

application aura lieu à partir de l'année 1870.

“ D'un autre côté, pour procurer aux établissements des apprentis plus forts et plus intelligents, l'âge de l'admission a été porté de 16 à 17 ans, et la durée de l'apprentissage réduite de trois à deux ans. Enfin, l'obligation des circonscriptions départementales a disparu, et les fermes-écoles sont autorisées à recevoir tous les apprentis sans distinction

d'origine. Trois fermes-écoles, dont la situation était peu favorable, ont été supprimées et remplacées par trois autres de nouvelle création. Le nombre total des établissements existants est actuellement de 53. Les nouvelles conditions de leur entretien imposent à l'administration une augmentation de dépenses bien justifiée par les détails de leur organisation. Elle y pourvoira dans les limites de ses crédits. —(La vie des champs.)

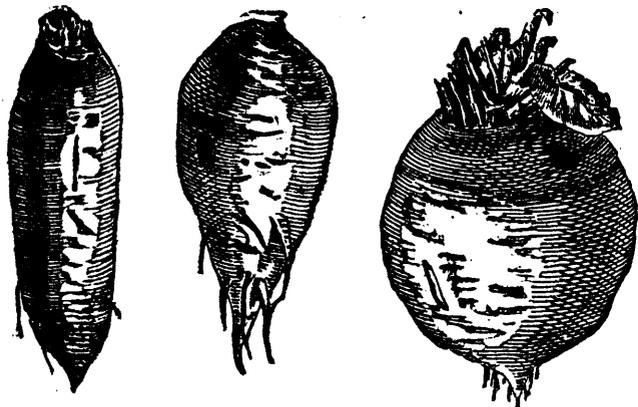
On verra que l'action prise dernièrement par le Conseil Agricole est supportée par l'expérience de la France. Espérons qu'avant longtemps nous pourrions offrir des primes suffisantes dans chaque comté, et même dans chaque paroisse, pour les fermes les mieux tenues qui deviendront bientôt des fermes modèles, si le programme du Conseil est bien suivi.

HORTICULTURE.

(Extraits du Catalogue de Wm. Evans, Mont.éal.)

CHAMPIGNON, blanc de [No. 26].....	par brique.	033
“ “	par petite boîte	0.60
“ “	grosse “	0.80

Manière de cultiver le Champignon.—Il faudra ramasser une bonne quantité de fumier contenant aussi peu de paille que possible, et le mettre en tas pour le faire fermenter et le faire chauffer. Comme la chaleur qu'il acquiert est ordinairement trop violente d'abord, il faudra le tourner plusieurs fois, durant deux ou trois semaines avant de faire la couche, afin de lui assurer une fermentation égale et le degré de chaleur convenable. Dans cet intervalle, si le temps était à la pluie il faudrait protéger le tas soit en le couvrant de paille ou autrement, parce que trop d'eau en amortirait la chaleur. Aussitôt que le feu du fumier et la principale évaporation seront passés, il faudra choisir un endroit abrité pour faire la couche (une cave ou remise conviendra bien). Celle-ci devra avoir cinq pieds de largeur sur une longueur proportionnée à la quantité de champignons qu'on voudra cultiver. Il faudra creuser, d'à peu près six pouces, l'espace que la couche devra occuper; la terre pourra être placée au côté d'une manière régulière et pourra servir à couvrir la couche pourvu qu'elle soit d'excellente qualité. Dans l'endroit creusé il faudra placer à peu près quatre pouces de bonne litière très longue pour servir de base à la couche; couvrez ensuite de fumier préparé par lits réguliers sur toute la surface, le foulant avec le dos de la fourche, retrécissant graduellement les côtés jusqu'à cinq pieds de hauteur, quand le tas devrait être aussi étroit que le serait le haut du comble d'une bâtisse. On devra le laisser une dizaine de jours dans cet état, ou même quinze jours, pendant lesquels on s'assurera du degré de chaleur au centre de la couche et quand elle paraîtra modérée on pourra y placer le blanc de Champignon. Si celui-ci est en briques il faudra le casser en petits morceaux d'un pouce et demi à deux pouces carrés et on le semera en commençant à six pouces du bas de la couche en lignes espacées de huit pouces en tous sens. Il vaut mieux relever le fumier de quelques pouces d'une main et semer et recouvrir de l'autre. Quand la couche aura été semée, si la chaleur de la couche est égalisée on pourra la recouvrir de terre. La surface ayant été aplanie avec le dos d'une bêche on la couvrira de deux pouces de terreau qui devra être foulé également et quand cette opération sera terminée couvrez la couche avec douze pouces de bonne paille d'orge ou de blé; puis, si la couche est à l'extérieur, couvrez-la avec des nattes pour la conserver sèche. Quand la couche devra demeurer en permanence on trouvera qu'une remise est très utile.



23. BETTERAVE CHAMPETRE LONGUE ROUGE. 24. BETTERAVE A SUCRE. 25. BETTERAVE CHAMPETRE MONDE.

CHICOREE..... par paquet 5 cts. par oz. 0.10

Culture.—Semez au printemps, aussitôt que la terre sera préparée, en rangs espacés de seize pouces, puis vous éclaircirez les plants à six pouces de distance dans les rangs. Le sol devrait être riche et profond. Sarclez souvent et empêchez la croissance des mauvaises herbes.

CHOU,			
Superfin hâtif.....	paquet	5c.	par oz. 0.15
St. Jean, Pommé gros très hâtif “	“	“	“ 0.15
Pointu de Winningstadt “	“	“	“ 0.15
D'York, hâtif [No. 27] “	“	“	“ 0.15
“ Gros.....	“	“	“ 0.15
De Schweinfurth, gros hâtif... “	“	“	“ 0.20
Cœur de bœuf, gros.....	“	“	“ 0.15
De St. Denis, pommé gros [N.30] “	“	“	“ 0.15
De Hollande, plat.....	“	“	“ 0.15
Quintal ou gros d'Allemagne... “	“	“	“ 0.15
De Brunswick, gros, à pied court “	“	“	“ 0.20
Rouge foncé d'Allemagne.....	“	“	“ 0.20
Rouge, pommé gros [No. 29]... “	“	“	“ 0.20

Culture.—Pour ceux d'été semez sur couche chaude depuis Février à Avril. Pour ceux d'hiver la graine peut être semée sur couche froide vers la fin d'Avril ou au commencement de Mai. Quand les plants auront atteint cinq ou six pouces de hauteur transplantez en terre très riche; les variétés hâtives en rangs distants de 2 pieds et de 15 à 20 pouces d'espace, les variétés tardives de 2½ à 3 pieds en tous sens. Sarclez souvent et rechauffez autour des plants. Les plants devraient être éclaircis dans les couches pour les empêcher de s'effiler et de s'étioler.

DE SAVOIE,			
Pommé gros, extra.....	par paquet	5c.	par oz. 0.15
Hâtif	“	“	“ 0.15
Doré [No. 28].....	“	“	“ 0.15

Culture.—Nul chou n'est plus vigoureux ou facile à cultiver que le Savoie; il requiert les mêmes soins que le chou. Il réussit mieux dans une terre franche bien ameublie et fortement fumée.

CHOU VERT et non pommé,			
Abergeldie.....	par paquet	5c.	par oz. 0.10
Ec ossais, frisé			par paquet 0.15
Allemand ou Nain-frisé.....	“	“	0.15

Culture.—Absolument comme celle du chou et du choufleur. On les récolte avant les grosses gelées. Quand on les repique au printemps ils fournissent une abondante récolte de rejets qui sont préférables et plus délicats que les choux, pour la table.

CHOU A JET DE BRUXELLE, (No. 22)
Chou rosette Superfin..... par paquet 5c. par oz. 15c.

Culture.—Semez dans des couches chaudes en Mars ou Avril. Cultivez absolument comme pour le chou, mais récoltez avant les grands froids et encavez comme pour les choufleurs. Ils sont très rustiques et d'une culture facile.

CHOUFLEUR,			
Nain hâtif d'Erfurt.....	par paquet	50c.	par oz. 2.00
Une des variétés les plus recommandables et les plus cultivées tant comme primeur qu'en plein air. Très nain, feuilles petites, têtes dures et fermes, d'un beau blanc.			
Hâtif de Paris.....	par paquet	20c.	par oz. 0.80
Demi dur français, gros.....	“	12½	“ 0.50
Belle variété, grosse et blanche, d'une qualité supérieure. Pas aussi d'avance que le hâtif de Paris.			
Demi dur de Paris.....	par paquet	20c.	par oz. 0.75
Anglais, tardif.....	“	12½	“ 0.50
Lenormand pied court, superfin.		37½	1.25