

MÉTHODE.—Version latine : Téléphore Roy, Joseph Moreau ;  
—Composition française : Edouard Barnier ;—Toutes les matières  
réunies : Téléphore Roy (4 fois), Ouséimo Thibault.

#### COURS COMMERCIAL.

QUATRIÈME.—Français : Georges Lamontagne (5 fois),  
Georges Lizotte ;—Anglais : Georges Cloutier (2 fois), Georges  
Lizotte, Georges Lamontagne.

TROISIÈME.—Français : Auguste Goy (2 fois), Louis Des-  
chênes, David Pellerin (2 fois), Victor Vézina ;—Anglais : Paul  
Downey (2 fois) ;—Arithmétique : David Pellerin (3 fois).

DEUXIÈME.—Français : Eudore Roy (2 fois), Lnd. Lévesque,  
Octave Lebrun (2 fois), Luc Castonguay ;—Anglais : Eudore  
Roy (3 fois) ;—Arithmétique : Cir. Painchand, David Francour.

PREMIÈRE.—Français : Armand Proulx (5 fois) ;—Anglais :  
Wm Johnsen (2 fois) ;—Arithmétique : Wm. Johnsen, Pan-  
loun Lallemand, Alfred Casgrain.

#### Bibliothèque agricole

Depuis quelques années un grand nombre de traités sur l'agriculture et l'horticulture ont été publiés par nos agronomes et nos horticulteurs canadiens ; par ce moyen les cultivateurs sont à même de trouver dans ces différentes publications des renseignements importants, des conseils utiles pour réussir quelquefois beaucoup mieux dans les travaux et les améliorations agricoles qu'ils entreprennent. Lorsque le cultivateur ne possède pas au moins les principes élémentaires de l'agriculture, il ne fait que de la mauvaise pratique ; il conserve les vices préjugés, il reste dans la routine, il ne profite pas des faits sanctionnés par une longue expérience, et n'évite pas les déceptions qui sont la conséquence des essais tentés sans discernement.

Maheureusement on ne lit pas assez ces livres publiés exclusivement dans le but d'intéresser les cultivateurs ; on est trop insouciant à l'égard des journaux d'agriculture. On ne veut pas s'entourer de ces livres et de ces journaux qui dans d'autres pays sont quelquefois le progrès et presque toujours le succès.

Il ne faut certainement pas ajouter une foi aveugle à tout ce qui y est écrit ; cependant on rencontre souvent dans ces livres et ces journaux des idées saines et logiques, des principes certains, des résultats positifs. Croyez-nous, consultez les écrits consciencieux, et vous verrez chaque année vos assolements améliorés, votre outillage se perfectionner, vos engrais faits avec soin ; vous verrez enfin votre ferme prospérer tous les ans davantage, et vous donner des produits plus abondants.

#### Ameublissement du sol par le hersage.

Il est de la plus haute importance que le sol soit toujours bien ameubli afin qu'il puisse être facilement pénétré par l'air et les gaz. On ne doit donc négliger, pendant qu'il est ensoufflé, rien de ce qui peut contribuer à lui conserver cet ameublissement et même à l'augmenter. On y parvient au moyen de *hersages* et des *binages*.

Pour herser les céréales, il faut choisir le moment où la terre est bien sèche et se réduit en poussière à la moindre pression. Si elle était trop dure, la herse ne la pénétrerait pas ; si elle était trop humide, la herse l'entraînerait et les jeunes plantes seraient bouleversées. D'ailleurs, lorsqu'arriverait plus tard la sécheresse, cette terre, ainsi remuée, formerait des croûtes qui s'opposeraient à l'introduction de l'air dans la terre.

Lorsqu'on veut herser une terre dont la sécheresse a durci la surface, il faut avoir le soin d'y passer préalablement le rouleau, afin de la briser et d'empêcher qu'elle ne s'enlève par mottes.

Pour les terres calcaires, qui se dessèchent vite, il faut savoir saisir l'instant, presque toujours de courte durée, où le hersage peut être pratiqué avec fruit. On a toujours plus de temps pour les terres argileuses.

Les céréales ainsi hersées, et dont les pieds sont bien chaussés, sont plus disposées à taller.

On aurait tort de craindre que le hersage ne détruisit un trop grand nombre de plantes. Sans doute il pourrait produire ce résultat sur les champs de plantes sarclées telles que les betteraves, les carottes, les navets, etc., si on pratiquait cette opération lorsque ces plantes ont déjà pris un certain développement, mais il n'en est pas le même lorsqu'elles sont très-jeunes encore. La Providence y a d'ailleurs pourvu en faisant toujours arriver vers les parties lésées une plus grande quantité de sève qui répare le mal que les plantes pourraient avoir éprouvé.

Cependant on doit, par prudence, employer, pour les récoltes sarclées, une herse dont les dents soient perpendiculaires au sol.

#### Bibliographie.

*Les Merveilles de Saint-Anne d'Auray par Monseigneur de Ségur.*  
— Un volume in-18 de 150 pages. Prix : 12 cents, franco par la poste.—En vente à la Librairie de J. B. Rolland & Fils, Montréal : 12 & 14 rue St-Vincent.

« Que je sois heureux si la lecture de ces pages, si le récit incontestable de tant de faveurs et de miracles opérés par sa piété et sa puissance pouvaient attirer à SAINTE-ANNE et à son sanctuaire d'autres fidèles que les Bretons et les infirmes à ce culte, à cet amour de SAINTE-ANNE si cher au cœur de la SAINTE VIERGE IMMACULÉE, et si fécond en grâces, en faveurs surnaturelles et en bénédictions de tout genre! »  
— Préface de l'auteur.

#### Choses et autres.

— Il nous fait plaisir d'apprendre que la fromagerie de St-Roch des Anlaines, sous la direction de M. Gendron, est en active opération. Les cultivateurs qui ont promis leur coopération pour assurer le succès de cette industrie dans leur localité, remplissent à la lettre leurs obligations, et l'on espère y fabriquer une plus grande quantité de fromage qu'on ne l'avait d'abord prévu. La fromagerie est en opération depuis quinze jours et déjà plus de 4,000 livres de fromage sont sur les tablettes et pourront être livrées sur les marchés dans quelques semaines. Le fabricant se fait fort d'offrir au commerce un fromage de bonne qualité. On espère fabriquer, pendant toute la saison, 700 à 800 livres de fromage par jour, si aucun accident ne vient entraver l'espoir de succès que l'on entretient sur la fabrication du fromage dans cette localité.

— Le 11 juin, nous recevions la visite de M. P. L. Duhaime, fromager, qui nous a fait un rapport favorable des fromageries qu'il a établies ce printemps, notamment à Ste-Hénédiine, St-Gervais, St-François Rivière du Sud, Montmagny et Cap St-Ignace. Comme nous aurons occasion de visiter plusieurs de ces fromageries, nous en parlerons plus tard. M. Duhaime nous parait bien satisfait des opérations de ces différentes fromageries, et il espère que les cultivateurs qui en ont favorisé l'établissement y trouveront leur profit. Ce M. Duhaime et ses fils ont largement contribué à favoriser cette industrie dans le district de St-Hyacinthe, à Athabaska et dans le comté de Beauce, et ils se flattent d'obtenir le même succès à l'égard de plusieurs manufactures dont ils ont la surveillance dans notre district.

M. P. L. Duhaime partait le même jour pour la paroisse de St-Pascal afin d'y établir une fromagerie. M. Duhaime ontro la fromagerie qu'il dirige à Montmagny, a établi en ce dernier endroit, une manufacture de boîtes à fromages qu'il offre