965

PROVINCES.	ORGE.		AVOINE.		FÈVEROLES.		POIS.	
	Qualité.	Produit moyen par hectare.	Qualité.	Produit moyen par hectare.	Qualité.	Produit moyen par hectare.	Qualité.	Produit moyen par hectare.
ANVERS	Bonne.	27. »	Médioc.	51.50	Bonne.	26. »	Mauv.	19.50
BRABANT.	Bonne.	55.71	Médioc.	55.50	Bonne.	16.60	Bonne.	16.10
FL. OCCIDENTALE.	Bonne.	40.41	Médioc.	29.81	Bonne.	22.56	Bonne.	25.80
FL. ORIENTALE. .	Très-b.	59.65	Médioc.	54. »	Bonne.	26.55	Bonne.	25.
HAINAUT.	Bonne.	42.58	Bonne.	43.91	Médioc.	17.72	Médioc.	15.20
LIÈGE	Bonne.	26. »	Passab.	52. »	Passab.	16. »	Bonne.	12.
LIMBOURG	Bonne.	29.55	Passab.	27.71	Médioc.	17. »	Passab.	12.50
LUXEMBOURG. . .	Bonne.	25. »	Médioc.	28. »	Médioc.	25. »	T.-méd.	12.50
NAMUR.	Bonne.	28. »	Bonne.	50.50	Mauv.	9. »	Médioc.	11. »
Moyenne pour le royaume . . .	Bonne.	52.40	Médioc.	52.55	Médioc.	19.35	Médioc.	16.15
Produit moyen de l'année 1836. .	»	52.52	»	58.52	»	21.31	»	19.00
Différence.	en plus.	».08	»	»	»	»	»	»
	en m.	»	»	6.99	»	1.98	»	2.50

La récolte de 1837, prise dans son ensemble, a été fort bonne, et dépasse de beaucoup les sarrasins et les fourrages, qui ont donné une récolte inférieure à celle de l'année

LIN.		COLZA.		FOIN.		TRÈFLES.	
Qualité.	Produit moyen par hectare.	Qualité.	Produit moyen par hectare.	Qualité.	Produit moyen par hectare.	Qualité.	Produit moyen par hectare.
Bonne.	Kil. 466	Bonne.	Hect. 18. »	Médiocre.	Kil. 2953	Mauvaise.	Kil. 20166
Mauvaise.	286	Bonne.	18.80	Bonne.	5507	Bonne.	24955
Bonne.	594	Bonne.	24.04	A-s. bonne.	4172	Médiocre.	»
Bonne.	586	Bonne.	25. »	Bonne.	2908	Médiocre.	»
Médiocre.	480	Bonne.	18.91	Médiocre.	5916	Bonne.	20666
Mauvaise.	200	Bonne.	21. »	Passable.	5500	Passable.	»
Médiocre.	210	Bonne.	14.48	Bonne.	2718	Bonne.	21000
»	»	Bonne.	16.53	Bonne.	2485	Médiocre.	»
»	»	»	»	»	»	»	»
Médiocre.	405	Bonne.	19.57	Ass. bonne.	5267	Médiocre.	21691
»	551	»	18.40	»	5977	»	25744
»	»	»	1.17	»	»	»	»
»	148	»	»	»	710	»	4045

beaucoup celle d'une année moyenne. Toutefois, il faut en excepter l'avoine, le 1856.

PROVINCES.	FROMENT		ÉPEAUTRE. GRAIN VÊTU.	
	QUALITÉ.	Produit par hectare.	QUALITÉ.	Produit par hectare.
ANVERS	Bonne.	Hectol. 21. »	Pas cultivé.	»
BRABANT	Très-bonne.	22.85	Pas cultivé.	»
FLANDRE OCCIDENTALE	Bonne.	23.69	Pas cultivé.	»
FLANDRE ORIENTALE	Très-bonne.	23.57	Pas cultivé.	»
HAINAUT	Très-bonne.	23.46	Très-bonne.	59.1
LIÈGE	Très-bonne.	23.23	Bonne.	59.4
LIMBOURG	Bonne.	21.33	Bonne.	»
LUXEMBOURG	Bonne.	24. »	Très-bonne.	45. »
NAMUR	Bonne.	19. »	Bonne.	34.
Moyenne pour le royaume	Très-bonne.	22.81	Bonne.	58.9
Produit moyen de l'année 1836		24.45		40.0
Différence.	en plus	1.68	»	»
	en moins	»	»	1.1

SEIGLE.		MÉTÉIL.		SARRASIN.		POMMES DE TERRE.	
QUALITÉ.	Produit par hectare.	QUALITÉ	Produit par hectare.	QUALITÉ.	Produit par hectare.	QUALITÉ.	Produit par hectare.
Bonne.	25. »	Bonne.	»	Médiocre.	14.50	Très-bonne.	217
Fr.-bonne.	25.40	Tr.-bonne.	22.44	Médiocre.	16.08	Très-bonne.	262
Bonne.	22.77	»	»	Médiocre.	15.95	Bonne.	200
Fr.-bonne.	28.54	»	»	Bonne.	18.25	Très-bonne.	258
Bonne.	24.66	Bonne.	24.79	»	»	Bonne.	226
Fr.-bonne.	25.30	»	»	Pas cultivé.	»	Très-bonne.	278
Bonne.	22.57	Bonne.	»	Médiocre.	18.08	Bonne.	244
Bonne.	25. »	Bonne.	»	Médiocre.	19. »	Bonne.	200
Bonne.	18. »	Bonne.	»	Pas cultivé.	»	Bonne.	160
Bonne.	25.27	Bonne.	25.46	Médiocre.	16.97	Bonne.	227
»	21.86	»	21.59	»	20.45	»	215
»	1.41	»	1.87	»	»	»	12
»	»	»	»	»	5.48	»	»

VARIÉTÉS.

Instruments aratoires nouveaux. — Ateliers d'apprentissage.

L'une des branches de l'industrie agricole qui jusqu'ici a fait le moins de progrès en Belgique, c'est la mécanique agricole. S'il est vrai de dire que quelques-uns de nos instruments d'agriculture, tels que nos araires, sont construits d'après les principes de la science, on ne peut contester, d'autre part, qu'il y a une foule d'outils, destinés à l'industrie rurale, qui sont fabriqués d'une manière vicieuse, et que ce n'est qu'avec la plus grande lenteur que les améliorations introduites à cet égard dans d'autres pays, et notamment en Angleterre, parviennent à être connues et appliquées en Belgique. Le gouvernement a pris à cet égard une mesure utile avec la Société des forges de Haine-Saint-Pierre, qui a organisé des ateliers pour la fabrication des instruments perfectionnés et y a établi une école d'apprentissage pour la fabrication de ces instruments.

Les jeunes gens qu'on y admet doivent déjà avoir exercé antérieurement les professions de forgeron ou de charron. On leur enseigne, pendant les trois années, qu'ils doivent rester à l'établissement, le français, les mathématiques, la géométrie, la mécanique, le lever des plans et machines, et le dessin linéaire, etc. Ils exécutent

leurs travaux sous la direction de contre-maîtres habiles. (Voir le programme des études, page 62.)

Cette école, fondée en 1850, a déjà formé un certain nombre d'élèves qui rendent des services importants à l'agriculture. On remarque toutefois que les familles auxquelles cette école peut être plus particulièrement utile, ne s'empressent guère de profiter des avantages qu'elle leur offre. Peu de charrons, de forgerons ou de maréchaux de nos communes rurales y envoient leurs enfants, quoique les sacrifices qu'ils auraient à s'imposer pour leur donner une instruction très-solide, soient pour ainsi dire insignifiants. Ces artisans croient que leurs enfants en savent assez quand, par une lente pratique, ils ont été initiés à la routine de leurs parents; et, dans cette persuasion, ceux-ci aiment mieux les garder près d'eux, en faisant profit du léger salaire qu'ils peuvent gagner. C'est là un très-mauvais calcul. Les personnes et les autorités qui ont quelque influence sur les artisans devraient s'attacher à leur montrer leur erreur. Pour les gens qui connaissent déjà quelque peu la partie pratique de leur profession, l'apprentissage perfectionné de Haine-Saint-Pierre est facile, et au bout de peu de temps ils peuvent rentrer dans leurs familles, complètement initiés à tous les secrets de leur profession et possédant en outre les éléments d'une instruction théorique qu'ils ne sauraient acquérir ailleurs.

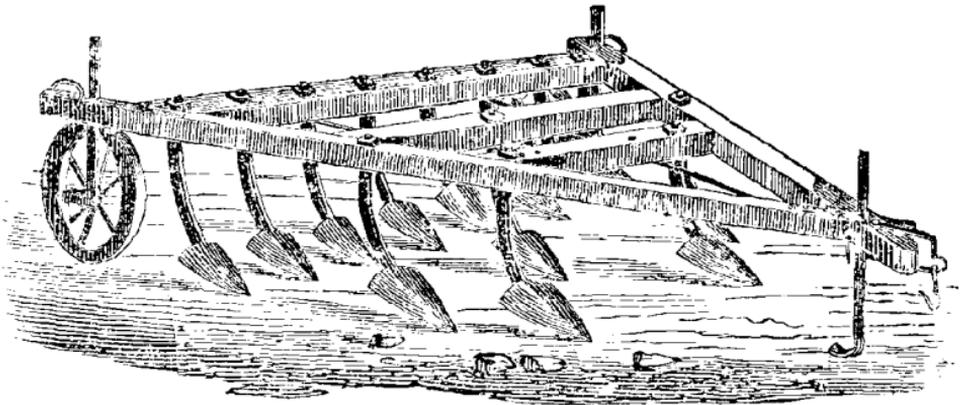
Nous donnons ci-après la description de quelques-uns des instruments fabriqués dans les ateliers dont il s'agit.

Nous nous proposons de publier les autres dans l'Annuaire de l'année prochaine.

Extirpateur du Brabant.

Le but de cet instrument est d'arracher les racines, de nettoyer la terre, de l'ameublir et de tracer des sillons

pour les semailles : en relevant plus ou moins les roues et le pied antérieurs, on travaille à la profondeur que l'on juge convenable. On emploie toujours les deux socs extrêmes de la rangée postérieure et le soc de la traverse du milieu, parce qu'ils empêchent l'extirpateur de se balancer. Les socs n° 8 servent à tracer les sillons pour semer; les socs n° 6 servent à déchaumer les terres propres, et les socs n° 4, à déchaumer les terres négligées, ou à travailler celles qui recouvrent du fumier. Il faut avoir soin, lorsque l'on se rend aux champs et lorsque l'on en revient, de relever l'instrument en faisant des cendre les roues, pour que les socs ne rencontrent pas le terrain.



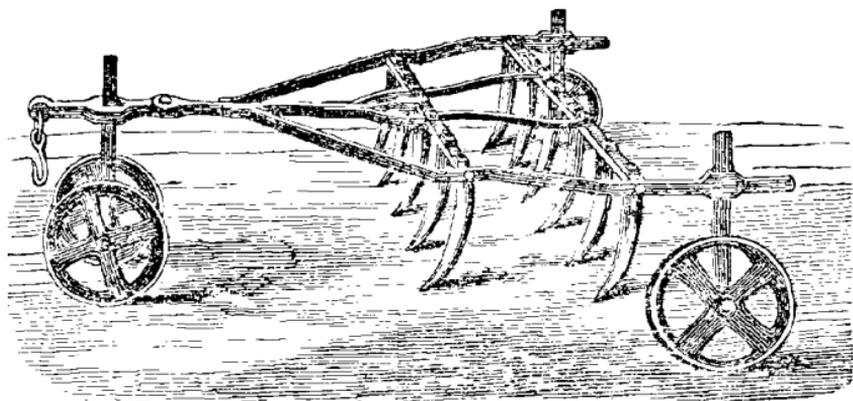
Le modèle n° 1, construit pour les terres fortes, pèse environ 160 kilog. et coûte 150 francs.

Le modèle n° 2, construit pour les terres légères, pèse à peu près 150 kilog. et coûte 140 francs.

Extirpateur en fer.

Cet instrument, qui est entièrement en fer forgé, à l'exception des roulettes qui sont en fonte, porte onze dents très-fortes : il est très-énergique et sert pour dé-

foncer et pour ameublir les terres compactes, ou celles qui sont négligées et remplies d'herbes. On peut le faire



fouillonner à une profondeur plus ou moins grande en relevant plus ou moins les terres.

Son poids est d'environ 205 kil. et le prix est de 140 fr.

CHARRUES.

De tous les instruments d'agriculture, le plus important est, sans contredit, la charrue. Les conditions auxquelles une charrue doit satisfaire sont de pouvoir, sans autre changement que celui du point d'attache, déplacer, avec le moindre effort de traction, une bande de terre d'épaisseur et de largeur variables à volonté, et de la renverser sans la comprimer, ce qui serait contraire au but du labourage, qui est d'ameublir la terre et de la rendre perméable à l'air.

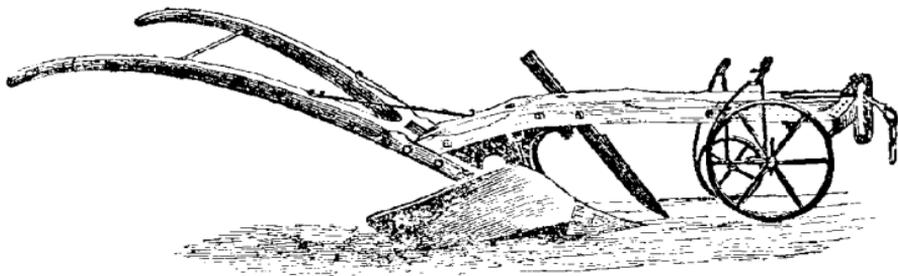
La terre présentant tous les degrés divers de consistance, il en résulte que la forme de la pièce de fer qui l'entame et que celle du fer qui la renverse devraient varier pour tous les terrains. La chose n'étant pas possible, on classe les charrues en trois catégories : la première convenable pour les terres compactes, la seconde

pour les terres d'une consistance moyenne, et la troisième pour les terres légères. C'est au cultivateur à choisir celle qui est le mieux appropriée au terrain qu'il doit labourer.

Les ferrures qui servent à transmettre l'effort des chevaux peuvent être les mêmes pour toutes les charrues, car il ne s'agit que de produire un travail qui exige que le point d'attache soit abaissé plus ou moins pour relever ou abaisser la pointe du soc, suivant la résistance que la bande de terre oppose par son épaisseur, son poids et sa consistance, et que ce même point d'attache soit porté plus ou moins du côté où l'on attaque le terrain, suivant la résistance que la bande de terre oppose par sa largeur et encore par sa consistance.

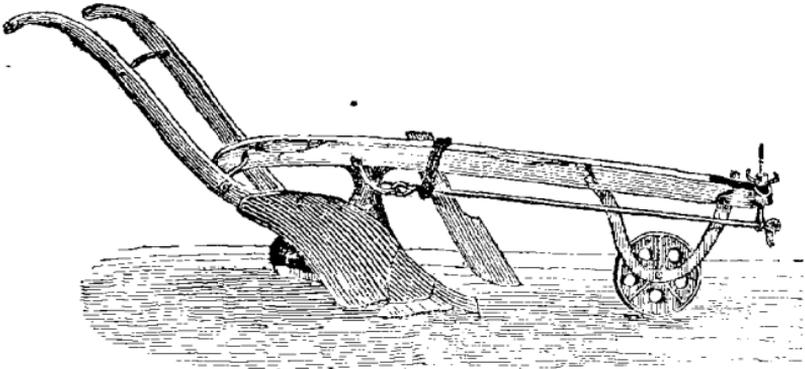
La détermination du point d'attache est très-importante : fort souvent une charrue a été considérée comme vicieuse parce que le point d'attache était mal déterminé. La traction se transmet, d'ailleurs, toujours par l'âge, et toutes les dispositions que l'on peut prendre pour la transmettre directement au soc et au versoir, ou au montant, n'ont que peu ou point d'utilité.

La charrue de Brabant est considérée comme un bon type pour les terres fortes, la charrue flamande pour les



terres moyennes, et la charrue de Malines pour les terres légères; mais on construit aussi dans les ateliers de Haine-Saint-Pierre d'autres charrues, telles que la charrue

anglaise, que la seconde vignette représente, la charrue du Wurtemberg, la charrue américaine, représentée



par la troisième vignette, etc.; et, comme cela a lieu pour ces dernières, on a substitué la fonte à l'emploi du bois, pour la semelle et les étançons, dans la construction des charrues du pays, ce qui les rend plus solides.

Le poids des charrues varie de 55 à 70 kilog., et voici leurs prix :

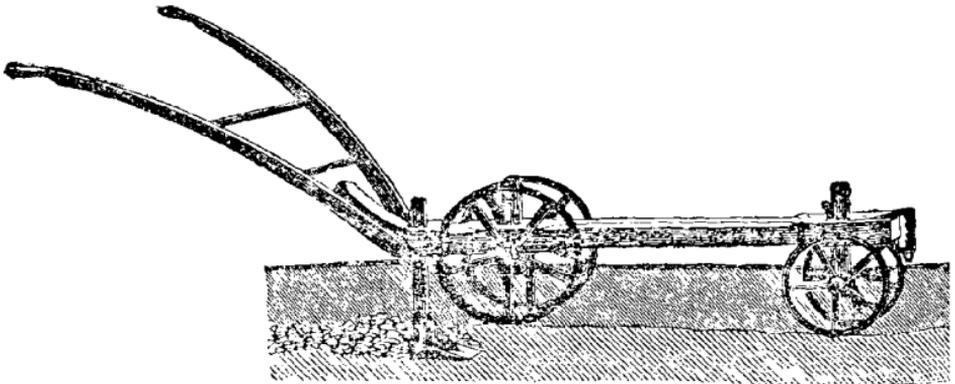
Charrue pour terres fortes, avec petit soc.	fr. 80
Charrue pour terres moyennes, id.	80
Charrue pour terres légères, id.	80
Les mêmes charrues sans le petit soc.	70
Charrue anglaise.	90
Charrue américaine	»
Charrue du Wurtemberg	70

Charrue à sous-sol de Read.

Le labour profond a le grand inconvénient d'amener à la surface du sol une terre improductive et qui exige immédiatement beaucoup d'engrais ; mais le labour à la profondeur de 0^m,15 à 0^m,25, dans les terres dont le sous-sol est compacte, a des inconvénients qui ne sont

pas moindres, car il ne donne pas à certaines plantes la profondeur nécessaire à leurs racines, et en laissant au sous-sol toute sa densité, en l'accroissant même, il favorise le séjour des eaux pluviales près de la superficie.

La charrue à sous-sol a pour but de donner à la terre une pénétrabilité favorable à toutes les plantes et de faciliter l'écoulement des eaux. Elle ne peut, sans doute, remplacer le drainage en toutes circonstances; mais par les rigoles souterraines qu'elle pratique en soulevant le terrain inférieur, elle éloigne du pied des plantes les bains d'eaux pluviales, ce qui est parfois suffisant. Les eaux pluviales qui, à la suite des orages, s'écoulent, chargées d'engrais, dans les fossés d'assèchement, sont en quelque sorte filtrées par la couche épaisse de terre qu'elles traversent et qu'elles enrichissent par l'effet de la charrue à sous-sol. Enfin, cet instrument est nécessaire pour compléter le drainage. Quelques charrues ordinaires sont munies d'un soc à sous-sol; mais comme on a constaté par le dynamomètre que l'effort que les chevaux doivent faire est considérablement augmenté,



ou que la charrue est soulevée, on a reconnu qu'il vaut mieux séparer les deux instruments et faire suivre l'un

par l'autre, ce qui est un peu plus coûteux, mais donne des résultats complètement bons.

La charrue à sous-sol se compose d'un *âge* traversé par les montants en fer de deux trains à roues en fonte qui le supportent : on peut abaisser l'*âge* jusque sur les essieux des trains et faire travailler le soc à une grande profondeur. Cette charrue est munie de sept socs, dont six en fonte trempée, de trois formes différentes, servant pour les divers terrains, et le septième en fer garni d'acier.

Pour le même prix, l'avant-train est remplacé par un pied de charrue, et la partie postérieure de l'*âge* ainsi que les extrémités des mancherons sont garnies en tôle, pour que l'on puisse travailler à la plus grande profondeur sans que l'*âge* soit usé par son frottement sur le terrain, et pour donner aux mancherons plus de force pour résister à l'effort que le laboureur doit faire lorsqu'il soulève sa charrue profondément engagée.

Le poids de cette charrue est à peu près de 90 kilog. et elle revient à 75 francs.

Charrue à sous-sol commune.

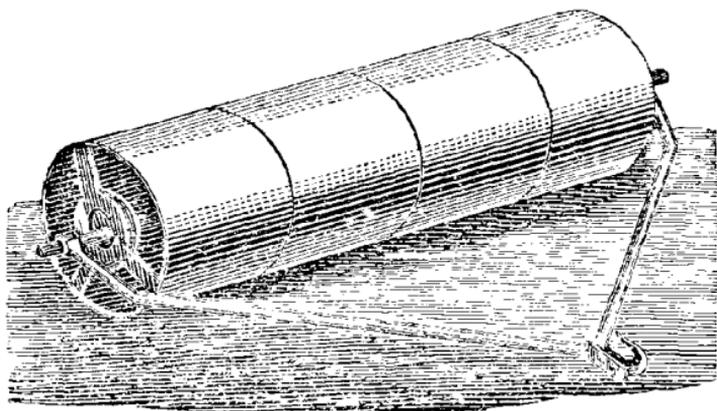
Cet instrument se compose d'un *âge* en bois, avec mancherons, et d'un montant en fonte auquel est fixé un *sac pointu* en fonte trempée; c'est plutôt une charrue de défoncement qu'une charrue à sous-sol : rien ne sert à régler la profondeur du sillon. Cet instrument, qui est très-simple pour que son prix soit à la portée des petits cultivateurs, laisse sans doute à désirer; mais il est cependant fort utile.

Le poids de cette charrue est à peu près de 55 kil., et elle coûte 55 fr.

Rouleau Claes, de Lemberg.

Ce rouleau se compose de quatre cylindres de 0^m,60 de diamètre et de 0^m,40 de longueur. Les trous dans les-

quels passe l'essieu sont notablement plus grands que cet essieu, d'où il résulte que les cylindres s'abaissent ou s'élèvent indépendamment les uns des autres et agissent sur toute la surface du terrain. Le nombre de pièces dont l'instrument se compose diminue la résistance dans les tournants.



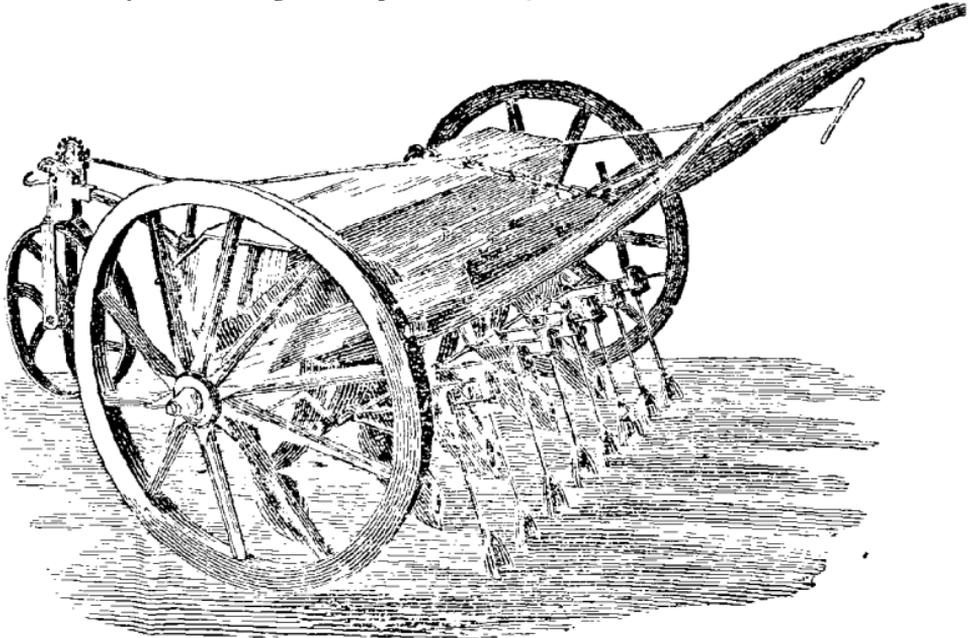
Ce rouleau pèse à peu près 640 kilog. et le prix est de 450 francs.

Semoir écossais,

PERFECTIONNÉ PAR M. CLAES, DE LEMBEQ.

Le semoir écossais, perfectionné par M. Claes, est de tous les instruments de ce genre le plus simple et le plus parfait que l'on connaisse. Il se compose d'un châssis en bois portant une caisse destinée à contenir la semence, et muni de deux leviers, appelés *mancherons*, qui servent à manœuvrer l'instrument. La partie antérieure de la caisse reçoit une planche percée de neuf trous écartés, de centre à centre, de 0^m,145, ou une planche percée de sept trous écartés, de centre à centre, de 0^m,195, ou enfin une planche percée de trois trous

écartés, de centre à centre, de 0^m.445. Une bande de fer, percée du même nombre de trous et que l'on fait glisser sur la planche à l'aide d'un levier, permet de diminuer à volonté la grandeur des orifices, et par conséquent de régler la quantité de graine que l'on veut se-



mer. Dans la caisse est un axe en fer carré, en deux pièces qui s'engagent dans l'essieu de chaque roue dont le mouvement les fait tourner; les deux pièces de cet axe s'appuient, vers le milieu du coffre, sur un coussinet en cuivre dont on peut enlever facilement la partie supérieure; près des essieux des roues, deux glissières en tôle, placées contre les extrémités du coffre, empêchent les deux parties de l'axe de changer de position. Cet axe porte autant de petites pièces en fonte nommées *palerons*, et qui sont chacune armées de huit ailettes, qu'il y a de trous à la planche que l'on emploie : ces palerons

sont placés exactement vis-à-vis des trous et sont maintenus par des vis de pression ; lorsque le semoir est en mouvement, ils agitent la graine et la font couler constamment par les orifices. A ce sujet, il est bon de remarquer que les palerons sont préférables aux cuillers que l'on a adoptées pour quelques semoirs, parce que la graine prise et lancée par la cuiller tombe en un seul point, au lieu d'être répandue d'une manière continue. Sous la caisse et vis-à-vis des orifices de distribution, sont disposés autant de socs ou rayonneurs : ces socs, qui tracent les sillons dans lesquels les semences sont déposées, reçoivent chacun l'extrémité d'un distributeur en fer-blanc, dont la partie supérieure est devant l'orifice correspondant de la caisse du semoir. La semence, agitée sans cesse par les palerons, s'écoule donc sans interruption par les orifices ; elle tombe dans les distributeurs qui la conduisent dans le sillon même, et ce sillon est creusé à 3, 4 ou 5 centimètres de profondeur, suivant l'abaissement des rayonneurs ; elle est alors recouverte par des couvre-graines placés entre les rayonneurs et en arrière. Le couvre-graine se compose d'une palette en fer un peu inclinée, qui effleure la terre et la rejette dans les sillons à droite et à gauche ; elle est soudée avec une tringle horizontale à l'extrémité de laquelle agit un contre-poids. Cette pièce porte une charnière qui lui permet de se relever lorsqu'elle rencontre une pierre, puis elle retombe et travaille par l'action du contre-poids.

L'avant-train du semoir se compose d'un triangle en fer portant une roue en fonte à la mouture de laquelle est placé le crochet d'attelage ; une broche traverse la douille du crochet et l'axe vertical de la roue ; mais, comme l'ouverture pratiquée dans la douille est ovale et plus grande que le diamètre de la broche, le cheval peut dévier quelque peu de la ligne droite sans agir sur la

roue. Ce n'est que lorsqu'il faut faire tourner le semoir que le crochet d'attelage agit sur l'axe vertical de la roue. Deux engrenages, placés au sommet de l'axe vertical, donnent au conducteur le moyen de diriger la roue et de rectifier les plus petites déviations : cet appareil se nomme le *gouvernail*. Pour que les socs creusent des sillons d'une profondeur déterminée, une chaîne passant sous le semoir s'attache, d'une part, à un crochet fixé à l'avant-train, et, d'autre part, à une traverse en fer qui relie les deux mancherons ; à cette extrémité, la chaîne est maintenue par un ressort qui s'appuie contre la traverse en fer : la tension de la chaîne remplace donc l'action d'un poids qui pèserait sur les mancherons, et maintient les rayonneurs que l'on dispose d'après la profondeur du sillon qu'ils doivent tracer.

Lorsque le cultivateur veut faire tourner l'instrument, il ferme les orifices de distribution au moyen du levier qui les commande ; puis, soulevant la poignée de la chaîne pour comprimer le ressort, il force ce ressort à passer dans le trou contre le bord duquel il s'appuie : la chaîne étant alors détendue, le cultivateur soulève les mancherons et fait tourner l'instrument sans que les rayonneurs et les couvre-graines touchent la terre. Lorsque l'on conduit le semoir aux champs, ou lorsqu'on le ramène à la ferme, il faut détacher la chaîne de l'avant-train, la faire passer sur le coffre et l'attacher encore à l'avant-train, mais en relevant les mancherons pour que les rayonneurs ne touchent pas la terre. Quand on veut changer le mode de distribution, on commence par fermer les orifices et on retire le levier qui commande la glissière en fer qui fait partie de chaque planche. On soulève la petite feuille de fer-blanc sous laquelle se trouve la cheville qui maintient chaque distributeur, et on enlève les distributeurs ; on lève les trois verrous et l'on détache la planche, puis les deux pièces de l'axe des pa-

lerons ; on retire les palerons qui sont superflus, ou on ajoute ceux qui manquent, et on remplace l'arbre en suivant une marche inverse, et en ayant soin que les vis de pression soient en dessus pour qu'il soit facile de les serrer. On place alors la nouvelle planche, dont les orifices indiquent la position que chaque paleron doit occuper ; on assure les palerons en serrant les vis de pression, et on ferme les verrous ; on détache les rayonneurs, et on dispose ceux qu'on laisse, ou ceux qu'on ajoute, de telle sorte qu'ils correspondent aux orifices des planches, puis on place les distributeurs.

Il suffit d'examiner les couvre-graines pour comprendre comment on peut en enlever ou en remettre ; il n'en faut que huit pour neuf lignes, et six pour sept lignes, mais on peut alors en placer deux à l'extérieur. Lorsque l'on sème sur trois lignes, il est convenable de placer six couvre-graines.

Pour que le semoir trace toujours des lignes parallèles entre elles, et également écartées, le cultivateur, en revenant sur ses pas, doit faire rouler l'une des roues de telle sorte que la face intérieure du bandage suive la ligne intérieure de la trace faite précédemment par la roue opposée, si l'on emploie la planche à neuf trous. Il faut que la roue passe sur la trace de la roue opposée, si l'on emploie la planche à sept trous. Lorsque l'écartement des lignes doit être $0^m,445$, le laboureur peut encore conduire le semoir à vue d'œil ; mais on peut aussi adapter à la tête de l'avant-train une traverse à laquelle sont suspendues deux tiges pendulaires dont l'une d'elles, en se balançant au-dessus du dernier sillon tracé, indique au cultivateur la direction qu'il doit suivre. Pour régler les orifices de distribution, on procède par tâtonnement ; on fait rouler le semoir sur l'aire d'une grange avec une vitesse égale à celle du pas du cheval, sur une longueur de 15^m , par exemple, et l'on voit si la

quantité de semence tombée est égale à 1,500 de ce que l'on veut semer par hectare. On vérifie ensuite le résultat en ensemençant un quart d'hectare. Lorsque l'on a déterminé l'ouverture qu'il faut donner aux orifices des planches pour une certaine semence, on desserre l'écrou à poignée placé près du levier qui commande la glissière de la planche, et on dispose la pièce de fer qui marche sur la graduation en cuivre, en la maintenant avec l'écrou à poignée de telle sorte qu'elle serve à arrêter le levier dans la position voulue. Par ce moyen, lorsque le cultivateur, après avoir fermé les orifices, veut les ouvrir, il doit seulement pousser le levier vers la droite contre la pièce de fer rendue fixe. La graduation sur la plaque de cuivre n'a d'autre but que d'aider la mémoire, car la même graine pouvant présenter de grandes différences de grosseur, il n'est pas possible de déterminer exactement à l'avance les ouvertures qu'il faut donner.

Le tableau suivant indique l'emploi des planches de distribution et la quantité de graine à semer par hectare.

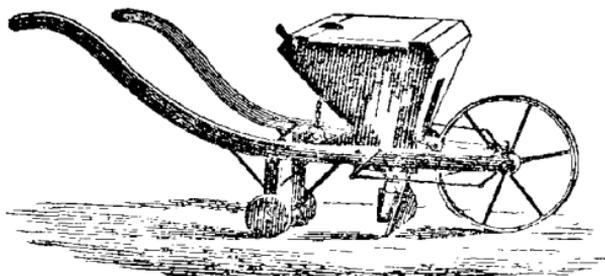
QUALITÉ DES SEMENCES.	DISTANCE des LIGNES.	NOMBRE de LIGNES.	QUANTITÉ DES SEMENCES EN LITRES.
Froment d'automne .	0 ^m ,19	7	75
Seigle	Id.	7	100
Orge d'hiver.	Id.	7	100
Froment de mars	0 ^m ,15	9	150
Orge de mars	Id.	9	150
Avoine	Id.	9	150
Fèves et pois.	Id.	9	20 ^{tr} à 250
Carottes	Id.	9	3 kilog.
Navets	0 ^m ,19	7	3 kilog.
Betteraves	0 ^m ,45	5	2 à 3 kilog.

Il suffit d'un homme pour manœuvrer cet instrument et d'un cheval pour le traîner.

Son poids est à peu près de 250 kil. et il se vend 500 fr.

Semoir à brouette et à palerons.

Cet instrument est le semoir écossais perfectionné, disposé pour la petite culture. Il ne trace qu'un sillon; il est pourvu d'un rayonneur et d'un couvre-graines, et peut être employé pour toutes les semences, la grandeur



de l'orifice de distribution étant variable à volonté. Il est supporté par une roue et par deux roulettes; la roue transmet son mouvement, au moyen de deux manivelles, à un arbre qui porte un tambour à palerons placé dans le coffre. La graine, constamment agitée, s'écoule par l'orifice de distribution; les deux roulettes servent à régler la profondeur uniforme du sillon. Un homme dirige le semoir, qui doit être traîné par un jeune garçon. On adapte souvent à cet instrument une traverse en fer qui porte à ses extrémités des fourches placées à une distance du rayonneur égale à celle qui doit exister entre les sillons: avec ces guides, le laboureur trace des sillons parfaitement équidistants.

Le poids de cet instrument est à peu près de 30 kilog. et il coûte 80 francs.

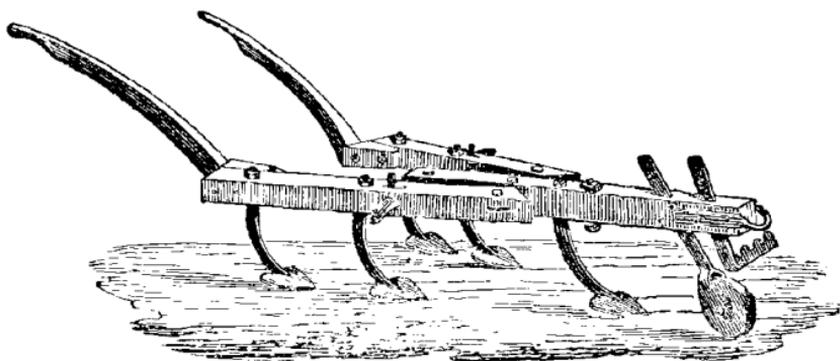
Houe à cheval de Dombasté.

Cet instrument, qui a le même but que les houes de Garrett, de Ledocte, etc., est moins complet, mais il est beaucoup moins coûteux. Il se compose d'un *âge* auquel le

cheval est attelé, et qui est supporté par une roulette en bois; en arrière on place une lame triangulaire de scarificateur, et aux deux bras, qui sont articulés à charnière avec l'âge, on adapte quatre lames de côté. On peut aussi remplacer ces lames par cinq pieds d'extirpateur, lorsque l'on veut ameublir le terrain. Les deux bras peuvent se rapprocher à 0^m,20 de distance, mesure prise entre les tiges des lames, et s'écarter de 0^m,40 et même plus. La houe peut donc fonctionner sur une largeur de terrain variable.

La houe avec roulette coûte 68 fr.; sans roulette, 60 fr.

On construit encore la houe de Dombasle comme l'indique la figure ci-dessous.



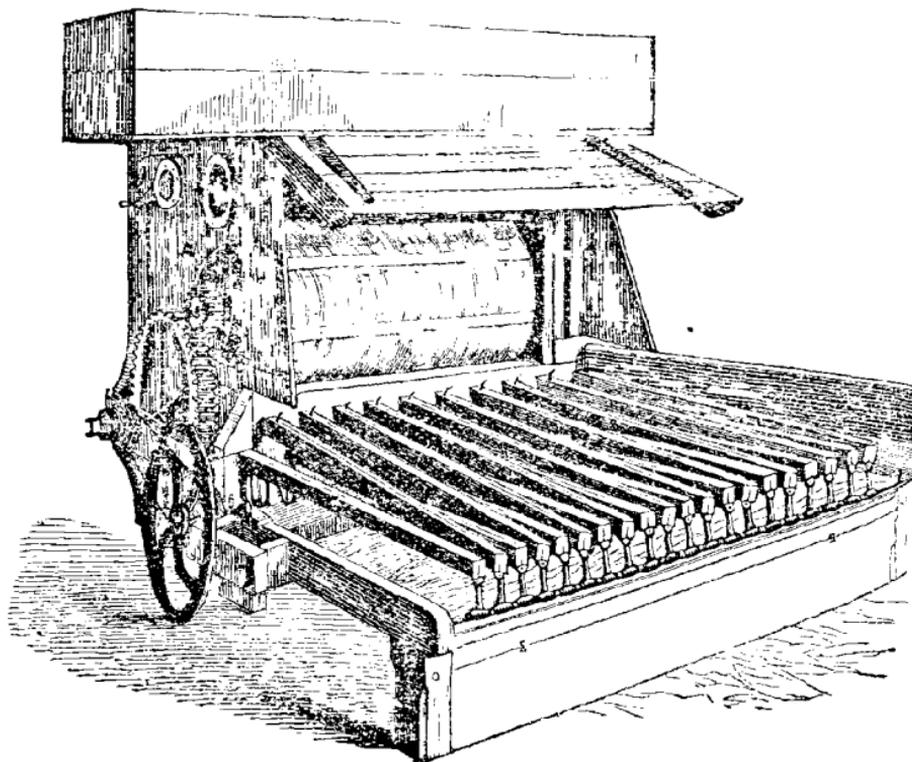
L'écartement des bras est maintenu par deux arcs de cercle; les lames d'extirpateur ont la forme de fers de lance.

Le poids de cet instrument est à peu près de 50 kilog. et son prix est de 50 francs.

**Machine à battre les gerbes et son manège,
de Garet.**

Le battage des gerbes au fléau est une opération lente, imparfaite et qui occasionne un déchet considérable de grain et de paille. Les essais faits devant la commission

nommée par le gouvernement avec la machine à battre représentée ici, ont démontré que : 1° l'on obtient avec cette machine une quantité de grains plus grande de 5 à 7 1/2 p. c. que celle que l'on obtient avec le fléau : chez



quelques particuliers, ce chiffre s'est élevé à 10 p. c. ; 2° la paille est moins froissée, et son déchet a été réduit de moitié ; 3° on peut battre facilement par jour de 7 à 9,000 kil. de gerbes ; enfin, 4° on a émis très-judicieusement l'avis, basé sur quelques essais, que le battage mécanique détruit non-seulement les insectes, tels que le charaçon, mais les larves, telles que celles de l'alu-

cite, qui produisent dans les épis et dans les tas de froment des dégâts considérables.

Cette machine est mue par quatre chevaux. Chacun d'eux fait un effort variable de 100 à 150 kilog., égal, par conséquent, à celui qu'exige une charrue dans les terres de moyenne consistance; les quatre chevaux peuvent donc supporter facilement ce travail pendant huit ou dix heures. Trois hommes ou trois femmes délient les gerbes et alimentent la machine; il en faut un pareil nombre pour botteler la paille, et une personne doit retirer constamment le grain et les déchets qui tombent sous la machine. Huit personnes, dont le salaire est peu élevé, et quatre chevaux font donc un travail qui exige quarante batteurs au fléau.

Ces indications montrent combien est grand le bénéfice que procure cette machine, et les avantages qu'elle assure au cultivateur, qui ne dépend plus des ouvriers qu'il doit ordinairement engager, qui utilise ses chevaux au battage lorsque le temps ne lui permet pas de s'occuper des labours, et qui peut enfin, dans un temps très-court, faire battre les quantités considérables de céréales, soit lorsqu'une occasion favorable de les vendre se présente inopinément à lui, soit lorsqu'il a été obligé de rentrer des gerbes humides. Le prix de la machine et de son manège est ordinairement payé dès la première année par le battage des gerbes de cent hect.

La machine à battre les gerbes se compose de deux petits cylindres horizontaux parallèles, entre lesquels on laisse tomber la paille par petites poignées, en ayant soin d'engager d'abord l'extrémité opposée à l'épi. Elle est entraînée par le mouvement d'un grand cylindre garni transversalement de fils de fer, et longitudinalement de barres en bois, garnies de fer, qui la projettent contre une enveloppe fixe composée aussi de fils de fer et de barres transversales. C'est alors que le battage s'o-

père; le grain tombe sous la machine avec les déchets, et la paille est lancée sur le tire-paille et amenée par lui devant les ouvriers qui la mettent en bottes. Les petits cylindres s'écartent si quelque pierre tombe entre eux, et ils se rapprochent ensuite. L'enveloppe fixe est commandée par quatre vis et par un arbre coudé qui donnent le moyen de régler l'écartement qui doit exister entre elle et le cylindre batteur; cet écartement doit, à cause de la grosseur variable des épis, être réglé par l'expérience, de manière que le battage soit complet en faisant éprouver le minimum de résistance. Il faut que l'enveloppe soit un peu plus écartée du cylindre à l'entrée qu'à la sortie, parce que l'épi est plus gros lorsqu'il renferme le grain que lorsqu'il est vide; mais la différence doit être assez petite, et elle doit être partagée au milieu de l'enveloppe.

Le moteur peut être une machine à vapeur ou un manège à chevaux. Le diamètre de la trace du manège est de six mètres. Les chevaux doivent faire trois tours par minute; le cylindre batteur en fait alors 675: cette vitesse est celle qui convient. L'extrémité du manège, près de la machine, porte un déclie qui a pour but de laisser tourner le cylindre batteur, entraîné par la vitesse acquise, lorsque le manège s'arrête, ou lorsque sa vitesse décroît seulement. Ce déclie permet encore de mettre les cylindres en mouvement (en agissant à bras sur le grand engrenage de la machine) avant qu'ils reçoivent du manège une impulsion trop brusque: *c'est une mesure de précaution qu'il faut toujours prendre pour éviter la rupture des engrenages.*

On donne à la machine à battre deux largeurs: celle de 1^m,60 et celle de 1^m,80. Avec la largeur de 1^m,60 on a battu des pailles de 2^m,00 de longueur, qui ont été moins froissées que par le battage au fléau; mais, en général, on préfère, en Belgique, la machine large de 1^m,80.

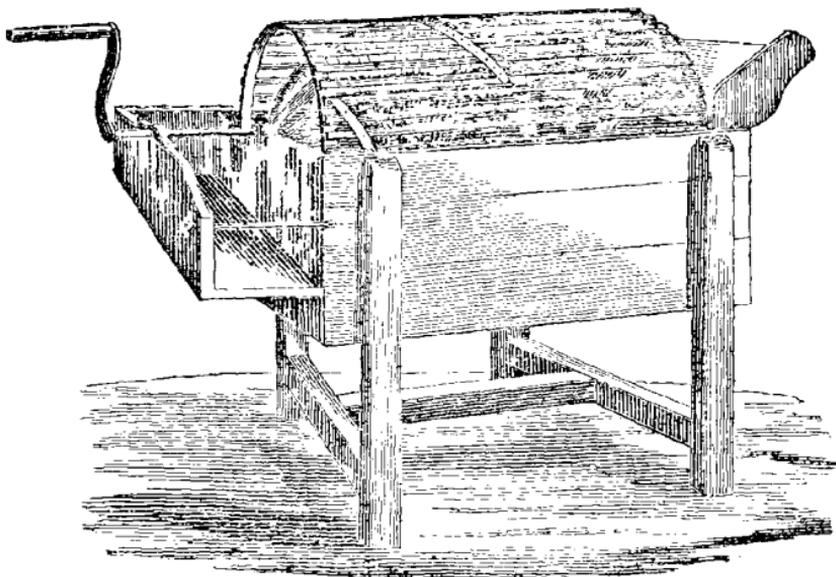
Le poids de la machine à battre est à peu près de 850 kilog.

Le poids du tire-paille est de 550 kilog.

Le poids du manège est de 1,400 kilog. et son prix est de 1,200 francs.

Lave-racines à vis d'Archimède.

La propreté des aliments est aussi agréable et nécessaire aux animaux qu'aux hommes, et ce n'est, bien souvent, qu'à la négligence que l'on apporte dans le nettoyage des matières alimentaires des bestiaux, qu'il faut



attribuer la grande différence que l'on remarque dans l'état des troupeaux existant sur des exploitations voisines les unes des autres. Cette négligence provient elle-même, presque toujours, de ce que le nettoyage des racines étant pénible, le domestique de ferme abrège ce

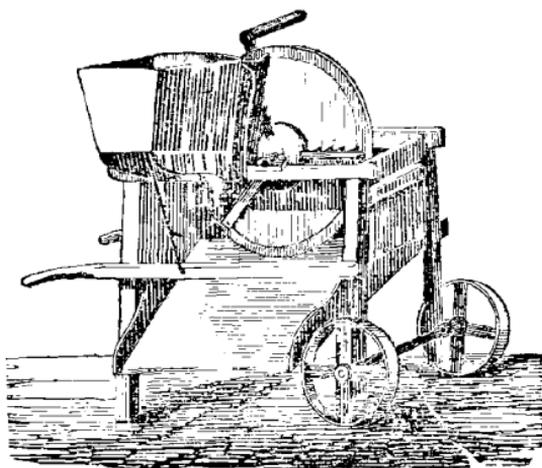
travail, souvent jusqu'à distribuer les racines dans l'état où elles se trouvent en sortant de terre.

Avec l'instrument que la vignette représente, l'ouvrier n'a que la peine de jeter les racines dans une trémie et de verser dans le réservoir une quinzaine de seaux d'eau; en faisant tourner de droite à gauche le cylindre à claire-voie qui est formé par des bandes de fer, il nettoie, gratte et lave à la fois les racines, et en faisant tourner en sens inverse le cylindre, qui est muni d'une double vis d'Archimède sur la moitié de sa longueur, il les amène dans le déversoir.

Le poids de cet instrument est à peu près de 250 kilog. et il se vend 170 francs.

Coupe-racines à disque.

Ce coupe-racines est formé par un plateau en fonte garni de trois lames dirigées du centre vers la circonférence, également espacées et parallèles à son plan. Ces lames



passent contre une trémie dans laquelle se trouvent les racines, et l'on conçoit que, par le mouvement de rota-

tion du plateau, les trois-lames devraient couper les racines en tranches; mais de petits couteaux étant disposés sous des lames perpendiculairement à leur tranchant et au plateau, les racines sont divisées en morceaux prismatiques. On peut démonter facilement ces petits couteaux et les supprimer pour couper les racines en tranches.

Le poids de cet instrument est à peu près de 130 kilog., son prix est de 100 francs.

La Moissonneuse de Mac-Cormick.

M. A. Ronnberg a présenté, dans la séance du 18 août de la commission permanente d'agriculture instituée auprès du Musée de l'industrie, un rapport sur les expériences qui ont été faites à Haine-Saint-Pierre, le 31 juillet dernier, par les soins de M. Hochereau, directeur de l'école d'apprentissage établie dans cette localité, avec la moissonneuse Mac-Cormick perfectionnée par MM. Burgess et Key.

Ce rapport, fait avec beaucoup de soin, indique les perfectionnements successifs qu'on a apportés à cette machine depuis son invention, et constate les résultats obtenus à la suite de ces dernières expériences.

M. A. Ronnberg donne en détail le nombre d'heures et le chiffre des frais qu'entraîne l'emploi de cette moissonneuse perfectionnée, et en les comparant à ceux du travail à la main, on peut se convaincre facilement de la grande importance du nouvel instrument et des avantages qui en ressortent, sous tous les rapports, au profit de l'agriculture.

Voici, du reste, le texte du rapport de M. A. Ronnberg :

« Déjà, en 1852, votre commission a été appelée à expérimenter une *moissonneuse de Mac-Cormick* qui avait figuré

à l'Exposition universelle de Londres, et dont M. le baron Mertens a fait don au Musée de l'industrie.

« Il a été constaté, à cette époque, que le travail de cette machine était déjà très-satisfaisant, mais qu'il offrait certaines imperfections que la commission espérait voir bientôt disparaître.

« La machine que MM. *Burgess* et *Key* ont envoyée récemment en Belgique n'a pas figuré aux concours de Paris de 1855 et 1856; elle est d'invention toute récente.

« C'est la *moissonneuse de Mac-Cormick*, que l'on a modifiée de manière à faire disparaître toutes les imperfections des appareils de ce genre, connus jusqu'à présent.

« Les rapports publiés sur les expériences faites à la suite des concours agricoles de Paris en 1855 et 1856, ont fait voir combien l'on avait, depuis quelques années, apporté d'améliorations dans la construction de ces machines.

« Il a été constaté, l'année dernière, que la machine *Mac-Cormick* avait à peu près atteint la perfection sous tous les points, sauf un seul qui devait encore attirer l'attention des constructeurs. Il s'agit de l'opération qui consiste à déposer la paille à terre après le sciage des tiges. C'est sur ce point que portent les améliorations introduites par MM. *Burgess* et *Key*.

« Au lieu de la plate-forme sur laquelle les tiges viennent tomber, après avoir été coupées pour être rejetées à côté de la machine par un homme armé d'un crochet ou d'un râteau, MM. *Burgess* et *Key* ont imaginé de construire trois rouleaux en bois très-léger, formant ensemble un plan incliné. Ces rouleaux garnis d'une mince lame de tôle fixée verticalement et en hélice, reçoivent les épis qui, par le mouvement circulaire imprimé aux rouleaux, sont amenés sur le côté droit de la machine et placés régulièrement sur le sol.

« La scie qui coupe le grain a une largeur de 1^m,70, elle peut s'élever et s'abaisser à volonté jusqu'à une distance

de 5 centimètres du sol. En avant de la scie se trouvent des pointes en fer de fonte destinées à écarter les obstacles qui pourraient se présenter et empêcher les dents de la scie d'être atteintes par les pierres.

« Avant d'être coupées, les tiges sont légèrement renversées en arrière par un volant en bois nommé *papillon*.

« Le mouvement de la machine est arrêté à volonté et sans peine au moyen d'un mécanisme très-simple.

« La moissonneuse exige deux chevaux et deux hommes, dont l'un conduit les chevaux et l'autre aide au mouvement et au travail de la machine.

« Les expériences ont eu lieu avec le plus grand soin pendant plusieurs heures, en présence d'un certain nombre de cultivateurs. On a fauché du froment et de l'avoine sur des terrains plats et ondulés.

« Voici comment je crois devoir formuler les résultats obtenus par les divers essais auxquels on s'est livré :

« 1° Le travail s'est fait très-régulièrement sans aucun accident;

« 2° Les épis sont parfaitement ramenés vers le côté droit de la machine sans laisser de tiges en arrière;

« 3° Il n'y a aucun froissement qui occasionne l'épillage;

« 4° Le chaume a une hauteur de 7 à 8 centimètres, ce qui est à peu près celle qui résulte du travail à la faux ou au piquet;

« 5° Les grains couchés sont très-bien moissonnés en les prenant du côté opposé au renversement.

« La machine, en un mot, a rempli toutes ses fonctions de la manière la plus satisfaisante et a accompli toutes les conditions que l'on peut exiger d'un appareil de ce genre.

« Le constructeur belge devra seulement y apporter une légère modification nécessaire au point de vue de notre pays, où la paille a généralement plus de longueur qu'en Angleterre.

« Avec deux chevaux, on a fauché 95 ares d'avoine en 81 minutes, sans avoir dû arrêter un instant, ce qui donne 1 hectare pour 84 minutes ou 71 ares par heure.

« En calculant sur un travail de dix heures par jour, l'on aurait moissonné 7 hectares environ dans le courant d'une journée ; mais comme les chevaux n'ont pas tous un pas aussi accéléré que ceux qui ont opéré le travail à Haine-Saint-Pierre, je calcule que la moissonneuse de *Burgess* et *Key* peut couper, au moins, six hectares de récolte par journée de 10 heures.

« Lors des expériences qui ont eu lieu à Paris en 1855, la moissonneuse *Mac-Cornick* a fauché un hectare en 102 minutes, ou 60 ares environ par heure. Ce résultat confirme l'appréciation que je viens de donner.

« Le cultivateur évalue à 3 fr. la valeur de la journée d'un cheval : en estimant à 2 fr. le prix de la journée de chacun des deux hommes employés à mettre l'appareil en œuvre, nous trouvons que la dépense par jour s'élève à 10 fr., ou bien 1 fr. 66 par hectare.

« Ajoutant à ce prix la dépense résultant de la mise en javelle qui s'effectue par des femmes et peut-être évaluée, en moyenne, à 1 fr. 34 par hectare, on arrive à une dépense totale de 3 fr. par hectare.

« Le prix actuel payé par les fermiers aux ouvriers moissonneurs est, en moyenne, de 15 fr. par hectare. L'économie résultant de l'emploi de la moissonneuse est donc de 12 fr. par hectare ou de 72 fr. pour six hectares, que la machine peut couper en un jour.

« A une époque où les ouvriers sont tellement rares que, dans la grande culture, il a fallu retarder, cette année, la récolte de beaucoup de céréales au delà de l'époque de la parfaite maturité, l'on ne peut méconnaître les immenses avantages que les cultivateurs peuvent retirer de l'emploi d'un appareil de ce genre. Ils y trouveront non-seulement une économie considérable, mais encore

la faculté de pouvoir couper leur moisson en temps utile.

« La moissonneuse de *Burgess et Key* coûte 900 fr. en Angleterre; il est probable que le prix n'en sera pas moins élevé aux usines de Haine-Saint-Pierre, où l'on est en train de la construire. Ce prix ne doit pas arrêter le cultivateur, parce qu'il aura bien vite compensé cette dépense par les avantages de toute espèce qu'il retirera de ce nouvel engin.

« Cet instrument a été l'objet d'un grand nombre de distinctions en Angleterre, où son usage commence à être très-répandu.

« Il faut espérer que le résultat des expériences qui ont eu lieu en Belgique engagera nos fermiers à ne pas hésiter non plus à se munir d'un appareil qui me semble recommandable sous tous les rapports. »

Ces expériences ont été faites très-minutieusement et sous les yeux d'hommes compétents; il y a donc vraiment lieu de s'applaudir des résultats obtenus. A un point de vue, à un seul, on n'est cependant pas complètement satisfait après avoir lu le rapport de M. Ronnberg.

Le prix de la moissonneuse *Mac-Cormick perfectionnée* est relativement élevé, et il est douteux, malgré la confiance qu'exprime à cet égard le rapport, que les cultivateurs ne soient pas arrêtés par la dépense à faire. Un certain nombre d'entre eux, sans doute, ne reculeront pas devant cette dépense; mais combien d'autres, quels que soient les avantages qu'ils rencontreraient dans l'adoption du nouvel instrument, se trouveront devant une impossibilité absolue.

Il est vrai que l'association peut vaincre bien des obstacles. Mais quand la petite culture entrera-t-elle franchement dans cette voie?

C'est là qu'il faut l'entraîner aujourd'hui, car c'est là qu'est la véritable réalisation du progrès.

La machine à battre, et la machine à vapeur locomobile de Clayton.

Voici un autre rapport fait également par M. A. Ronnberg, dans la même séance, sur les résultats obtenus à la suite des expériences dirigées par M. Hochereau, ayant pour but de rechercher les avantages que pouvait présenter aux cultivateurs, comme économie de temps et d'argent, l'emploi de la machine à battre et de la machine à vapeur locomobile de Clayton.

Les faits constatés par M. A. Ronnberg sont assez concluants pour que nous puissions nous dispenser d'y rien ajouter.

Aussi nous bornons-nous à insérer ici son rapport.

La machine à battre et la machine à vapeur locomobile de Clayton, dit M. Ronnberg, ont été achetées en 1855 à Paris par le gouvernement, dans le but de chercher à introduire en Belgique une industrie qui existe sur une large échelle en Angleterre et en France.

Dans ces pays, des entrepreneurs, propriétaires d'instruments semblables, circulent de ferme en ferme pour opérer, moyennant un prix fixe, le battage des céréales. Les cultivateurs qui n'ont pas de ressources très-étendues ne sont pas obligés, dans ce cas, de déboursier le capital nécessaire pour l'acquisition d'une machine à battre et d'un moteur.

Depuis l'année dernière, des essais destinés à constater l'importance des avantages que présentent les machines de Clayton, ont été faits à Baisy-Thy d'abord, et à Velle-reille-les-Brayeux. Les renseignements que j'ai recueillis sur le résultat de ces essais sont très-favorables.

Nous les avons renouvelés à Haine-Saint-Pierre après avoir fait fonctionner la moissonneuse.

Les machines étaient établies dans la campagne à côté

du champ de froment dont une partie avait été coupée le matin. L'on a battu du froment récolté dans la journée même et du froment amené de la ferme. Le travail a duré 43 minutes : l'on a battu pendant ce temps 568 gerbes pesant 2,476 kil., qui ont rendu 7 hectolitres de grain pesant 572 kilogrammes, ce qui donne pour une heure de travail 3,450 kil. de gerbes et 10 hect. 6 litres de grain, ou pour une journée de dix heures 34,500 kil. de gerbes et 100 hectol. de grain.

Le grain était assez bien nettoyé pour être livré au marché, mais il devra cependant passer encore une fois au tarare.

La paille, sans être parfaitement conservée, l'est assez pour pouvoir facilement être remise en bottes.

Le battage est à peu près parfait, car la quantité de grain que j'ai retrouvée dans la paille en la faisant passer une seconde fois dans la machine, est insignifiante.

On trouvera, sans doute, énorme la quantité de grain battue par la machine *Clayton*; mais je ne fais que citer un fait constaté minutieusement, en présence de plus de vingt-cinq personnes.

Il faut remarquer, ensuite, que le rendement du froment mis en œuvre est très-élevé; il a donné environ par hectare 2,000 gerbes ayant produit plus de 25 hectolitres.

Je dois convenir cependant que l'opération s'est faite avec une célérité telle qu'il est douteux que les ouvriers eussent pu la continuer pendant une journée entière. Aussi, pour pouvoir apprécier, avec la certitude de ne pas se tromper, le travail moyen de la machine, je suppose qu'on réduise d'un cinquième les chiffres que j'ai cités plus haut, l'on aura 27,600 kil. de gerbes et 80 hectolitres de grain par jour.

En prenant ces chiffres pour point de départ, voyons les conclusions que l'on peut tirer de la comparaison du

battage à la vapeur, au battage à la main et à la machine de *Garrett*, reconnue pour l'une des meilleures que l'on emploie en Belgique.

Battage à la vapeur.

La machine à vapeur locomobile de *Clayton* exige pour un travail de dix heures :

1° Un mécanicien.	fr.	5	»
2° Charbon, 200 kil. et bois.		6	30
3° Huile, graissage, etc.		4	87

Total fr. 11 17

La machine à battre demande, en outre, pour la faire marcher avec célérité, douze hommes dont je compte largement la journée à 1 fr. 75 c., soit.

fr. 21 »

Total. fr. 32 17

Le coût du battage est donc par 1,000 kil. de gerbes.

fr. 1 17

Par hectolitre de grain nettoyé. » 40

Battage de la machine de GARRETT.

Des expériences répétées avec soin ont constaté que la machine de *Garrett* bat, en dix heures, 1,000 kil. de gerbes ou, en calculant le même rendement que ci-dessus, 23 hectolitres 36 litres de grain.

1° Quatre chevaux à 3 fr.	fr.	12	»
2° Huit hommes à 1 fr. 75		14	»
3° Graissage.		1	»

Total. fr. 27 »

Le prix de revient est donc par 1,000 kil.

de gerbes. fr. 2 96

Par hectolitre de grain nettoyé 1 15

Battage à la main.

Le battage au fléau se paye au moyen d'une remise d'un 16^e ou 18^e des grains battus, suivant l'époque à laquelle il a lieu. En prenant le 17^e pour moyenne et en calculant à 25 fr. le prix du froment, on voit que l'hectolitre de grain coûte 1 fr. 47.

Il résulte de ces calculs que, par le battage à la vapeur, le cultivateur a un bénéfice de 1 fr. 07 par hectolitre sur le battage au fléau, et de 75 centimes sur le battage avec la machine *Garrett*, sans avoir égard à la perfection du travail, qui présente un bénéfice d'environ 20 p. c. sur le travail des hommes.

L'emploi de la locomobile à vapeur présente, en outre, l'avantage de pouvoir battre le grain sur place et de ne pas exposer aux pertes qui résultent du transport des récoltes et de la mise en grange ou en meules.

Ces données nous semblent suffisantes pour démontrer les bénéfices incontestables que l'agriculture peut retirer de l'emploi de ces machines.

Formation des Vergers.

Beaucoup de personnes confondent la signification de ces deux mots : *verger* et *jardin fruitier*. Au résumé, c'est bien à peu près la même chose ; il y a pourtant cette différence qu'un verger renferme exclusivement des arbres à fruits conduits en plein vent, à haute tige, et plantés sur un sol gazonné qui n'admet pas d'autre culture et donne tout au plus une récolte de foin entre les arbres, et qu'un jardin fruitier proprement dit n'est planté que d'arbres conduits en pyramide, en vase ou en éventail, et fermé de murs qui peuvent recevoir des espaliers.

Toutes les expositions peuvent convenir à l'établissement d'un verger, même celle du nord, pourvu qu'on fasse choix d'espèces convenables.

Les pentes bien exposées, quelle que soit leur rapidité, conviennent aux arbres fruitiers, pourvu que le sol soit de bonne qualité. Lorsqu'on plante un verger à l'exposition du nord-ouest, il faut le peupler exclusivement d'espèces qui fleurissent tard, afin que les boutons n'aient pas à supporter l'effet pernicieux des vents froids aux approches de la floraison.

Le jardinier qui pour la première fois entreprend la plantation d'un verger, n'a guère à se préoccuper du choix des arbres dans une pépinière; il lui suffit de savoir quelles sont les meilleures variétés, parmi les fruits à noyau et à pépins, qui s'accommoderont le mieux de la nature du terrain qu'il veut consacrer à la culture. Ce qu'il a à faire dans ce cas, c'est tout bonnement de s'en rapporter à un pépiniériste de profession, dont la réputation d'habileté et de probité soit bien établie; mais s'il est à même d'avoir une pépinière à lui, ou s'il peut choisir lui-même dans la pépinière d'un autre, voici comment il procédera :

Le premier soin du jardinier sera de comparer soigneusement la nature du sol de la pépinière et celle du terrain où il veut transplanter les arbres. A mérite égal, les arbres venus dans une terre moins bonne que celle qu'on leur destine sont préférables aux sujets élevés dans une qualité de terrain supérieure. On tient note ensuite des arbres qui se dépouillent de leurs feuilles avant les autres de même force ou de même espèce : c'est toujours un signe de faiblesse dans les racines, et il faudra les rejeter. L'arbre qui se dépouille du haut plutôt que du bas manque de tempérament, comme disent les jardiniers, et il faudra pareillement l'exclure. Il faut aussi tenir compte des greffes qui auraient été manquées; les sujets qui

n'ont pas pris la greffe du premier coup, à moins qu'ils n'offrent d'ailleurs des marques évidentes de vigueur et de santé, ne doivent point être choisis.

On passe ensuite à l'examen des productions fruitières. En général, tout arbre à fruits, à noyau ou à pepins, s'il est trop avancé dans la pépinière vers l'époque de sa fructification, ne sera jamais un bon arbre dans le verger. Les arbres à fruits à pepins en particulier, s'ils sont abondamment chargés de boutons à fleurs dans la pépinière, ne feront que languir plus tard, quelque soin que l'on en prenne; c'est ce que savent fort bien tous les gens du métier, quoique toujours l'acheteur inexpérimenté se laisse séduire par cette apparence trompeuse et les choisisse de préférence aux autres.

Les choix une fois arrêtés, il importe de surveiller deux opérations essentielles : l'*arrachage* et le *transport* des arbres de la pépinière dans le verger. Voici comment il faut procéder : Un temps doux et humide est le plus favorable pour faire cette opération, et on doit surtout éviter d'arracher et de transporter les arbres par un temps sec et froid, ou sous l'influence des vents glacés du nord et du nord-est. Quant à l'arrachage lui-même, on doit veiller à ce qu'il se fasse à *jauge ouverte*, c'est-à-dire que l'ouvrier doit enlever assez de terre en avant du premier rang des jeunes arbres pour pouvoir prendre leurs racines de dessous sans couper leur extrémité et les enlever sans leur imprimer de secousses. L'orientation des sujets, utile pour tous les arbres, est surtout nécessaire pour ceux du verger; le côté de la tige tourné vers le nord dans la pépinière sera en conséquence soigneusement noté au moyen d'une marque qui le fera reconnaître au moment de la plantation, pour orienter l'arbre comme il l'était dans la pépinière, afin de déranger le moins possible ses habitudes. Cela fait, on procédera promptement à la plantation, pour ne pas laisser les

racines exposées à se dessécher à l'air, ce qui serait presque toujours funeste à la plantation.

Il n'est personne, quelque étranger qu'il soit à la physiologie végétale, qui ne sache que c'est par les racines que les végétaux puisent dans le sol les matériaux qui doivent les nourrir; mais ce qu'on ne sait pas généralement, c'est qu'il n'y a que l'extrémité des radicules les plus ténues, du *chevelu*, comme on dit vulgairement, qui jouisse de la propriété de pomper les sucs de la terre, les autres parties de la racine n'étant que les canaux par lesquels ces sucs sont charriés vers la tige. On a donné le nom de *spongioles* à ces extrémités radiculaires, parce que leur tissu mou et celluleux est assez analogue à une éponge par sa faculté absorbante. Toutes les fois que, par une cause ou par une autre, les *spongioles* ont été enlevées aux racines d'un végétal, on le voit s'arrêter et languir jusqu'à ce qu'il en ait reproduit de nouvelles, et même il suffit, pour arrêter la végétation pendant plus ou moins de temps, que ces *spongioles* aient été dérangées de leur place. On comprend dès lors combien la transplantation d'un arbre doit apporter de trouble dans sa végétation, et quels soins il faut prendre pour que cette opération n'ait aucun effet fâcheux sur sa santé.

En supposant maintenant les arbres arrachés avec toutes les précautions possibles, une question se présente. Faut-il ou ne faut-il pas raccourcir leurs racines avant de les planter? On a vu des jardiniers se partager exclusivement pour l'une ou pour l'autre de ces opinions.

Autrefois, on ne connaissait point de milieu : les uns posaient sur un billot les racines de l'arbre, et, là, à grands coups de serpe, ils coupaient tout, sans distinction, au niveau du tronc. Les sujets les plus robustes résistaient seuls à cette mutilation barbare; encore étaient-ils longtemps à s'en remettre. D'autres, au contraire, tout aussi exclusifs, rognèrent à peine le bout des racines

les plus longues. C'était moins mal, assurément ; mais c'était encore un mauvais procédé. Les arbres dont on n'a pas raccourci convenablement les racines végètent toujours plus faiblement que les autres, parce que les spongioles sont ici fort éloignées de la tige, et que, à cause de cela même, la sève circule plus lentement et avec plus de difficulté dans ces longues racines qui, ainsi qu'il a été dit plus haut, sont les premiers canaux par lesquels passe la sève ascendante.

Dans l'usage des praticiens éclairés, on commence par supprimer toutes les parties endommagées ou malades, car il n'en peut naître aucune autre racine utile à la reprise de l'arbre. On retranche de même les extrémités de toutes les racines principales dont le chevelu, quelque attention qu'on ait pu y mettre, a toujours plus ou moins souffert. Il faut couper dans la partie la plus saine et la plus vivace des racines, afin d'y provoquer promptement la formation de racines nouvelles. On conçoit sans peine qu'il importe de faire usage d'une lame bien affilée, parce que les plaies déchirées que produirait un tranchant émoussé s'opposeraient à cet accroissement rapide qui est le but même du retranchement. Pour faire reconnaître la juste mesure dans laquelle on doit tailler les racines, on peut se borner à dire qu'il faut en laisser à l'arbre suffisamment pour que, étant posé sur le sol, il puisse s'y tenir debout ; ce qui annonce en même temps que les racines doivent être distribuées à peu près également dans toutes les directions.

Quant à l'habillage de la tête des arbres, il convient d'obtenir l'équilibre entre les branches et les racines et il doit y avoir un rapport constant entre les suppressions que l'on peut faire aux uns et aux autres.

Il ne reste plus qu'à mettre en place l'arbre ainsi préparé, en ayant égard à l'orientation du tronc. On brasse, avec la terre du trou, une brouctée de fumier

très-consommée, pour chaque pied d'arbres. On remplit le trou de ce mélange jusqu'à ce que, l'arbre étant posé à sa place, le collet des racines se trouve à 8 ou 10 centimètres au-dessous du niveau du sol. Avant de recouvrir de terre les racines de l'arbre, on les plonge dans un baquet rempli d'un mélange de bouse de vache et de terre fraîche, délayé avec assez d'eau pour former une bouillie claire. On ne saurait assez insister sur cette pratique trop souvent négligée; elle influe puissamment sur la reprise des sujets. On achève alors de remplir le trou, en ayant soin de faire entrer la terre dans les intervalles des racines, de façon à ce qu'il ne reste pas de vide. Un peu de terreau, lorsqu'on peut s'en procurer, produit un excellent effet. On tasse modérément la terre sur les racines en appuyant dessus tout autour avec le talon. La terre fraîchement remuée et fumée étant plus volumineuse qu'elle ne doit l'être quand elle aura pris son assiette, cette circonstance, jointe au volume des racines, forme toujours autour du tronc un léger talus qui, plus tard, s'affaisse de lui-même et revient à peu près de niveau avec le sol environnant.

Dans les pays découverts exposés à des vents violents, il est bon de donner aux jeunes arbres deux et quelquefois trois tuteurs, ce qui n'empêche pas d'entourer le tronc avec des ronces ou des épines pour préserver leur écorce de tout accident. Lorsque le verger est dans une situation abritée, un seul tuteur suffit à chaque pied d'arbre. Il faut prendre garde, en plaçant les tuteurs, de blesser les racines. L'usage de brûler à la surface l'extrémité des tuteurs qui doivent séjourner en terre les rend plus solides et plus durables. Les liens qui retiennent l'arbre assujéti aux tuteurs ne doivent être ni assez serrés pour le gêner, ni assez lâches pour risquer de nuire à l'écorce par le frottement. Dans ce but, de bons liens de paille tordue sont préférables à des branches.

L'époque la plus favorable pour planter les arbres fruitiers est un point de la science horticulaire sur lequel les auteurs et les praticiens diffèrent d'opinion. Les uns plantent le plus près possible de la reprise de la végétation, par conséquent au printemps, plus tôt ou plus tard, selon le plus ou le moins de précocité des espèces; les autres plantent indifféremment durant tout le sommeil de la végétation; d'autres enfin pensent qu'on ne saurait planter trop tôt, et qu'aussitôt que la chute des feuilles annonce le repos de la végétation, il est temps de planter les arbres à fruit. Nous sommes entièrement de ce dernier avis. En principe, l'arbre, qui a le temps, avant les grands froids, de commencer à former ses racines, en profitant d'un reste d'arrière-saison, est mieux disposé à végéter, au printemps de l'année suivante, que l'arbre arraché et planté au moment où le travail de la sève va recommencer. C'est donc une règle générale à suivre pour les contrées tempérées de la France. Dans le Nord et principalement dans le Nord-Est, où les hivers sont souvent très-rigoureux, les jeunes arbres ont quelquefois tant à souffrir du froid, qu'il peut être préférable de les laisser en pépinière jusqu'au printemps; dans ce cas, on se hâte de planter aussitôt après les fortes gelées, en saisissant un intervalle favorable, lorsque, à la suite d'un dégel, la terre s'est ressuyée et raffermie, car s'il fallait attendre la clôture définitive de l'hiver, qui se prolonge le plus souvent jusqu'en avril, on planterait beaucoup trop tard. On doit donc considérer le mois de novembre comme le plus convenable de tous pour planter les arbres à fruit. On peut cependant planter dès la fin d'octobre les arbres d'espèces précoces, qui perdent leurs feuilles de bonne heure; car, dès qu'un arbre a perdu ses feuilles, c'est que sa végétation est engourdie. Il n'y a pas d'inconvénients à le déplacer.

Les arbres d'un verger réclament peu de soins entre

l'époque de la plantation et celle de leur mise à fruit. Si les racines ont été bien préparées, la végétation peut être livrée à elle-même. Les pommiers et les poiriers forment leur tête naturellement; le jardinier n'a besoin de s'en mêler que pour supprimer les bourgeons surabondants qui feraient confusion et tenir toujours l'intérieur assez dégagé pour que l'air y puisse circuler librement.

Les arbres à fruits à noyau ne sont pas toujours aussi dociles : les cerisiers particulièrement ont besoin d'être aidés pour prendre une bonne forme. S'ils ne sont pas conduits dès l'origine sur trois ou quatre branches tenues à distance convenable par un cerceau, les cerisiers à fruits fermes, ayant naturellement leurs branches redressées, poussent en droite ligne une flèche peu garnie, qui prend en quelques années une telle élévation, qu'il faut une échelle de couvreur pour aller cueillir les fruits, au risque de se rompre le cou. Cet excès de vigueur réparti entre trois ou quatre bonnes branches dont on favorise la ramification, n'a pas d'inconvénient, les arbres n'en sont que plus productifs.

Tous les arbres du verger, quelle que soit l'espèce, veulent être soigneusement débarrassés des drageons qu'ils jettent du pied, ainsi que des pousses qui percent le bois au-dessous de la greffe. Il faut toujours les enlever à mesure qu'ils paraissent; ceci est surtout essentiel pour les arbres sujets à la gomme, et sur lesquels leur enlèvement provoquerait cette maladie, s'il se faisait quand ces pousses ont acquis une certaine grosseur.

La terre, au pied des arbres, ne doit recevoir que des binages superficiels, donnés avec des instruments à dents émoussées, pour ne pas blesser les racines. Quelques personnes sont encore dans l'usage de fumer, de temps à autre, le pied des arbres du verger parvenus à toute leur grosseur. On doit leur faire observer, selon la remarque du savant professeur anglais Hindley, que c'est

à peu près comme si elles prétendaient nourrir un homme en lui mettant des aliments sous la plante des pieds. L'arbre, on ne peut trop le répéter, ne se nourrit que par les extrémités de ses racines ; les racines n'ont point de spongioles près de leur insertion sur le tronc de l'arbre, elles ne peuvent donc profiter du fumier qu'on enterre hors de la portée de leurs spongioles. Cependant, une couverture de fumier long, ou bien, à défaut de fumier, une couche épaisse de feuilles sèches ou de litière, est utile aux arbres fruitiers de tout âge : en hiver, pour diminuer l'action du froid, et en été, pour conserver à la terre un peu de fraîcheur.

La véritable manière de fumer les arbres d'un verger, c'est de donner tous les deux ans, à toute la prairie, une bonne couverture de fumier à demi consommé ; l'eau des pluies, en délayant les parties solubles de l'engrais, les fera pénétrer dans le sol, et les racines en prendront leur part. Si l'on juge nécessaire de fumer un arbre fatigué par une production de fruits trop abondante, il faut enterrer le fumier par un labour superficiel, dans un espace plus ou moins large en raison de la grosseur de l'arbre, en commençant à 4 mètres ou même 4 mètres 50 centimètres de distance, à partir de sa base. Le fumier de porc, pourvu qu'il ait jeté son feu et qu'il ne soit plus en fermentation, est celui qui refait le plus promptement les arbres fruitiers malades ou fatigués. (*L'Agriculture.*)

DORIVAL.

L'Arboriculture fruitière.

Il serait intéressant de traiter ce sujet au point de vue de l'agronomie, de montrer combien les habitants des campagnes peuvent trouver d'avantages et de ressources dans des vergers et des jardins plantés avec

intelligence, d'indiquer le développement possible de ces petites industries agricoles dont les fruits forment la base et la matière première, industries d'autant plus dignes d'intérêt, qu'elles s'exercent au foyer domestique, sans déplacement pour les familles; il serait curieux d'évaluer les sommes considérables à obtenir des plantations productives, soit par l'exportation des fruits à l'étranger, soit par l'approvisionnement des villes dont les marchés sont si mal pourvus dans notre pays.

Au moyen des progrès de l'arboriculture, il y a des millions à faire surgir du sol national.

On a souvent dit que les fruits constituent le seul luxe possible de la table du pauvre et de l'ouvrier; il importe donc de les procurer au peuple dans les meilleures conditions, en abondance, à bon marché, en bonne et saine qualité, et autant que possible dans toutes les saisons. Un tel vœu n'est pas une utopie, il serait facilement réalisable dans l'avenir; mais il faut commencer par sortir de la routine et utiliser les immenses ressources de la pomologie moderne en fruits propres à la grande culture.

Parmi les obstacles qui s'opposent au progrès de cette branche de la production, outre la routine et l'apathie du plus grand nombre de cultivateurs, rien n'est plus nuisible que le préjugé.

Il n'est pas rare d'entendre dire : « Qu'avons-nous besoin de tous ces fruits nouveaux? nous cultivons nos anciennes variétés qui ne seront jamais égalées, ou du moins surpassées; nous avons nos anciens beurrés, nos calvilles, nos poires de crassane, virgouleuses, chaumontel, beurré d'Ardenpont, nos prunesses de reine-Claude, etc.; cela nous suffit, arrière toutes les nouveautés. »

Cette opinion, ou plutôt ce préjugé, ne supporte pas un examen sérieux. En effet, d'où viennent ces anciens

fruits? comment et à quelle époque les a-t-on introduits dans la culture? Autrefois, on ne semait guère des arbres fruitiers qu'afin d'obtenir des sujets pour la greffe.

Parfois l'on remarquait parmi ces semis ceux qui montraient une belle apparence; on les laissait produire avant de les greffer, et le hasard faisait connaître de temps à autre un bon fruit. Des découvertes de ce genre ont eu lieu souvent dans les abbayes, les moines ayant la richesse et le loisir nécessaires, ainsi que le goût des jardins.

D'autres fois, de bonnes variétés sont nées par des semis spontanés. C'est ainsi qu'en France un certain nombre de bonnes poires, désignées sous la qualification de Bezi, ou sauvageon, ont été trouvées dans les bois ou les haies. La poire de Saint-Germain, selon les auteurs du dix-septième siècle, nous vient de la forêt de ce nom.

Vers 1740 à 1750, M. Hardenpont et quelques autres amateurs du Hainaut s'occupèrent les premiers de semis de poiriers, en vue de perfectionner l'espèce. On doit à leurs travaux quelques variétés généralement estimées et cultivées partout; telles sont les beurrés et délices d'Hardenpont, le passe-Colmar, le bon-chrétien de France. Depuis lors, l'impulsion fut donnée par Van Mons, il y a environ soixante ans. Dans presque tous les pays civilisés, les semis destinés à l'amélioration des espèces fruitières ont lieu sur une vaste échelle, soit conformément au système indiqué par Van Mons, soit d'après les indications de Knycht, soit au hasard et sans méthode déterminée.

Pendant que les Belges s'attachaient surtout à l'amélioration du poirier, les Anglais et les Américains trouvaient des variétés aussi nombreuses que remarquables dans le pommier et les fruits à noyaux. Les Français, sans négliger aucun genre, étendaient la nomenclature

de la vigne sur une grande échelle, tandis que les travaux des Allemands, moins connus jusqu'ici, réalisaient des progrès remarquables dans presque tous les genres.

Et l'on viendra prétendre que ces efforts continus des horticulteurs de toutes les nations, continués avec tant de persévérance, ne pourront dépasser les bornes posées par le préjugé ! Le travail intelligent de l'humanité ne produira rien de plus que le hasard ! pendant que l'horticulture modifie si profondément par les semis, la plupart des fleurs indigènes et exotiques, les espèces fructifères seront seules rebelles à tout progrès ! La routine l'a dit : vous ne trouverez pas de meilleurs fruits que ceux cultivés par nos ancêtres. En vérité, cet étrange préjugé est absurde. Il est inutile de s'y arrêter davantage. Il reste à en démontrer le déplorable effet sur nos cultures.

Lorsque l'on plante un verger, ou un jardin sans abri, c'est-à-dire dépourvu de murailles de clôture, tels que la plupart des jardins à la campagne, si l'on veut des arbres de tige pour laisser en haut vent, des pyramides, des fuscaux, ou toute autre forme, il ne suffit pas de choisir de bons fruits ; ce qu'il faut en première ligne, ce sont des variétés vigoureuses, productives, nouant bien leurs fleurs et soutenant bien leurs fruits. Cette aptitude à produire sans abri, on la trouvera rarement dans les anciennes variétés ; celles qui sont encore dignes des soins du cultivateur exigent impérieusement l'espalier : or, nous n'avons pas à nous préoccuper ici des cultures que je qualifierai de luxe.

D'ailleurs, sous notre climat, la place à l'espalier, dans les jardins clôturés de murs, est indispensable au pêcher, à l'abricotier, à la vigne, à ces genres d'arbres originaires du Midi. Dans la plupart des jardins, il ne reste qu'un espace très-restreint pour le poirier, où l'on placera, si l'on veut, quelques anciens fruits encore cul-

tivables, et que l'on ne peut obtenir en pyramide ou haut vent. En effet, planter dans ces dernières conditions les crassanes, les beurrés d'Hardenpont et autres analogues, c'est se résigner à n'avoir que des arbres de parade, pour fournir du bois à brûler, ainsi que cela arrive trop souvent.

Les causes de ce résultat négatif résultent de la dégénération ou affaiblissement successif des variétés anciennes, dont la vie est limitée. De même que l'individu dans l'espèce humaine, la variété végétale finit par s'éteindre, tandis que les genres et espèces se maintiennent. En ce qui concerne les fruits, cela ne peut être révoqué en doute, et se trouve confirmé par les faits. Si l'on compare les nomenclatures de chaque siècle, depuis Olivier de Serres jusqu'à nos jours, il reste démontré que les variétés du poirier doivent être abandonnées, et pour la plupart disparaître après une durée de deux à trois cents ans au plus. Que nous reste-t-il des longues listes de fruits cultivés sous Louis XIV, et décrits par Merlet et la Quintinie? Une dizaine de variétés tout au plus.

Cet affaiblissement se montre sous plusieurs formes, et plus souvent par la difficulté de production. Les poires de Colmar, crassane, virgouleuse, gagnées de 1650 à 1660, d'après la Quintinie, ont été, à leur naissance, des fruits de grande culture; de nos jours, elles ne produisent plus qu'en espalier au midi ou au levant.

Les amateurs de la culture du poirier, cet arbre si intéressant par le mérite de son fruit, sa longue durée, ses variétés inépuisables, doivent donc s'attacher aux bonnes variétés modernes encore dans toute la vigueur de la jeunesse. A l'appui de cette allégation, qu'il me soit permis de citer un fait personnel.

Dans un jardin qui m'appartient, situé à la campagne sur un plateau très-élevé, et un sol argileux et froid, on

avait planté, il y a une trentaine d'années, une Normandie de 25 poiriers de Passe-Colmar, sur francs; tous ces arbres, beaux et vigoureux, n'ont rien produit pendant vingt ans. Chaque printemps, ils se couvraient de fleurs, dont un très-petit nombre nouaient leurs fruits. Ceux-ci n'ont jamais pu arriver à une maturité convenable: petits, à peine du volume d'une noix, fendillés, ils tombaient avant la saison de les récolter. Depuis, tous ces arbres ont été greffés sur toutes les branches latérales, au moyen de variétés modernes de choix, telles que soldat laboureur, beurré Bosc, conseiller de la cour, nouveau Poiteau, beurré Duval, calebasse Bougard et autres analogues. Les arbres ci-devant improductifs donnent maintenant de magnifiques récoltes et de beaux et excellents fruits.

A la vérité, on doit reconnaître que les préventions contre les variétés nouvelles ont été fort enracinées chez beaucoup d'amateurs, par l'introduction irréfléchie d'un grand nombre de variétés peu méritantes, mal choisies, impropres à notre climat. On a mis, dans le commerce notamment, beaucoup de variétés obtenues en France au delà de la Loire, nées et jugées au premier abord dans un climat plus favorable, plus chaud que celui de la Belgique. La plupart de ces fruits n'ont pas réussi dans ce dernier pays, et ces introductions étourdies ont contribué à maintenir le préjugé contre les fruits modernes.

A l'appui de cette assertion, qu'il me soit permis de citer un autre fait qui m'est personnel. En 1848, j'avais rendu quelques services à l'un des principaux horticulteurs du sud-ouest de la France; ce pépiniériste voulut les reconnaître par un envoi de quelques collections d'arbres fruitiers, choisis, me dit-il, parmi les meilleurs gains obtenus dans son pays. Dans cet envoi figuraient, entre autres, quinze poiriers nouveaux. Ces arbres se

sont mis successivement en production; c'est à peine si j'en ai trouvé deux à conserver; tous les autres ont dû être regreffés, tant leurs produits étaient médiocres, même dans notre vallée de la Meuse, la meilleure contrée de la Belgique pour les arbres fruitiers. J'ajouterai que les connaissances et la bonne foi de l'expéditeur ne peuvent être suspectées. Il m'est arrivé souvent de recevoir de Nantes, de Bordeaux, d'Angers, des spécimens de fruits français exquis. En les confrontant avec les produits identiques obtenus chez moi, ceux-ci se sont trouvés d'une médiocrité évidente.

Si l'on veut régénérer nos vergers et nos jardins, on doit s'attacher aux variétés de provenance indigène, aux gains d'élite de Van Mons, d'Esperin, de Bivort, de Grégoire, ou même aux bons fruits qui nous viennent maintenant d'Angleterre et de la partie nord des États-Unis d'Amérique.

Les études de la Commission de pomologie, instituée par le gouvernement, ont pour objet l'examen des nomenclatures de tous les pays, les essais et l'indication des meilleurs fruits, leur appropriation aux divers emplois dans la culture, et, enfin, leur introduction en Belgique. Un tel travail ne saurait être improvisé, car il exige des soins et de la circonspection; néanmoins, dans les dernières années, ces travaux ont été poussés avec activité et beaucoup de résultats obtenus.

Dans la prochaine édition de l'*Annuaire agricole*, nous traiterons ce sujet avec plus de détails, en nous plaçant au point de vue de la grande culture.

A. ROYER.

Éducation des Porcs.

AVANT-PROPOS.

1. Les difficultés que j'ai éprouvées pour créer une porcherie, rassembler quelques races de choix et les élever convenablement, m'ont forcé à étudier cette question avec soin, et m'ont acquis, souvent à mes dépens, un peu d'expérience et de pratique, dont je suis tout disposé à faire part aux cultivateurs.

Puissé-je contribuer à répandre un élevage que je regarde comme lucratif, et qui, cependant, n'est pas toujours pratiqué d'une manière convenable !

2. Pour procéder avec ordre, j'ai divisé ce petit travail en plusieurs paragraphes qui traitent successivement :

Du cochon en général ; — De la porcherie ; — Du verrat ; — De la truie ; — Des porcelets ; — Des cochons adultes et de leur alimentation ; — De l'engraissement ; — Des diverses races ; — Des frais et produits.

3. J'entrerai naturellement dans des détails que beaucoup de personnes connaissent déjà ; je les prie de me les pardonner en faveur de celles qui les ignorent, et à qui ils peuvent être utiles.

Il existe des traités spéciaux fort bien faits, qui traitent de l'éducation des chevaux, des bêtes à cornes, des moutons ; je n'en connais point qui soient spécialement consacrés aux porcs. Je n'ai pas la prétention de combler cette lacune regrettable, mais je m'estimerai heureux si je puis fournir quelques indications qui puissent servir aux éleveurs nouveaux, à éviter les écoles et les tâtonnements longs et dispendieux que j'ai été obligé de subir, faute de guide.

Du cochon en général.

4. Le cochon appartient à la famille des *Pachydermes*, ainsi nommés à cause de l'épaisseur de leur peau.

Il a été soumis à la domesticité dès les temps les plus anciens, et l'origine indubitable des races domestiques est le sanglier.

En effet, cet hôte de nos forêts, tout à la fois si farouche et si courageux, s'apprivoise avec une facilité étonnante; les jeunes marcassins dont on parvient à s'emparer deviennent presque aussi dociles que les cochons apprivoisés. En une seule génération ils perdent leur férocité, et leurs formes mêmes subissent des modifications remarquables. Le sanglier s'accouple volontiers avec nos races domestiques; les Anglais ont pratiqué des croisements de ce genre, pour donner de la robusticité à certaines de leurs races. Si l'on ajoute à cette facilité de se plier à la domesticité, la fécondité étonnante de la femelle, on comprendra parfaitement que le cochon soit répandu à peu près sur tout le globe. Partout où ont pénétré les Européens, le cochon a été introduit : partout il a réussi.

De tous nos animaux domestiques, c'est celui qui s'acclimate le plus facilement, et ce n'est pas un de ses moindres avantages.

5. La chair du cochon est saine et nourrissante. C'est une erreur, comme le fait remarquer David Low, le célèbre professeur d'Édimbourg, de supposer qu'elle convient moins aux pays chauds qu'aux pays tempérés.

Ce préjugé vient vraisemblablement de ce que certains peuples, tels que les Égyptiens, les Juifs et les Mahométans s'abstenaient et s'abstiennent encore de manger de la viande de porc; mais à côté de ces prohibitions, dont nous n'avons pas l'explication, nous voyons que c'est dans les pays chauds que cet animal arrive à sa plus complète perfection de forme; que sa chair y acquiert sa plus grande délicatesse; que, parmi les anciens peuples, les Romains et les Grecs faisaient un grand usage de la viande du porc; que, de nos jours, c'est la principale,

nourriture animale des Chinois et des habitants des îles les plus chaudes de l'archipel Indien, et, enfin, que c'est de la Chine et du royaume de Siam qu'ont été introduits les types qui ont servi à créer les races anglaises.

6. Le porc est l'animal le plus facile à élever : nourriture végétale ou nourriture animale, il s'accommode de tout ; avec lui rien de perdu ; il fait son profit d'aliments qui souvent seraient rebutés par nos autres animaux domestiques. Aussi la viande du porc est-elle la viande du peuple, parce que, nulle autre ne peut être produite à si bon marché, que nulle autre encore ne fait autant de profit et ne s'utilise mieux. Sa chair et sa graisse servent à assaisonner les légumes du pauvre sans rien déboursier.

7. La facilité du porc à absorber toute espèce d'aliments, disons le mot, sa voracité, sa glotonnerie, jointes à l'habitude de la race de se vautrer dans les bourbiers, ont fait penser que cet animal était sale et immonde par nature ; mais une observation plus attentive a démontré le contraire : s'il se vautre dans la fange, c'est pour y rechercher la fraîcheur et se procurer du soulagement contre les démangeaisons auxquelles il est sujet.

Procurez-lui une eau pure pour s'y baigner ; lavez-le à la main, si vous n'avez point de bassin ou d'eau courante à sa disposition, et il cessera de rechercher les eaux sales et fangeuses.

8. Le cochon est le seul de nos animaux domestiques qui ne dépose pas ses excréments sur la litière où il couche, ni même dans son habitation, s'il est libre et qu'il puisse sortir à volonté. Je dois faire remarquer, néanmoins, qu'il est des cochons plus malpropres les uns que les autres. J'ai observé que ce sont généralement les races anglaises, les plus perfectionnées, qui laissent le plus à désirer à cet égard, soit qu'elles soient plus éloignées que nos races communes du type primitif, soit que

leur plus grande disposition à prendre la graisse et à devenir obèses, les rende plus paresseuses.

Toujours est-il que la propreté est de rigueur, si l'on veut réussir dans l'élevage du porc, et que leur logement doit être propre, sain et aéré.

Si le cochon n'est pas un animal aussi sale qu'on le croit généralement, il n'est pas non plus aussi stupide : il reconnaît les soins qu'on lui donne, il apprend bien vite à distinguer la personne qui le soigne, devient familier, est sensible aux caresses, se laisse gratter, bouchonner, laver, avec la plus grande confiance. Il connaît parfaitement les heures de ses repas, et si l'on est en retard, il devient inquiet et témoigne de son impatience par ses cris. En liberté, il se sert de son odorat, qui est très-développé, pour fouiller le sol, et ramener à la surface les racines et tubercules dont il est friand. Cet instinct est utilisé pour la recherche des truffes, dans les pays qui en produisent.

9. Malgré sa voracité, il a la sagacité de découvrir toujours la nourriture qui lui est bonne, et de ne jamais s'empoisonner avec les plantes vénéneuses qu'il trouve dans les bois, comme il arrive à d'autres animaux domestiques.

10. Tels sont les principaux traits qui distinguent le cochon domestique ; en étudiant ses mœurs, on regrette que Buffon ait employé son style, si imagé et si éloquent, à tracer un portrait si éloigné de la vérité, de cet animal qui avait mérité de fixer l'attention de Vauban, dont tout le monde connaît les calculs à propos de la fécondité de la femelle.

De la porcherie.

11. Avant de parler de la porcherie, je crois qu'il n'est pas hors de propos de dire un mot d'un préjugé trop généralement répandu. Ce préjugé est celui-ci : *Que les*

porcs ne peuvent pas vivre et prospérer avec le système de la stabulation permanente.

Établissons d'abord que, dans toute notre agriculture avancée, partout où les jachères et la vaine pâture ont été supprimées ; partout, enfin, où le sol a acquis sa plus grande valeur, la stabulation permanente tend à s'établir pour toutes nos races domestiques ; c'est pour ainsi dire le complément, le résultat forcé de toute bonne culture.

Les Anglais ne font à cette règle qu'une exception : c'est le parcage sur place de leurs récoltes de racines, au moyen de parcs portatifs, et encore n'emploient-ils guère ce mode que pour les bêtes à laine.

Il faudrait donc arriver à cette conclusion que, là où la culture est avancée, il faudrait renoncer à l'éducation du porc : c'est ce que je ne puis admettre, et je dis, au contraire, que les cochons se font très-bien à la stabulation permanente, qu'ils y prospèrent, et que leur éducation par ce système peut être tout aussi économique et fructueuse que par le système de la pâture.

12. La pâture ne coûte rien, dit-on ; c'est une grave erreur. Il faut d'abord un berger, tandis que dans la stabulation permanente, deux heures au plus d'un valet ou d'une fille de ferme, par jour, suffisent pour le même nombre de pores ; en second lieu, la majeure partie du fumier est perdue dans des terres vagues, et enfin, les pores se nourrissent si peu au pâturage, que toujours on est obligé de donner un supplément de nourriture au retour. On ne peut pas, d'ailleurs, les envoyer toujours dans des bois ou des terres vagues, il faut souvent les faire pâturer dans les trèfles, les luzernes, etc., et tout le monde sait combien le cochon fait de mal aux prairies artificielles, dont il fouille le sol pour avoir la racine des plantes. Tout ceci fait plus que compenser l'excédant de dépenses qu'entraîne la stabulation.

13. Quant à la santé, j'ai vu à la ferme régionale de la Saulsaie, des cochons qui, depuis nombre d'années, ne sont pas sortis d'une loge de six pieds carrés, mais qui, tenus proprement et dans des bâtiments aérés, se portent néanmoins à merveille. Ce n'est pas que j'approuve ce système, je demande qu'aux loges à pores soient annexées des cours où ils puissent sortir librement et jouir de l'air et du soleil, mais je cite ce fait comme concluant dans la question qui nous occupe. Toutes les races donc peuvent se plier à la stabulation permanente, qui, du reste, est forcée pour les races anglaises les plus améliorées, qui ne sont pas marcheuses; c'est même une des principales causes qui les ont fait rejeter dans les pays d'élèves où les cultivateurs ne veulent pas renoncer au pâturage.

14. Tout bâtiment peut être utilisé pour y établir une porcherie, à la condition cependant qu'il sera sain, qu'on pourra l'aérer convenablement et établir dans l'intérieur une pente suffisante pour qu'il soit exempt d'humidité et que les urines puissent s'écouler facilement; car, si le cochon recherche l'humidité au dehors et en liberté, dans son habitation il a besoin, pour prospérer, d'un air pur et d'un sol bien sec.

Les pores craignent les extrêmes de température; il faut donc que, pendant l'été, on puisse établir dans leur logement des courants d'air qui y entretiennent la fraîcheur et renouvellent l'air, et que, pendant l'hiver, leurs loges soient suffisamment chaudes, surtout pour les porcelets, qui, en outre, doivent avoir une très-bonne litière.

15. Une habitation destinée aux pores doit être divisée en compartiments. Il faut des loges pour les verrats, pour les femelles employées à la reproduction, pour les truies pleines, les nourrices, les porcelets nouvellement sevrés, et les pores à l'engrais.

16. Le porc est gourmand et égoïste. Je n'ai jamais vu deux de ces animaux vivre en bonne intelligence, surtout à l'heure des repas.

Le plus fort opprime toujours le plus faible, même entre sexe différent, et alors c'est habituellement la femelle qui bat le mâle. C'est vainement que j'ai couvert leurs auges d'une planche à laquelle j'avais pratiqué des ouvertures assez grandes pour que les pores pussent y passer la tête et, par ce moyen, s'isoler; j'ai diminué les gourmandes et les batailles, mais je ne les ai pas supprimées.

17. Le régime cellulaire leur convient donc parfaitement, et toutes les fois que l'on voudra que chaque porc prenne tout le développement dont il est susceptible, il faudra l'isoler.

Une loge de deux mètres de côté, autrement dit de quatre mètres de surface, est suffisante pour un porc. On en établira quelques-unes d'une dimension double pour les mères nourrices et leurs petits, et pour les porcelets nouvellement sevrés.

Chaque loge doit avoir une porte indépendante qui donne sur une cour, où les pores pourront aller prendre l'air et le soleil, soit ensemble, lorsqu'il n'y aura pas d'inconvénient, soit à tour de rôle.

Le mieux est de diviser l'espace au moyen de palissades en bois en autant de petites cours qu'il y a de loges, ce qui permet de laisser chaque porc complètement libre dans sa cour particulière, et l'on n'a plus à craindre les accidents qui seraient fréquents si on laissait ensemble plusieurs femelles pleines ou suivies de leurs petits.

18. Les loges peuvent être établies en planches de 4 centimètres d'épaisseur. Il suffit que les séparations aient 1 mètre 50 centimètres de hauteur pour que les pores ne puissent les franchir.

Le sol des loges peut être pavé ou fait avec un béton

en mortier de chaux hydraulique, ce qui vaut mieux. En tous cas, il faut ménager une pente très-prononcée du dedans au dehors, pour conduire les urines qui sont très-abondantes chez le porc, dans les cours, où elles seront absorbées par la litière qu'on y entretiendra; le surplus pourra se rendre dans une fosse à purin.

19. Les auges se font en bois, en pierre ou en ciment. Celles en bois sont plus difficiles à nettoyer et prennent facilement mauvais goût; en outre, les pores les rongent continuellement et ne tardent pas à les mettre hors d'usage. On doit donc donner la préférence aux deux autres; celles en ciment, lorsqu'elles sont bien faites, sont tout aussi solides que celles en pierre, et coûtent moins.

20. Il faut établir, dans l'intérieur du bâtiment utilisé pour porcherie, un couloir intérieur le long des loges, couloir ou passage qui sert au service et à la distribution de la nourriture.

21. Les auges doivent être appliquées contre la séparation de la loge et du couloir. On pratique, vis-à-vis et au-dessus de chaque auge, un auvent qui s'ouvre par le moyen de charnières, de dehors en dedans, et qui permet de verser la nourriture de chaque porc sans entrer dans sa loge.

C'est ce que j'ai établi chez moi; mais si j'avais à recommencer, je préférerais faire simplement, dans chaque loge et dans chaque compartiment qui donne dans le couloir intérieur, une entaille ras du sol, de 30 centimètres de hauteur et de 80 centimètres de longueur (c'est la dimension des auges), et les y enclaver, de manière que la moitié soit dans l'intérieur de la loge et la moitié dans le couloir. Le service serait encore plus facile, soit pour verser la nourriture, soit pour nettoyer l'auge, et en ne laissant au porc que juste la place pour pouvoir manger; on éviterait, par ce moyen, qu'il n'entre dans son auge, y fasse ses ordures, ou du moins y mette les

pieds de devant, et ne salisse ainsi sa nourriture qu'il refuse ensuite de manger.

Je dirai à ce propos que les auges doivent être tenues d'une propreté rigoureuse; si l'on n'a pas pratiqué, dans le fond, une ouverture par laquelle on puisse les écouler, il faut avoir une éponge pour les vider et les laver avec soin.

Quand un porc a passé un repas sans toucher à ce qui est dans son auge, tenez pour certain qu'il a sali ce que vous lui avez donné, et qu'il n'y touchera plus.

22. Si vous ajoutez maintenant un petit râtelier dans chaque loge, votre établissement sera complet. Il faut avoir soin d'établir le râtelier un peu haut, à 30 centimètres environ du sol pour les pores adultes, et moins haut, bien entendu, pour les porcelets. Le porc alors, obligé de lever la tête pour atteindre sa nourriture, ne la retirera qu'au fur et à mesure qu'il la consommera, et elle sera utilisée en entier, car il sort volontiers tout ce qui est dans son râtelier, fait un triage, foule le reste, puis n'y touche plus.

23. Les personnes qui voudraient construire une porcherie ne sauraient mieux faire que d'adopter celle de Grignon.

C'est un bâtiment de six mètres de largeur, sur une longueur déterminée par le nombre de loges que l'on veut établir; la toiture est à deux pentes; les murs des grands côtés n'ont que deux mètres de hauteur; ils sont percés d'autant de portes, de 70 centimètres de largeur sur 1 mètre 80 centimètres de hauteur, qu'il y a de loges; ces portes sont en deux pièces. La partie inférieure, qui est de 1 mètre 20 centimètres, peut rester fermée, lorsque l'on veut empêcher les pores de sortir, et la supérieure, rester ouverte, tant que la température n'est pas trop froide. Deux portes d'entrée sont pratiquées dans les côtés des pignons et correspondent au couloir central dont je parlerai tout à l'heure.

A droite et à gauche de chaque porte, on établit des fenêtres qui servent à donner plus d'air pendant l'été, et du jour pendant l'hiver, lorsque toutes les portes sont fermées.

24. Le sol intérieur, en pavé ou en béton, est en dos d'âne, de manière à avoir un écoulement à droite et à gauche; la partie centrale, la plus élevée, est occupée par un couloir de service de 1 mètre 50 centimètres, ou même de 2 mètres, si l'on se décidait à placer, comme je l'ai indiqué tout à l'heure, les auges à moitié extérieures.

25. Les boxes sont établies à droite et à gauche du couloir, en planches épaisses de 4 centimètres environ.

26. Le bâtiment est entouré de petites cours en palissades, correspondantes à chaque loge, et si l'on a de l'eau à sa disposition, on construit dans l'une d'elles un bassin où chaque jour, pendant l'été, les porcs viendront se baigner à tour de rôle; il suffit, pour les habituer à y entrer, de jeter dans le bassin des châtaignes, du pain ou tous autres corps légers pour lesquels ces animaux ont de l'avidité.

C'est le modèle que j'ai adopté et dont je me trouve à merveille.

Du verrat.

27. Point d'améliorations possibles dans nos races d'animaux domestiques, si l'on n'apporte pas le plus grand soin dans le choix des reproducteurs. C'est cette pensée justement appréciée qui a créé tous les concours que nous voyons se multiplier chaque jour et qui, avec le temps, régénéreront nos races domestiques. Dès aujourd'hui on peut être certain que partout où les cultivateurs ne livreront à la reproduction que des animaux de choix, partout où ils attacheront une importance réelle à leur généalogie, on obtiendra des races parfaitement appropriées au but que l'on veut obtenir.

Lorsque vous verrez, comme en Angleterre, des taureaux se vendre journellement 10 et 12,000 fr. ; lorsque vous trouverez dans un pays des fermiers comme Jonas Webb, qui vend ses béliers 5,000 et 4,000 francs, et qui ne peut suffire à tous ceux qui lui en demandent, où les truies et les verrats vendus pour la reproduction valent 800 à 1,000 fr., dites que dans ce même pays vous trouverez des races de choix, avec des qualités spéciales, constantes, qui seront sûrement transmises aux descendants. Mais par contre, lorsque vous rencontrerez un pays où fermiers et propriétaires, aussi insoucieux les uns que les autres, se servent, comme reproducteurs, des premiers animaux venus, où on entretient peu de mâles, où on envoie saillir les femelles par un animal que l'on n'a jamais vu et dont on ne s'informe même pas ; où les mâles sont livrés à la monte avant d'avoir atteint le tiers et même souvent le quart de leur grandeur, dites....., ou plutôt ne dites rien....., car vous parleriez peu avantageusement de votre pays.

28. Quand on veut améliorer une race, il faut commencer par trouver un mâle et une femelle qui possèdent au plus haut degré possible les qualités que l'on recherche et que l'on veut fixer. Mais si l'on ne pouvait se procurer qu'un des deux, il serait avantageux de commencer l'amélioration par le mâle. Le mâle doit être le créateur de la race ; c'est lui qui généralement donne les formes.

Quand les formes et les diverses modifications que l'on veut faire subir à une espèce acquièrent un certain degré de permanence, une race ou variété est formée.

29. Dans presque toutes nos espèces domestiques, les qualités que l'on doit rechercher dans les reproducteurs sont diverses, selon le but que l'on veut atteindre ; ainsi, elles sont différentes pour la race bovine, suivant que l'on veut obtenir la plus grande somme possible de tra-

vail, de lait ou de graisse. Il en est de même des chevaux et des moutons, qui peuvent être destinés à plusieurs usages; pour le porc, au contraire, la question est très-simplifiée, nous ne lui demandons que de la viande et de la graisse; le meilleur verrat sera donc celui qui nous donnera ce résultat avec *le moins de frais possible*.

Cette faculté du verrat est indiquée par une réunion de signes extérieurs qui ne trompent jamais, et qu'il est essentiel de connaître; voici les plus marqués :

Corps long en proportion des membres; extrémités, pattes et queue minces et fines; tête petite, cou court, reins droits et larges, tronc cylindrique, poitrine ouverte, croupe volumineuse; poils fins et peau souple, autant du moins pour ces deux derniers signes que le comporte l'espèce. L'animal qui possède ces caractères arrivera sûrement à une maturité plus précoce et à une plus grande production de graisse, avec une consommation moindre de nourriture, que s'il a une conformation contraire. Le meilleur verrat sera donc celui où nous retrouverons toutes ces qualités, ou du moins la plus grande partie; nous efforçant, dans chaque portée, de distinguer les animaux les plus parfaits, pour les conserver, et améliorer ainsi constamment la race.

Il n'y a pas d'animal domestique qui acquière plus aisément et plus vite que le cochon, les divers caractères que l'on veut lui imprimer, et qui les transmette avec plus de constance à ses descendants. Ceci tient à sa grande puissance de multiplication; mais en revanche, si l'on n'apporte aucun soin au choix des reproducteurs, la race dégénère avec la même rapidité.

50. Le jeune animal que l'on destine à faire un verrat doit être abondamment nourri pendant les six premiers mois, ensuite on ne doit plus lui donner que sa ration d'entretien, pour ne pas l'engraisser. Il faut, selon une expression d'éleveur, *qu'il soit en chair, c'est-à-dire*

ni gras ni maigre. Un animal gras flatte l'œil, ses formes moins accusées offrent des contours plus arrondis qui séduisent; ceux qui conduisent des animaux aux expositions publiques le savent bien, et ils préparent leurs bêtes en conséquence; mais un tel animal est plus propre à la boucherie qu'à la reproduction: aussi, pour combattre cette tendance, a-t-on spécifié dans le programme du prochain concours universel, que tout animal d'un engraissement exagéré serait refusé. La mesure est sage, sera-t-elle appliquée?

31. Le verrat ne doit être livré à la monte qu'à l'âge de huit mois; encore faut-il, pour cela, qu'il soit bien développé et ait été bien nourri dans sa jeunesse. Il ne faut pas non plus, quelque parfait que soit un animal, le conserver trop longtemps comme étalon; on doit le remplacer après trois ou quatre ans de service.

Il ne faut pas oublier que, dans les animaux de boucherie, on doit surtout rechercher la précocité, et qu'il est démontré que l'on obtient bien plus facilement ce résultat avec de jeunes animaux.

32. Quelque gros que soit un verrat, il faut le faire châtrer et attendre au moins six mois avant de l'égorger, sans cela sa viande serait détestable et conserverait toujours un goût *sui generis*.

De la truie.

33. Il faut apporter, dans le choix des truies portières, le même soin que dans le choix du verrat. Toutes les qualités que nous avons recherchées dans ce dernier doivent se retrouver dans la truie; elle doit avoir, en outre, les flancs très-développés et le ventre volumineux: ce sont des indices de fécondité. Le ventre d'une bonne truie doit, dans les derniers jours de la gestation, tomber jusqu'à terre.

C'est surtout pour la truie qu'il convient de rechercher

la plus grande taille possible, et l'on doit vérifier avec soin le nombre des mamelles ; celles qui en ont le plus grand nombre, sont celles que l'on doit préférer.

54. Le nombre des mamelles varie, dit-on, de 10 à 16 ; je dois avouer que je n'ai jamais vu de truie en avoir 16. Le nombre ordinaire est 10 et 12 ; j'ai eu une jeune truie, que j'ai perdue, qui en avait 14.

55. La ventrée d'une truie est habituellement de 6 à 15 jeunes ; ce nombre s'est élevé parfois jusqu'à 20 et même jusqu'à 50 petits, mais une telle fécondité est loin d'être avantageuse, car la plupart des petits périssent habituellement, tant par l'impossibilité où est la mère d'en nourrir un aussi grand nombre, que parce qu'une telle multiplication d'individus les rend nécessairement faibles.

Chaque petit adopte, dès sa naissance, une mamelle, ne la quitte plus et la défend contre tout envahisseur.

Des faits qui précèdent, il ressort : que la truie ne peut nourrir qu'un nombre de petits proportionné à son nombre de mamelles, bien que souvent elle donne naissance à un bien plus grand nombre : que les ventrées les plus avantageuses seront toujours celles qui donneront autant de petits que la mère a de mamelles, et que, naturellement, les mères que l'on devra toujours préférer, seront celles qui auront le plus grand nombre de mamelles.

Lorsqu'on aura un excédant de petits, on pourra essayer de les nourrir à la main avec du lait de vache ; mais l'on réussira, je crois, rarement. J'ai eu, cet hiver, une truie qui m'a donné 15 jeunes d'une seule ventrée ; malgré tous les soins, j'en ai perdu 5 : il m'en est resté 10, juste le nombre de mamelles que possède la mère. Peut-être eussé-je mieux réussi si la saison eût été moins froide ; mais la mise bas avait eu lieu le 10 février, et le froid était alors assez rigoureux.

36. On ne doit pas faire saillir une jeune bête avant qu'elle ait dix mois. La truie demande le verrat bien plus jeune, surtout si elle a été bien nourrie ; mais il vaut mieux attendre. J'en ai fait saillir à huit mois, mais j'en ai reconnu l'abus. J'ai nui à la croissance de la mère, et la portée a toujours été, dans ce cas, faible et peu nombreuse. La plupart des auteurs qui ont écrit sur le porc recommandent d'attendre que les jeunes bêtes, truie ou verrat, aient un an avant de les livrer à la reproduction ; mais je crois que c'est une perte de temps inutile : dans ma pratique, je fais servir à la monte le verrat à huit mois, et je fais saillir les jeunes truies à dix.

Les symptômes de chaleur dans la truie sont la rougeur et l'élargissement de la vulve ; cet état dure environ deux fois vingt-quatre heures, et revient périodiquement tous les quinze jours. Une seule saillie est parfaitement suffisante pour assurer une portée, bien qu'habituellement on laisse le mâle couvrir plusieurs fois chaque femelle.

37. La truie porte de 110 à 120 jours ; chez moi, elles ont toujours mis bas du 113^e au 115^e jour. La truie doit donner deux ventrées par an. L'époque où les petits doivent arriver n'est point indifférente ; il faut tenir compte, à cet égard, des exigences de la vente et de la saison qui convient le mieux aux jeunes. Il sera toujours avantageux, dans nos pays, d'avoir les premières portées de fort bonne heure au printemps, parce que la plupart de nos cultivateurs ne veulent pas hiverner un porc et le tuent à l'âge de huit à dix mois, aux environs de Noël ; d'un autre côté, comme les porcelets de naissance craignent beaucoup le froid, il faut attendre que la saison la plus rigoureuse soit passée.

Le mieux, pour concilier ces deux exigences, est de faire saillir les truies fin d'octobre ou commencement de novembre, pour que les ventrées arrivent fin février et

commencement de mars. Pour les secondes portées, il faut éviter les grandes chaleurs de l'été, qui sont parfois funestes à la mère et aux petits; mais arriver assez à temps pour que les porcelets aient acquis assez de force avant l'hiver pour résister au froid et à l'humidité de cette saison. En faisant saillir, pour la seconde fois, les truies au commencement de mai, on obtiendra les portées fin d'août au commencement de septembre.

58. Il faut donner la truie au verrat aussitôt que possible, après le sevrage. Pour obtenir promptement la chaleur, il faut nourrir la truie avec de l'avoine brisée, ou mise en farine, jusqu'à ce qu'elle demande le mâle.

La truie pleine doit de toute nécessité être isolée et avoir une loge à part, surtout vers la fin de la gestation. Il faut la nourrir copieusement et autant que possible, lorsqu'elle approche de son terme, avec des aliments nourrissants, sous un petit volume, tels que farine, racines cuites délayées dans des lavures de cuisine ou dans du petit-lait. Ce sont également les aliments qui lui conviennent le mieux pendant qu'elle est nourrice; mieux elle sera nourrie pendant cette époque, plus les petits prospéreront et deviendront beaux.

59. Il est essentiel de connaître le moment précis où on lui a donné le verrat; mais comme elle peut avancer ou retarder d'un jour ou deux, voici quelques signes certains: quelques heures avant le part, la truie est inquiète, agitée; la vulve est enflée; si elle est en liberté, elle ramasse, dans sa cour, avec sa gueule, de la paille qu'elle accumule dans un coin de sa loge; dès cet instant, il faut la surveiller, parce qu'elle ne tardera pas à mettre bas. On doit lui mettre de la litière fraîche, mais en moyenne quantité, courte et brisée, afin qu'elle puisse voir ses petits et qu'ils soient moins exposés à être étouffés ou écrasés.

Avant et après la parturition, la truie est irritable, elle souffre. Il faut avoir soin de ne la laisser approcher

que par ceux qui la soignent habituellement; en la flattant et la caressant, elle se laissera enlever ses petits au fur et à mesure de leur naissance. Cette précaution est nécessaire pour éviter qu'elle ne les écrase; on doit avoir préparé un baquet garni de paille douce, où on les dépose, en les recouvrant d'une couverture s'il fait froid.

Il est des truies qui mettent bas avec beaucoup plus de difficulté que d'autres; mais il faut toujours laisser faire la nature et faire le moins de mouvements possible pour ne pas les inquiéter et les irriter.

Lorsque tous les petits sont nés, la truie se couche et reste quelque temps en repos. Au bout d'une heure ou deux, quelquefois même plus longtemps, elle jette l'arrière-faix, qu'il faut avoir soin d'enlever; alors elle se relève et cherche ses petits. Il faut, avant de les lui donner, lui faire prendre une rôtie de pain dans un demi-litre de vin sucré, s'il fait froid, mais s'il fait chaud, de l'eau tiède où l'on a délayé de la farine, suffit. On lui apporte, après, ses petits; elle les flaire, les caresse et se couche près d'eux en présentant les mamelles, auxquelles ils s'attachent de suite.

40. Quelques personnes paraissent croire qu'il est dans les mœurs habituelles de la truie de dévorer sa progéniture; cette opinion est surtout accréditée auprès de nos cultivateurs, qui n'ont jamais essayé l'élevage du porc: pour mon compte personnel, je n'ai jamais rien vu de semblable; j'ai été surpris, au contraire, des soins et des caresses que la mère prodigue à ses petits. Il paraît, cependant, que ce cas s'est présenté quelquefois, mais il est tout à fait exceptionnel, et je suis de l'avis de ceux qui pensent qu'il faut attribuer cet acte contre nature à un état d'irritation provoqué par les mauvais traitements, une nourriture insuffisante ou une étable malpropre, et par conséquent lorsqu'il se produit, c'est presque toujours la faute du propriétaire.

41. Un danger plus réel dont il me reste à parler, est celui de l'écrasement des petits porcelets, par la mère, lorsqu'elle se couche ou se relève. Deux systèmes sont ici en présence : le premier, qui consiste à abandonner à la mère, après sa délivrance complète et dès le premier jour, les petits, et le deuxième, à les tenir séparés pendant une dizaine de jours, en ne les lui confiant qu'un certain nombre de fois par jour, pour les faire teter sous la surveillance d'un gardien, qui a soin de les ranger chaque fois que la mère se couche, pour qu'ils ne se trouvent pas pris sous elle.

Chacun de ces deux systèmes a ses inconvénients et ses avantages ; dans le premier, vous n'avez, pour parer à l'écrasement, que les soins que la mère prendra de ses petits ; mais vous êtes certain qu'ils ne souffriront ni de faim ni de froid, parce qu'ils tettent à volonté, puis se couchent le long des flancs de la mère.

Dans le système de séquestration, au contraire, vous êtes assurés que les petits ne seront pas écrasés ; mais vous ne savez pas si, lorsque vous les séparez, ils ont tous suffisamment tété et s'ils ne seront pas saisis par le froid, quand ils sont nés pendant l'hiver ; d'ailleurs, la mère et les petits supportent généralement mal cette séparation : l'une s'irrite et les autres crient sur toute espèce de gammes.

L'assujettissement est bien plus grand dans le second cas que dans le premier, et la séparation deviendrait impossible, si l'on avait un certain nombre de truies nourrices à la fois.

J'ai essayé des deux méthodes et je n'ai pas encore d'opinion bien formellement arrêtée. Cependant, jusqu'à présent, j'ai généralement abandonné les petits aux soins de la mère. Voici quelques faits : dès le premier jour, j'ai laissé à la mère une portée de sept petits ; tous sont venus à bien sans accident. Je dois ici faire remarquer

qu'il y a des truies bien plus soigneuses les unes que les autres; celle-ci avait un soin tout particulier de ses jeunes, elle les rangeait avec son groin tous d'un côté, avant de se coucher de l'autre. J'ai tenu, au contraire, une autre portée séparée pendant dix jours de la mère, parce qu'elle ne me paraissait pas aussi soigneuse : tous les petits ont également prospéré.

Dernièrement j'ai eu, le même jour, deux portées nombreuses; je les ai séparées toutes deux de leur mère respective : le lendemain, j'en trouvai un mort de faim et tous les autres tellement affaiblis, qu'ils ne pouvaient plus se tenir debout, et n'avaient plus la force de teter. Je les fis tous emporter, les plaçai près d'un bon feu pour les réchauffer, et je leur fis avaler, à chacun, quelques cuillerées de lait de vache tiède. Lorsqu'ils eurent repris un peu de force, je les rendis à leurs mères : le lendemain, il y en avait trois d'écrasés, mais tous les autres sont arrivés à bien, et 19 sont en vie à l'heure qu'il est. Certes, la perte de 3 porcelets écrasés est regrettable; mais si j'eusse tardé une heure de les visiter lorsqu'ils étaient séparés de leurs mères, je les eusse trouvés tous morts de faim ou de froid.

J'ai déjà dit que le moyen de diminuer les chances d'écrasement est de ne donner à la mère que peu de litière à la fois et d'avoir soin qu'elle soit douce et courte.

On peut faire porter une truie pendant cinq ou six ans, si elle est bonne. On pourrait même la garder plus longtemps, mais plus elles vieillissent, plus elles sont difficiles à engraisser, et plus l'on a peine à s'en débarrasser. Si l'on ne veut pas la faire tailler, il faut, dit-on, mêler à son manger de la cendre ou du plomb de chasse, ce qui l'empêche de redevenir en chaleur.

Des porcelets.

41 bis. Le petit cochon, en quittant le délivre ou arrière-faix, est en outre enveloppé d'une membrane fine et transparente, qui se déchire sur son dos, se déroule et vient aboutir aux ergots; il sort de cette enveloppe blanc comme l'albâtre, le museau, les oreilles et l'extrémité des pattes de couleur de rose; il est vif et court à l'instant.

Dans les portées nombreuses, les premiers nés sont généralement les plus forts, et les derniers les plus petits et les plus faibles; mais la différence est très-peu marquée dans des mises bas de six ou huit jeunes.

Elle se dessinera plus tard, suivant les mamelles que chaque jeune animal aura adoptées. Les deux qui fournissent le moins de lait, sont les deux postérieures; puis les deux antérieures: elles donnent constamment les animaux les plus faibles; celles qui produisent le plus de lait, et par conséquent les animaux les mieux nourris et les plus forts, sont toujours celles du milieu.

On doit utiliser ces observations en choisissant, dès le moment de leur naissance, les plus beaux individus mâles ou femelles que l'on veut garder pour la reproduction, et en leur faisant adopter les tétinetes du milieu. C'est un moyen assuré de se procurer de beaux sujets, car le porcelet qui, au sortir du sevrage, sera le plus fort, restera constamment, à nourriture égale, le plus beau de la bande.

42. Pendant les trois premières semaines, la santé et la prospérité des jeunes porcelets dépendent entièrement des soins et de la bonne nourriture que l'on donnera à la mère. Rien n'est joli comme ces petits animaux à cette époque, propres, blancs, roses et potelés, le poil soyeux et l'œil brillant, vifs, alertes, tour à tour joueurs et dormeurs; *ce sont vraiment de petits amours de cochons*, disait

une belle dame qui, vraisemblablement, en voyait pour la première fois.

Au bout de trois semaines, il faut, pour ne pas trop épuiser la mère, commencer à faire boire les jeunes porcelets, surtout si la bande est grande. Pour cela, on leur préparera une bouillie de lait et de farine, qu'on leur présentera dans une ange basse, après avoir séparé la mère une ou deux fois chaque jour. Ils s'habitueront bien vite à ce régime et ne tarderont pas à accourir quand ils verront arriver leur ration supplémentaire, qui sera augmentée à mesure qu'ils avanceront en âge, ainsi que le nombre de repas, qui de un s'élèvera successivement à trois par jour, et, parallèlement à cette augmentation, on les laissera teter moins souvent, en tenant la mère séparée plus longtemps. Le sevrage se fait ainsi sans danger pour la mère et les petits.

43. On peut sevrer complètement les porcelets à six semaines; mais si la truie n'est pas trop défaits, si l'on n'est pas pressé par la saison pour la faire saillir de nouveau, il vaut mieux les laisser teter deux mois.

S'il se trouve, dans la portée, quelques porcelets plus faibles et plus petits que les autres, on peut les laisser une semaine de plus avec la mère; sans atteindre jamais les premiers, ils regagneront une portion du temps perdu.

L'essentiel est de sevrer graduellement les jeunes pour également faire passer graduellement le lait de la mère; pour atteindre ce but, on diminuera la nourriture de celle-ci au moment du sevrage.

C'est habituellement à l'âge d'un mois ou de cinq semaines que l'on châtre les porcelets destinés à la vente et à l'engraissement. Ils se rétablissent beaucoup plus vite pendant qu'ils tettent encore.

Une fois sevrés, les jeunes porcelets doivent être tenus dans une loge à part et avoir une cour à leur disposition.

Leurs aliments doivent être nutritifs et donnés tièdes au moins pendant les premiers mois. Ils consisteront alors en résidus de laiterie ou lavures de vaisselle, où l'on délayera de la farine d'orge ou d'avoine ; en soupes de racines, de pommes de terre mêlées avec des herbes cuites, telles que feuilles de choux, salades, chicorées amères, orties, etc. Peu à peu on remplacera ce régime exceptionnel par celui des porcs adultes, mais graduellement et en ne perdant pas de vue que mieux un jeune animal est nourri pendant sa jeunesse, plus il prospérera dans la suite.

Il faut éviter néanmoins l'exagération pour les animaux destinés à la reproduction, qui ne doivent jamais être trop gras. Quant à ceux qui doivent être tués à l'âge de huit à dix mois, on se trouvera bien de leur donner constamment, et dès le sevrage, une pleine ration.

Il faut de temps en temps mêler aux aliments des jeunes porcelets un peu de sel ; c'est le moyen de fortifier les organes digestifs et, par contre, de provoquer l'appétit.

Je le fais même chez moi à peu près journellement.

Des porcs adultes et de leur entretien.

44. Par porcs adultes, je n'entends pas seulement les animaux ayant acquis tous leurs développements, ce qui n'a guère lieu chez le porc qu'à la fin de la deuxième année, mais encore tous ceux, quel que soit leur âge, qui peuvent être soumis à un régime commun.

C'est à peu près à cinq mois que les porcelets cessent d'avoir besoin de soins particuliers, et sont, dès lors, entretenus le plus économiquement possible jusqu'à ce que l'on veuille, soit les livrer à la reproduction, soit les engraisser ; mais, je le répète, dans l'un comme dans l'autre cas, on doit les nourrir assez pour qu'ils ne dépérissent jamais, et qu'au contraire ils soient toujours en

état de progression. Agir autrement serait une bien fausse économie, car les porcs maigres exigent un engraissement beaucoup plus long et plus dispendieux.

45. Toute espèce de nourriture végétale ou animale peut être donnée aux porcs. C'est à chaque éleveur à chercher celle qui, pour lui, est la plus économique. Ainsi, on peut les nourrir avec les résidus des féculeries et amidonneries de pommes de terre ; avec ceux des distilleries de betteraves ; avec de la drèche et du malt de brasseries ; dans les pays qui produisent du cidre, on leur donne, avec les fruits gâtés, les mares du pressoir ; dans les pays à oliviers, les tourteaux, et généralement partout où des plantes oléagineuses sont cultivées, ils consomment les résidus de la fabrication. Enfin, quand on est à portée des abattoirs, des établissements d'équarrissage, on peut les nourrir uniquement avec des substances animales, qu'on leur donne, soit crues, soit cuites avec des substances végétales, ce qui est mieux.

Quand donc on aura dans son voisinage une des usines dont nous venons de parler, et lorsqu'on pourra obtenir les résidus à des prix modérés, on trouvera un avantage réel à en faire la base de la nourriture des porcs ; mais ces conditions sont l'exception. Il faut donc rechercher quelle est, pour le cultivateur privé de ces ressources, la nourriture qui sera tout à la fois la plus économique et la plus avantageuse.

46. Depuis le milieu d'avril jusqu'au mois de novembre, il y aura avantage à nourrir les porcs uniquement avec des substances herbacées. A part quelques plantes, telles que l'aconit napel, le colchique d'automne, et quelques autres généralement reconnues comme étant des poisons pour la plupart des animaux, le porc mange à peu près toutes les autres. Cependant, il ne les recherche pas toutes également, et toutes, d'ailleurs, ne sont pas également nutritives. Celles qu'il préfère et qui lui con-

viennent le mieux sont le trèfle, la luzerne, le sainfoin, les fèves, les pois, la chicorée sauvage, les vesces, la laitue, les choux, les orties, etc.

Comme le porc recherche les herbes tendres, il faut régler les semailles et les coupes de ces plantes de manière à en avoir de tendres toute l'année; dès qu'elles deviennent dures, il en gâte beaucoup et finit par les refuser. Les végétaux que nous venons d'énumérer sont classés à peu près par ordre de mérite par rapport à leurs facultés nutritives. On donne encore aux porcs les feuilles de betteraves, de raves et de carottes; mais ces substances sont bien moins nourrissantes que celles dont nous venons de parler. Il faudra en tenir compte et ne pas leur en donner plusieurs jours de suite, mais entremêler des repas de plantes plus nutritives.

Enfin, les sarclages fournissent une quantité de plantes qui sont excellentes pour le porc; je citerai, entre autres, les liserons, le pissenlit, les laitérons, et bien d'autres que l'expérience apprendra bien vite à distinguer.

47. Il est nécessaire de semer, pour ces animaux, de la chicorée sauvage et des laitues. La chicorée ainsi que les laitues assurent la santé des porcs en agissant comme tonique et dépuratif, et le pissenlit donné pendant l'été les rafraîchit et leur convient à merveille, car étant naturellement des animaux à sang très-chaud, ils ont besoin d'aliments rafraîchissants. Mathieu de Dombasle et Arthur Young recommandent ces deux plantes pour les porcs. A propos d'Young, je dirai qu'il résulte de ses expériences que les aliments verts, mangés sur pied, profitent moins qu'étant fauchés et donnés dans la porcherie.

On peut encore, par diverses opérations, par la cuisson, par la fermentation, par l'emploi des condiments, augmenter les propriétés alimentaires des végétaux que

nous donnons aux pores. La cuisson est coûteuse et assujettissante, je n'engage pas à y avoir recours. A Grignon, on donne le trèfle après lui avoir fait subir un commencement de fermentation ; à cet effet, on le met dans un cuvier avec de l'eau et on le laisse exposé au soleil jusqu'à ce que la plante ait pris une teinte brune et qu'elle dégage une odeur particulière. Tous les pores ne sont pas bien disposés à manger cette nourriture quand on la leur donne pour la première fois ; mais ils y sont bientôt habitués, et, selon M. Bella, ils la préfèrent ensuite à celle qui n'a pas subi cette préparation. Je n'ai point encore essayé la fermentation pour les aliments d'été, mais je me propose de le faire cette année. Enfin, on peut humecter légèrement les aliments, et les saupoudrer avec un peu de sel fin ou avec des tourteaux oléagineux réduits en poudre.

48. Toutes les substances végétales seront mises dans les râteliers ; pour boisson on donnera de l'eau pure avec un litre de son fin ou recoupe, par jour et par tête, ou un demi-litre de tourteaux oléagineux, également par jour et par tête.

Chez moi, je donne trois repas par jour : le matin, à midi et le soir ; il est nécessaire d'adopter des heures bien fixes. La boisson de chaque repas est préparée d'avance dans un cuvier ; les substances que l'on mêle ont alors plus de temps pour se dissoudre et s'incorporer à l'eau. Les eaux grasses, les résidus de laiterie, les farines, sont réservés pour les nourrices et les jeunes porcelets.

49. Il ne faut pas oublier que les pores boivent beaucoup, et qu'il faut augmenter la quantité de liquide qu'on leur donne en raison de la chaleur de la saison. On arrivera, par des tâtonnements, à leur donner de manière à ce qu'ils aient suffisamment ; mais, d'un autre côté, à ce que d'un repas à l'autre ils boivent tout ce

qui leur a été servi. C'est le moyen d'avoir souvent à nettoyer les auges.

50. Il faut à peu près, pour chaque bête, de 7 à 8 kilogrammes de trèfle par jour, ou l'équivalent en autres plantes moins nutritives. Je ne veux pas terminer ce qui regarde la nourriture d'été, sans dire que lorsque j'ai parlé de la stabulation permanente, je n'ai pas entendu proscrire le pâturage, mais seulement établir qu'au moyen de la stabulation, le porc pouvait réussir et donner de bons bénéfices.

Il est des cas où certainement le pâturage est avantageux, lorsque l'on est à portée, par exemple, de grands bois, de marais ou de vastes terrains en friche. Dans les bois, les porcs mangent des feuilles, des racines, des fruits, des glands, des châtaignes, des faines, des noix, en même temps que des rats et toutes espèces d'insectes; de même, dans les marais et terrains vagues, ils choisissent des plantes qui leur conviennent, détruisent des racines, et font une grande destruction d'insectes, de mulots, de hannetons, de grenouilles, etc. En leur donnant un supplément le soir, ce régime mixte leur conviendra à merveille; seulement toutes les races n'y sont pas propres.

51. Nous arrivons à la saison difficile. La dernière nourriture verte et herbacée que je fais consommer à mes porcs consiste en feuilles de betteraves mélangées avec des feuilles de mûrier. Quelquefois on peut les nourrir ainsi tout le mois de novembre; d'autres fois, comme cette année, par exemple, on est obligé d'avoir recours aux provisions d'hiver beaucoup plus tôt. Quand on veut élever un certain nombre de porcs, on doit avoir fait une ample provision de racines; toutes leur conviennent: pommes de terre, betteraves, carottes, panais, topinambours, raves; on se décidera donc pour celles qui prospèrent le mieux dans le sol que l'on cul-

tive et que, par conséquent, l'on peut produire le plus économiquement. Il ne faut pas, au reste, pour apprécier les divers rendements des racines, n'avoir égard qu'au poids et au volume; car, à poids et à volumes égaux, les qualités nutritives sont très-différentes d'une espèce à l'autre.

Voici leur classement sous ce rapport :

Pommes de terre, topinambours, carottes, panais, betteraves, raves. Je m'abstiens de mettre des chiffres en regard, parce que les meilleurs auteurs diffèrent dans leurs appréciations, ce qui se comprend très-bien, quand on sait que la même plante est plus ou moins nutritive, suivant le sol et le mode de culture qui ont été employés à la produire. Les courges peuvent aussi être données aux porcs pendant l'hiver, ils les mangent volontiers; mais c'est une nourriture peu substantielle.

La nourriture des porcs serait trop dispendieuse, si l'on devait les entretenir tout l'hiver avec des tubercules; il faudra donc chercher d'autres ressources. Chacun doit s'ingénier pour trouver la nourriture la plus économique; voici celle que j'emploie : Lors de l'éducation des vers à soie, je fais sécher le plus de litière que je puis dans les greniers : malheureusement, nous n'avons pas le soleil du Midi, où ce genre de nourriture est fort employé, et où l'on fait sécher les litières à l'air libre.

À l'automne, je ramasse toute la feuille du mûrier et je la fais sécher, soit en plein air si le temps est propice, soit dans ma magnanerie; je rassemble encore avec soin les débris de foin, ce que l'on appelle vulgairement la poussière de foin, et j'utilise le tout. Les débris de foin sont passés au travers d'un crible, qui laisse échapper la poussière, mais qui est assez fin pour retenir les graines des graminées, qui sont la partie la plus nutritive.

52. Maintenant, il s'agit de faire consommer ces diverses provisions : présentées sèches aux animaux, ils

les rebuteront ou y toucheront à peine; les faire cuire serait le mieux, mais c'est une dépense et un embarras. Je les fais donc fermenter; voici comment je procède :

J'ai deux cuviers; j'en remplis un d'eau; ce premier cuvier ne me sert qu'à tremper la litière, les feuilles ou les débris de foin, suivant ce que je veux faire consommer; quand ces substances sont bien imbibées, on les prend par poignées qu'on laisse un instant égoutter, puis on les arrange en les tassant dans le second cuvier, et en les saupoudrant soit avec du sel, soit avec des tourteaux en poudre de noix ou de colza. On remplit ainsi le cuvier et l'on arrose avec un peu d'eau chaude, pour hâter la fermentation. Vingt-quatre heures après, on peut commencer à s'en servir.

Mou cuvier est assez grand pour contenir la nourriture de toute la semaine. Je donne ensuite chaque jour deux repas de cette préparation, qui est très-bien mangée, et un repas de racines; la boisson comme pendant l'été, mais en moindre quantité. Les racines sont données dans l'auge en même temps que la boisson et la préparation fermentée dans le râtelier. Je fais consommer les racines crues et j'évite ainsi tous les frais de cuisson. Je ne fais cuire que pour les mères nourrices et pour les tout jeunes porcelets.

52 bis. Les autres soins d'entretien pour les pores adultes sont les mêmes que ceux que j'ai déjà indiqués. Je nettoie à fond les loges deux fois par semaine en hiver, et c'est le moins que l'on puisse faire; si j'avais plus de litière à ma disposition, je le ferais plus souvent. L'été, je les fais nettoyer chaque jour, parce que je n'entretiens pas de litière dans l'intérieur des loges; elles sont balayées et lavées, et le fumier se fait dans les cours. Des bains et des lavages à la main pendant l'été, et un pansage l'hiver au moins une fois par semaine, sont très-utiles, surtout au développement des jeunes pores,

qui sont bien plus sujets à la crasse dans leur jeunesse que lorsqu'ils ont acquis toute leur grosseur. Les cours doivent être ombragées pendant l'été, et si elles ne le sont pas, il ne faut pas laisser sortir les pores pendant le milieu du jour. Il faut se souvenir qu'on doit les garantir des extrêmes de température. Avec ces soins, on aura rarement, pour ne pas dire jamais, de maladie.

53. Je viens de planter quelques jalons pour tâcher de guider les éducateurs nouveaux qui voudraient essayer l'élevage du porc sur une certaine échelle; mais il me reste à insister sur ceci : qu'il n'est pas de si petit cultivateur, de manouvrier qui, en utilisant ce qui est autour de lui, ce qui n'a nulle valeur, et par conséquent en ne dépensant rien, ne puisse élever un porc; que tous les fermiers, s'ils voulaient ne rien laisser perdre autour d'eux, pourraient, suivant l'importance de leur culture, avoir une ou deux truies portières, en ne déboursant pour ainsi dire rien, et par conséquent en augmentant leurs bénéfices. Qu'on y songe : chaque jour la viande devient plus chère; pourquoi alors ne pas s'industriier pour en produire le plus possible, alors surtout que, pour le porc, par exemple, on peut le faire à si peu de frais?

Des diverses races de pores.

54. Avant de parler des diverses races, j'avais l'intention de dire un mot de l'engraissement du porc; mais, en me mettant à l'œuvre, j'ai vu que cette dernière question est tellement subordonnée au choix que l'on fera d'une bonne race, que j'intervertis l'ordre que j'avais d'abord indiqué, et je ne traiterai de l'engraissement qu'après avoir fait connaître les races qu'il est le plus avantageux d'adopter.

En France, nous sommes généralement porté à esti

mer un animal d'après sa taille et son poids; ainsi, pour nous, le plus beau bœuf sera le plus énorme; le plus beau porc, le plus pesant. Il n'en est pas ainsi dans les pays plus avancés dans l'élevage de divers animaux domestiques; là, on ne tient compte que du prix de revient, et le plus bel animal, celui qui sera recherché plus qu'aucun autre, sera toujours celui qui donnera le bénéfice net le plus considérable, tous frais payés.

Les amateurs de grande taille n'ont que faire d'aller chercher des porcs de races étrangères; ils peuvent élever nos races françaises. S'ils veulent garder leurs porcs deux ans, leur donner une nourriture de choix, et en aussi grande quantité qu'ils le demanderont, ils obtiendront des bêtes qui pourront leur revenir fort cher, mais qui seront énormes. Ils auront la satisfaction de dire : J'ai tué ou j'ai vendu un porc de 250 ou de 300 kilog.; mais il ne faudra pas parler de ce qu'il aura coûté.

J'ai dû commencer ce paragraphe par cette observation, pour prémunir contre un préjugé trop répandu.

55. La plus grande race porcine française est la race normande; le type le plus pur de cette race se trouve dans la vallée d'Auge; de là le nom d'augerons que l'on donne également aux porcs de cette race. Le cochon normand est haut sur jambes; il a le corps plat, la poitrine et le dos étroits, la tête forte, les oreilles pendantes et larges; le poil est blanc. Les animaux de cette race s'engraissent difficilement et seulement à dix-huit mois ou deux ans; mais alors ils pèsent souvent 500 kilogrammes. La race craonnaise est un peu moins forte que la précédente, mais les formes sont moins mauvaises; le corps est long et compacte, les jambes assez courtes, la tête moins forte, les oreilles également pendantes et le poil blanc. Elle atteint à deux ans 200 à 250 kilog. C'est une des races françaises les moins défectueuses.

56. La Bretagne, la Champagne, le Poitou, le Limousin, le haut Vivarais possèdent également des races de porcs à robe blanche qui ne diffèrent entre elles que par une taille un peu plus ou un peu moins forte, et par des formes un peu plus ou un peu moins mauvaises.

57. Dans le Quercy, on trouve des porcs de robe pie, à tête courte et à oreilles droites, de petite taille, mais assez compactes de corps. La Bresse possède une race dont la robe présente des bandes blanches transversales sur un fond noir; les oreilles sont mi-pendantes, plutôt presque droites; le corps n'est pas très-long, mais assez ramassé et cylindrique. La race bressane et la race craonnaise sont certainement les meilleures de France. Le porc bressan n'atteint jamais un poids bien considérable; mais il est assez précoce et prend bien la graisse.

58. Enfin, le Périgord, le Dauphiné et presque tout le midi de la France possèdent des races à robe noire qui, comme celles à robe blanche, ne diffèrent que par des caractères peu saillants et qui prennent plus ou moins de développement, suivant qu'elles sont plus ou moins soignées. Toutes possèdent les qualités et les défauts communs à toutes nos races françaises, et que je vais résumer en parlant de la race qui est plus particulièrement élevée dans notre département. Cette race est noire, haute sur jambes, longue de corps; elle a le dos étroit et voûté, la poitrine resserrée, la tête forte, les membres gros, les oreilles larges et rabattues sur les yeux; elle est rustique, marcheuse, assez féconde, mais d'un engraissement long et dispendieux; elle consomme beaucoup et devient de plus en plus difficile sur le choix de la nourriture, à mesure que l'engraissement avance. En gardant les porcs de cette race deux ans, on peut obtenir un poids de 200 à 250 kilog. de viande et du lard de bonne qualité, bien nettement séparé de la chair. Voyons maintenant les races des autres pays, puis nous cher-

cherons si nous ne pourrions pas mitiger les défauts de notre race indigène en conservant ses qualités.

59. Avant de parler des races anglaises, je crois qu'il est à propos de faire connaître les races dont nos voisins se sont servis pour améliorer les leurs.

Les contrées du sud-est de l'Asie, comprenant l'empire Birman, les royaumes de Camboge, de Siam, de la Cochinchine et de Malacca, élèvent une espèce de porc que nous nommons en Europe *race siamoise* ou porc de Siam. Les individus sont de petite taille, ont le corps cylindrique, le dos un peu creux et le ventre pendant près de terre, à cause de la brièveté des membres. Les soies sont douces, ressemblant presque à du poil; la couleur est habituellement noire et la peau à l'extérieur d'une belle couleur cuivrée. Les oreilles sont courtes, petites et dressées. Ces animaux atteignent de très-bonne heure leur maturité; ils engraisent avec une petite quantité de nourriture et leur chair est blanche et délicate. Cette race a été introduite en Europe et surtout en Angleterre, ainsi que ses variétés, qui proviennent surtout de la Chine. Ces variétés ont quelquefois la couleur sombre, qui est un caractère de leur race, mais souvent aussi elles sont blanches et d'une taille au-dessus de la moyenne; car, en Chine, il y a tout autant de variétés et de races différentes qu'en Europe. La race chinoise qui a surtout été introduite, est originaire des environs de Canton. Les cochons importés de la Chine se sont montrés trop délicats et trop sensibles au froid pour qu'on ait songé à conserver la race à l'état de pureté; mais on l'a croisée avec beaucoup d'avantages avec d'autres races, et, sous ce rapport, son introduction est une précieuse acquisition.

60. En Europe, l'Italie présente également quelques races de porcs remarquables à plus d'un titre; ainsi, Malte, Parme, Naples, offrent des races particulières.

Les Anglais ont introduit chez eux ces diverses races, mais surtout celle de Malte et de Naples, qui, au reste, ont de l'analogie entre elles. Elles sont de petite taille, de couleur noire, presque sans soies et très-promptes à s'engraisser. La viande de ces races est extrêmement savoureuse ; mais les animaux, comme ceux de la Chine, sont délicats et peu robustes : on ne les a donc employés que pour des croisements. Leur progéniture présente une grande beauté de formes et beaucoup d'aptitude à engraisser ; leur viande est aussi très-délicate, ce qui a mis ces croisements en grande faveur dans plusieurs parties de l'Angleterre.

61. Avant l'introduction des divers animaux dont nous venons de parler, les races anglaises offraient beaucoup d'analogie avec les nôtres. Ainsi, la vieille race du comté d'York avait beaucoup de rapport avec nos porcs normands, et la vieille race Essex avec nos cochons noirs du midi de la France. Les Anglais avaient en outre les anciennes races de Norfolk, de Suffolk, de Sussex, de Kent et de Cheshire. Toutes ces races étaient fort grandes et atteignaient à la longue à des poids fabuleux. Les races de Yorkshire, de Cheshire, produisaient les plus grands porcs du monde entier. Un auteur anglais cite un porc de Cheshire, tué à Monday le 24 janvier 1774, qui mesurait du nez au bout de la queue 2 mètres 94 centimètres, et en hauteur 1 mètre 33 centimètres. Il pesait vivant 639 kilog., et tué 551 kilog.

C'est vainement qu'aujourd'hui on chercherait ces vieilles et énormes races. Partout, les Anglais ont diminué la taille pour arriver à une production plus économique et à un engraissement plus précoce ; c'est par l'introduction des races asiatiques et du midi de l'Italie qu'ils y sont parvenus.

62. Les Anglais divisent leurs races actuelles en grandes et petites races ; mais cette division est un peu

arbitraire et repose plus sur les mots que sur la réalité : effectivement, on ne sait pas la limite où finira la grande race et celle où commencera la petite. Il arrive même souvent que des individus de petites races atteignent un poids plus grand que ceux des grandes races. D'ailleurs, comme toutes leurs races améliorées sont le produit de croisements, aucune n'est parfaitement homogène, et suivant qu'on a donné, par exemple, à une vieille race plus ou moins de sang chinois, la race est restée plus ou moins grande, tout en conservant une physionomie de famille. Qu'il me suffise de dire, pour ceux qui sont de suite prévenus par ces termes de petites races, que l'amélioration venant des petits cochons asiatiques, plus on a multiplié ces croisements, plus on a diminué la taille, mais plus aussi on est arrivé à un engraissement précoce, prompt, facile et économique.

Je n'ai pas le projet de parler de toutes les races anglaises qui, au reste, se multiplient chaque jour ; j'en mentionnerai cinq, qui résument tout ce qu'ils ont de plus parfait, et qui ont toujours obtenu les prix dans nos deux derniers concours universels. Parmi les grandes races, deux sont surtout intéressantes ; ce sont les races Berkshire et Yorkshire améliorées.

65. La race Berkshire est de taille moyenne; le corps est long et cylindrique, la queue mince, les membres peu élevés et développés, la tête un peu forte, le nez droit et allongé, les oreilles redressées, la robe noire et blanche. Cette race n'a pas l'excellente conformation des petites races dont nous parlerons tout à l'heure ; mais elle est vive, rustique, un peu marcheuse, prolifique, se développe assez rapidement, et pèse, à l'âge de dix-huit mois, 150 kilogrammes. Cette race est déjà ancienne.

64. La race Yorkshire améliorée est plus nouvelle ; elle a été obtenue par le croisement de la grande et ancienne race du comté d'York avec des Berkshire d'abord,

puis avec des New-Leicester. Elle est plus grande que celle du Berkshire, le corps est encore plus allongé et parfaitement cylindrique, les reins sont très-droits, la poitrine est bien ouverte, et la croupe très-développée; les extrémités sont encore un peu fortes, mais ceci est inévitable dans une grande race; elle est, au reste, vigoureuse, rustique et très-prolifique. J'ai actuellement un verrat Yorkshire de neuf mois qui mesure en longueur, de la nuque à l'origine de la queue, 1^m,30; en hauteur, 70 centimètres, et en circonférence, au thorax, 1^m,10.

65. Les petites races les plus parfaites sont celles de Coleshill, de New-Leicester et d'Essex. Les Coleshill ont le corps assez court, mais massif et de forme carrée; le dos, parfaitement horizontal, est d'une largeur remarquable; les jambes sont courtes et fines, et la tête très-petite; le groin très-court, et le front proéminent; les yeux sont brillants et doux, et le poil blanc et soyeux. Les New-Leicester offrent absolument les mêmes caractères, et ces deux races ont une aptitude telle à l'engraissement, que ce qui est difficile, c'est d'empêcher qu'avec la nourriture la plus commune ils n'engraissent trop, lorsque l'on veut les conserver comme reproducteurs. La viande est très-délicate, le gras parfaitement entremêlé au maigre, et les grands os étant très-petits, les déchets sont bien moindres que dans les grandes races.

66. La race Essex est noire; elle provient de l'ancienne race du comté d'Essex croisée avec la race napolitaine. Elle possède également des formes excellentes: les membres sont fins, les os petits; la tête n'a pas la même forme que dans les deux races précédentes, elle est plus allongée quoique petite, et le groin est plus pointu; la peau est d'une finesse exceptionnelle et les poils rares et doux au toucher. La race Essex est fort estimée en Angleterre, où elle passe pour donner la chair la plus délicate et la plus savoureuse.

C'est cette race dont je veux me servir pour améliorer notre race noire. MM. Adam Chomel et Allier, de Petit-Bourg, deux éleveurs distingués que j'ai consultés à cet égard, pensent que je dois infailliblement obtenir d'heureux résultats. Si quelques propriétaires de belles truies du pays veulent faire cet essai concurremment avec moi, j'ai un verrat Essex à leur disposition pour la monte de leurs femelles.

67. Le seul et unique défaut des petites races anglaises est d'être peu fécondes, et il en sera toujours ainsi lorsque la disposition à l'engraissement sera aussi grande qu'elle l'est dans ces races. Je dois cependant ajouter que chez moi les Coleshill ne m'ont rien laissé à désirer sous ce rapport, et qu'ils m'ont donné des portées nombreuses.

ENGRAISSEMENT.

68. Le cochon que l'on destine à être engraisé jeune, c'est-à-dire à sept ou huit mois, comme c'est l'usage dans nos campagnes, doit, ainsi que je l'ai déjà dit, avoir été bien nourri constamment ; l'engraissement est alors bien plus prompt et par conséquent moins coûteux. C'est surtout pour les pores qui doivent être engraisés aussi jeunes, qu'il est nécessaire d'adopter une race précoce, et c'est là que triomphent les petites races anglaises. Mais, dit-on, le cochon anglais donne peu de lard : c'est une erreur ; seulement, il est facile de comprendre qu'un animal de sept à huit mois peut fournir une chair très-délicate parfaitement entremêlée de gras et de maigre, mais doit donner peu de lard : pour en obtenir, il faut garder l'animal un an ou quinze mois. Dans le premier cas, on devra préférer les cochons de petites races qui se nourrissent aisément de peu et sont précoces ; dans le deuxième cas, au contraire, on fera

bien de prendre des variétés plus grandes, telles que les Berkshire ou les Yorkshire améliorés.

69. En parlant des races françaises, j'ai dit que la race craonnaise était une des plus estimées. On peut voir, dans le *Journal d'agriculture pratique de France* du 5 mars 1857, un essai comparatif d'engraissement entre cette race et les New-Leicester, fait par M. le comte Jules de la Tullay, éleveur distingué du canton de Château-Gonthier dans la Mayenne. Je ne veux pas donner ici les détails de cette expérience que tout le monde pourra consulter; je me contenterai d'indiquer le résultat. Chaque kilogramme de viande, poids vif, obtenu avec les porcs craonnais est revenu, en tenant compte de la nourriture, à un peu plus de 1 fr. 52 c. Chaque kilogramme de viande, poids obtenu avec les porcs New-Leicester, est revenu à un peu plus de 49 c. On voit qu'il y a une différence de plus des deux tiers en faveur de la petite race anglaise. Que chacun maintenant calcule la perte qu'il éprouve, sans s'en douter, en engraisant des races défectueuses.

70. Les racines et tubercules, les grains de tous genres, peuvent engraisser les porcs.

Les grains grossièrement concassés ou réduits en farine sont certainement ce qui favorise le plus l'engraissement; mais, en n'employant que des grains, il devient trop coûteux. On le commence généralement avec des racines et on le termine avec les grains et farines.

Des expériences concluantes prouvent que les racines, telles que pommes de terre, topinambours, carottes ou betteraves, données cuites, sont infiniment plus favorables à l'engraissement que si elles sont administrées crues, et cela dans une proportion du simple au double. Les pommes de terre sont plus nourrissantes que les autres racines.

En fait de grains, on peut employer l'orge, les fèves,

les pois, le maïs, le sarrasin et l'avoine. On devra choisir parmi ces aliments celui qui est à la fois le plus nourrissant et le plus économique, soit absolument, soit relativement. Les résidus de laiterie ajoutés à ces diverses substances activent singulièrement l'engraissement.

Les grains ne doivent jamais être donnés sec, et entiers, parce qu'alors ils sont imparfaitement digérés; il faut qu'ils soient cuits, concassés ou en farine.

Les aliments doivent être donnés tièdes trois fois par jour, et à des heures bien fixes, avec addition d'un peu de sel de temps à autre. La quantité doit être proportionnée à l'appétit des animaux; le porc mange d'autant moins qu'il est dans un état plus avancé de graisse. C'est pour aiguïser et exciter son appétit qu'on donne des aliments d'autant meilleurs que l'engraissement approche de son terme.

Les Anglais classent ainsi les grains sous le rapport de leurs facultés nutritives : orge, pois, fèves, maïs, sarrasin, avoine.

71. Dans ma pratique, je me suis très-bien trouvé de donner les aliments légèrement aigris et acides. Voici comment je procède; je fais cuire un double décalitre de pommes de terre, je les écrase toutes chaudes dans un petit cuvier, j'ajoute deux décalitres de farine d'orge, d'avoine ou de sarrasin, et je fais pétrir le tout avec un levain de pain et un kilo de sel.

La pâte fermente, et je la donne aux porcs à l'engrais en la délayant dans de l'eau, d'abord fort claire, et en épaisissant de plus en plus à mesure que l'engraissement avance. Lorsque la provision touche à sa fin, je recommence, en laissant une petite quantité de l'ancien mélange qui sert de levain pour le nouveau. Quand un porc est en état, un mois ou six semaines au plus de ce régime l'engraissent parfaitement. Il est encore d'autres

soins qui contribuent à un engraissement prompt et facile.

72. Il faut tenir les auges très-propres, enlever la nourriture que les animaux ont laissée d'un repas à l'autre, leur fournir une abondante litière et souvent renouvelée : le porc à l'engrais reste couché et dort tout le temps qu'il ne passe pas à manger. Enfin, le nettoyer et le laver de temps en temps. Les animaux s'y prêtent volontiers, et ces soins provoquent rapidement l'engraissement.

Leurs loges doivent être chaudes, loin du bruit, et un peu obscures si faire se peut.

Frais et produits.

J'ai peu de choses à ajouter à ce que j'ai déjà dit; mais ce peu est important, puisqu'il s'agit de démontrer par des chiffres que l'élevage des porcs est avantageux et offre des bénéfices certains.

J'avais d'abord l'intention de donner les résultats obtenus chez moi, et le compte exact des frais et produits de ma porcherie; mais, par cela même que je tiens des comptes très-détaillés et très-minutieux, j'ai pensé que j'induirais en erreur des éleveurs qui voudraient les prendre pour base et qui ne voudraient voir, dans l'éducation des porcs, qu'une spéculation : ainsi que cela doit être. Ce que j'ai fait jusqu'à présent est une étude plutôt qu'une spéculation; j'ai introduit à grands frais trois races nouvelles; j'éleve simultanément ces trois races, et, sur dix porcs adultes, j'entretiens trois verrats. Au point de vue de l'étude des races, ceci est très-intéressant, mais très-vicieux au point de vue de la spéculation. Malgré cela, je puis certifier que jusqu'à présent toutes mes dépenses sont couvertes, sauf, bien entendu, le capital consacré à la construction de la porcherie, et

j'ai actuellement un cheptel de porcs qui représente plus de 1,000 kilog. de viande.

En établissant, au reste, quels sont les frais de nourriture et d'entretien d'une truie portière, et quels sont les bénéfices qu'elle peut donner, nous arriverons au résultat que je veux atteindre et nous saurons toujours quels sont les bénéfices que nous sommes en droit d'attendre d'un nombre donné de porcs.

Une truie peut être nourrie avec du trèfle ou d'autres herbes tendres pendant six mois de l'année; nous supposerons qu'elle ne consomme que du trèfle, non-seulement parce que c'est le fourrage le plus usuel, mais encore parce que c'est celui qui a la valeur la plus déterminée en même temps que la plus élevée.

Pendant les six mois où nous ne pouvons trouver de l'herbe, nous lui donnerons par jour une ration de cinq kilogrammes de racines, betteraves, raves, carottes ou topinambours, et compléterons sa nourriture journalière avec une addition de criblures de foin et de grange ou de feuilles de mûrier ou de vigne séchées à cet effet et échaudées ou fermentées au moment de s'en servir. Si à cela nous ajoutons 2 litres de son fin ou recoupe par jour, pendant huit mois de l'année, c'est-à-dire pendant tout le temps qu'elle ne sera pas nourrice; si, pendant le temps qu'elle aura des petits, nous remplaçons les 2 litres de son par 2 litres de farine de menus grains, tels que fèves, avoine, blé noir ou orge, choisissant celle qui pour nous et d'après l'année sera la plus économique; si enfin, pendant les dix premiers jours après la parturition, ce qui fera vingt jours dans l'année, nous avons soin de donner à notre truie ses aliments, soit herbes, soit racines, suivant la saison, cuits et tièdes, nous aurons une bête en parfait état de santé, qui élèvera très-bien ses petits. Il s'agit donc de déterminer ce que coûtera cette nourriture.

Une truie adulte consomme 8 kilog. de trèfle par jour : 8 kilog. pendant 6 mois, soit pendant 180 jours, font 1,440 kilog. D'après les meilleurs auteurs, la valeur nutritive du trèfle donné en vert est au trèfle sec comme 5 est à 1; ainsi, 100 kilog. de trèfle sec représentent 500 kilog. de trèfle vert. Nous prendrons donc le cinquième de 1,440 et nous aurons 288; nous mettrons 300 kilog. pour avoir un chiffre rond, qui, à 5 fr. les 100 kilog., prix moyen, représenteront. 15 fr.

Pendant six mois d'hiver, nous donnons 5 kilog. de racines, ce qui, pendant 180 jours, fait 900 kilog. à 2 fr., prix moyen les 100 kilog. . . 18 »

Les criblures de grange et les feuilles ne coûtent que le ramassage; mettons à cet effet 5 journées de femmes à 1 fr. 5 »

Les 2 litres de son fin ou recoupette que nous donnons par jour, pèsent 700 gramm., ce qui, pendant 8 mois ou 240 jours, fait 168 kilog., à 12 fr., prix moyen les 100 kilog. 19 »

2 litres de farine pendant 4 mois, soit 120 jours, font 2 hectolitres et demi à 10 fr., prix moyen de l'hectolitre. 25 »

Combustible pour faire cuire les aliments, pendant 20 jours à 20 centimes par jour, ce qui est plus que suffisant. 4 »

Une heure par jour, d'une fille de basse-cour à 150 fr. de gage, la nourriture étant estimée 250 fr., ce qui nous donne 400 fr., la journée étant de 10 heures de travail, nous prendrons le dixième de 400. 40 »

Total de la dépense. 126 fr.

Voyons maintenant le produit :

Une truie donne deux ventrées par an. Chaque ventrée est ordinairement de 8 à 12 petits : le terme moyen de-

vrait donc être 10; mais nous prendrons 8 pour parer aux accidents et rester toujours dans le vrai. C'est un total de 16 petits par année; à 25 fr. l'un, nous obtiendrons 400 fr. Que si l'on trouve le prix de 25 fr. par jeune vendu au sevrage trop élevé, nous prendrons 20 fr., qui, multipliés, par 16, nous donnent . 320 fr. dont il faut distraire la dépense 126 »

Il reste un bénéfice de 194 fr.

Je dois maintenant faire observer que jamais je n'ai vendu un jeune goret 20 fr., que mon prix moyen a été jusqu'à présent de 50 fr., pour de jeunes bêtes de deux mois à six semaines. Il est vrai que, n'élevant que des races améliorées, je vends 40 fr. tous les jeunes qui sont destinés à la reproduction.

D'un autre côté, on remarquera que je ne fais entrer dans la nourriture de la truie que des denrées ayant une valeur vénale, ce qui n'a jamais lieu dans la pratique; car l'on fait consommer aux porcs une multitude de choses qui ne pourraient être utilisées autrement, telles que : fruits tombés et gâtés, pommes de terre malades, épiluchures de la cuisine, débris de jardinage, eaux grasses, résidus de laiterie; toutes choses qui viennent en déduction, en tout ou en partie, des racines, du sou et de la farine. Je reste donc bien au-dessous de la vérité en ne portant le revenu net d'une truie qu'à 200 fr. par an.

Simaintenant on élève plusieurs truies, cinq par exemple, il ne faudra pas à proportion autant de temps pour les soigner qu'il en faut pour une seule. Deux heures par jour, trois au plus, de la fille de basse-cour suffiront, et nous trouverons sur cette économie de quoi entretenir un verrat. Cinq truies et un verrat donneront donc un revenu net de 1,000 fr.

Les calculs qui précèdent peuvent s'appliquer avec quelques modifications aux porcs à l'engrais. Supposons,

par exemple, un porc que l'on veut tuer à l'âge de douze mois : jusqu'à dix mois, il peut être nourri comme nous l'avons indiqué pour la truie mère ; seulement, il consommera la moitié moins, parce que sa nourriture, qui sera d'abord fort peu de chose, n'ira en augmentant que graduellement et en proportion de sa croissance. Voyons approximativement ce que coûtera un porc gras à douze mois. Il faut d'abord retrancher les deux mois pendant lesquels le goret reste sous la mère. La dépense, pendant ce temps, est portée au compte de la truie ; néanmoins le jeune porcelet a alors une valeur vénale que nous porterons à 25 fr.

Pendant les huit mois qui suivront, il consommera la moitié moins qu'un porc adulte. Si donc nous le supposons nourri, moitié avec du trèfle, moitié avec des racines, sa nourriture en trèfle sera pour quatre mois de 4 kilog. en moyenne par jour, ce qui fera 480 kilog., qui en trèfle sec représenteront 100 kilog., soit. 5 »

Il consommera en racines 3 kilog. par jour, ce qui donne un total pendant quatre mois de 360 kilog., à 2 fr. les 100 kilog. 7 20

Pour favoriser son développement, nous lui donnerons pendant ces huit mois comme aux porcs adultes, 2 litres de son par jour. 19 »

Pendant les deux derniers mois consacrés à l'engraissement, nous lui ferons consommer hectolitres de grains réduits en farine, ce qui fera un peu plus de 3 litres par jour, à 10 francs l'hectolitre 20 »

Plus, également par jour, 10 kilog. de racines, ce qui nous donnera, pour 60 jours, 600 kilogrammes à 2 fr. 12 »

Les 20 derniers jours il faudra lui donner ses
A reporter. 88 fr.

	Report.	88 fr.
aliments cuits; 20 centimes de combustible par jour.		4 »
En admettant maintenant qu'il a fallu lui consacrer la moitié du temps nécessaire pour soigner une truie portière, nous porterons 20 fr. à son compte.		20 »
Notre porc nous coûtera donc à douze mois.		412 fr.
Il devra peser, ainsi nourri, à cet âge au moins 150 kilog., à 100 fr. les 100 kilog., il vaudra.		150 »
		<hr/>
Bénéfice net		38 fr.

Il ressort de ces deux tableaux que, bien que je regarde l'engraissement des porcs comme devant donner du bénéfice, je ne le crois pas aussi avantageux que l'élevage des jeunes, destinés à être vendus aussitôt après le sevrage, si ce n'est dans un pays de pâturage et de grains. où les jeunes porcs pourront être élevés dehors presque jusqu'au moment d'être mis à l'engrais, et poussés ensuite avec les débris des battages et les mauvais grains.

Je n'ai pas parlé dans tous ces calculs de la litière, qu'il est nécessaire de leur fournir en abondance, parce qu'elle est plus que payée par le fumier, qui, quoi que l'on dise, est de bonne qualité, quand il est convenablement traité.

PAUL DE MORTILET.

Le progrès.

Nos lecteurs liront sans doute avec curiosité le trait suivant; il résume et caractérise le progrès agricole de l'année écoulée.

Le 14 août dernier, à la suite du grand concours agricole de l'Angleterre, un célèbre agriculteur de ce pays, M. Eisher-Hobbs, promet qu'un de ses champs sur la

surface duquel, dans la matinée du 14, ondoyait une magnifique moisson de froment, serait, avant le coucher du soleil, récolté, labouré, hersé, fumé et ensemencé. Ce tour de force qui, il y a quelques années, eût parut impossible, a cependant été accompli. M. Robiou de la Tréhouais, dans sa chronique agricole de l'Angleterre (*Journal d'agriculture pratique*) l'affirme. La moisson a été coupée par les moissonneuses, enlevée, mise en meules; une partie a été battue, le grain nettoyé, moulu, réduit en farine, boulangé et cuit, et le pain nouveau servi le soir même aux convives; puis le champ a été labouré à la vapeur, hersé et ensemencé en navets d'hiver, le tout dans la même journée.

La rapidité du travail de la charrue à vapeur est telle qu'elle permet de labourer un demi-hectare à l'heure et de réaliser le travail de 20 chevaux, à raison de 50 kilog. de charbon par heure. D'un autre côté, on connaît dans le pays, pour l'avoir vue à l'œuvre, la machine à battre locomobile; on sait avec quelle avidité ce gouffre dévore les gerbes et avec quelle prodigieuse vitesse il rend le grain parfaitement nettoyé et préparé. Que l'on ajoute à ce formidable outillage le moulin à farine portatif de Clayton, puis le pétrin mécanique, le four à cuir portatif américain, le semoir à toutes fins, etc., et l'on comprendra le tour.

Importance de la maréchalerie.

La maréchalerie pratique, trop longtemps abandonnée à l'empire de la routine et des préjugés, a pris un nouvel essor par le concours que lui prêtent les sciences naturelles et la mécanique. La ferrure appliquée contrairement aux principes rationnels, favorise le développement des affections et des détériorations du pied, occasionne de la gêne dans les allures, fausse les aplombs et amène la ruine prématurée. Des

animaux ferrés convenablement, au contraire, peuvent rendre des services plus grands et pendant un temps plus long. En effet, si l'on consulte les tableaux statistiques et les rapports des médecins vétérinaires, on est frappé de la fréquence des affections du pied du cheval, dépendant directement ou indirectement de la mauvaise ferrure. Ces affections résultent soit de la préparation ou de l'ajusture des fers, soit de leur tournure ou de leur application, et alors ce sont des enclouures, la brûlure des tissus vivants sous-cornés et leur compression, le resserrement des talons, etc. D'autres fois elles sont occasionnées par un défaut d'aplomb produit par la ferrure, ou tout au moins corrigible par elle, ce qui amène des mouvements irréguliers des extrémités, et conséquemment l'usure inégale du fer, des contusions de différentes parties des membres, le redressement du boulet, etc. Enfin, on peut dire que la moitié des maladies du cheval ont pour cause directe ou indirecte une ferrure vicieuse. En considérant ce qui se passe dans notre pays, il est aisé de constater que les effets nuisibles de la ferrure croissent et se multiplient en raison directe de l'ignorance des maréchaux, et que partout où une affection, une détérioration du pied se présentent plus fréquemment qu'ailleurs, elles coïncident toujours avec un vice particulier dans la ferrure. Ainsi, le renversement des talons chez les gros chevaux de trait est dans un rapport constant avec l'inclinaison des éponges en dedans; le resserrement des mêmes parties ainsi que l'encastelure chez les chevaux fins, se trouvent intimement liés à la pratique nuisible de l'aminçissement de la sole et à l'ajusture vicieuse, etc.

Il n'est pas difficile de comprendre que la gêne résultant d'une mauvaise ferrure détermine chez nos animaux de travail une démarche plus lente et une fatigue plus rapide. La souffrance ôte à ces machines vivantes leur force naturelle. Les aplombs se faussent insensiblement, le défaut d'équilibre double la fatigue qui conduit à l'épuisement; une vieillesse prématurée, la décrépitude annonce la ruine et la fin prochaine de la machine.

Si l'on doute un instant de la valeur de nos assertions,

qu'on observe attentivement la carrière que fournissent, la tâche qu'accomplissent deux chevaux dont l'un est ferré par un ouvrier intelligent, raisonnant ses opérations, et l'autre par un routinier brut, qui se contente d'appliquer un fer à la face inférieure du pied, et l'on se rendra parfaitement compte de l'état de choses que nous signalons. Tel maréchal ferre un cheval qui fournit courageusement sa tâche; ferré par un autre ouvrier, on s'étonne que le même animal semble avoir perdu tous ses ressorts. Un cheval paraissant avoir les membres ruinés, rend souvent encore de très-bons services, s'il tombe entre les mains d'un maréchal sachant prévenir la cause de la détérioration. Il est des communes où la majorité des poulains a les pieds panards ou cagneux; rien n'autorise cependant à admettre que l'hérédité y soit pour quelque chose, puisque les chevaux de la commune voisine, appartenant à la même variété, ne présentent pas ce vice. On découvre bientôt la raison de ces différences lorsqu'on se donne la peine de voir à l'œuvre les maréchaux des deux localités: l'un pare les pieds et les ferre de manière à conserver les aplombs, l'autre ne s'inquiète pas de cette condition essentielle, il applique son fer au hasard, et après avoir estropié la vieille génération, il taille insensiblement la nouvelle sur l'image de l'ancienne. Qu'on interroge les membres des commissions d'expertise des étalons, ils sont à même de se prononcer; tous constateront qu'un mauvais maréchal est un fléau pour les campagnes.

En présence de ces faits qui prouvent toute l'importance de la maréchalerie, il serait oiseux de chercher à démontrer, nous ne dirons pas l'utilité, mais bien l'absolue nécessité de répandre dans le pays les connaissances rationnelles qui se rapportent à la ferrure. Il appartenait au gouvernement belge de prendre l'initiative de cette guerre déclarée à la routine, et c'est ce qu'il a fait en instituant à l'école de médecine vétérinaire un cours public et gratuit de maréchalerie. Tous les maréchaux du pays sont conviés d'y assister, et afin de leur en faciliter l'accès, une importante réduction leur est accordée sur le prix du transport par les voies ferrées appartenant à

l'État. Ce cours se renouvelle d'année en année, et le sixième vient d'être terminé.

Sur 218 praticiens qui y ont pris part, 30 ont reçu des certificats de capacité. Depuis l'institution de ces conférences, 1,073 maréchaux ferrants se sont fait inscrire pour recevoir cet utile enseignement, et des certificats de capacité ont été délivrés à 174 d'entre eux.

Scènes au village.

Sur le parti à tirer de certains produits dédaignés.

LE PAYSAN, LES POULES ET LE CHEVAL MORT.

(Un paysan sort de sa demeure, une volée de poules l'accompagnent.)

Le paysan. — Parce qu'elles reçoivent de temps en temps quelques grenottes de ma main, les voilà toutes à piauler à mes oreilles, aujourd'hui que je n'ai quasiment plus rien à donner. Eh ! laissez-moi, vous dis-je, vous m'étourdissez.

Les poules. — Code, codette, code, code, codette, codette.

Le paysan. — Au diable ! vous me suivez en vain.

Le coq. — Co corico ! corico ! !

Le paysan. — Tu as beau crier à tue-tête, maître coq ; je n'ai plus de grain... Tant pis... Grattant par-ci, grattant par-là, tu sauras bien te tirer d'affaire. Pour moi, c'est différent, me voilà empêtré dans une passe dont je ne sais comment sortir. Est-il bien possible, Benoit, mon pauvre Benoit, que tu doives soixante francs?... Hélas ! oui, ce n'est pas un rêve, comme je voudrais me le figurer.

Les poules, *en chœur*. — Piò, pipi, piò, codette code codette.

Le paysan. — Cesseras-tu de m'importuner, maudite engeance ! Si, par bonheur, elles étaient grasses, voilà des volailles qui pourraient me sortir d'embaras ; mais ne croirait-on pas qu'elles prennent plaisir à rester étiques pour me faire enrager?... Enfin elles se décident à retourner au logis.

Bon ça, volez, mesdames. Je vais ruminer mes plans avec plus de liberté, en suivant mon chemin.

Le coq, à *une poulette*. — Vous avez raison de rester, *ma mie*. Faisons la causette, et peut-être trouverons nous moyen de bien dîner.

La poulette. — Cette bonne fortune est rare à la maison. Il faut avouer que nous n'avons pas lieu d'être satisfaits de *compère Benoit*. Le carême, chez lui, prend des proportions peu communes. Il nous fait suivre un drôle de calendrier.

Le coq. — Allons, *mignonne*, pas de sarcasme; soyons fidèles serviteurs et ménageons le maître, qui n'en peut mais. Si nous *entriions dans ces jardins*...

La poulette. — Gare aux pierres, à la dent du chien, au fusil!

Le coq. — Toutes nos ressources sont dans la maraude, et ventre affamé ne craint pas...

La poulette. — Moi, je crains et je reste; seriez-vous assez incivil pour m'abandonner?

Le coq. — Nenni, *ma chère*. Mais qu'est-ce que j'aperçois là-bas, dans la direction où chemine le maître de céans? Une nuée de grosses mouches! Elles sont attirées probablement par un amas de matières animales. Attraper ces insectes, sucer le sang, entamer la chair, quelle joie, quel festin!

La poulette. — Quoi! la fortune nous enverrait des mets aussi friands! Témoignons-lui notre reconnaissance en nous appliquant sans retard à les mettre à profit. Les millets, le sarrasin et le chènevis sont un manger délicat; mais il n'est pas à comparer avec celui que vous me signalez de loin.

Le coq. — On voit, *ma chère*, que vous appréciez la chose à sa valeur. Ne perdons pas de temps.

Le paysan, *seul*. — Il me faut repasser encore le chiffre de mes dettes; voici les notes de mes créanciers, et chacune d'elles me donne le frisson! Allons, courage, *pauvre Benoit*!

8 francs, arriéré de contributions; 22 fr. 75 au marchand de drap; le vétérinaire me réclame 5 fr. pour le traitement de ma vache; 17 fr. 35 en chaussures; ajoutons à cela 5 fr. 25 au cabaretier du coin, le *compère Alcoolineau*, et

puis encore 3 fr. 80 au père Nicotin pour mon tabac. Il faut avouer que ces deux dépenses sont peu légitimes, et que Lucette, ma femme, a quelque raison de faire tempête au ménage quand je rentre après une station au cabaret. J'ai beau lui donner pour motif que c'est pour imiter les amis. « Les amis, crie-t-elle, les poings sur les hanches et l'œil humide de larmes et ardent de colère, les amis, ta femme est-elle du nombre ? et les deux petiots, qui sont privés de tant de choses !... » J'avoue que ça me touche, car c'est une bonne et laborieuse femme. Décidément, plus de tabac, plus de gouttes. Aussi, une fois délivré des angoisses que j'éprouve, je suis rangé, oh ! je te le promets, ma bonne Lucette, je me mets à tes pieds. Mais, en attendant, il me faut de l'argent, et de ce pas je m'en vais emprunter 50 fr. au père Richard Crochu. Car comment diable payerais-je tout cela, en quinze jours, par mon seul travail ? Dans ce malheureux pays, il n'y a rien à gagner. Le père Crochu est donc ma seule ressource... Il va joliment mordiller son gibier, le vieux renard. Avec cela que je lui dois déjà 25 fr. Mon Dieu ! c'est à s'arracher les cheveux... Mais quelle odeur infecte ? d'où vient-elle ? Pouah ! impossible de rester ici, je me sauve.

Une voix. — Garde-toi de le faire..., dirige tes pas vers moi..., résiste à cette puanteur. Je puis te tirer d'embarras.

Le paysan. — Qui peut parler ainsi ? Je ne vois personne. Tiens ! un cheval mort. Des nuées de mouches assiègent son cadavre. Pauvre animal, il était en bon état et paraît jeune. Mais je ne vois personne ; qui m'a donc appelé ? Holà ! quelqu'un est-il ici près ? n'ai-je pas entendu une voix ? Holà ! répondez.

Le cheval mort. — C'est moi qui t'ai invité à venir.

Le paysan. — Un mort qui parle ! je rêve ! est-il bien possible ?

Le cheval mort. — Ce privilège m'est accordé pour quelques minutes ; profite-en, je veux t'éclairer sur tes véritables intérêts. Tu ne suspecteras pas un mort d'égoïsme.

Le paysan. — Mais n'est-ce pas à Satan que vous devez le don de la parole, pour me perdre peut-être ?...

Le cheval mort. — *Quoi ! ton esprit abusé voit ici quelque sorcellerie ? Laisse là cette erreur puérile ; si je parle, c'est que le temps de la raison est venu, c'est qu'il importe de montrer aux cultivateurs, trop enclins à se lamenter sur les malheurs de leur position, qu'ils possèdent, sans le savoir, cent moyens de l'améliorer ; c'est que la nécessité de gourmander leur négligence ou leur indifférence devient de plus en plus urgente... Oui, c'est la force des choses, mais rien de surnaturel, qui réveille l'organe de ma voix.*

Le paysan. — *Je ne comprends pas trop, mais je veux bien écouter ; seulement, je souffre beaucoup de cette odeur de putréfaction que tu exhales.*

Le cheval mort. — *Arme-toi de patience, tu souffrirais encore davantage si tu étais sous la griffe du père Crochu.*

Le paysan. — *Mais comment te croire ? Quels services peux-tu me rendre ? S'il t'était permis de te relever, à la bonne heure !*

Le cheval mort. — *Ma destinée est accomplie. Un charretier féroce m'a tué ; il s'est hâté d'enlever ma peau et de fuir. Mais si mes forces et mon intelligence ne peuvent te servir, ce qui reste du malheureux compagnon de l'homme est susceptible encore de te fournir de précieuses ressources. Tout à l'heure tu parlais de vendre tes poules, mais leur état de maigreur t'a retenu. Prends cette chair, qui serait la pâture des vers ; hache-la, et, après l'avoir fait cuire, distribue-la à ta volaille ; commence par mettre en graisse une douzaine de poules : en vingt jours tu doubleras leur prix. Quant aux autres, si tu leur fais consommer une pâtée ainsi animalisée, elles te donneront des œufs en abondance.*

Le paysan. — *Moi, je toucherais de mes doigts cette chair infecte ! A cette seule pensée, je sens mon cœur se soulever de dégoût ; et d'ailleurs ma femme ferait beau tapage si je lui apportais cette viande corrompue : elle m'accuserait d'empoisonner ses poules.*

Le cheval mort. — *Oh ! qui ne veut rien souffrir mérite assurément de ne rien obtenir. Si tu as des susceptibilités aussi grandes, si, avant même que j'aie achevé mes expli-*

cations, tu résistes à m'obéir..., au revoir, passe ton chemin... fâché d'avoir essayé de faire concurrence au père Crochu qui t'attend.

Le paysan. — Tu penses donc que mes volailles peuvent ainsi s'engraisser plus vite et pondre plus souvent ?

Le cheval mort. — Je ne veux pas enlever un si bon client au père Crochu.

Le paysan. — Allons, je suis fâché de t'avoir causé du mécontentement... Me voici attentif et soumis.

Le cheval mort. — Non, non ; tu ne peux pas vraiment déchiqueter cette chair puante et rester bien longtemps en présence d'une charogne bonne au plus pour quelque chien errant et affamé.

Le paysan. — Quel ennui ! je surmonterai mon dégoût, je te le promets... Explique-moi donc...

Le cheval mort. — Point. Tu n'es pas de ceux qui croient subir une humiliation en allant faire un emprunt.

Le paysan. — Monsieur le cheval, je vous en prie, oubliez mes explications imprudentes, et secourez-moi dans ma détresse, puisque vous le pouvez.

Le cheval mort. — Ah ! la raison est lente à se faire jour ; mais enfin te voilà disposé à m'entendre : ce n'est pas sans peine. Je te le répète, cette chair est excellente pour ta volaille. L'odeur qu'elle exhale et qui te révolte peut être complètement dissipée, si tu prends soin de mettre quelques morceaux de charbon de bois dans la chaudière où elle cuira. Quoi de plus facile ! Tu la conserveras ainsi plusieurs jours sans qu'elle subisse d'altération préjudiciable à son emploi. En donnant à ta volaille, pour sa ration, moitié de cette chair hachée et moitié de farine d'avoine ou de maïs, tu composeras une alimentation parfaite, et tu pourras te glorifier de porter au marché les plus belles paires de poulets.

Le paysan. — Je cours raconter à Lucette...

Le cheval mort. — Ce n'est pas le seul avantage que puisse t'offrir mon cadavre : les os d'un squelette ont différents emplois : on en fabrique de la gélatine, on les façonne en manches d'instruments, on les calcine en vases clos pour former le

noir animal, on les broie pour servir d'engrais pulvérent. Il te sera donc facile d'obtenir de ces ossements 4 à 5 francs. Les tendons peuvent être transformés en colle forte ; les sabots sont recherchés par les fabricants de peignes ; la graisse fondue est utilisée pour le graissage des voitures. De tous ces autres produits tu tireras sans peine encore 3 ou 4 francs. Les intestins, les autres issues même, peuvent t'offrir un profit important si tu les appliques à la production d'asticots pour la nourriture des jeunes poulets et l'engraissement de la volaille.

Le paysan. — Permetts-moi de te demander quelques détails sur cette opération.

Le cheval mort. — Le moyen de faire développer en grande quantité ces petits vers blancs est on ne peut plus simple. Creuse, dans quelque coin de la cour, une fosse rectangulaire de 1 mètre de large sur 1^m,50 de long, avec une profondeur de 0^m,75 à 0^m,80. Au fond de cette fosse établis une couche de paille de seigle hachée, sur laquelle tu répandras avec régularité du crottin récent de cheval ; on ajoute un lit de terreau ou de terre noire poreuse, sur laquelle tu verseras d'abord une portion de sang que tu auras recueilli ; sur cette terre étale avec soin des viscères découpés et d'autres issues. Superpose une deuxième fois, dans le même ordre, des couches des mêmes matières, et, après avoir garanti avec des épines cette fosse de l'approche et des dégâts des poules, abandonne-la pendant quelque temps.

Les matières entrent peu à peu en fermentation, les mouches y déposent leurs œufs, et bientôt éclosent des milliers de larves. Les vers de terre se mettent de la partie, alléchés par la fraîcheur de la fosse et l'abondance des aliments. Dans toute la masse grouille alors une population de vers et de vermisseaux qui fera les délices de tes poules ; chaque jour, tu pourras leur en distribuer deux ou trois bûchées.

Le paysan. — Merci. L'exécution de cette verminière ne m'embarassera pas... Il y a toute une petite fortune à faire avec un cheval mort, et, c'est singulier, personne n'y songe.

Le cheval mort. — Mais je veux te convertir tout à fait. Calculons : tu as besoin d'une soixantaine de francs ? Voyons

si j'ai menti en promettant de te les procurer avec les débris de mon cadavre. Mon poids était de 460 kilogrammes, qui comprend encore 250 kilogr. de viande nette, à laquelle on peut attribuer une valeur égale au double de celle de l'orge. Le prix moyen de l'orge est de 12 fr. par hectolitre pesant 60 kil., ou 20 fr. les 100 kil. La valeur de cette viande est donc de 92 fr. Je suppose que tu n'en extrairas pas la graisse ; mais si tu te proposes de la fondre à part, le compte s'établit de cette manière : 200 kil. de chair à 0,35 = 70 francs ; graisse fondue, 50 kil. à 1,20 = 36 fr. ; total, 106 fr. Mais, dans ce cas, il faut défalquer quelques frais de fabrication.

Le paysan. — Bon ! à ce compte, me voilà riche. Tiens ! mon coq qui s'approche accompagné d'une poule. Quoi ! ils se jettent avec avidité sur ce sang pour le sucer, et attaquent même la chair ? Cette nourriture serait donc excellente ? Bon Dieu ! quel appétit ! Maintenant plus de doute ; la preuve de ce que tu viens d'avancer, mon brave défunt, est sous mes yeux. C'est vraiment un hasard providentiel qui m'a fait te rencontrer ici.

Le cheval mort. — Maintenant, un bon conseil. Garde-toi de la crédulité et de l'obstination ; rien n'est plus propre à rendre l'homme faible, ridicule et stupide, et ne condamne jamais brusquement et sans réflexion les choses nouvelles ; elles peuvent avoir quelque chose de bon, d'excellent. A d'autres sera le profit, si tu ne sais pas le comprendre et t'en emparer à temps.

Le paysan. — Oh ! je ne te remercierai jamais assez. Me voilà allégé d'un poids bien lourd ; je me sens revivre.

Le cheval mort. — Hâte-toi de prévenir Lucette de cette heureuse aubaine, et de disputer à cet essaim insatiable d'insectes ce cadavre menacé d'une destruction prochaine.

Le paysan. — Je reviens à l'instant ; et bientôt, généreux animal, il ne restera plus rien de toi.

Le cheval mort. — Oh ! si... un bon souvenir. Ma vie a été dévouée au service de l'homme...

Le paysan. — Et ta mort ne met pas même de terme à tes bienfaits.

La laiterie de madame Élisabeth.

Dans un des sites les plus enchanteurs de la Suisse, au milieu de ces montagnes qui font la joie des touristes par leur aspect imprévu, pittoresque, et le désespoir des peintres par la difficulté d'en reproduire la rare magnificence, on remarquait, il y a cinquante ans, un chalet hospitalier, où les étrangers de tous pays étaient accueillis avec un naïf empressement. Ce chalet était habité par une pauvre veuve, son fils et sa nièce, orpheline que la Providence lui avait confiée. Le ménage vivait simplement et modestement, comme on vit dans les montagnes, du produit d'un petit troupeau dont les enfants prenaient soin. Chaque matin, Jacques et Marie conduisaient leurs chèvres et une belle vache à travers des paysages alpestres, où plus d'une fois ils remirent en bon chemin des voyageurs égarés, et chaque soir, ils rentraient gaiement au logis, où leur mère et le souper les attendaient. Le dimanche, ils descendaient tous à une petite ville où les montagnards se donnaient rendez-vous pour prier Dieu, et là on admirait l'air fier et doux à la fois de Jacques, la beauté et la bonté de Marie. Le vœu le plus ardent de leur mère était de les unir, et on les appelait partout les beaux fiancés, en attendant le jour du mariage, qui venait d'être fixé à six mois, c'est-à-dire à l'entrée de l'hiver.

Marie, bien que simple de cœur, avait néanmoins une imagination exaltée; loin que le splendide spectacle qui l'entourait passât inaperçu sous ses yeux, elle en comprenait et en sentait toute la grandeur; elle avait écouté et entendu les conversations de voyageurs qui l'avaient éclairée, à son insu, sur les magnifiques mystères de la nature, et c'était en rêvant qu'elle admirait le lever du soleil, qu'elle cheminait pendant une belle soirée. Elle disait à Jacques ses émotions; mais Jacques était resté, lui, l'enfant des montagnes, et n'admirait une fleur que pour l'offrir à Marie, ne préférait tel lieu à tel autre que parce que ses chèvres y trouvaient meilleur pâturage; son esprit était tout dans sa bonté et son dévouement à

Marie. Un jour pourtant, jour néfaste pour le pauvre Jacques, un étranger arriva au chalet demander du secours; il s'était blessé dans une course trop aventureuse pour son inexpérience du pays. Marie et sa tante déchirèrent leur linge le plus fin pour poser un premier appareil sur sa blessure, après y avoir exprimé le suc des simples efficaces de la montagne; la jeune fille lui donna son plus beau mouchoir pour mettre son bras en écharpe. Ce jeune étranger, dont les façons nobles et gracieuses émerveillèrent surtout les deux anges qui lui venaient en aide, était un grand seigneur français. Il parla de Paris, de ses enchantements et de ses fêtes; il dit à Marie combien sa beauté y brillerait d'un plus vif éclat que sous son costume, qui pourtant la rendait belle à rendre fou le plus sage; il lui dit encore tous ces riens que les femmes comprennent dans tous les pays, et que la vanité de Marie trouvait bien doux à entendre; et quand, le soir, les gens de la suite du comte Étienne de L... vinrent le chercher, et qu'il quitta le chalet, Marie sentit une douleur profonde et inconnue, dont elle n'osa s'avouer la cause. Le comte avait laissé quelques pièces d'or qui étaient une fortune pour cette chétive habitation, et que la bonne mère serra précieusement pour les frais à venir du ménage; mais il avait aussi oublié un bouquet, cause première de l'accident qui lui était arrivé. Marie le prit et le cacha: c'était la première fois qu'elle avait un secret pour Jacques.

Il y avait plus d'un mois que l'étranger était parti, et son souvenir était encore présent et cher à Marie comme le premier jour. Au charme indéfinissable qu'elle avait trouvé dans le langage du grand seigneur, se joignait un regret vague d'être frustrée de cette vie de luxe et de plaisir qu'il lui avait dépeinte avec tant d'éloquence en lui parlant des femmes de Paris; d'être réduite à l'existence monotone que le destin lui avait faite; de n'être aimée que de Jacques enfin, quand on lui avait fait entrevoir tous les hommages dont elle pourrait être l'objet ailleurs. La jeune fille devint rêveuse; l'idée d'un bonheur autre que celui qu'elle avait connu vint la torturer et changer en amertume tout ce qui jusqu'alors avait suffi à la rendre heureuse. En vain sa mère et son fiancé cherchaient à

la distraire d'un mal qu'ils ne pouvaient deviner ; Marie restait indifférente à leurs soins, et loin d'appeler le jour désiré si longtemps, où elle deviendrait la femme de Jacques, elle l'appréhendait et cherchait d'avance quelque prétexte pour le reculer encore.

A cette époque, la cour de France s'abandonnait à la gaieté, sans nul pressentiment de l'orage qui la menaçait sourdement. Pour se délasser de l'étiquette de la ville, la famille royale venait d'acquérir des maisons de campagne. Saint-Cloud était à la reine, Brunoy à Monsieur, Bagatelle au comte d'Artois ; les tantes du roi avaient Bellevue ; la princesse Elisabeth n'avait rien demandé. Dans une visite qu'elle fit à Montreuil chez M^{me} Guéméné, une royale surprise de son frère lui était préparée ; comme elle admirait cette charmante habitation, Louis XVI lui dit qu'il l'avait acquise secrètement pour la lui offrir. « C'est là, disent les historiens du temps, « que M^{me} Elisabeth passa les plus doux moments de sa vie, « dans les soins champêtres, la bienfaisance, et un calme qui « devait être de si courte durée ! »

La princesse voulut créer à Montreuil une laiterie, dont elle se réservait la surveillance, et cette espèce d'enfantillage était plutôt une grâce qu'un ridicule dans une femme qui oubliait si souvent son haut rang en faveur des malheureux, et là, elle avait encore pour but de leur être utile. On avait établi dans le parc des accidents de terrain, des plantations et de petits lacs qui devaient rappeler la Suisse ; et pour compléter encore l'illusion, c'est de la Suisse aussi qu'on fit venir de belles génisses qu'on y laisserait paître en liberté. Mais il fallait qu'elles fussent soignées et dirigées comme dans leur pays natal, et, pour cela, les laisser aux mains d'une fille des montagnes. La princesse expliquait son plan à quelques personnes de sa suite, quand le comte Étienne de L..., présent à cette discussion, raconta à M^{me} Elisabeth l'épisode de son voyage qui lui avait fait connaître Marie ; il lui dit la sagesse et l'intelligence de cette fille, et intéressa si bien la princesse en sa faveur, qu'elle donna ses ordres pour appeler Marie en France, et lui confier la direction de la nouvelle laiterie.

Un homme de confiance fut dépêché au hameau ; il y arriva vers le commencement de juin. A peine eut-il exposé l'objet de sa mission, que Jacques et sa mère le repoussèrent comme inadmissible. Marie à Paris ! Mais c'était la perdre à jamais, c'était rompre le seul lien qui les attachât à la terre ; une telle séparation était impossible. Quant à Marie, elle se taisait. Comment aurait-elle défini le combat qui se livrait dans son âme entre le sentiment de la famille, un sentiment plus tendre encore peut-être qu'elle ne s'avouait pas, et le désir nourri secrètement de voir les merveilles dont l'avait entretenue l'étranger, d'entendre encore murmurer à ses oreilles de douces paroles, comme il les disait si bien ? Et cependant, il fallait se décider, et appelant tout son courage :

— Ma mère, dit-elle, et toi aussi, Jacques, je ne suis pas digne de votre amitié, car je veux vous quitter.

— Nous quitter ! répondirent-ils à la fois ; et que ferons-nous sans toi ?

— Je reviendrai, je vous le promets ; laissez-moi partir, il le faut ; c'est Dieu qui le veut sans doute, car il y a bien longtemps que je le lui demande dans mes prières !... La vieille mère baissa la tête et se signa dévotement ; c'était pour elle un arrêt du ciel auquel elle devait se soumettre. Jacques, dévoré par la douleur et la jalousie, car aussitôt l'étranger lui revint en mémoire, et un trait de lumière l'éclaira subitement sur la cause de ce départ ; Jacques, trop malheureux et trop fier pour avouer sa souffrance, se contenta de prendre l'or du Français, que sa mère avait conservé précieusement pour les apprêts de noce, et le jetant dans un torrent dont les eaux bouillonnaient au pied du chalet :

— Qu'il soit maudit comme cet or, s'écria-t-il, l'homme qui a passé notre seuil pour nous y laisser le désespoir !... Et prenant son fusil, il disparut.

Huit jours plus tard Marie était à Montreuil. Son costume de Suisse avait été imité fidèlement par la plus habile faiseuse, mais reproduit avec la batiste la plus fine, la soie la plus éclatante, et ses beaux cheveux nattés avec art, surmontés d'une paille de riz sur laquelle on attachait chaque jour

un frais bouquet de fleurs des champs. La princesse prit intérêt à cette belle fille, elle daignait quelquefois causer avec elle sur les mœurs et les habitudes des montagnards, et restait enchantée de cette nature pure, forte et suave à la fois, qui tranchait d'une façon si piquante sur celle des autres femmes de son service. Quand la laiterie fut définitivement organisée, M^{me} Elisabeth vint la visiter avec des dames et des seigneurs de la cour, parmi lesquels Marie, en habit de fête, eut bientôt reconnu celui auquel elle devait sa nouvelle position. Et comme elle fut émue et tremblante quand la princesse, la désignant, dit à Étienne de L..... :

— Monsieur le comte, voici votre protégée.

Le comte, clignant les yeux avec un certain air de protection, regarda Marie :

— Ah! ah! c'est vous, la belle enfant! Tout le monde va bien au pays? Elle est, parole d'honneur, encore plus charmante dans la petite Suisse de Son Altesse que quand elle gardait les vaches dans la montagne!

Un éclat de rire, partagé par les jeunes gens qui l'entouraient, suivit cette exclamation du comte Étienne, et il ne s'occupa plus de la belle laitière, à laquelle il n'avait songé d'ailleurs que le jour où la princesse lui remémora son voyage.

Marie resta atterrée; elle en savait déjà assez du séjour de la cour pour comprendre aussitôt que ce jeune seigneur, si affable au chalet pour la pauvre jeune fille qu'il avait rencontrée, ne devait plus se souvenir d'elle dans les lieux où l'éclat du rang a tant de séductions! Frappée au cœur et faisant un retour sur elle-même, une profonde mélancolie s'empara d'elle; elle ne pensa plus qu'à Jacques, aux heures de bonheur et d'innocence qu'elle avait passées près de lui, à l'avenir qu'il lui promettait et qu'elle avait impitoyablement brisé; et dès lors elle ne connut plus que la tristesse. M^{me} de Thevenet, dame d'atour de M^{me} Elisabeth, qui portait de l'attachement à Marie, obtint la confidence de ses peines. Il y avait alors un an qu'elle était à Paris. Touchée du sort de la jeune laitière, et voulant le lui adoucir, elle composa cette romance

bien connue, dont plus tard les échos d'une prison royale devaient répéter les paroles :

Pauvre Jacques, quand j'étais près de toi,
 Je ne sentais pas ma misère ;
 Mais, à présent que tu vis loin de moi, .
 Je manque de tout sur la terre ! etc.

La voix pure et flexible de la jeune fille eut bientôt exprimé cet air avec charme et sensibilité ; la princesse l'entendit, en demanda l'auteur, et M^{me} de Thevenet lui raconta comment cette romance peignait la situation de Marie. La bonté de M^{me} Élisabeth ne s'arrêta pas là ; elle promit de faire prendre des renseignements sur Jacques et de le faire venir à Paris avec sa mère ; Marie se jeta à ses pieds, qu'elle baigna des larmes de sa reconnaissance, l'espoir rentra dans son cœur, sa fraîcheur et sa gaieté revinrent comme aux beaux jours, elle se réjouit presque d'avoir connu le chagrin qui lui ferait d'autant mieux savourer le bonheur qu'elle attendait.

Hélas ! il n'en devait point être ainsi. La tourmente révolutionnaire arrivait à grands pas, et de graves et pénibles intérêts enlevèrent la princesse aux délices qu'elle trouvait à Montreuil. Dans le bouleversement qui eut alors lieu, Marie fut traquée de gîte en gîte, par cela même que M^{me} Élisabeth lui avait accordé quelque préférence ; le sort de son infortunée maîtresse ajouta un immense malheur aux peines qui lui étaient personnelles : elle ne savait plus que devenir, quand une famille qui émigrerait en Suisse la prit en pitié et l'emmena.

Du plus loin qu'elle revit les lieux où elle avait passé son enfance, des pleurs de regret, de tendresse et d'espoir, vinrent mouiller ses yeux. Elle s'achemina seule vers le hameau bien-aimé. Y retrouverait-elle encore sa mère ? Y reverrait-elle celui dont son ingratitude avait peut-être causé la perte ? Haletante de crainte, épuisée par la longue course qu'elle venait de faire, elle s'arrêta au lieu où jadis ils se reposaient en semble ; elle regarda autour d'elle, bénissant tout ce qui avait fait sa joie en d'autres temps, cherchant à ressaisir les douces impressions du passé, qui ont un charme si grand quand on

a beaucoup souffert! A ce moment, une chèvre vint à elle, elle la reconnut pour appartenir au chalet; elle l'embrassa comme une mère embrasserait son enfant après l'avoir perdu, et donnant encore une pensée à sa bienfaitrice, elle chanta l'air de Montreuil : *Pauvre Jacques*; elle l'achevait à peine, qu'elle aperçut son fiancé qui descendait en tout hâte la montagne; alors ses forces l'abandonnèrent, et elle s'évanouit.

Quand elle rouvrit les yeux, sa mère était auprès d'elle, Jacques couvrait ses mains de baisers : on avait tout oublié, on ne songeait qu'au bonheur de se revoir.

Jacques et Marie vivent encore dans le hameau de M....., heureux et vénérés des enfants de leurs petits-enfants auxquels ils répètent sans cesse pendant la veillée : — *Enfants, il ne faut jamais quitter la montagne!*

Les petits moyens en horticulture.

Voyez-vous ces capucines grim pant et dessin ant, à l'aide d'un fil bien tendu, les deux jambes d'une fenêtre au troisième étage; sur l'appui, deux géraniums, une verveine, un réséda; et derrière ce buisson fleuri, le laborieux artisan qui rattache, émonde, arrose? Il se hâte, car l'heure du travail a sonné, mais il reviendra ce soir. Vous le verrez alors à la même place, le front calme et serein, contemplant ses modestes plantes, savourant leur doux parfum. Près de lui, sa compagne lui montrera la fleur éclose pendant son absence. A travers le feuillage vous apercevrez la tête bouclée d'un jeune enfant levant ses petites mains en l'air pour désigner du doigt, lui aussi, la corolle qui lui paraît la plus belle. Les regards attendris de l'heureux ouvrier s'arrêteront tour à tour sur ces objets chéris; puis, élevant vers le ciel ses yeux humides, il aura une pensée pour Dieu, qui bénit sa famille et qui fait de sa mansarde un paradis sur la terre.

Ce tableau n'est point une création, un rêve d'utopiste; il est vrai : je l'ai vu, je l'ai pris sur nature. Donc, je crois à l'influence du jardinage sur les mœurs et les habitudes du

peuple. Le goût des fleurs, en effet, n'est pas un monopole pour la fortune; Dieu merci, cette honnête et douce passion séduit le cœur du pauvre comme celui du riche, et les jouissances sont égales pour tous; les désirs seulement sont relatifs. *La Providence l'a voulu ainsi : c'est un grand bienfait.*

Les jouissances sont égales! Je l'ai dit ailleurs : le géranium est aussi beau, le réséda sent aussi bon sur la fenêtre de l'artisan que sur les gradins du riche.

Les désirs sont relatifs; car, si les prétentions de l'ouvrier s'élèvent quelquefois jusqu'aux fleurs odoriférantes de l'héliotrope, aux brillantes corolles du laurier-rose, il ne rêvera jamais les gloxinia, les orchidées et la serre chaude du riche.

Quant au monopole, je le retrouve dans ces moyens puissants, ces instruments divers que la fortune peut employer et varier à son gré : le riche aura pour abriter ses végétaux précieux des bâches, des palais vitrés; pour multiplier ses plantes rares, des vases de toutes grandeurs, des cloches de toute forme, des châssis, des appareils de chauffage. Pour le pauvre, rien de tout cela : quelques pots fêlés, une petite caisse mal jointe, un peu de terre grossière, voilà les instruments, les moyens dont il dispose. Il ne perd pas courage cependant : pauvreté rend habile. Il n'est sorte d'expédients, d'inventions, de stratagèmes qu'il n'emploie pour atteindre son but; et quand un succès vient couronner ses efforts, il est plus heureux cent fois que le baron de Tschudy croyant inventer la greffe en herbe, ou Linné découvrant le sommeil des plantes.

Eh bien, cet homme, à mon avis, est digne d'intérêt. Il faut l'encourager, seconder ses entreprises, soutenir sa persévérance, en recherchant pour lui des expédients simples, des moyens faciles, qu'il pourra sans frais mettre en pratique. Vous lui procurerez ainsi ces joies tranquilles et pures qui chassent l'oisiveté, attachent au domicile et font aimer la famille. Vous le voyez : le but est essentiellement moral; c'est une véritable croisade contre les habitudes brutales du carrefour et les orgies du cabaret.

Or donc, écoutez. Voici quelques-uns de ces petits moyens que j'offre au jardinier de la mansarde, et que je recommande à tous ceux qui cherchent surtout les procédés faciles et peu coûteux.

Pour faire l'omelette, il faut casser les œufs. Tout le monde sait cela : c'est une vérité proverbiale; mais ce que vous ignorez peut-être, c'est qu'au lieu de rejeter avec dédain les coquilles, vous devez conserver soigneusement ces débris culinaires, qui pourront se transformer bientôt en ustensiles précieux pour vos modestes cultures.

Posséder quelques jolies plantes bien vigoureuses, bien fleuries, c'est un grand plaisir, sans doute; mais semer, bouturer, planter, multiplier, en un mot, c'est le *nec plus ultra*, c'est l'apogée des joies horticoles. Voir fleurir sur votre fenêtre le faible rameau d'un végétal précieux qu'on vous a remis, en vous disant : « Cela prend difficilement de bouture, » c'est un véritable bonheur, un triomphe que vous publierez à tous les étages, dans toute la rue, dans tout le quartier.

Comment faire, direz-vous, pour bouturer, semer ainsi des plantes délicates? Où prendre, où placer cet attirail de pots microscopiques, de cloches, de couches, de châssis, que l'on voit chez tous les jardiniers fleuristes?

Nous y voilà. Les coquilles d'œufs vont vous tirer d'embarras; elles remplaceront avec avantage un objet indispensable, toujours assez cher, et quelquefois très-difficile à trouver dans de bonnes conditions. Les petits pots vulgairement appelés godets sont mal faits en province; ils sont ordinairement trop épais, mal percés, mal tournés. On en trouve à Paris; mais il faut les payer de 4 à 5 francs le cent; et Dieu sait combien il s'en casse, combien il s'en perd! La coquille d'œuf ne coûte rien, sa forme est toujours parfaite; l'ouvrier qui la façonne ne se trompe jamais; chacun peut la percer à sa guise, et ses parois très-minces s'échauffent facilement sur la couche.

Prenez donc une coquille; faites au fond de sa cavité un petit trou de 2 à 3 millimètres, à l'aide d'un morceau de bois

que vous aiguiserez en forme de plantoir, remplissez ce vase improvisé de terre de bruyère ou de terreau bien fin, selon les circonstances.

Je vois votre embarras : vous n'avez pas de terre de bruyère, votre terreau n'est pas finement passé, les instruments vous manquent pour cette opération. Serez-vous arrêté par ces premières difficultés? Non, sans doute. On trouve de la terre de bruyère chez tous les jardiniers ; ils en vendent, et vous en donneront dix litres pour la modique somme de 40 à 50 centimes. Quant au terreau, il vous faudrait un crible pour le passer : vous n'en avez pas. Eh bien, prenez une passette de cuisine, opérez comme si vous vouliez faire de la *panure* pour les côtelettes. Quand vous avez fini, fourbissez l'instrument, suspendez-le, sans rien dire, à la place qu'il occupait, et la ménagère n'y connaîtra rien.

Mais ces coquilles, une fois remplies, ne pourront se tenir debout. Autre difficulté. Voici la solution :

Prenez une petite caisse en bois dont les bords auront de 10 à 12 centimètres de hauteur, mettez au fond 3 à 6 centimètres de sciure de bois, de sable fin ou même de terre, si vous n'avez pas autre chose ; vous placerez alors facilement vos coquilles, en les enfonçant dans la sciure de bois, le sable ou la terre ; puis vous sèmerez des résédas, des giroflées, des pervenches de Madagascar, des verveines, des pétunias, des aubergines, des piments, etc. ; vous mettrez deux ou trois graines dans chaque coquille, vous arroserez légèrement, après quoi vous placerez la caisse sur votre fenêtre, votre terrasse ou votre balcon, ayant soin de l'incliner un peu du côté du soleil en mettant sur le bord postérieur deux petites calles en bois de 3 centimètres d'épaisseur. Enfin vous couvrirez cet appareil avec un carreau de verre, qui ne glissera pas, malgré sa position légèrement inclinée, parce que vous aurez eu la précaution de piquer dans le bord extérieur de la caisse deux pointes qui le retiendront.

Inutile d'ajouter qu'il faudra couvrir le verre pour favoriser la germination, donner graduellement de la lumière quand vos graines seront levées, découvrir et donner un peu d'air en

soulevant le carreau à mesure que vos plantes grandiront et prendront de la force, arracher dans chaque coquille les sujets les plus faibles et ne laisser que les plus vigoureux; ce sont là des principes généraux, sur lesquels je ne pourrais m'arrêter davantage sans dépasser les limites que je dois m'imposer.

Vous comprenez déjà que, quand vos plantes auront acquis une certaine force et qu'elles auront besoin d'un vase plus grand, l'opération sera bien facile. Vous prendrez une coquille, vous la casserez en frappant dessus très-légèrement, vous enlèverez les parois à peu près comme si vous vouliez peler un œuf dur, et vous aurez alors une petite motte bien faite, bien garnie de racines, que vous mettrez dans un pot suffisamment garni de terre et convenablement drainé; vous arroserez et vous mettrez pendant quelques jours à l'ombre votre végétal, qui, traité de la sorte, ne s'apercevra pas de la transplantation.

On appréciera surtout les avantages de ce moyen lorsqu'on aura de ces plantes très-difficiles à la reprise, comme les résédas, les giroflées, les pervenches, etc.

La coquille d'œuf sera très-bonne aussi pour repiquer de petits plants semés en terrines ou venus sur couche. Dans ce cas, il faut les planter très-jeunes; ils reprendront facilement, si vous les traitez comme les semis, car vous aurez également à l'époque du repotage une motte solide et bien faite.

On peut appliquer le même système au bouturage des plantes de serre tempérée, comme les verveines, les fuchsias, les pé-largoniums, etc. Il y aura toujours économie, promptitude, chance de succès.

Ce n'est pas tout. Si vous prenez une caisse plus profonde, au fond de laquelle vous placez 20 centimètres de fumier chaud bien tassé, recouvert de 6 centimètres de sciure de bois, vous avez une couche assez puissante pour aider la germination de quelques graines délicates, comme les *daubentonia*, les *poinciana*, la *rhodanthe*, la *sensitive*, cette plante qui se crispe comme une femme à vapeurs, qui souffre à peine le souffle du zéphyr ou l'aile du papillon, et qui surtout supporte très-difficilement la transplantation.

Vous aussi, messieurs les jardiniers émérites, ne dédaignez pas, je vous prie, mes petits moyens; prenez, essayez les coquilles d'œufs pour semer vos melons. J'en ai vu de pleins châssis chez des horticulteurs fort expérimentés. On met deux graines dans chaque coquille. Quand elles réussissent toutes les deux, on supprime la moins belle; puis, lorsque le melon est châtré, qu'on veut le mettre en place, on presse un peu la coquille dans la paume de la main; elle se brise, on enlève deux ou trois parcelles pour donner chaque passage aux racines: c'est tout ce qu'il faut. Plantez ainsi en enterrant le melon jusqu'aux cotylédons: sa reprise est assurée: il végètera fort bien et s'inquiètera peu des débris de la coquille qui ont été plantés avec lui.

F. BONCENNE.

Nous terminerons cet annuaire en recommandant aux lecteurs les divers ouvrages qui composent la *Bibliothèque rurale*. Cette utile collection, instituée par le gouvernement, comprend déjà 43 volumes qui traitent les principales matières agricoles.

Ces ouvrages rédigés avec clarté, écrits pour les hommes de la campagne, fixés à des prix très-minimes devraient se trouver entre les mains de tous les cultivateurs.

La place nous manque pour donner un compte-rendu détaillé des divers traités dont il s'agit, nous nous bornerons à annoncer que le catalogue de la *Bibliothèque rurale* se délivre gratuitement chez l'éditeur Émile Tarlier, à Bruxelles, rue de la Montagne, n° 51.

TABLE DES MATIÈRES.

	Pages.
<i>Calendrier avec l'indication des travaux de chaque mois.</i>	5
<i>Indication des pronostics les plus sûrs</i>	17
Organisation agricole.	
<i>Ministre ayant l'agriculture dans ses attributions.</i>	20
<i>Division de l'agriculture au ministère de l'intérieur.</i>	ib.
<i>Service des irrigations en Campine.</i>	21
<i>Service du drainage.</i>	22
<i>Inspection de l'agriculture, des chemins vicinaux; inspection du service sanitaire civil et vétérinaire.</i>	ib.
<i>Haras de l'État.</i>	25
<i>Comités et agents de boisement.</i>	24
<i>Districts agricoles.</i>	25
<i>Conseil supérieur d'agriculture.</i>	30
<i>Commissions provinciales d'agriculture.</i>	31
<i>Comices agricoles ou Sociétés agréées pour en tenir lieu.</i>	53
<i>Médecins vétérinaires de l'État.</i>	45
Enseignement agricole.	
<i>École d'agriculture de Thourout.</i>	50
<i>Section flamande annexée à l'école de Thourout.</i>	53
<i>École d'horticulture de Gendbrugge, lez-Gand.</i>	54
<i>École de médecine vétérinaire et d'agriculture de l'État.</i>	58
<i>École d'apprentissage pour la fabrication des instruments aratoires, à Haine-Saint-Pierre.</i>	62
Mesures relatives à l'agriculture.	
<i>Amélioration de la race chevaline.</i>	65
<i>Dénrées alimentaires.</i>	72
<i>Substitution du poids au volume pour établir le prix moyen des grains et des autres produits agricoles.</i>	74
<i>Typhus des bêtes à cornes. — Mesures préventives.</i>	77
<i>Loi du 1^{er} octobre 1855 sur les poids et mesures.</i>	79
<i>Tableau des mesures légales.</i>	85
<i>Situation du drainage en Belgique.</i>	92
Statistique agricole.	
<i>Importations et exportations des principaux produits agricoles, denrées alimentaires, chevaux, bestiaux, viandes, pendant l'année 1856.</i>	100
Variétés.	
<i>Instruments aratoires nouveaux. — Ateliers d'apprentissage.</i>	106
<i>Formation des vergers.</i>	135
<i>L'arboriculture fruitière.</i>	145
<i>Éducation des porcs.</i>	150
<i>Le progrès.</i>	193
<i>Importance de la maréchalerie.</i>	194
<i>Scènes au village.</i>	197
<i>La laiterie de madame Elisabeth.</i>	204
<i>Les petits moyens en horticulture.</i>	210