

l'année précédente toutes les pousses latérales, devra être taillée à trois pieds de longueur, pour chaque branche, et couchée en terre comme l'année précédente, (voir grav. 2).

La vigne de troisième année, qui a dû être à fruit, se trouve, à l'automne, dans la position que je vais décrire. Au printemps, on a dû attacher horizontalement, et opposées l'une à l'autre, au bas d'un treillis, les deux branches que l'on a taillées à une longueur de trois pieds, l'automne précédent. Sur ces deux branches horizontales, on a laissé pousser de pied en pied ou à environ cette distance les unes des autres,



2.—Taille de 2ème année.

des branches verticales que l'on a attachées au treillis, et sur lesquelles sont venus les fruits de l'année.—Ces branches doivent être coupées à un ou deux yeux de la branche horizontale, (voir grav. 3) c'est-à-dire tout près de la branche horizontale. Mais on pourra couper à un pied de hauteur les deux dernières branches afin qu'elles allongent d'autant les deux branches horizontales, et on doit ensuite couvrir et couvrir la vigne, tel qu'indiqué plus haut. Une autre manière de pratiquer la taille de troisième année consiste à ne tailler qu'une seule sur deux, des branches verticales, et à laisser les autres sur la branche horizontale, (voir grav. 4), après

les avoir raccourci à quatre pieds de hauteur environ. La taille de quatrième année est la même que celle de la troisième si on a coupé l'automne précédent toutes les branches verticales. Si, au contraire, on a laissé sur la branche horizontale une branche sur deux, on enlève, le quatrième automne, les branches ainsi laissées, et qui ont produit les branches à fruit de la quatrième année, ne laissant pour



3.—Taille de 3ème année, 1ère méthode.

l'année suivante que celles qui n'ont pas fructifié, et qui devront donner des branches à fruit.

La taille des années subséquentes est la même que celle indiquée pour la quatrième année. Mais ordinairement on ne laisse que cinq pieds de longueur aux branches horizontales des vignes.

Il ne faut pas oublier que le but principal de la taille de la vigne est de lui faire produire du bois nouveau, qui est le seul sur lequel vient le fruit. On doit donc tendre à faire produire à la vigne le plus de bois nouveau possible pourvu qu'elle ait la force de le mûrir, ce que l'on obtient par le pincement bien entendu en été.

Ces quelques principes rapidement énoncés devront suffire pour guider ceux qui n'auraient pas encore d'expérience dans la culture de la vigne. J. C. C.

ÉCOLE D'AGRICULTURE DE L'ASSOMPTION-ENSEIGNEMENT GRATUIT théorique et pratique, \$6.00 par mois donnés aux élèves boursiers par le Conseil d'Agric. lute. Cours de 2 ans, comprenant géométrie, arithmétique, orthographe, agriculture dans toutes ses parties, art vétérinaire, droit rural, etc. Pratique 8 hrs. Héct. 4 hrs. l'hiver. Vacances en janvier et février. Conditions d'admission—Application par écrit au Directeur de l'École, être âgé d'au moins 15 ans, bien constitué, muni d'un certificat de moralité par le curé ou le maire de la paroisse de l'applicant, savoir lire, écrire et chiffrer. Les écoles d'agriculture sont plus avancées sous tous les rapports pour les jeunes gens qui se destinent à l'agriculture.
JOS. GAUBERT, Propr. Directeur
J. G. N. MARSAN, Secr. M. C. A.
Professeur-Gérant.

COLLEGE VÉTÉRINAIRE DE MONTREAL. Département Français, Fondé en 1866, par le Conseil d'Agriculture de la Province de Québec.—Allié à la Faculté médicale du Collège Victoria. Le cours comprend la Botanique, la Chimie, la Physiologie, la Matière Médicaine, l'Anatomie, la médecine Vétérinaire et la Chirurgie. Il est de trois sessions, de six mois chacune. Les lectures commencent le 2nd jour d'octobre et elles continuent jusqu'à la fin de mars. Le Conseil d'Agriculture offre vingt bourses gratuites, dont 7 pour le département Anglais, et 13 pour le département Français; celles-ci sont pour les jeunes gens de la Province de Québec seulement. Les candidats doivent être recommandés par la Société d'Agriculture de leur comté et passer l'examen de matriculation. Des prospectus donnant tous les renseignements nécessaires aux candidats seront envoyés gratuitement à ceux qui en feront la demande au Principal.

D. McEACHRAN F. R. C. V. S.
No. 6 Union Avenue.

COMPAGNIE CANADIENNE DE CONSERVES alimentaires. Usines et Bureaux 30 rue Henderson, Palais Québec. Conserves de viande, poisson, légumes et fruits—Vente, en gros seulement—Premier Prix et diplôme d'honneur à l'Exposition Provinciale de Québec 1877—Trois premiers prix, deux médailles et un diplôme d'honneur à la grande Exposition de la Puissance, Ottawa 1879.

G. M. COSSITT & BRO., CONSTRUCTEURS des meilleures FACINESSES et MOISSONNEUSES DISTRICTS. Essayez-les. Voir notre catalogue illustré envoyé gratuitement. R. L. LATIMER, Bureau de M. M. Cossitt, 81 Rue McGill, Montréal.

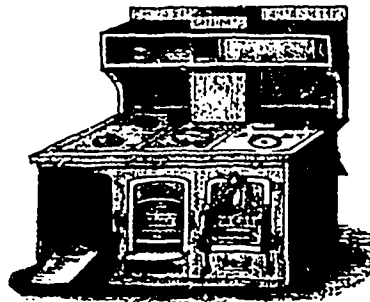
BETAIL AYRSHIRE.

TAUREAUX, VACHES ET GENISSES.

Tous aux livres de généalogie du Canada et des États-Unis.

Offerts à bon marché, par

JOHN L. GIBB,
Compton, P. Q.



FOURNEAUX ÉCONOMIQUES FRANÇAIS

Ces poêles sont les plus commodes pour la cuisine; ils réunissent à l'économie du combustible, une grande durée et une efficacité complète. Ils sont en tous points parfaits. Nous les construisons de manière à chauffer par l'eau chaude tous les appartements d'une grande maison en même temps qu'ils suffisent à tous les besoins de la cuisine. Nos fourneaux sont en opération à Montréal, au St. Lawrence Hall, à l'hôtel Ottawa, aux couvents d'Hotel de la Bon Pasteur et de St. Brigitte, à Varennes chez M. Ed. Barnard, Directeur de l'agriculture et chez des centaines d'autres personnes qui, toutes, nous ont donné les plus hautes recommandations.—Pour renseignements plus amples s'adresser à MM. BURNS & GORMLEY, 675 rue Craig, Montréal.

LE SOUSSIGNÉ DESIRE SE PROCURER DES Bœufs de race améliorée, et des Cochons mâles de race WHITE-CHESTER.

St-Maurice, AIMÉ LEVASSEUR.
Comté de Champlain.

PLATRE RECENTMENT MOULU

toujours en magasin

et provenant du meilleur plâtre du Cap Breton.

S'adresser à

MM. LYMAN, CLARE & CIE.

332 à 386, Rue St. Paul, Montréal.

A VENDRE.—BETAIL AYRSHIRE, COCHONS Berkshires, races pures,

S'adresser à **MR. LOUIS BEAUBIEN,**
16, Rue St. Jacques, Montréal.

ÉTABLIS EN 1839 — MM. FROST & WOOD Smith's Falls, Ont. Fabricants de Fauchuses et de Moissonneuses. Râteaux à cheval, Chartrés en acier, Bouleverseurs, rouleaux, etc., etc. Pour les détails, s'adresser à

LARMONTH & FILS,
33 rue du Collège, Montréal.

Le Journal d'Agriculture Illustré.—The Illustrated Journal of Agriculture. Tout souscripteur à une société de comté, d'agriculture ou d'horticulture, a droit gratuitement au Journal d'Agriculture, soit en anglais, soit en français, selon le cas. Ces publications sont entièrement distinctes; elles sont toutes deux sous le contrôle du Département de l'agriculture et des travaux publics, de cette province. L'ABONNEMENT à chaque journal, pour toutes autres personnes, est d'Une Piastre, par année. La distribution gratuite du journal est maintenant de 20,000 copies. On ne saurait donc annoncer plus avantageusement que dans les colonnes du Journal d'Agriculture tout ce qui intéresse les personnes qui habitent la campagne.

ANNONCES.—Par insertion: 20 mots \$1, et 6 cents par mot additionnel. 10 lignes et plus, 30 cents par ligne.

25 o/o d'escompte pour les annonces à l'année. Les abonnements et les annonces sont INVARIABLEMENT PAYABLES D'AVANCE.

S'adresser à **ED. A. BARNARD,**
DIRECTEUR DE L'AGRICULTURE,
10 Rue St. Vincent, Montréal.

AUX SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE et au public en général L'imprimeur du Journal d'Agriculture se charge de toutes espèces d'impressions, de reliures et de gravures sur bois, aux conditions les plus favorables.—E. SÉNÉCAL, 10 Rue St. Vincent, Montréal