culture et déjà plusieurs colléges ont été créés dans les différents états. Pour assurer des revenus permanents à ces institutions, un projet de loi est aujourd'hui devant le congrès pour octroyer à chaque état des étendues considérables de terres publiques dans le but seul de disséminer l'enseignement agricole. Dans l'état de New York la construction du collége seul a coutée $50,000 et dans les autres états les dépenses se font sur le même pied. C'est l'émancipation des populations rurales pour l'enseignement agricole. Voilà ce qu'ont fait nos voisins. Retarderons-nous encore à doter notre pays de l'élément de progrès le plus puissant?

Déjà le principe est reconnu par notre gouvernement qui subventionne aujourd'hui des fermes modèles, dont l'inéfficacité s'explique par les faibles moyens mis à leur disposition. Les demi mesures n'amènent jamais de résultats satisfaisants. Si nos campagnes constituent les neuf dixièmes de la population totale, si elles paient les revenus du trésor dans la même proportion, si ses intérêts sont représentés dans l'assemblée législative par les quatre cinquièmes de ses membres, comment se fait-il que le gouvernement ne trouve que quelques malheureux dollars a octroyer à l'enseignement agricole, dont la necessité est si évidente? Qu'est-ce-donc que $1,000 votés annuellement à l'enseignement d'1,000,000 d'agriculteurs? C'est une insulte jetée à la figure des représentants de nos districts ruraux, et nous n'admirons pas la force d'âme qui leur permet de la supporter.

LE JARDIN DE LA FERME.

CONSIDERATIONS SUR LES PORTE-GRAINES.

A la dernière séance de la Chambre d'Agriculture le Major Campbell présenta aux membres deux échantillons magnifiques de graines de betteraves et de carottes, cultivées par M. Isaac Gadbois, agriculteur de St. Hilaire. Ce monsieur a récolté l'année dernière 60 lbs. de graines de betteraves et 40 lbs. de graines de carottes. C'est un beau résultat. Aujourd'hui ces graines sont presqu'exclusivement importées et il est très à désirer que nos agriculteurs nous pourvoient de graines indigènes, offrant toujours de meilleures garanties de qualité. Nous donnons quelques détails sur la culture des portegraines, pour aider nos cultivateurs dans leurs essais.

Si les croisements sont une cause incessante de dégénérescence pour les légumes de nos jardins, le choix des porte-graines aura toujours aussi une grande influence sur la qualité des semences, et par suite sur la belle venue des plantes qui doivent en provenir. Quand vous voulez de beaux poulets, vous avez soin de choisir un coq bien fait, bien franc d'espèce, et de prendre les œufs de vos plus belles poules. Pour obtenir de beaux et bons légumes, il faudra de même faire choix des types les plus parfaits quant à la forme, quant à la vigueur, quant aux qualités spéciales que vous voulez perpétuer. S'agit-il, par exemple, de plantes-racines? attachez-vous à la forme, et non au volume, à moins que vous ne puissiez trouver les deux avantages réunis. Rejetez toujours les sujets bifurqués, contournés, chargés de radicelles: ainsi, des carottes fourchues, des betteraves tortues, des navets coriaces et mal faits ne produiront jamais de bonnes graines. Il en sera de même des salsifis, des céleris-raves, des rutabagas, des turneps, etc. Ce n'est pas tout. Il faut se reporter encore aux caractères distinctifs des espèces ou des variétés que vous voulez reproduire. Ne prenez pas, pour obtenir des carottes courtes de Hollande, celles qui se sont allongées et dont l'extremité inférieure se termine en fuseau. Pour les carottes d'Altringham, au contraire, choisissez les plus longues et les plus effilées. Le navet noir passera facilement au blanc, si vous réservez pour porte-graines ceux qui déja tirent sur le gris. Les betteraves comestibles, dont la chair doit être d'un rouge foncé, pâliront et perdront leur qualité si vous plantez, pour avoir de la graine, des sujets déja pâles et décolorés. Enfin, les betteraves globes deviendront infailliblement des betteraves longues si vous ne choisissez avec soin les plus rondes et les plus trapues.

Passons aux légumes dont on mange les feuilles. C'est avec beaucoup de peines et de soins qu'on a obtenu ces belles chicorées frisées, ces laitues pommées comme des choux, ces scaroles au cœur si blanc et si tendre, c'est ausi en conservant pour monter à graines des sujets irréprochables que vous parviendrez à perpétuer leurs qualités et leurs caractères. Défiez-vous des plantes trop vigoureuses: elles montent plus facilement, donnent une plus grande quantité de semence, mais c'est presque toujours aux dépens de la qualité. La chicorée qui s'étale, dont les premières feuilles sont larges et peu découpées, n'est pas la meilleure. Il faut préférer les pieds de grosseur moyenne, bien touffus et finement découpés Une laitue aux feuilles amples, d'un vert intense, à pomme très-volumineuse, mais