

pas le terrain directement pour la culture de l'orge, mais on aura toujours soin de la semer sur une terre qui n'ait pas été épuisée par les récoltes précédentes. Les engrais d'étable trop abondants, la disposeraient à acquérir, avant de monter en épis, une trop grande vigueur de végétation et nuirait à son produit en grain.

ÉPOQUES ET MODES DE SEMIS.

En Suède et en Laponie, l'orge est semée en préférence à tout autre grain, à cause de la rapidité de sa végétation, qui s'accomplit là ordinairement en moins de huit semaines.

Dans les parties méridionales de l'Europe, on la sème presque toujours l'automne. En Espagne et en Sicile, il n'est pas rare d'obtenir deux récoltes d'orge sur le même champ qu'on enseme une première fois en automne, de manière que la maturité arrive en mai, et aussitôt après que les gerbes sont enlevées, pour moissonner de bonne heure en automne.

Ici on sème avec avantage l'orge depuis le premier de mai jusqu'au quinze de juin, et les derniers semis réussissent bien, surtout s'ils sont faits sur un terrain frais.

La quantité moyenne d'orge qu'on peut répandre sur un arpent de terre varie suivant la qualité du terrain et le choix de l'espèce. Mais généralement on peut semer de deux minots à deux minots et demi par arpent.

Toutes les orges du printemps aiment à être recouvertes un peu profondément, par conséquent il faut tâcher de donner à la herse la plus grande entree possible.

Il est à peine besoin de dire que pour cette plante, comme pour toute autre, il est nécessaire de choisir un grain de bonne qualité, net et bien nourri. Il est aussi prudent de la chauler pour éviter l'orge noire. Cette précaution qui ne présente aucun inconvénient, peut être souvent utile.

DE LA QUANTITÉ DES PRODUITS.

La plupart des variétés d'orge pèsent moins, à volume égal, que le seigle, et à plus forte raison que le blé, quoique la disproportion ne soit pas toujours la même. La grosse orge nue à deux rangs fait seule exception à cette règle.

Mais si, sous le rapport du poids, comme sous beaucoup d'autres, l'orge le cède au blé, généralement elle l'emporte du moins sous celui de la production.

De l'Avoine.

Cette céréale sert beaucoup moins fréquemment qu'aucune des précédentes à la nourriture de l'homme. Ses grains rendent peu de farine et le pain qu'on en obtient est noir, pesant, amer et d'une saveur désagréable. Mais en retour, elle sert à faire d'excellents bouillis pour les personnes dont la poitrine est faible. Le gruau d'avoine est aussi utile en quelques endroits comme aliment. On extrait de l'eau de vie du grain de cette plante. Sa paille est un excellent fourrage pour les vaches, quoiqu'on nourrisse des préjugés contre cet aliment en quelques lieux.

Quant à son grain, les chevaux auxquels on veut donner de l'ardeur, les moutons qu'on engraisse, les brebis nourrices dont on veut augmenter le lait, les oiseaux de basse-cour dont on

cherche à accélérer la ponte, au printemps, se trouvent très-bien d'en manger. Les balles d'avoine ont bien aussi leur utilité quand on sait en tirer parti.

ESPÈCES ET VARIÉTÉS.

L'avoine commune a un grain allongé, lisse et de couleur variable. Cette espèce, comme son nom l'indique, est la plus généralement cultivée. Elle a donné naissance à diverses races d'un mérite reconnu, mais dont il est difficile de déterminer la valeur relative, vu que l'abondance et la qualité de leurs produits sont étroitement dépendantes de circonstances de climat et de terrain peu appréciables autrement que par des essais locaux. Nous indiquerons seulement les principales de ces variétés.

L'avoine d'automne se distingue de la précédente plutôt par sa rusticité plus grande que par ses caractères extérieurs. Cependant elle en diffère assez sensiblement par la couleur de ses balles rayées de gris-brun. Sa maturité est précoce, sa paille fort abondante, et ses grains à la fois plus nombreux et plus pesants sont de meilleure qualité que ceux de l'avoine commune. Malheureusement, elle est d'une réussite fort incertaine dans un grand nombre de localités et surtout dans les pays froids. Nous doutons fort qu'elle puisse réussir en Canada.

L'avoine noire est une des variétés les plus productives dans les bons terrains ; son grain noir, comme son nom l'indique, court, mais rempli, est de très-bonne qualité.

HISTOIRE DE LA QUINZAINE.

La session approche rapidement et dans notre prochain numéro nous pourrions faire connaître à nos lecteurs les questions qui doivent occuper l'intelligence et l'activité de nos mandataires.

Les élections au Nouveau-Brunswick sont commencées depuis quelques jours, et elles doivent toutes être terminées vers le quinzième jour du mois de juin. Les partisans de la confédération paraissent sûrs du succès.

Le *Journal des Trois-Rivières* vient d'entrer dans sa seconde année. Cette feuille a parfaitement rempli les promesses de son prospectus. Elle n'a cessé de montrer un zèle digne d'éloges dans la défense des questions religieuses et sociales ; et sans s'occuper du nombre ou de la force de ses adversaires, elle n'a jamais laissé le champ libre aux fauteurs du mensonge et de l'erreur. Aussi que de belles victoires n'a-t-elle pas remportées ! Et combien de fois, ne nous a-t-il pas été donné, en parcourant cette publication, d'admirer le courage, l'habileté et surtout l'amour de la vérité de son rédacteur !

La ville et le district de Trois-Rivières doivent être fiers de leur *Journal* et lui donner tout l'encouragement qu'il mérite.

Nous apprenons par une circulaire que nous a communiqué un ami de la *Gazette*, qu'une " Histoire des Abénakis " par l'abbé J. A. Maurault, curé de Pierreville, est actuellement sous presse. Cet ouvrage, paraît-il, contient des recherches historiques fort précieuses.