

Aux anciens élèves du séminaire des Trois-Rivières.—Après deux mois de recherches minutieuses, il nous reste encore quelques centaines de noms d'anciens élèves dont nous n'avons pas pu nous procurer les adresses. La circulaire d'invitation que nous avons déjà adressée à près de mille intéressés ne pourra donc pas être expédiée aux autres aussitôt que nous l'aurions désiré.

Pour obvier à cet inconvénient nous voulons leur faire savoir immédiatement, par la voie des journaux, que tous sont invités à prendre part à la grande fête qui s'organise pour célébrer les *Noce d'argent* du Séminaire St Joseph. Cette fête s'ouvrira, le *vingt-quatre juin prochain* à 6 $\frac{1}{2}$ hrs de l'après-midi pour se terminer le lendemain soir.

Tous ceux qui sont passés dans cette Maison depuis vingt-cinq ans, grands et petits, jeunes et vieux, riches et pauvres, tous sont conviés avec le même empressement à cette réunion de famille.

La plupart des invités ont déjà répondu à l'appel d'une manière si sympathique et si chaleureuse que nous osons croire maintenant à un succès inespéré. Quelques-uns n'ont pas ou le temps de répondre encore, mais nous sommes certains de l'accueil bienveillant qu'ils ont dû faire à notre pressante invitation.

Nous serons très heureux de recevoir les adresses de ceux qui n'ont pas encore reçu notre circulaire du 28 février dernier. Le programme de la fête sera expédié bientôt à ceux dont nous aurons les adresses.

Venez tous avec assurance: l'espace ne manquera pas, et le cœur, plus grand que l'espace, se dilatera encore s'il le faut pour faire place à tous les convives.

Au revoir, le *vingt-quatre juin prochain*!

Signé, au nom du comité d'organisation intérieure.

J. E. R. CAISSE, Ptre, P. des Et., Secrétaire.

Anniversaire de la patate.—Si les Américains viennent de célébrer le centenaire du coton, nous pourrions fêter bientôt celui de la pomme de terre, et nous croyons qu'il intéresserait beaucoup plus de gens encore. Les riches y prendraient part, et les pauvres reconnaissants envers Parmentier ne sauraient ce jour là faire une trop belle fête.

La pomme de terre est originaire de la Cordillère des Andes. Parmentier eut toutes les peines du monde à faire accepter en France le précieux tubercule.

C'est à Louis XVI que nous devons finalement de n'avoir pas rejeté complètement la pomme de terre. Il concéda la plaine des Sablons à Parmentier pour y établir des cultures importantes.

Ces cultures réussirent, et le 25 août 1785, Parmentier offrit au roi un bouquet de fleurs de pommes de terre. Louis XVI en plaça une à sa boutonnière et félicita hautement Parmentier en face de toute la Cour.

CAUSERIE AGRICOLE

CULTURE DE LA CAROTTE.

Souvent nous avons attiré l'attention de nos lecteurs sur l'importance de cette culture, et nous croyons utile d'en parler à nouveau.

Afin d'amener un plus grand nombre de cultivateurs à se livrer à cette culture, trop restreinte encore, il nous suffit d'en signaler les avantages.

1o. La carotte n'a pas d'ennemis: la mouche, le ver, la rouille, etc., ne l'attaquent jamais. Elle résiste à la sécheresse, et n'est pas tourmentée par la gelée. De fait de bonne heure ou tard, elle convient généralement à notre climat qui lui permet une belle croissance.

2o. La carotte produit beaucoup, c'est une culture sûre et à poids égal elle est plus nourrissante que le navet. Ceux qui en ont fait l'expérience nous disent que les carottes produiront sur un arpent de terre deux fois autant de nourriture que les pommes de terre sur une même étendue de terre, et cela avec une augmentation de dépenses peu considérable pour la culture, et moins d'engrais.

3o. Les carottes sont préférables à tous autres légumes comme aliments pour les animaux. Non seulement elles sont les meilleurs légumes pour les vaches, mais elles valent presque autant que l'avoine pour la nourriture des chevaux, comme l'attestent les traités d'agriculture et les meilleurs cultivateurs qui les cultivent sur une grande échelle.

Ces faits, si on voulait se donner la peine de les vérifier par l'expérience, amèneraient à une culture plus générale de la carotte, car ils feraient une provision de carottes comme ils en font pour le fourrage.

C'est un fait reconnu que les chevaux, même ceux qui sont soumis à de rudes travaux, sont tenus dans un état parfait, lorsqu'on leur donne une nourriture dont la moitié est de l'avoine et l'autre moitié des carottes, ou même lorsqu'elle ne consiste qu'en carottes et en foin. Il n'est pas nécessaire de hacher les carottes, car les chevaux mangent ce légume avec facilité dans l'état où il est au sortir de la terre; seulement il faut avoir la précaution de les bien laver avant de les donner aux chevaux.

Il y a différentes sortes de carottes. La carotte blanche est celle qui pèse davantage, mais elle est probablement la moins nourrissante.

La carotte jaune donne probablement la nourriture la plus abondante, mais elle est quelque peu dure.

La carotte rouge ou écarlate, tout bien considéré, est peut-être la plus profitable, vu qu'elle produit autant que les carottes jaunes, et qu'elle sert également à la nourriture de l'homme et à celle des bestiaux; le débit, pour cette raison, en est plus considérable.

La carotte que les Anglais nomment *early horn* est la meilleure pour la table, parvient de bonne heure à maturité, et contient la plus grande quantité proportionnelle de matière nourrissante; cette dernière est préférable pour les jardins où les rangs peuvent être très rapprochés les uns des autres; mais pour la culture des champs, où les rangs doivent être à une distance d'à peu près dix-huit pouces, pour permettre de bêcher, etc., cette carotte ne convient pas.

Pour la culture des carottes, la terre doit être franche et facile à remuer à une profondeur de dix-huit pouces. Les rangs doivent être à une distance de dix-huit pouces les uns des autres, et dans les rangs, les plants à six pouces de distance entre eux. On doit garantir les carottes des mauvaises herbes et on faire la récolte avant les gelées.

Les carottes croîtront bien sur une terre qui aura reçu de l'engrais par la culture précédente.