

Guy, établi à St Prime, depuis six ans, nous invite à prendre place dans sa voiture avec M. J. C. Chapais. Ce jeune homme jouit de la plus parfaite aisance, et il fait les plus grands éloges du Lac St Jean.

Nous passons de nouveau par la Pointe Bleue, pour atteindre le Cran (montagne), à mi-chemin de St Prime et Roberval, où se déroule à nos regards une vaste étendue d'une quinzaine de lieues en gagnant St Felicien, les Townships Normandin et Albanel et au-delà de la rivière Missassin, et de 12 à 15 milles de profondeur. Cette étendue de terre est unie de toute part et de la meilleure qualité et elle aboutit à la rivière Péribonca. De cette partie de St Prime jusqu'au Township Albanel et au-delà, il n'y a qu'une côte et la terre est forte et jaune. A un mille de St Prime est située la rivière aux Iroquois, puis à trois milles de celle-ci est la rivière aux Ours. Il y a environ trois milles de terrain sablonneux. A partir de là jusqu'aux environs et après St Felicien, il y a de la belle et bonne terre. Deux milles en deçà de St Felicien, coule une belle grande rivière de neuf ou dix arpents de terre, c'est la rivière Ashoumouchouan que l'on traverse pour aller au township Normandin.

A dix heures et demie nous arrivons à l'église St Prime, où toute la paroisse est là réunie attendant l'heure de la grand'messe. M. Stanislas Maurice, maire de la paroisse nous invite à entrer au presbytère, et là nous avons le plaisir de saluer une ancienne résidente de Ste Anne, madame Belley épouse de M. Belley qui autrefois dirigeait avec habileté la ferme-modèle de Ste Anne. Madame Belley est la mère de M. le curé de St Prime, alors absent et que M. le curé de St Felicien remplace ce jour-là. A onze heures, le dernier coup de la messe invite les fidèles à assister à l'office divin. Des sièges nous sont réservés près du balustre. Un fauteuil d'honneur est mis à la disposition de notre président, l'Hon. M. Boucher de LaBryère. La messe est chantée avec solennité. Vu l'absence de l'organiste, M. N. Legendre se charge de toucher l'orgue et plusieurs de nos confrères accompagnent le chœur de la paroisse. M. Joseph Marcoux, cultivateur de St Prime, dont le talent musical a jadis été si hautement apprécié dans un concours de musique à Montréal, alors qu'il appartenait à la fanfare de Beauport, accompagnait l'harmonium avec son instrument favori : la clarinette. Ce Monsieur, frère du Rév. M. Marcoux, vicaire à Roberval, est un clarinettiste consommé.—(A suivre.)

CAUSERIE AGRICOLE

CULTURE DE L'ORGE.

Salon Pline, l'orge fut la première céréale employée à la nourriture de l'homme, et par conséquent cultivée; il s'en fait une grande consommation dans tous les pays où la vigne ne réussit pas, car on y fabrique une boisson fermentée: la bière qui est le vin des pays froids.

L'orge laisse un résidu appelé *drèche* que l'on emploie avec profit pour l'engraissement des animaux. On remarque que le foin des animaux qui se nourrissent de drèche est le meilleur que l'on puisse répandre sur les champs que l'on destine à la culture de l'orge.

On fait usage de l'orge pour la nourriture des chevaux et des bêtes à cornes; les cochons et les volailles nourris avec de l'orge engraisent très vite, pourvu que l'on fasse moudre ce grain avant de le leur donner.

L'engraissement produit par l'orge est beaucoup plus économique que celui que l'on fait avec de l'avoine; il en faut moins pour produire la même quantité de viande.

En ce qui concerne les chevaux, les praticiens ont remarqué depuis longtemps que l'orge est bien bonne pour engraisser les chevaux; mais ceux-ci deviennent londs et poussifs. Dans les pays chauds, c'est tout le contraire; en Afrique, par exemple, l'orge est le seul grain employé à la nourriture de l'homme; on en fait des soupes assez estimées, et on fabrique aussi un pain, inférieur cependant en qualité que celui provenant du blé et du seigle.

Ce qui rend la culture de l'orge très précieuse c'est sa rapide végétation; en effet, elle atteint le terme de sa végétation en peu de mois, et pour cette raison ses chances de réussite sont nombreuses, même sous les climats les plus ingrats.

Espèces et variétés d'orge.—On distingue quatre espèces d'orge cultivée: l'orge commune ou orge de printemps, l'orge à deux rangs, l'orge en éventail ou orge riz et l'orge trifurquée.

L'orge commune est précieuse par la rapidité de sa végétation qui autorise les semis tardifs. Elle a le mérite aussi de se contenter de terrains d'assez médiocre qualité; mais en retour elle rend peu et le volume du grain laisse à désirer.

L'orge à deux rangs est assez répandue et estimée. On la connaît sous les diverses dénominations de *petite orge*, *orge à longs épis*, *orge nue à deux rangs*, *orge de Russie*, *orge du Pérou*, *orge d'Espagne*. Elle n'est pas très difficile sur les terrains; elle rend beaucoup, donne peu de son et produit une farine bise très recommandable. C'est cette orge à deux rangs comme étant la plus petite, qui est la moins difficile sur le choix du terrain; tous les climats lui conviennent. C'est de toutes les céréales celle qui manque le moins souvent et qui rapporte le plus de profit.

L'orge chevalier, qui n'est qu'une variété d'orge à deux rangs, jouit, à juste titre, d'une grande réputation. Sa feuille est large, sa paille élevée, son grain blanc et à écorce fine.

L'orge d'Italie est une variété de l'orge à deux rangs, dont l'épi est plus ramassé, plus régulier, plus large et plus droit que l'épi de l'orge en question.

L'orge éventail, faux riz ou riz d'Allemagne est une espèce à deux rangs, dont les arêtes ou barbes s'étalent en forme d'éventail et se détachent à la maturité. On l'a vantée outre mesure dans un intérêt mercantile, comme pouvant remplacer le riz. Elle rend peu et son grain tient fortement à la balle.

L'orge trifurquée est une espèce sans barbes, dont les balles ont, à leur sommet, une languette courte à trois dents; son grain se détache de la balle et son rendement convenable.

Toutes ces espèces d'orge et leurs variétés, ainsi que plusieurs autres variétés qu'il est trop long de mentionner ici, ont été confondues les unes avec les autres par les botanistes, et même les grainetiers qui