

notre docilité, et vous verrez qu'elle ne fera pas défaut ; car dans quelques semaines nos champs seront couverts de meulons.

Encore la "Revue Agricole."

De puis la publication de notre dernier numéro nous avons reçu une *correspondance* signée "Jos. Perrault, élève diplômé de Grignon." La forme et le ton, de cet écrit ne nous permettent pas de le publier. M. Perrault peut garder pour la *Revue* ses colères et ses intempérances de langage. Tout ce qu'il peut exiger de la *Gazette* est une réponse nette et claire à ce qu'il lui reproche ; nous allons le satisfaire :

M. Perrault dit que "si M. Pilote n'enseigne pas l'agriculture dans le collège même de Ste. Anne, il n'a pas le droit de prendre part aux délibérations de la Chambre d'Agriculture."

La loi veut que tous les professeurs d'agriculture dans les collèges incorporés, universités et autres établissements d'éducation publique, soient membres d'office de la Chambre d'Agriculture.—Stat. Ref. p. 397.

L'Ecole d'Agriculture de Ste. Anne a été fondée par le collège de cette paroisse, elle est sous sa direction immédiate ; M. Perrault ne l'ignore pas. Maintenant que la corporation fasse enseigner l'agriculture dans les murs même du collège ou dans une maison du village, construite par elle pour cet objet, quelle différence cela fait-il, quant au droit de tous ceux qui prennent part à cet enseignement ? De plus, l'école de Ste. Anne est reconnue par le Gouvernement, qui la subventionne, et par la Chambre, qui l'honore de son patronage. Quoique fréquentée par un nombre d'élèves comparativement petit, elle n'en est pas moins un établissement d'éducation publique, ayant droit par conséquent d'envoyer ses professeurs aux assemblées de la Chambre d'Agriculture. Voilà tout ce que nous avons besoin de constater pour prouver que M. Pilote peut assister aux assemblées de la Chambre et y voter, malgré qu'il n'enseigne pas l'agriculture dans le collège même.

M. Perrault devrait garder pour lui les scrupules qu'il voudrait inspirer aux autres ; car de quel droit a-t-il siégé lui-même à la Chambre après y avoir perdu sa place de secrétaire par une résignation forcée ? En quel collège incorporé a-t-il enseigné l'agriculture ? où a-t-il jamais tenu une école régulière ? L'Ecole de Varennes a-t-elle jamais existé en dehors de son prospectus ? Aussi la Chambre, après mûre réflexion, a-t-elle décidé que tous les titres de M. Perrault ne lui donnaient pas le droit d'assister à ses assemblées.

M. Perrault paraît attacher une grande importance à ce titre de *diplômé de Grignon*. Il le met partout. Pour que ce diplôme eût toute la valeur qu'il lui attribue, il devrait au moins le faire contresigner par les citoyens de Varennes, et par tous ceux qui ont visité la *Ferme-essai* où il a dépensé tant d'argent, et surtout de réputation agricole.

M. Perrault parle de *mauvaise foi*, de *grande responsabilité*, de *maladresse* à la charge du rédacteur de la *Gazette*, qui, au fond, n'a rien à voir avec toutes ces politesses du journaliste *fourvoyé*. Mais ce qui surpasse

toute idée de convenance, de logique et de justice, c'est que M. Perrault croit devoir dire toutes ces belles choses au nom de la *Chambre d'Agriculture*, comme organe officiel de cette institution, et, ce qui est plus écrasant pour ses adversaires, comme *diplômé de l'Ecole de Grignon*.—Est-ce là, M. Perrault, de la bonne foi ? Quand donc la Chambre vous a-t-elle chargé de nuire à d'autres publications agricoles que la vôtre ? et surtout à la *Gazette des Campagnes* ? Quand vous a-t-elle également chargé d'attirer la malveillance sur l'Ecole d'Agriculture de Ste. Anne. Faites le bien, monsieur, tant que vous le pourrez dans votre domaine, mais laissez aux autres le même plaisir ou le même devoir. Surtout, pour leur chercher noise, n'allez point usurper le nom et l'autorité de la Chambre d'Agriculture, pas plus que l'influence inutile de vos titres scientifiques, assez compromis par vos essais en tout genre.

Mais nous sommes sûr que la Chambre ne vous a nullement autorisé dans la campagne que vous avez entreprise contre tout ce qui se fait à Ste. Anne. Voudriez-vous en venir à recevoir encore de la part de la Chambre d'Agriculture quelque désaveu public tel que vous en avez été l'objet déjà en 1858 ?

RECETTES AGRICOLES.

Moyen d'empêcher que la "patate" ne s'empare de la tige du chou et ne la fasse périr.

Il arrive fréquemment que des choux ayant la plus belle apparence sont tout-à coup arrêtés dans leur croissance, se flétrissent et périssent. Si on les arrache pour connaître la cause de leur ruine, on aperçoit entre la tige et les racines une excroissance considérable qu'on nomme *patate*. Cette *patate*, causée par la présence d'un ou de plusieurs vers, intercepte les substances que les racines tirent de la terre, les empêche de monter dans la tige et d'arriver aux feuilles, et celles-ci privées de leur nourriture périssent. On a vu des champs entiers, après avoir donné les plus belles espérances, dépouillés entièrement de ce qui faisait leur richesse. La grandeur du mal a fait chercher les moyens de le combattre et a fait découvrir le suivant : Lorsque le temps de planter les choux est arrivé et que vos fosses sont faites, mettez au fond de chacune d'elles une cuillerée à soupe de chaux éteinte et une égale quantité de charbon de terre pulvérisé, ensuite lorsque vous mettez le chou dans sa fosse mêlez la terre aux substances qui y sont déposées. De cette manière quand les vers arriveront, ils trouveront la place si bien défendue et d'un abord si redoutable pour eux, qu'ils s'enfuiront et vos choux demeureront sains et saufs.

Moyen de bien conserver les pommes et leur donner le goût d'ananas.

Quand vos pommes sont cueillies, choisissez les plus grosses et les plus belles, essuyez-les avec un linge blanc et laissez-les encore sécher pendant quelques heures. Quand les pommes sont ainsi préparées, mettez-les dans une boîte de sapin, de la manière suivante : Prenez de la fleur de sureau bien séchée à l'ombre, mettez-en un lit de deux poüces d'épaisseur au fond de la boîte, ensuite couvrez ce lit d'un rang de pommes, sur ces pommes mettez encore un lit de fleur de sureau, mais plus mince que le premier, puis encore un rang de pommes et ainsi jusqu'à ce que la boîte soit complètement remplie, de manière que le tout se termine par une couche de sureau. Après ce travail fermez la boîte avec soin et collez du papier sur toutes les fentes.

Si cette opération a été bien faite, et qu'il ne reste aucun vide entre les pommes, elles se conserveront parfaitement, même jusqu'à la fin de l'été.