

l'église au son de la cloche, le dimanche et les jours de fête. Ils sont bien coupables, et ils scandalisent gravement leurs domestiques; ceux qui, sous de plus futiles prétextes manquent à ce devoir. La grande, la principale affaire du dimanche doit être d'assister aux offices de la paroisse. Le maître de la maison doit amener ceux de ses gens qui ne sont pas nécessaires à la ferme. D'ailleurs, empruntons ici les paroles de notre curé; le samedi soir, le maître devrait dire à tout son monde: "Mes amis, vous avez travaillé toute la semaine pour moi, demain vous êtes au service de Dieu. Vous avez gagné pendant six jours le pain qui nourrit le corps, demain vous ferez provision de nourriture pour vos âmes; car nous ne sommes pas mis au monde seulement pour tracer des sillons et pour supporter les fatigues du travail; nous sommes sur la terre, pour connaître, servir, et aimer Dieu: c'est là ce qui nous distingue des animaux. La prière est la vie de notre âme. Jeunes gens, vous irez au catéchisme afin de vous instruire des devoirs de la religion."

Voilà ce qu'il faudrait avoir le courage de dire et surtout d'exécuter. Je suis assuré qu'un cultivateur trouverait au centuple la valeur de ces instructions employées à la sanctification du dimanche. Les gens de la ferme seraient plus laborieux, plus soumis, plus courageux à la fatigue, plus dévoués aux intérêts de leurs maîtres; plus respectueux, plus obéissants, enfin, à tous leurs devoirs; parce que M. le curé leur enseigne cela au prône et au catéchisme; parce que la religion inspire ces vertus et que la grâce les rend faciles. Un maître sans religion, et qui ne fait pas sanctifier le dimanche est ennemi, de ses serviteurs et ennemi de ses intérêts propres: il est impossible que les domestiques impies soient de bons serviteurs.

Concluons: pour avoir de bons domestiques il faut s'en occuper sérieusement et rompre tout de bon avec le mauvais courant du jour.

Indépendamment de cette surveillance morale de tous les instants, le maître qui veut être bien servi doit posséder certaines qualités intellectuelles que nous allons indiquer brièvement. Un cultivateur doit s'efforcer d'avoir ce qu'on appelle le tact du commandement. Qui commande bien est bien servi. Distribuez vos travaux et donnez vos ordres d'une façon intelligente: ne défaites pas d'une main ce que vous avez commencé de l'autre. N'injuriez pas, ne vous emportez pas. Soyez constamment dignes dans vos observations et vos remontrances, lents à prendre une résolution extrême, mais fermes quand vous l'aurez prise. Ceci est l'affaire d'une grande surveillance. On y arrive avec le temps et une ferme volonté.

En vous présentant ces considérations pratiques, notre pensée se reporte au souvenir d'un cultivateur qui était vénéré dans sa paroisse d'une manière particulière. Il y a plus de vingt-cinq ans qu'il est mort, et cependant nous avons présent à la mémoire l'excellente direction qu'il donnait à sa ferme et à tout son monde. Les domestiques se plaisaient chez lui, et ils ne quittaient sa ferme qu'après dix ans et plus, et seulement pour s'établir. Le dimanche tout le monde allait aux offices: le soir, à la veillée, ce cultivateur faisait souvent une lecture. Il faisait plaisir à l'entendre lire de sa voix grave la vie du saint du jour ou une lettre des *Annales de la Propagation de la Foi*. Ce cultivateur paraissait heureux au milieu de ses enfants, petits enfants et serviteurs, qui tous l'aimaient sincèrement. Dieu a béni ses labours.

Ne pourrait-on pas faire revivre un peu cette bonne et simple manière de conduire une ferme? Est-ce que tout le monde n'y gagnerait pas? Nous désirons que tous ceux qui lisent ces lignes soient de notre avis.

#### Plantation des pommes de terre.

Voici, d'après M. Volland, collaborateur à la *Gazette des Campagnes* de Paris, les principales conditions à remplir pour obtenir une bonne récolte de pommes de terre.

Elles consistent à ne planter que les tubercules qui n'ont pas encore poussé de germes, placer les germes en dessus et les coupures en dessous, faire verdifier les tubercules à l'air pendant

quelque temps avant la plantation. Ne pas planter profondément et butter à mesure que les radicelles sortent de terre. Eviter de toucher aux extrémités des radicelles en binant. Refeter les tubercules ayant un grand nombre d'yeux; les bons n'en ont qu'un, deux ou trois au plus. Ne planter les gros tubercules que par quartiers ayant chacun un ou deux yeux. Un pied-mère qui a trop d'yeux ne donne que des produits chétifs. Retrancher, en binant les bourgeons qui excèdent le nombre trois ou quatre. M. Volland prétend que le nombre d'yeux est plus nuisible qu'utile à la pomme de terre.

Un autre détail, mentionné par M. Volland, que nous avons déjà cité dans la *Gazette des Campagnes*, c'est de semer, à côté de chaque tubercule, un pois ou une fève. Ces légumes atteignent leur maturité sans nuire à la pomme de terre, un mois ou deux avant la maturité de celle-ci. D'autres sèment des navets ou des betteraves. M. Volland dit que cette pratique est assez générale dans sa contrée voisine de Paris, où le terrain et la main-d'œuvre sont très-couteux; mais le succès exige des terres copieusement fumées.

Enfin, M. Volland pratique le roulage des fines lorsqu'elles commencent à jaunir, pour refouler la sève vers les tubercules et en grossir le volume. Les tubercules mis à découvert par le rouleau verdissent, et on réserve ces tubercules pour la plantation de l'année suivante; ce sont les meilleurs pour cet emploi.

#### Choses et autres.

*Question du pain au point de vue hygiénique et nutritif.*—Sur plusieurs questions débattues par la société d'agriculture d'Arras (France), quant à l'emploi de l'acide phosphorique dans les terres, on a traité celle du pain au point de vue hygiénique et nutritif, et M. Visur constata que le pain blanc des blés riches en amidon est inférieur au pain de ménage, que l'ouvrier des campagnes fait avec le blé de son grenier. Les enfants qui se nourrissent d'aïdon sont sujets à des ramollissements de la charpente osseuse. L'azote, dit L. Viseur, est nécessaire à la formation des muscles et le phosphate à la formation des os. Ce Monsieur appelle sur ce fait l'attention des pouvoirs publics, des familles, des hospices et des bureaux de bienfaisance.

*L'École d'agriculture de Ste. Anne et la Ferme modèle.*—Nous sommes heureux d'annoncer à nos lecteurs que l'École d'agriculture de Ste. Anne est en pleine activité. Le nombre des élèves est plus considérable qu'à l'ordinaire, puisqu'on en compte quatorze. Le directeur s'est vu forcé de remettre au mois de juillet l'entrée de plusieurs élèves qui désirent fréquenter cette école et avoir part aux bourses accordées par le Conseil d'agriculture, qui ne seront disponibles qu'à cette date.

Tout le printemps les élèves, à tour de rôle, se sont occupés de l'aménagement de l'intérieur de la ferme, et dans quelques jours, ils prendront part aux travaux de labour. Les étables sont tenues avec la plus grande propreté, et les animaux, sous le rapport de la santé paraissent jouir des soins attentifs qui leur sont accordés d'une manière régulière par les élèves de l'école d'agriculture. Nous comptons déjà dans les stables destinés aux veaux, de jeunes bêtes qui promettent beaucoup par leurs formes et leur embonpoint; plusieurs de ces veaux sont mis en réserve dans le but d'augmenter le troupeau de la ferme. Il y a eu plusieurs demandes pour achat de veaux pur-ayrshire, et force a été au directeur de la ferme d'en vendre quelques-uns. Plusieurs veaux provenant de vaches de race croisée et bonnes laitières sont actuellement en vente. Ces nombreuses demandes d'animaux prouvent jusqu'à un certain point l'avantage qu'il y a pour les éleveurs de faire connaître les produits de leurs fermes, en les exposant à nos exhibitions provinciales, malgré qu'il en coûte beaucoup pour le transport de ces animaux sur le terrain de l'Exposition.

*Marchés de Pâques, à Québec et à Montréal.*—Si quelquefois nous protestons contre l'exposition d'animaux gras, propres qu'à être livrés à la boucherie, dans nos expositions provinciales, il n'en peut être ainsi pour les expositions de graille qui se font dans les étaux, la veille du jour de Pâques. Les bouchers se font un orgueil de présenter à leurs pratiques, dans cette al-