

réponse de M. Marsau à M. Lippens. Nous reviendrons bientôt sur ce sujet qui, nous le répétons, intéresse au plus haut point l'agriculture dans cette province.

CÉLERI "CHEMIN."

Monsieur le rédacteur, — En feuilletant votre Journal, que j'ai toujours tant de plaisir à lire, je trouve une note, que j'avais déjà oubliée, concernant le "céleri Chemin," un peu déprécié par votre savant collaborateur, M. J. C. Chapuis, dans le numéro d'avril dernier.

Après avoir dit que cette variété, malgré sa blancheur, est dure, filandreuse tout comme les autres céleris avant l'étiollement, M. Chapuis tire la conclusion suivante :

"Il ne reste donc, en faveur du céleri Chemin, d'autre avantage sur les autres variétés, à notre avis, que celui d'être blanc avant l'étiollement (est-ce là un avantage ?) et d'être plus propre à l'ornementation, que les autres céleris."

Avant d'exposer les titres de mon client à la faveur populaire, je vous dirai, M. le rédacteur, que, vu l'abondance des fruits, salades et légumes de toutes sortes que nous offre l'été, j'ai l'habitude de réserver le céleri, l'endive, le raifort et la chicorée pour l'hiver, les deux premiers aussi pour la fin de l'automne. Or, pour une récolte tardive, le céleri Chemin, qui est bon aussi pour l'été, n'a pas, je crois de supérieur. Pour ma part, j'ai cultivé quatre variétés de céleri, grandes et petites, parmi lesquelles le *Boston Market* qui est cependant recommandée, et je leur préfère la "Plume blanche" ou céleri Chemin.

En effet, dans un essai loyal, M. votre collaborateur reconnaîtra que la variété Chemin 1. croît avec une vigueur exceptionnelle, et atteint des proportions rarement égalées; 2. que les tiges extérieures et filandreuses ôtées et utilisées pour les potages, il reste encore de matière succulente une partie plus considérable que dans les variétés naines et communes; 3. qu'il n'est pas sujet à la rouille comme le *Marché de Boston*, et qu'il est facile à préparer pour la table vu que la disposition des feuilles, serrées et enchevêtrées comme des plumes, empêche la terre de pénétrer dans le cœur et les tiges; laquelle disposition en rend le bimage facile pour n'importe quelle main inexpérimentée; 4. que vu sa rusticité, il se conserve très bien dans les caves à légumes: nous en avons mangé à Pâques qui a été trouvé excellent par les connaisseurs.

En résumé, cette variété est facile à cultiver, se conserve facilement, donne un rendement supérieur aux variétés ordinaires, et enfin son apparence superbe pour l'ornementation des plats est plus prisée par les ménagères que par votre ami M. J. C. Chapuis. — Voilà, en somme, M. le rédacteur, ce que j'avais à dire pour la défense du céleri Chemin: à qui vous rendrez justice en publiant ces lignes.

Votre tout dévoué,

AMATEUR.

N B—Les revers que j'ai essayés dans la conservation du céleri m'ont fait acquiescer à l'expérience qui pourtant peut être bénéficière à vos lecteurs. Je déposais mon céleri tel qu'arrivé dans des rigoles creusées dans le sable de la cave, et malgré mes soins, les grandes feuilles vertes privées de lumière, d'humidité, ou endommagées par le froid, séchaient bientôt ou tombaient en décomposition. Maintenant, je débarrasse la plante de toutes les tiges meurtries et enlève la partie verte à la hauteur du cœur, sans cependant endommager celui-ci. Cette méthode m'a parfaitement réussi.

Réponse à M. le maire d'Agen.

Dans le numéro du mois d'août dernier nous avons publié une lettre de M. Durand, maire d'Agen, France, nous posant plusieurs questions relatives aux prix des produits agricoles du pays, aux taux des salaires sur la ferme, etc., etc., avec prière de répondre en évaluant en francs, dollars, kilogrammes, livres anglaises, litres français, de manière à ce que nos réponses soient bien comprises en France, où les poids et les mesures diffèrent des nôtres.

Nous avons donné, en publiant cette lettre, quelques réponses à la hâte seulement, vu qu'elle nous est arrivée au moment où nous mettions sous presse notre numéro du mois

d'août. Nous donnons aujourd'hui des réponses plus complètes espérant qu'elles seront satisfaisantes pour notre correspondant.

Prix moyen du blé à New-York et à Montréal—\$1.00 le minot ou 5 francs pour 0 363 hectolitres.

Prix moyen de l'avoine à New-York et à Montréal—1 centin par livre, 5 centimes le $\frac{1}{4}$ kilogramme, 36 centins le minot, 1 franc 50 centimes pour 0 363 hectolitres.

Prix des bestiaux, poids vif—4 à 5 centins la livre anglaise, 20 à 25 centimes le $\frac{1}{4}$ kilogramme.

Prix du pain—16 à 18 centins pour 6 livres anglaises, 80 à 98 centimes pour $\frac{1}{4}$ kilogramme.

Prix de la viande de boucherie—5 à 12 centins la livre anglaise, 25 à 60 centimes le $\frac{1}{4}$ kilogramme.

Prix du beurre—12 à 25 centins la livre anglaise, suivant le choix 60 centimes à un franc 25 centimes le $\frac{1}{4}$ kilogramme.

Prix des salures—\$120 à \$160, 600 à 800 francs par année, avec le logement et la nourriture.

Nombre d'heures de travail imposées aux travailleurs agricoles—12 heures, de 5 heures A. M. à 7 heures P. M. ordinairement.

Valeur de 1 arpent en mètres carrés—180 pieds français de côté: 3333 mètres carrés, à peu près le $\frac{1}{4}$ d'un hectare, pour être plus juste 0 3419 hectare.

Rendement de 1 arpent en blé—8 à 25 minots, 2,908 à 9 085 hectolitres par 0.3419 hectare.

Rendement de 1 arpent en avoine—15 à 50 minots, 5 451 à 18 174 hectolitres par 0.3419 hectare.

J. C. CHAPUIS.

Céleri, laitue, scorsonère, raves.

Un horticulteur de nos amis nous pose les questions suivantes :

Avez-vous cultivé le céleri blanc ou céleri chemin dont vous avez déjà parlé dans le Journal et que vaut-il ? (1)

D'après votre expérience, quelle est la laitue qui monte le moins vite à graine ? (2)

Y a-t-il entre le salsifis et le scorsonère une différence assez notable pour faire préférer l'un à l'autre ? (3)

Il m'est presque impossible d'avoir des raves ou radis qui ne deviennent pas cordés ou creux du moment qu'ils commencent à grossir. Connaissez-vous une variété qui soit moins sujette que d'autres à ces deux défauts ? (4)

RÉPONSES.—(1) Lorsque j'ai écrit sur le céleri chemin l'article auquel notre correspondant fait allusion, je n'avais pas encore cultivé cette variété, mais j'avais eu occasion d'en manger et de voir comment on le cultive sans le mettre dans des tranchées. Depuis, je l'ai cultivé, et je n'ai rien à retrancher à mon article. De plus, j'ajouterai ce qui suit :

Aujourd'hui, (8 septembre) je viens de donner un rechaussage à mon céleri et j'ai constaté que mon céleri *chemin* n'a que 9 pouces de haut, tandis que mon céleri *nain incomparable de Turner* a 16 pouces. Les plants des deux variétés ont le même âge, sont plantés dans le même sillon et ont eu le même soin. Le *chemin* est chétif, court, à peine blanchissant du bout des feuilles, et fait pitié à voir; l'autre, le *Turner*, est fort et aussi beau que du céleri peut l'être à cette saison-ci. Pour moi, bien que je sois disposé à donner une autre chance d'essai au céleri chemin, je suis bien près de conclure qu'il ne vaut pas grand chose comparé aux variétés vertes et roses avec lesquelles j'ai toujours magnifiquement réussi.

Depuis que ces lignes sont écrites, un correspondant du Journal dans une lettre que nous publions dans le présent numéro fait part à nos lecteurs de son expérience et les résultats qu'il a obtenus sont tout différents des nôtres. Conclusion à tirer : Il faudra d'autres essais pour voir quel est le véritable mérite du céleri Chemin.

(2) Je puis recommander, après trois ans d'essai, la laitue *Nellis Perpetual*, comme celle qui est la plus lente à monter à graine. De fait, en trois ans, pas un seul pied n'a porté