

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

The Institut has attempted to obtain the best original copy available for filming. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of filming, are checked below.

L'Institut a microfilmé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de filmage sont indiqués ci-dessous.

- Coloured covers/
Couverture de couleur
- Covers damaged/
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated/
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing/
Le titre de couverture manque
- Coloured maps/
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or black)/
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- Coloured plates and/or illustrations/
Planches et/ou illustrations en couleur
- Bound with other material/
Relié avec d'autres documents
- Tight binding may cause shadows or distortion
along interior margin/
La reliure serrée peut causer de l'ombre ou de la
distorsion le long de la marge intérieure
- Blank leaves added during restoration may appear
within the text. Whenever possible, these have
been omitted from filming/
Il se peut que certaines pages blanches ajoutées
lors d'une restauration apparaissent dans le texte,
mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont
pas été filmées.
- Additional comments:/
Commentaires supplémentaires:

- Coloured pages/
Pages de couleur
- Pages damaged/
Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated/
Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached/
Pages détachées
- Showthrough/
Transparence
- Quality of print varies/
Qualité inégale de l'impression
- Continuous pagination/
Pagination continue
- Includes index(es)/
Comprend un (des) index
- Title on header taken from:/
Le titre de l'en-tête provient:
- Title page of issue/
Page de titre de la livraison
- Caption of issue/
Titre de départ de la livraison
- Masthead/
Générique (périodiques) de la livraison

This item is filmed at the reduction ratio checked below/
Ce document est filmé au taux de réduction indiqué ci-dessous.

| | | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| 10X | 14X | 18X | 22X | 26X | 30X |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 12X | 16X | 20X | 24X | 28X | 32X |

Nouvelle Série

Vol.

XIII.

L'AGRICULTEUR

JOURNAL OFFICIEL

CHAMBRE D'AGRICULTURE

BAS-CANADA

Aout.

1861.

N^o. 12.

Le Sol, c'est la Patrie ; améliorer
l'un c'est servir l'autre.

MONTREAL

Imprimé et Publié par de MONTIGNY & Co., 18. Rue St. Gabriel.

ABONNEMENT
UN DOLLAR PAR ANNEE. PAYABLE D'AVANCE

Sommaire de ce Numéro.

| | Pages |
|---|-------|
| CHRONIQUE AGRICOLE.—Août 1861..... | 265 |
| LES REGAINS.—Récolte, Conservation, Amélioration et Emploi..... | 268 |
| CULTURE DE LA MOUTARDE..... | 269 |
| De la Manipulation du Fumier d'Étable..... | 271 |
| Précautions à prendre dans la culture des Patates..... | 272 |
| RAPPORT de l'École d'Agriculture et de la Ferme Modèle de Ste. Anne, pour l'année 1861, etc..... | 271 |
| Améliorations Foncières..... | 276 |
| COMPTABILITÉ..... | 278 |
| ÉCOLE..... | 278 |
| DES HARICOTS..... | 280 |
| ECONOMIE DOMESTIQUE..... | 282 |
| VARIÉTÉS..... | 282 |
| NOTES DE MÉDECINE VÉTÉRINAIRE..... | 284 |
| MÉLANGES.—Quand il faut conserver les blés, etc..... | 284 |
| PETITE CHRONIQUE AGRICOLE..... | 286 |
| PRIX COURANTS..... | 288 |

C O N S E I L S

AUX

SECRETAIRES-TRESORIERES

DES

SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE.

Nous conseillons aux Secrétaires-Trésoriers des Sociétés d'Agriculture de faire exécuter toutes leurs impressions chez

MM. De Montigny & Cie.,

18, Rue St. Gabriel, qui sont les Imprimeurs choisis par la Chambre d'Agriculture du Bas-Canada. Ces MM. font ces ouvrages depuis plusieurs années et ils sont par conséquent parfaitement au fait de tout ce qui concerne les Sociétés d'Agriculture. Leurs Prix sont très modérés.

T. CHAGNON,

Secrétaire de la Chambre d'Agriculture du Bas-Canada.

CHRONIQUE AGRICOLE.—AOUT 1861.

Le mal est contagieux. Quand, à propos du rapport de M. Pilote sur l'établissement de Ste. Anne, nous attirions l'attention de nos lecteurs, dans notre précédent numéro, sur les avantages de la publicité au point de vue des seuls progrès de l'agriculture, nous ne nous doutions pas que dans le moment même il s'accomplissait à côté de nous, sans nul souci de la presse, un fait analogue à ceux que nous nous permettions de signaler. Ce n'est donc pas sans surprise que nous venons de l'apprendre accidentellement. Il s'agit de l'exhibition que vient de faire la société d'agriculture et d'horticulture de Montréal. Nous aurions aimé à en parler, faire connaître ses dispositions, répandre ses enseignements. Mais c'est une faveur dont il ne nous est pas donné de jouir.

Nous l'avouons, nous éprouvons une certaine amertume toutes les fois que nous comparons notre recueil, et tous les journaux d'ailleurs du Bas-Canada, puisque tous s'intéressent à ce sujet, aux recueils et journaux des autres contrées, même du Haut-Canada. Ceux-ci sont toujours remplis de communications particulières relatives aux faits agricoles des lieux d'où ils sortent, tandis que les premiers en sont invariablement vœux. N'avons-nous pas l'air, franchement, de gens qui prennent toujours et ne donnent jamais ? Ce système peut paraître avantageux, mais en réalité, il est pernicieux. En toutes choses, on vit un peu par et pour l'opinion du monde, et celle que nos échanges font de nous à l'extérieur doit être présument rien moins que flatteuse.

Certes, ce n'est pas le manque d'organes ni leur mauvaise volonté qui justifieront ces lacunes. Tous nos journaux, avons-nous dit, se préoccupent des intérêts de l'agriculture, et tous accueilleront avec empressement, ce n'est pas douteux, les communications qui leur seront faites à cet égard.

Pour nous, nous serons toujours heureux d'emprunter à nos confrères et de reproduire ces communications, pour le plus grand profit de nos lecteurs. Nous ne nous montrerons jamais jaloux au dépens du progrès des préférences données aux feuilles s'adressant moins que la nôtre au monde exclusivement agricole. Nous les collecterons, au contraire, avec tout le soin possible ; nous les joindrons à celles qui nous viendront directement, pour faire ainsi de notre recueil le propulseur d'une large publicité. Nous ne cesserons de répéter que cette publicité est indispensable pour faire progresser l'agriculture et que tous nos efforts tendront incessamment à son extension.

Nous croyons que c'est l'occasion de parler un peu de ce recueil. Nous n'avons pas à nous plaindre, mais nous avons beaucoup encore à désirer pour sa propagation. Notre prochain numéro inaugurerá une nouvelle année, et les sympathies qui nous sont témoignées nous engagent à augmenter nos sacrifices. Nous ferons en sorte que, bien qu'il ne jouisse pas, ce qui ne peut être, nous le recon-

naïssons, des mêmes encouragements que les recueils anglais qui traitent exclusivement aussi des mêmes matières, il ne leur soit inférieur, néanmoins, sous aucun rapport. C'est le seul qui soit publié en français sur ce continent. De combien d'efforts ne devrait-il donc pas être appuyé pour sa prospérité, de la part de tous les amis de l'agriculture ? Nous ne leur proposons pas de doubler leurs souscriptions, mais nous leur serions reconnaissants de le recommander autour d'eux. Faire de la propagande en sa faveur, ce serait faire, nous ne craignons pas de le dire, de la propagande en faveur du progrès de l'agriculture et de l'amélioration du bien-être de tous.

Maintenant parlerons-nous de la pluie ? Ce serait le cas ; mais qu'apprendrions-nous à nos lecteurs ? qui ne sait et ne ressent même ses déplorables conséquences ? On nous rapporte que dans quelques parties de la contrée on a commencé à faucher les foins ; nous recommandons la lecture attentive de l'article que nous publions plus loin sur cette opération faite en temps de pluie.

Pour la moisson, les cultivateurs feront bien aussi de prendre toutes les précautions possibles. La mise en moyettes des grains est d'une nécessité absolue, car de cette façon on évite beaucoup de désastres occasionnés par les pluies, qui, nous en avons trop la preuve, durent plusieurs jours.

Nous avons reçu la lettre suivante :

“ Messieurs,

“ Il rendrait un grand service à la cause de l'agriculture celui de nos éclairés praticiens qui voudrait bien prendre la peine d'enseigner un moyen pour détruire radicalement cette plante dont j'ignore complètement le nom scientifique ; mais qui, sans doute à cause de la forme de sa fleur, est connue généralement dans le Bas-Canada, sous le nom de *grelot*. Vous savez qu'elle croît avec une rapidité extraordinaire, et, qu'ayant des racines de 2 à 3 pieds de longueur, on n'a pu, dans beaucoup de localités, réussir à la détruire entièrement. Je connais des cultivateurs qui, pour s'en défaire, ont essayé, tour-à-tour, la culture des pommes de terre, et du blé-sarazin, et leurs peines et labeurs ont toujours été inutiles.

“ J'ai l'honneur d'être, Messieurs,

“ Votre dévoué serviteur,

“ J. L. DE BELLEFEUILLE.

“ St. Eustache, 5 Juillet 1861.”

Le renseignement que donne M. de Bellefeuille est un peu vague ; il serait difficile, si c'était d'une absolue nécessité pour la solution de la question, de former, d'après ce seul renseignement, une opinion exacte sur la nature de la plante, sur le genre auquel elle appartient : il eût fallu que notre honorable correspondant prit le soin de nous envoyer un échantillon de cette plante.

Aucune des personnes que nous avons consultées n'a pu nous rien dire à ce sujet ; et cependant ces personnes ont toutes en agriculture une expérience pratique consommée, l'une d'elles surtout qui joint à cette expérience des connaissances théoriques fort estimées.

S'agit-il du liseron des champs, connue vulgairement sous le nom de clochettes ? Entre clochette et grelot, la différence est purement dans la forme, et l'on serait parfaitement excusable d'en confondre les noms, puisque dans l'usage particulier

des objets qu'ils désignent on prend l'un aussi indifféremment que l'autre. Le li-
seron des champs est une plante à tiges rampantes, agréable aux bestiaux, mais
nuisible, parce qu'elle s'entortille aux blés ou autres plantes cultivées, et qu'elle
étouffe les semis tardifs.

S'agit-il de touffes ou pieds isolés de la bruyère commune ? Cette plante est
bien désignée, généralement aussi, même en Europe, sous le nom de grelot à cause
de la forme de ses fleurs.

Mais, nous le répétons, il importe peu d'approfondir ce sujet, attendu que la des-
truction des plantes nuisibles se traite à peu près par les mêmes procédés pour
toutes.

Cette destruction s'obtient par de fréquents labours, par les binages et les sar-
clages ; et lorsque les plantes sont persistantes et abondantes on doit recourir à la
jachère, car s'il est vrai que la jachère ne doit pas être considérée comme un
temps de repos, et que dans une exploitation bien dirigée on doit s'attacher à la
supprimer ou la réduire, il est non moins vrai que les circonstances obligent quel-
quefois de cesser de demander momentanément des produits à la terre pour la
nettoyer et la défoncer ou l'améliorer à fond.

Dans ce cas, on doit chercher à remplir les conditions suivantes quant aux mau-
vaises herbes :

1°. Atteindre l'extrémité des racines, en rompre l'entrelacement, les ramener à
la surface du sol, les y laisser se dessécher, puis les enlever, les brûler ou les
enfouir de nouveau à une profondeur telle qu'elles ne puissent plus repousser de
tiges.

2°. Provoquer la germination des graines, même de celles qui peuvent avoir
pénétré à une profondeur où elles conservent pendant longtemps leur faculté ger-
minative, puis enfouir les plantes qui en proviennent ou les détruire de quelque autre
manière avant leur floraison.

Du reste, nous laissons la question entière, telle qu'elle s'adresse ; et nous nous
joignons à M. de Bellefeuille pour inviter nos habiles praticiens de vouloir bien
éclairer cette question de leur avis.

N. B.—De nouveaux renseignements nous donnent lieu de penser que la plante
dont parle Mr. de Bellefeuille est celle que l'on appelle aussi dans le pays *racine*
sauvage ou *chicorée sauvage*. Cette plante a en effet de longues et puissantes
racines ; sa tige s'élève jusqu'à 2, 3 et 4 pieds au-dessus du sol, et ses fleurs bleues
ont bien aussi la forme du grelot.

Mais cela ne change rien à ce que nous avons dit quant au mode de destruction ;
au contraire, nous sommes plus que jamais convaincu qu'on n'obtiendra un résul-
tat satisfaisant que par une jachère complète, un bon défoncement du champ in-
festé de la plante.

LES REGAINS,

RÉCOLTE, CONSERVATION, AMÉLIORATION ET EMPLOI.

On entend par regains les secondes coupes des prairies naturelles, et les troisièmes coupes des luzernes et des trèfles.

Dans les années pluvieuses, les regains ont besoin d'être améliorés pour que leur emploi ne soit pas nuisible à la santé des animaux. Ils jouent un très grand rôle dans l'alimentation de ceux-ci durant l'hiver. On doit donc s'en occuper sérieusement dans le but de prévenir les maladies épizootiques qui sont presque toujours les suites d'une nourriture malsaine ou peu riche en substances nutritives.

Nous dirons dans cette occasion aux cultivateurs : Prenez garde à vos bestiaux ! mieux vaut prévenir que guérir ; cela est plus facile et moins dispendieux.

Il s'agit de rechercher avant tout le meilleur mode de récolter les regains pour qu'ils puissent se conserver assez longtemps ; le mode de les améliorer viendra ensuite, et l'on reconnaîtra qu'il est entre les mains de chacun et que chacun peut en disposer à son gré.

Dans les années humides, où la dessiccation des plantes est difficile, on doit recourir au procédé suivant. On met l'herbe, aussitôt qu'elle est fauchée, en meulons d'environ 400 livres, dans le but que la fermentation s'en empare le plus promptement possible. Cette fermentation doit être surveillée, et aussitôt que la main introduite dans le tas peut y constater une grande chaleur, il faut saisir le moment, étendre le fourrage, qui est sec et bon à être rentré dans l'espace de deux heures.

Ce mode de fermentation est généralement pratiqué avec le plus grand succès dans les contrées humides du nord de l'Europe, et principalement en Allemagne.

Le fourrage fermenté par cette méthode est de couleur brun, tirant sur le noir.

On assure que tous les animaux préfèrent ce fourrage ainsi fermenté à celui obtenu par la simple dessiccation ; et il leur est plus salubre.

Dans l'espace d'environ trente heures, et en supposât-on les trois-quarts et demie avec pluie ou brouillard, le reste sans soleil, on obtient néanmoins un fourrage sec et bon à être rentré, sans redouter la moisissure, et propre à se conserver longtemps.

Les différents regains ne sont pas considérés à juste titre comme d'une digestion aussi facile ni comme aussi nourrissants que les foin proprement dits. La science a cherché à savoir pourquoi et par quelles causes les regains, quoique bien récoltés, appétissants, ayant une odeur suave, semi-aromatique, étaient néanmoins peu recherchés des animaux, moins nourrissants, plus indigestes et plus difficiles à conserver dans les greniers. Elle a trouvé dans les foin le chlorure de sodium (sel marin) dans de certaines proportions ; tandis que dans les regains il y a absence de ce sel, ou les proportions en sont si minimes qu'elles sont insignifiantes et sans résultats sur l'économie animale.

Pour rendre les regains propres à constituer une nourriture d'une facile diges-

tion et se rapprochant des qualités du foin, il faut donc y introduire la matière ou le principe qui leur manque, c'est-à-dire le sel marin.

La quantité de sel à employer à l'amélioration des regains et à leur conservation est de deux livres par quintal de fourrage.

Pour que le sel puisse agir avec efficacité et pénétrer les plantes, il faut de toute nécessité l'employer en poudre. En gros grains, il ne se dissout pas et reste sans effet.

Un autre mode pour l'application du sel à la bonification et à la conservation des plantes est le suivant. On en saupoudre l'herbe verte à mesure qu'elle est placée par couches pour en former le meulon comme il est dit plus haut, et alors la dose est réduite de deux tiers, soit une demi livre et un demi quarteron par quintal de regain.

Non seulement le sel plaît aux animaux, la recherche qu'ils en font le prouve de la manière la plus évidente, mais il favorise la digestion et rend la nutrition plus complète.

Quand on l'emploie sur les fourrages verts, les plantes fermentent moins dans l'estomac, les météorisations sont moins redoutables, les flatuosités diminuent ; Pélaboration des principes nutritifs par les organes de la digestion est satisfaisante.

Ajouté aux regains, le sel donne à ces fourrages secs toutes les qualités du foin. Il contribue à leur conservation en évitant la moisissure, dont il est l'antidote.

CULTURE DE LA MOUTARDE.

Nous venons d'avoir l'occasion de lire un petit traité récemment publié sur les avantages de la moutarde ; nous en consignerons ici les parties principales pour ceux de nos lecteurs qui seraient tentés d'en faire l'expérience.

On comprend qu'il ne s'agit pas de la moutarde des champs, ou moutarde sauvage, qu'on appelle vulgairement *sauke*, jotte, etc. ; laquelle infeste le champ de blé ou l'avoine, où elle croît en abondance. Celle-ci est un véritable fléau dont il est difficile de purger le sol, d'autant plus que la graine conserve en terre sa faculté germinative tant qu'elle n'a pas été ramenée à la surface. Les sarclages et l'introduction des récoltes binées et sarclées sont les seuls remèdes.

La moutarde cultivable et cultivée est celle qui était connue de temps immémorial sous le nom de *senevé*, et que l'on désigne aujourd'hui sous celui de *moutarde-noire*.

Elle est annuelle ; ses tiges sont rameuses, un peu velues, striées, hautes de 2 à 4 pieds ; les feuilles inférieures sont pétiolées, ailées, rudes au toucher ; les fleurs sont jaunes, petites, disposées en épi lâche, les siliques sont glabres et rapprochées de la tige.

Cette plante demande un terrain bien meuble et de bonne nature. On répand la graine tantôt à la volée et tantôt en rayons et fort clair. Dans le premier cas, on se contente de donner un sarclage au semis, dans le second on l'éclaircit et on

lui donne deux binages. Cette dernière méthode est plus coûteuse, mais elle est aussi plus productive.

On sème au printemps. La récolte se fait dans quelques pays, avant la maturité de ses grains, lorsque les tiges sont jaunissantes ; on les amoncelle dans le champ en les couvrant de paille, ou dans une grange ou un grenier jusqu'au moment où la graine s'étant perfectionnée, a acquis le degré de maturité convenable.

Dans d'autres pays on procède autrement. Comme les fleurs ne s'épanouissent pas en même temps, il en résulte qu'il y a des siliques qui sont plutôt mûres que les autres, de sorte qu'on perdrait beaucoup de moutarde si l'on attendait que les dernières fussent à leur maturité. Pour l'éviter, on arrache ou l'on coupe les tiges dès qu'elles commencent à devenir jaunes, et on les porte à l'air ou dans un grenier, où on les amoncelle.

Un mois après, on les bat à la baguette sur des toiles ; on fait bien sécher la graine, on la vanne, on la crible, et on la conserve dans un local sec et exposé au midi, bien aéré ; on prend même la précaution de la remuer souvent pour la préserver de l'humidité.

Plus la moutarde est récente, plus elle a de qualités.

Il y a une autre espèce de moutarde que l'on appelle *moutarde blanche* qui se cultive comme la moutarde noire et pour les mêmes usages ; elle donne même une moutarde plus douce et plus fine. Cette espèce se cultive, en outre, comme plante fourragère, pour donner aux bestiaux, pendant l'été, une nourriture verte qui est fort de leur goût. Sous ce rapport elle est surtout avantageuse par la rapidité de sa croissance et de sa maturité, et qui permet de la semer depuis les premiers jours du printemps jusqu'à juillet et août, tellement que jusqu'au mois de novembre, (on dit jusqu'en décembre) elle peut offrir des champs couverts d'une prairie fraîche. Dans quelques endroits, on l'appelle plante au beurre, à cause de la quantité de lait qu'elle procure aux vaches. Enfin, on peut la cultiver aussi pour être enterrée comme engrais végétal, à l'époque de sa floraison, après l'avoir affaïssée par le rouleau.

La moutarde est très productive. Un cultivateur a avancé qu'ayant semé une livre de graine dans un champ d'un arpent il a récolté 598 livres.

Tout le monde sait, à une exception près peut être, les divers usages que l'on fait de la moutarde et la facilité que l'on aurait de l'écouler comme marchandise à l'état brut ; c'est à dire en graine ou en farine.

L'exception dont nous voulons parler et que plusieurs de nos lecteurs ignorent probablement, c'est que l'on tire de la moutarde, une huile douce qui est très estimée.

Il suffit de la réduire en poudre fine, de la battre fortement dans un mortier en fer, et de la soumettre ensuite à l'action d'une forte presse, pour en extraire une grande partie de cette huile. La marc, loin d'avoir perdu ses vertus médicales, est, au contraire, bien plus énergique.

L'huile douce de moutarde est d'une couleur ambrée et d'une saveur très-douce. L'action de l'air sur cette huile n'est pas aussi énergique que sur celle d'olive ; elle rancit et fige moins promptement que celle-ci. Unie à la soude, elle donne un savon ferme, d'une couleur jaunâtre.

Le rendement de la moutarde en huile douce est estimé.

| | |
|----------------------------|--------------|
| Par M. de Dombasle..... | 18 p. 100. |
| “ Julia de Fontenelle..... | 25 à 30 p. “ |
| “ Fischer..... | 30 p. “ |

DE LA MANIPULATION DU FUMIER D'ÉTABLE.

Cet objet revient souvent dans les recueils d'agriculture ; mais nos lecteurs savent qu'il est d'une telle importance qu'on n'en saurait jamais trop parler.

L'article suivant est dû aux expériences très intéressantes faites en Angleterre par le Prof. Volcker. On remarquera que ces expériences ont beaucoup de rapport avec les observations publiées déjà sur le même sujet, et qu'en les confirmant elles font ressortir davantage la supériorité des procédés nouveaux sur les anciens.

Voici comment M. Volcker conclut :

1° Le fumier frais d'étable ne contient qu'une faible quantité d'ammoniaque libre.

2° L'azote se trouve dans l'engrais frais d'étable, surtout sous la forme de combinaisons organiques insolubles.

3° Les principes organiques et inorganiques sont des fumures d'une plus grande valeur que les substances insolubles. On devrait donc porter la plus grande attention à la réunion et à la conservation des parties liquides du fumier ; il faut les recueillir dans des récipients imperméables, et éviter leur accumulation sur les champs.

4° La solubilité du phosphate de chaux est beaucoup plus grande qu'on ne l'admettait jusqu'ici.

5° L'urine fraîche des chevaux, des vaches et des porcs ne contient pas de phosphate de chaux en quantité déterminable, tandis qu'il se trouve en forte proportion dans le purin ; celui-ci a donc plus de valeur que l'urine fraîche.

6° Le meilleur moyen de prévenir toute déperdition d'engrais, c'est de conduire le fumier d'étable dans les champs, aussitôt que les circonstances le permettent.

7° Sur des champs argileux on n'aura pas lieu de craindre des pertes, même lorsque le fumier est répandu et qu'il n'est pas enterré de suite. L'engrais frais et même consommé contient peu d'ammoniaque à l'état libre, attendu qu'il n'est formé que par la fermentation ; mais, comme la fermentation est empêchée par l'épandage sur la surface du champ, il ne peut en résulter une perte des principes volatils de l'ammoniaque.

8° L'engrais consommé contient bien plus de matières organiques et inorganiques solubles que le fumier frais.

9° L'engrais consommé contient proportionnellement plus d'azote que le fumier frais.

10° Une quantité donnée de fumier consommé est d'une plus grande valeur qu'un égal volume de fumier frais.

11° Lors de la fermentation du fumier, il y a une forte quantité de substances organiques qui se répandent dans l'air sous forme de carbonate et autres gaz.

12° Avec une fermentation bien conduite, il ne peut y avoir une perte sensible d'azote.

13° Pendant la fermentation, il se forme des substances humeuses et du sulfate de chaux, qui servent à fixer l'ammoniaque.

14° Pendant la fermentation, le carbonate de chaux devient plus soluble.

15° Dans les parties intérieures échauffées du tas de fumier, il se volatilise de l'ammoniaque ; mais il est de nouveau fixé dès qu'il touche aux couches refroidies de l'extérieur.

16° L'ammoniaque ne se volatilise pas à la surface des tas de fumier fortement comprimés ; on ne devrait donc jamais y toucher sans une nécessité absolue.

17° Une fermentation trop longtemps prolongée n'est pas favorable.

18° Le fumier d'étable perd d'autant plus de sa valeur, qu'il est resté plus longtemps exposé en petits tas aux intempéries de l'hiver.

19° Cette perte n'a pas tant lieu par la volatilisation de l'ammoniaque que par le lessivage par la pluie et l'eau.

20° La perte en ammoniaque et en matières fertilisantes solubles est moins grande par un temps sec que par un temps pluvieux et humide.

21° L'engrais consommé perd plus par la pluie que le fumier frais.

22° Les matières fertilisantes sont conservées le plus convenablement dans un endroit couvert.

23° Lorsque l'on donne une forte litière aux animaux, le fumier est trop sec pour entrer rapidement en fermentation dans une place à fumier couverte ; cette place devra dans ce cas être établie à l'air libre, où le fumier peut être arrosé avec du purin ou de l'eau.

24° La méthode la plus mauvaise de produire les engrais est leur fabrication dans des cours ouvertes, attendu qu'une grande partie des substances les plus utiles s'évapore dans un court espace de temps ; on peut, dans ce cas, admettre qu'au bout d'une année, il ne reste plus que le tiers du poids primitif, et que celui-ci ne vaut pas le même poids d'engrais frais.

PRÉCAUTIONS A PRENDRE DANS LA CULTURE DES PATATES.

Nous traduisons l'article suivant du *Canadian Agriculturist* de Toronto, sur la patate.

« Cet indispensable comestible, dit ce journal, continue à être plus ou moins affecté de la mystérieuse maladie qui a commencé ses ravages destructeurs il y a quelque chose comme dix-sept ans, sans que dans cette longue période de temps il y ait eu une seule année de répit. En Canada, la maladie a quelquefois sévi avec une excessive sévérité, et nous avons observé sa marche, durant la dernière saison, dans certaines parties de l'Angleterre, de l'Irlande et de la France, où elle a pris les plus graves proportions. Un écrivain du *Journal de la Société centrale d'Agriculture de Belgique* estime le rapport actuel de cette plante à un tiers moins qu'il y a 25 ans, en dehors des tubercules entièrement malades. Les causes de cette diminution, d'après son examen, se nombrent et s'expliquent comme il suit :

« 1. Une plantation tardive, laquelle affecte le plant durant les différentes phases de la végétation, et affaiblit le principe vital des patates, principe qui, au contraire, se fortifie dans une plantation faite plus à bonne heure.

« 2. La division du tubercule en quartiers, laquelle prive le plant de la nourriture que la nature a placée à sa disposition.

« 3. La principale cause de diminution dans la récolte des patates est dans

l'emploi de la partie basse du tubercule au lieu de la partie supérieure ou couronne. L'auteur a reconnu que les pousses produites par celle-ci sont non seulement plus fortes, mais plus avancées et plus productives; pendant que les pousses produites par la partie basse du tubercule sont plus tardives et moins vigoureuses. Ces dernières sont souvent très médiocres et ne produisent que de faibles tiges qui restent couchées sur la terre; et souvent aussi il arrive, dans ce cas, qu'au lieu de patates on n'arrache qu'une lourde et abondante chevelure de racines, ou ce ne sont que de très petites patates et en très petit nombre. Ces faits qui sont réels sont peu connus parmi les agriculteurs, lesquels choisiraient, pour planter, des tubercules pouvant donner de robustes germes; du moins, s'ils ne voulaient pas les planter entiers, ils les couperaient en deux et de travers, plantant la moitié supérieure ou couronne, et conservant la partie inférieure pour la consommation.

“ 4. Il est avantageux, après l'arrachage, de laver celles des patates que l'on destine à la semence dans du purin (jus de fumier), auquel on mêle de la chaux et du sel; et celle que l'on destine aux usages domestiques, dans une eau pure, à laquelle on mêle aussi de la chaux et du sel; ensuite on les laisse bien sécher avant de les serrer. La semence étant ainsi traitée, et choisie dans les parties les plus productives de la patate (la tête ou couronne) la récolte sera exempte de maladie.”

Un récent article du Dr. Lang, publié dans le *Journal of the West of England Society*, et dans lequel plusieurs vérités curieuses et importantes sur la culture de la patate sont discutées avec soin, conclue de la manière suivante, savoir:

“ 1. Qu'il est désirable qu'on plante de bonne heure, en lieu sec, net et bien préparé.

“ 2. Que les patates blanches sont moins sujettes à la maladie et doivent être préférées aux espèces colorées.

“ 3. Que le sol n'a aucune cause d'influence sur la maladie.

“ 4. Que la maladie est d'un caractère *fougueux*, infestant plusieurs variétés de plantes et augmentant d'activité sous l'influence de causes atmosphériques.

“ 5. Que tout engrais hétérogène (qui n'est pas naturel) est nuisible.

“ 6. Que la chaux et le sel mêlés dans la proportion de huit tonnes de chaux et de trois boisseaux sel commun, par acre, est le meilleur engrais.

“ 7. Que les patates mûres de meilleure heure ont exclusivement acquis toute leur croissance.

“ 8. Qu'aussitôt que la maladie paraît, on doit enterrer de suite les tiges en les recouvrant de la plus belle terre prise au centre d'une tranchée, ce qui est l'unique préservatif efficace des ravages de la maladie. L'auteur attache à cette opération la plus grande importance.

“ Sans admettre toutes ces propositions, dont quelques unes, croyons-nous, dit le *Canadian Agriculturist* sont douteuses et sujettes à des objections fondées, le lecteur attentif y trouvera néanmoins beaucoup d'utiles et importantes leçons.”

Nous puisons à une autre source les détails suivants. Il ne s'agit plus des études d'un chimiste, mais bien de la pratique d'un cultivateur picard, M. Dumond-Carmen.

On part de ce fait que l'humidité est la cause déterminante de la maladie et que c'est en préservant les tubercules de son influence qu'on parviendra à les en préserver.

Les moyens pratiqués dans ce but et avec succès, dit-on, sont exposés comme il suit :

1^o. Dans les terrains secs, on place les tubercules à 7½ pouces de profondeur en les accompagnant de fumier décomposé, puis, au moment du buttage, qui se

pratique lorsque les tiges ont atteint une hauteur de près d'un pied, on relève la terre autour de chaque pied en lui donnant la forme d'un mamelon d'une élévation de $3\frac{1}{2}$ pouces à 4 pouces.

2^o. Dans les sols forts et compactes, on plante à $7\frac{1}{2}$ pouces de profondeur et l'on butte à la hauteur de 6, afin que les tubercules soient à $1\frac{1}{2}$ pouce en contrebas du fond des sillons que forme le buttage.

3^o. Dans les sols frais et humides, on ne place les tubercules qu'à $3\frac{1}{2}$ pouces de profondeur, en les distançant de $1\frac{1}{2}$ pied les uns des autres, et en leur associant un engrais pulvérulent mêlé de cendres; quant au buttage, on le fait en deux fois: le premier à 6 pouces et le second à $3\frac{1}{2}$ pouces de hauteur, ce qui porte à $9\frac{1}{2}$ pouces l'élévation de chaque mamelon mesuré de sa base à son extrémité. Les tubercules placés ainsi au-dessus du fond des sillons sont garantis de l'action des pluies qui s'infiltrent au-dessous de la couche où ils sont supportés.

Si les sols humides contribuent plus que tous les autres au développement de la maladie des pommes de terre, c'est une raison pour ne rien négliger de ce qui peut mettre à l'abri de ce fléau. Si les conseils que nous donnons arrivent trop tard pour la plantation, ils peuvent au moins servir pour le moment du buttage, que bien des personnes négligent encore et qui pourtant est indispensable suivant la nature du sol, car de ce travail dépend souvent la réussite de la récolte.

Dans les sols frais, le buttage garantit la plante des eaux trop abondantes qui pourraient nuire à la végétation, tandis que dans les sols secs c'est le contraire qui se produit; il divise la terre et permet aux eaux pluviales de venir rafraîchir et vivifier les plantes qu'une trop grande sécheresse pourrait compromettre.

RAPPORT DE L'ÉCOLE D'AGRICULTURE

ET DE LA FERME MODÈLE DE STE.-ANNE, POUR L'ANNÉE 1861.

A Son Excellence, sir Edmund W. Head, Gouverneur-Général du Canada, etc.—(Suite.)

Malheureusement, tel n'était pas celui dont nous avons fait l'essai. La commande quoique faite d'après le catalogue du fabricant même, avec indication de la page où se trouvait le plan de la machine demandée, n'a pas été bien remplie. On nous a envoyé une vieille machine dont la pompe usée et vingt fois réparée, n'a pu servir que quelques semaines. Le foyer construit pour le chauffage au charbon est trop petit pour le chauffage au bois, mais pouvant être facilement détaché de la bouilloire, on peut le remplacer par un petit fourneau en briques qui coûterait peu de chose. Le fond des deux chaudières manque d'un robinet pour enlever l'eau qui s'y dépose en abondance pendant la cuisson. Le reste de la machine est très solide. Cet appareil tel qu'il est, met autant de temps à cuire qu'un fourneau ordinaire. Les chaudières en fer pourraient être remplacées par des tonnes en bois fortement cerclées en fer. Elles auraient l'avantage de mieux conserver la chaleur.

Le principe étant connu il ne reste plus qu'à s'en servir avec intelligence. Déjà plusieurs agriculteurs canadiens ont essayé divers moyens très-économiques de faire l'application d'une méthode si parfaite. Un de mes amis me parlait hier d'un essai qui lui avait bien réussi, avec prière de le recommander. Sur un chaudron ordinaire plein de légumes, on place une boîte de bois de la grandeur de l'ouverture du chaudron, auquel elle tient lieu de couvercle. La hauteur est proportionnée à la capacité du chaudron lui-même. Le fond est troué par le passage de la vapeur. Un petit tuyau de bois de quelques pouces de diamètre garni d'un grand

nombre de petits trous la traverse verticalement dans le milieu, pour distribuer également la vapeur de toute la masse. Cette boîte doit être tenue bien fermée. La vapeur qui s'y trouve concentrée cuit les légumes en peu de temps, sans nuire à la cuisson du contenu du chaudron.

Pour la cuisson ordinaire à l'eau, je puis recommander un fourneau portatif très-économique par son prix, par le peu de bois qu'il consomme et par la promptitude de la cuisson. Nous nous en servons depuis trois ans. Ce n'est rien autre chose qu'un poêle commun, s'élargissant assez par le haut pour pouvoir contenir un chaudron ou grande marmite de la forme des chaudrons à potasse, mais très minces. De cette manière toute la surface extérieure du chaudron se trouve en contact immédiat avec le foyer. Il n'y a aucune déperdition de chaleur, et par conséquent économie de combustible et de temps pour la cuisson, comparativement aux chaudrons placés au feu de cheminée, comme cela se fait malheureusement presque partout. Le nôtre contient 60 galls.. Il coûte \$25 à Montréal. Il y en a de beaucoup plus petits pour \$10.

Le bétail se compose comme suit :

| | |
|--|---|
| <i>Chevaux</i> ,—dont 1 souvent employé au service du collège..... | 5 |
| Jument poulinière..... | 1 |
| Pouliches de 21 mois à 33 mois..... | 3 |
| Poulins de 9 mois..... | 2 |

Bêtes à cornes :

| | |
|--|----|
| Vaches à lait. 1 Ayrshire, 2 Canad. et 7 Croisements divers mais bon..... | 10 |
| Taureaux, 1 Ayrshire, 43 mois, 1 même race mêlée, 24 mois.. | 2 |
| Bœufs de travail, grande race américaine..... | 2 |
| Génisses en élève, de 12 à 35 mois..... | 4 |
| Bouvillon. Ayrshire pur, 8½ mois..... | 1 |

Cochons :

| | |
|--|---|
| 3 Truies portières au-dessus de 2 ans, 2 Suffolk, 1 Chinoise... | } 3 têtes pour une de gros bétail |
| 2 Verrats, 1 bonne race Anglaise mêlée, 1 croisé Chinois peu recommandable..... | |
| 1 Truie Winsor-chinois, 10 mois..... | |
| 27 Cochons hivernants de 10 à 12 mois, la plupart réservés à l'en- grais de l'automne prochain..... | |

33

41

En tout 41 têtes de gros bétail, ou une tête par 3 arp. 33 per. de terre labourable ou en prairie.

Ce ne serait pas trop dans un état plus avancé de culture ; mais dans son état actuel, notre exploitation ne pourrait pas nourrir suffisamment tout ce bétail, si elle ne devait pas s'agrandir de 46 arp. du meilleur sol possible dont nous venons de faire l'acquisition à quelques pas du Collège.

Les chevaux sont tous élèves de la ferme à l'exception d'une jument poulinière, moitié anglaise moitié canadienne, qui donne de très beaux produits, et de deux chevaux de trait qui ont remporté le prix à l'exposition de Québec l'automne dernier.

Le troupeau des bêtes à cornes compte deux Ayrshire purs, une vache et un taureau. La vache a été achetée l'automne dernier du Col. Rhodes, qui a bien voulu la laisser au-dessous de sa valeur pour favoriser notre Ecole d'Agriculture, où elle peut servir de sujet d'étude comme un bon type de cette race. Elle a douze ans. Elle provient des étables de Mr. W. Russell, de Renfrewshire ne

Ecosse d'où elle a été importée en 1853, par feu M. D. Gilmour, de Québec. Quelques semaines après son arrivée ici elle a donné un veau ayant pour père un bœuf de même race appartenant à M. West, de Ste. Foye. Ce veau est aujourd'hui en bon état.

Le taureau a été acheté de M. McL..., de Montréal, au printemps de 1858, à l'âge de 9 mois. Il provient d'une vache Ayrshire élevée par M. J. Logan, de Montréal, bien connu par l'excellent choix de ses races, et d'un taureau de même race importé par la Société d'Agriculture d'Hochelega. De fins connaisseurs prétendent que ces deux animaux ont quelque mélange de sang étranger. La chose est absolument possible, quoique peu probable d'après les origines indiquées plus haut. Quoiqu'il en soit, ces messieurs nous permettront bien de compter un peu avec l'expérience. D'après des auteurs autorisés, "un animal est regardé pur sang quand il est éminemment propre à améliorer l'espèce, à transmettre généralement à ses descendants les caractères extérieurs et les facultés, la couleur, et les nuances diverses qui leur donne un caractère spécial et les font reconnaître au milieu des individus appartenant à d'autres races." Or, les produits de notre *Fairby* sont tous remarquables. Nos meilleurs agriculteurs se les disputent. On offre maintenant jusqu'à \$8 pour de simples croisements de quelques jours. Il y a à peine quatre ans, les veaux de mêmes vaches se donnaient pour la valeur de leur peau. C'est un progrès que j'aime à constater en passant.

Les autres vaches, à l'exception de deux canadiennes, proviennent de croisements divers dont la souche est une bonne race anglaise provenant du troupeau de M. Patton, de St. Thomas, et introduite ici il y a une quinzaine d'années. Il y a de très bonnes laitières.

Cochons.—La race porcine n'est pas représentée ici comme elle mériterait de l'être. Il y a de bons sujets sans doute, mais pas en assez grand nombre.

Une jeune femelle de 10 mois environ, due à la bienveillance de M. Hor. N. Paton de la Pointe Lévis, est un croisement Winsor-Chinois remarquable.

Deux pores de bonne race anglaise achetés à Montréal en 1858, ont laissé des descendants de valeur. Quelques uns croisés avec une race chinoise ont donné de bons produits ; d'autres avec la petite race canadienne ont fait assez bien.

En 1858, M. Gibb de Québec voulut bien offrir deux cochons Chinois, mâle et femelle. La race chinoise pure, comme on sait, montre la plus grande disposition à engraisser. Mais l'excès de cette qualité empêchant un bon développement fait que, pour cela même, elle n'est pas bonne à conserver pure, et ne doit servir qu'à des croisements. Aussi ces croisements nous ont-ils donné généralement de bons produits. Ils améliorent les races peu portées à l'engraissement. Les bonnes races anglaises n'ont pas besoin de ce secours. Cependant il ne paraît pas leur être nuisible.

Moutons.—Une maladie contagieuse, ayant quelque ressemblance avec la gale, nous a forcés l'automne dernier de détruire un petit troupeau de moutons qui promettait beaucoup. Cette maladie a résisté à tous les traitements imaginables. Elle a eu son origine dans deux béliers Cotswold importés d'Angleterre en 1858, par M. W. Betts, agent des Entrepreneurs du Grand Tronc, et par lui offerts à la ferme. On n'a pu trouver d'autre cause de cette maladie que la rigueur du climat. En été ils étaient bien. Ils ont donné plus de 12lbs. de laine chacun. Ces animaux donnent beaucoup de viande, mais je ne puis rien dire de sa valeur.

AMÉLIORATIONS FONCIÈRES.

En fait d'améliorations foncières, nos travaux ont consisté dans l'épierrement des champs de labour et du nouveau jardin, un essai de drainage et clôture de pierre.

Minage et épierrement.—Le temps libre des employés de la ferme a été donné au minage pendant les hivers de 1859 et 1860, dans le jardin destiné aux démon-

trations de l'enseignement. Cette dépense a été de \$320. Outre cela, il a fallu faire sauter à la mine une très grande quantité de grosses roches qui rendaient la culture impossible en beaucoup d'endroits. Les débris de ses roches ont été mis en clôture le long du chemin de la montagne, ou sous les clôtures de la ligne, entre les piquets, pour diminuer le nombre des perches. Les pierres cassées à la mine sont préférables, pour la clôture, aux cailloux roulés répandus à la surface du sol, parce que leurs arêtes nombreuses et tranchantes servent mieux à la liaison. Il est bon de remarquer que dans le compte des frais de culture donné plus haut, l'épierrement se trouve compris. C'est à tort sans doute ; mais il n'en a pas été tenu de compte séparé du reste des travaux. A l'avenir, une comptabilité plus minutieuse tiendra note de ces sortes de dépenses, sans les confondre avec les frais ordinaires de culture.

Clôture de pierre. — Celle du champ No. 4 le long du chemin de la Montagne a été à sa base et fait en 1859. Cette clôture a 3 pds. 8 pces et 4 pds. 6 pces de haut, en diminuant d'épaisseur. Elle a été continuée l'été dernier sur les Nos. 5 et 6. Quelques jours d'ouvrage suffiront pour l'achever. Chacun de ses champs est d'un arpent de large. Pour que l'ouvrage soit durable, il faut un terrain bien solide où l'eau ne séjourne jamais. Toutes les pierres doivent être arrangées avec soin comme dans une maçonnerie au mortier. Aussi coûte-il un peu cher, environ \$28 par arpt. Mais, ainsi fait, il peut durer des siècles.

Drainage. — De toutes les améliorations foncières celle qui est la plus proconisée de nos jours et qui mérite le plus de l'être, est bien certainement le drainage. Ses bienfaits sont si évidents que personne ne peut les nier aujourd'hui sans se montrer l'ennemi de ses propres intérêts. Toutes les terres n'ont pas également besoin d'être drainées. La pièce qui pressait le plus, est la partie basse du nouveau jardin, contenant environ 1 arpent et quart. Malheureusement, le seul endroit offrant une différence de niveau suffisante pour l'écoulement des eaux du terrain drainé est un peu plus de 7 arpents. C'est un petit ruisseau divisant en deux parties presque égale toute la partie sud de la ferme. Ils a donc fallu ouvrir jusque là un fossé large et profond. Mais cet inconvénient a son avantage en ce que cette décharge servira au drainage qui devra être fait plus tard sur les deux champs voisins. Ce fossé a 5 pieds de profondeur, 5 pieds d'ouverture et 18 pces au fond. A partir du chemin qu'il traverse en remontant à travers l'emplacement de A. P., les côtés sont garnis de pierres recouvertes de pièces de cèdre d'une bonne épaisseur, laissant pour le passage de l'eau une espace de 18 pouces sur 24 ; le tout recouvert d'une couche de terre de trois pieds. Cet ouvrage a été fait dans l'automne de 1859. Il a coûté \$145, représentant 200 journées d'ouvrage à 70 cts., prix payé aux journaliers à la fin d'octobre, la plus mauvaise saison pour ces sortes de travaux.

Le drainage proprement dit a été fait le printemps dernier. Au lieu de tuyaux, on a employé des petites pierres entassées au fond d'une tranchée étroite de 3½ pieds de profondeur. La pierre coûte beaucoup moins que les tuyaux quand on l'a sur les lieux comme ici, elle a beaucoup moins d'inconvénients. Ce terrain était tellement humide qu'il a fallu le sillonner en tous sens pour l'assécher complètement. La longueur de tous ces drains réunis est de 12 arpents. Cet essai a parfaitement réussi. Il a coûté \$80. Ce petit champ a aussitôt donné 30 minots d'orge sur un simple labour sans fumier. Auparavant il ne produisait presque rien. Cultivé à l'avenir comme jardin potager, il rendra bien vite ce qu'il a coûté.

Il reste encore dans le même endroit plusieurs grosses roches à miner. C'eût été l'ouvrage des employés de la ferme cet hiver, mais des raisons d'économie n'ont pas permis de faire cette dépense.

Un autre terrain de 2 arpents 58 perches, voisin du précédent au N. E. de la ferme devrait aussi être drainé immédiatement. La plus grande partie n'a jamais vu la charrue. Il repose généralement sur un lit de roches. Situé au pied de

la côte de l'Église, il reçoit l'eau de tout le terrain qui l'avoisine. De là au petit ruisseau dont il a été question plus haut, la différence du niveau n'est pas assez grande pour qu'il soit possible de l'assécher autrement que par le drainage. Un second exemple de ce mode d'assainissement un peu étendu, en cet endroit si fréquent, serait une bonne leçon, et un encouragement pour les propriétaires de terrains placés dans les mêmes circonstances. C'est encore là une amélioration que le collège est forcé d'ajourner.

COMPTABILITÉ.

Les comptes tenus régulièrement sur une ferme, dit Scheidweiler, exercent sur le fermier un effet moral important, quelque petite que soit son exploitation. La seule idée qu'il doit écrire sur son livre tout ce qu'il fera, tient son attention ouverte sur tout ce qu'il y a à faire. L'habitude des écritures est le plus grand stimulant possible aux habitudes d'ordre, d'activité et de travail. Nous tâchons d'inculper ces idées aux élèves de l'école. Les plus avancés ont commencé à tenir eux-mêmes le journal de tout ce qui se fait à la ferme, travail des employés, des chevaux et des bœufs, consommation et production de la vacherie et de la porcherie, tout est recueilli avec soin dans des tableaux dressés exprès. De temps à autre ces entrées sont portées au grand livre. Ces livres seront toujours ouverts à ceux qui voudront en prendre connaissance.

Le mode de comptabilité que nous suivons convient à un grand établissement qui veut faire des expériences et en rendre compte. Mais pour une petite exploitation dont le chef n'a besoin de se rendre compte qu'à lui-même, nous en avons un autre beaucoup plus simple, que tout cultivateur ayant un peu d'instruction peut tenir. C'est celui-là qui est enseigné aux élèves.

Comme ces diverses formules ne sont encore qu'à l'état d'épreuve, je m'abstiendrai d'en donner des modèles dans ce rapport. Je pourrais le faire une autre année si la chose pouvait servir à d'autres.

Jusqu'ici la comptabilité de la ferme a été très imparfaite. Elle se bornait à présenter un état des recettes et des dépenses, l'entrée et la sortie des produits en grains et animaux. C'était déjà beaucoup sans doute, mais pas assez pour donner une idée complète du véritable état des choses. En fait de comptes, la simplicité et la brièveté sont plutôt des défauts que des mérites. Une bonne comptabilité agricole doit être en quelque sorte historique, tenant note de tout ce qui peut intéresser le succès d'une spéculation agricole quelconque.

ÉCOLE.

Pendant l'année échu le 31 Déc. 1860, huit élèves ont fréquenté l'école, un de Montréal, trois de Kamouraska, un de St. Thomas, un de la Rivière-Ouelle, et de l'Islet. Il n'en reste aujourd'hui que trois, avec un quatrième de la Malbaie qui est entré au mois de janvier.

Cinq sont sortis pour diverses raisons : deux sont retournés dans leur famille pour aider leurs parents, un est entré dans l'enseignement primaire, les deux autres n'avaient aucun goût pour l'agriculture.

Il n'en est pas ainsi des quatre élèves d'aujourd'hui. Ils sont sérieux et paraissent être de bonnes vocations agricoles. L'un d'eux a fait un bon cours d'études classique dans notre collège, un second a étudié deux ans à Québec, les deux autres sont arrivés avec une instruction primaire peu avancée malheureusement ; mais à force d'application et de bonne volonté ils pourront du moins suppléer par la pratique qu'on les force de suivre, à ce que la théorie ne leur donnera qu'imparfaitement.

En restant à Ste.-Anne le temps fixé par le programme, nos élèves pourront recueillir les principales notions pratiques qui sont indispensables à un cultivateur. Les études scientifiques d'application sont alternées par des occupations pratiques.

Ils sont employés dans la ferme comme des fils de cultivateurs le seraient dans leurs familles.

Les moyens matériels d'instruction se composent pour le moment, 1o. d'un bon choix de livre, cartes et tableaux sur toutes les branches de l'instruction agricole. 2o. des cultures, des bestiaux de la ferme, et des bâtiments divers consacrés à l'exploitation. 3o, d'un bon choix d'outils pour fabriquer les instruments aratoires de première nécessité, en attendant qu'une allocation plus forte permette d'ouvrir un atelier qui puisse " offrir aux cultivateurs des modèles d'instruments perfectionnés, " et aux élèves des moyens d'appliquer les théories de construction." (Prospectus.)

Le Champ d'expériences attend aussi le même secours pour s'ouvrir, de même que le jardin. L'établissement d'un jardin potager propre à toutes les démonstrations du jardinage, et à la culture des arbres fruitiers ne peut se faire sans quelques dépenses. Jusqu'ici il n'a pas été possible de faire autre chose que les travaux préparatoires ; et ils ont été très coûteux. Le collège attache une grande importance à ce jardin. La culture des arbres fruitiers et le jardinage sont le complément d'une ferme destinée à devenir *modèle*.

L'allocation de 1860 a été de \$604 00

Les dépenses de l'École sont comme suit :.....

Directeur, pension comprise..... \$200 00

Professeur..... 400 00

Un Se. viteur..... 60 00

Chauffage et éclairage..... 40 00

Impression du Prospectus, français et anglais..... 33 75

Papeterie..... 6 32

Le montant de la dépense est de \$740 07

Moins reçu par l'allocation 604 12

Laissant à la charge du collège \$135 95

Le collège se trouve donc en dette de \$135,95 pour le soutien de cette école, malgré la réduction des dépenses à leur plus simple expression. Si l'allocation de cette année ne suffit pas pour couvrir ce déficit, et pour assurer l'existence de l'école à l'avenir, la corporation sera dans la pénible nécessité de la fermer. Que Votre Excellence veuille bien me pardonner cette déclaration ; je la fais à regret. Pour une œuvre qui n'entre pas directement dans le cercle de ses attributions, la corporation ne se croit pas obligée d'offrir plus que son bon vouloir et le faible concours de son dévouement.

Il serait inutile de faire remarquer à Votre Excellence que le petit nombre des élèves ne prouve rien contre l'institution nouvelle ; il ne prouve qu'une seule chose, c'est que la nécessité de l'enseignement agricole pratique n'est pas encore assez généralement comprise. Cette indifférence ne surprendra pas ceux qui savent qu'en Europe, les premières écoles d'agriculture ont eu à lutter contre le même obstacle, et se seraient même brisées contre cet écueil, si le trésor public ne se fut libéralement ouvert pour payer la pension des élèves. C'est ce qui a lieu actuellement en plusieurs pays, principalement en France, où l'État paie la pension, le logement et l'instruction de plus de quinze cents élèves de 50 fermes-écoles sans compter ceux des trois écoles impériales. Outre cela, chaque école a droit à 400 fr. comme prime d'encouragement en faveur de son meilleur élève. Ces 50 fermes-écoles absorbent ainsi une somme de \$131,250, soit \$2,625 chacune. De tels secours ont fini par triompher de l'indifférence ; les écoles d'agriculture se sont remplies de jeunes gens qui vont chaque année porter au sein des populations

rurales, d'où ils sortent, le goût de l'agriculture, avec la connaissance des procédés nouveaux qui en font une occupation sérieuse et lucrative.

Tant que l'Agriculture n'offrira pas à la jeunesse de nos campagnes les chances d'un avenir qui puisse flatter une légitime ambition, il ne faut pas s'attendre que l'enseignement agricole s'implantera ici de lui-même sans secours étranger. Les avantages qu'il offre aux jeunes gens destinés aux travaux des champs, ne sont pas encore assez évidents pour engager leurs familles à se passer de leurs services pendant deux ou trois ans, ni les porter eux-mêmes à suivre cette carrière.

Je prendrai donc, en terminant, la liberté de recommander à Votre Excellence, la création d'un certain nombre de bourses en faveur des jeunes gens qui voudraient profiter des avantages de l'enseignement professionnel de l'agriculture.

J'ose me flatter que ce rapport, malgré sa longueur, trouvera auprès de Votre Excellence un indulgent accueil. Le Gouvernement de Votre Excellence, j'en suis intimement convaincu, s'est trop vivement intéressé à la prospérité de ce pays, et a trop fait déjà pour le développement de ses inépuisables richesses, pour ne pas voir avec quelque satisfaction une institution naissante dévouée à la pratique et à l'enseignement du plus utile des arts, de celui qui seul garantit aux nations le bonheur et la vraie puissance.

Collège de Ste. Anne,
le 3 mai 1861.

J'ai l'honneur d'être,
Milord,
De Votre Excellence,
le très humble et obéissant serviteur
F. PILOTE Ptre.

DES HARICOTS.

Le haricot (plus communément nommé fève du Canada) est la plus employé de tous les légumes que nous cultivons ; et il le serait plus encore si les gelées tardives et les froids précoces de notre climat ne bornaient pas sa culture et sa végétation à quelques mois. En effet, on ne peut guère le semer que vers le milieu de mai, et dès le commencement d'octobre il a tout à craindre. Toutefois il lève très vite, et dans le cours de ces quatre à cinq mois, il a le temps de parvenir à maturité. Ainsi on peut le manger en vert et en sec. C'est une des principales ressources alimentaires, pendant l'hiver, pour les amateurs de légumes ; c'est aussi une cause de bon produit pour la ferme.

Le haricot ne craint ni les oiseaux ni les insectes ; ainsi on peut le semer dans les parties les plus écartées et les plus éloignées de la surveillance.

Mais il redoute l'humidité qui le fait pourrir avant de sortir de terre ; c'est pourquoi même on doit éviter de trop le recouvrir. La terre qui lui convient le mieux est celle qui est plutôt sèche qu'humide, légère que compacte, chaude que froide, pourvu qu'elle soit substantielle. Il n'est pas nécessaire de mettre de fumier, ni même de terreau dans les planches destinées aux haricots ; mais ils réussiront mieux si la terre a été engraisée l'année précédente avec du fumier de vache.

La meilleure manière de semer est par touffe^s ; si les terres sont un peu fortes on sème en rayons. Lorsque le jeune sémis est haut de trois pouces, on bine les rayons afin de rechausser les pieds et d'extirper les mauvaises herbes. C'est une opération qu'il faut renouveler tous les quinze jours, jusqu'à ce que les feuilles des haricots couvrent le sol.

Les haricots nains exigent un binage plus prolongé que les autres haricots, qui ne tardent pas à ombrager leur pied et à réclamer des rames.

On peut cueillir, dans les mêmes planches, les haricots, soit verts, soit secs, à mesure qu'on les trouve bons. Pour la semence de l'année suivante, on réserve sur pied jusqu'à maturité parfaite les plus belles gousses. On choisit les pieds les plus francs et les premiers semés ; on cueille les cosses à mesure qu'elles mûrissent, sauf celles du haricot nain qu'on laisse sur pied.

Le haricot craint l'humidité, qui ne tarde pas à l'échauffer et même à le faire pourrir aussitôt qu'il est mûr. C'est pourquoi, lorsque la saison est pluvieuse, il faut visiter fréquemment les planches et faire sa récolte. On suspend dans un grenier, on expose à quelques courans d'air et même au soleil les paquets de gousses, afin qu'elles se séchent complètement et puissent se conserver sainement. En général les graines se gardent plus facilement et plus longtemps dans les enveloppes dont la nature les a pourvues, que lorsqu'elles sont exposées à l'air, à la lumière même. Les graines conservées dans les gousses sont bonnes pour 4 ans ; écosées, elles ne sont bonnes que pour 3 ans. Ainsi on n'écosse que pour semer, et à mesure qu'on en a besoin pour la cuisine.

Quoique l'on ait constaté l'existence de plus de soixante variétés de haricots, il faut réduire à un nombre beaucoup moindre celles qui méritent l'attention et le choix du cultivateur.

On distingue ce légume précieux en haricots à rames et en haricots nains.

ECONOMIE DOMESTIQUE.

CONSERVATION DES INSTRUMENTS AGRICOLES.—La Société d'Agriculture de l'Isère (France) recommande le procédé suivant, d'une grande simplicité pour la conservation des instruments aratoires.

Les ouvriers qui les construisent les couvrent d'une peinture à l'huile qui dure un certain temps ; mais il importe que les cultivateurs les imitent, en frottant les instruments avec un pinceau ou un chiffon de linge imbibé d'huile siccativée chaude. En séchant en quelques jours, cette huile forme un vernis sur le bois, elle l'empêche de se fendre, le préserve de la pluie et du soleil tout aussi bien que la peinture.

Il est important d'employer pour cet usage les huiles de noix et de lin qui sont siccatives. Il ne faut pas se servir d'huile d'olive parce qu'elle ne sèche pas.

Toute espèce d'huile peut être rendue siccativée en la faisant bouillir 10 à 15 minutes avec de la litharge (deutoxyde de plomb), dans la proportion d'une demi-once à peu près par pinte.

PROCÉDÉ CONTRE L'ENGOURDISSEMENT CAUSÉ PAR LE FROID.—Ce procédé n'est pas de saison ; et quelques esprits sévères trouveront que notre article est inopportun, mais il est très avantageux de le connaître dans notre pays, où l'on a de si longs et de si rudes hivers, nous le recommandons dès maintenant à l'intention de nos intelligentes ménagères, dans la crainte de l'oublier si nous l'ajournions.

On sait que le dernier hiver a été rude aussi en France, plusieurs cas de mort y ont eu lieu faute d'avoir administré des soins convenables aux personnes qui en ont été victimes.

A cette occasion, le docteur Desmoulins, ancien aide-major de la grande armée

de Russie, a communiqué à un journal les instructions suivantes sur les premiers soins à porter aux personnes paralysées par le froid :

- 1 ° Faire prendre un grand bain froid à la température de zéro ;
- 2 ° Pratiquer, dans le bain même, des frictions avec de la glace ou de la neige sur tout le corps, et surtout à la région du cœur ;
- 3 ° Diriger sur la tête et la colonne vertébrale des douches avec de l'eau très froide ;
- 4 ° Approcher du nez de l'ammoniaque, de l'huile essentielle de raifort, et couvrir les membres de sinapismes froids.

Lorsque la vie paraîtra se ranimer, on donnera du thé coupé de vin à peine tiède. On pourra transporter le malade dans une chambre plus chaude, qui marquera au plus 10 à 12 degrés Réaumur (55 à 60 Fahrenheit) ; on le couchera dans un lit légèrement chauffé ; puis on lui donnera, avec mesure, des boissons sadorifiques chaudes, telles que des infusions légères de bourrache, de sureau, de fleurs pectorales, mélangées d'un peu d'eau de vie ou de rhum. Enfin, on ne permettra une légère alimentation que six heures au moins après le retour complet d'une bonne et large circulation du sang aux extrémités.

VARIÉTÉS.

REMÈDE INFAILLIBLE CONTRE L'IVROGNERIE.

Ce remède est d'autant plus précieux qu'il est à la disposition toute spéciale de la femme, qui peut en user pour peu qu'elle ait la volonté ferme de soustraire son mari aux abus d'une passion dégradante, et de se préserver elle-même de ses suites funestes : la paresse, la brutalité, le chagrin et la misère.

Certes, ce n'est pas directement pour nos ménagères que nous parlons ; elles n'ont pas à craindre de semblables écarts de conduite de la part de leurs maris, ou du moins l'exemple en est rare. La vie des champs est par elle seule une cause puissante de moralisation, et l'on est plus pressé de prendre du repos que d'emprunter au cabaret des distractions bruyantes et *enivrantes*, après une journée laborieuse passée sous les ardents rayons du soleil. "Là, dit ce vieux livre que nous avons eu déjà l'occasion de citer, *Curiosités de la nature*, on ne doit pas compter pour un léger agrément le silence et l'initiative de tant de passions mauvaises que le tumulte des villes réveille, et dont les mouvements furieux remplissent la société de troubles et de noirceurs."

Mais elles ne sont pas, les unes ou les autres, sans exercer autour d'elles une influence que des services, bien souvent de pure humanité, autorisent et consacrent. C'est cette influence que nous avons particulièrement en vue d'attirer vers un sujet digne, d'ailleurs, de leur attention.

Le remède dont il s'agit est très simple. C'est tout bonnement de mêler de l'eau-de-vie ou whisky, dans une proportion seulement suffisante pour que l'odeur et le goût en soient bien prononcés, à tous les aliments que la personne adonnée à la boisson prendra pendant quatre ou cinq jours consécutifs.

Ce remède agira puissamment.

Il y a peu de temps, il fut conseillé par un médecin. en France, à un jeune

homme, qui était venu lui avouer son abominable passion pour l'alcool, passion dont il subissait les trop fatales conséquences. Son intelligence s'affaiblissait, et le *delirium tremens* commençait à se manifester.

Le jeune homme eut le courage de s'enfermer dans une maison de santé et de se mettre au régime qui lui avait été prescrit. Depuis lors, jamais il n'a subi une rechute. Sa santé est redevenue florissante, et la vue seule d'un verre d'alcool lui souève le cœur.

On n'a pas recours à d'autres procédés en Suède, où boire outre mesure de l'eau-de-vie est une habitude déjà vieille : ce qui avait porté un célèbre médecin, le docteur Magnus Huss, à jeter ce cri d'alarme : "Les choses en sont arrivées à un tel point que, si les moyens énergiques ne sont pas employés contre une habitude aussi fatale, la nation Suédoise est menacée de maux incalculables."

Ces moyens énergiques ont été trouvés, et ils sont invariablement employés. On ramasse tous les ivrognes qu'on rencontre ; on les enferme dans une prison et on ne leur sert que des aliments imprégnés d'eau-de-vie. Quand ils sortent, au bout de quatre ou cinq jours, ils sont radicalement guéris ; on ne les reprend jamais en récidive : une odeur alcoolique suffit pour leur inspirer une véritable horreur.

Il serait vivement désirable que, dans nos cités, les corporations usassent de semblables mesures. On en obtiendrait, tout le fait croire, de bien plus salutaires résultats que par la voie des associations de tempérance, qui agissent plus, en réalité, sur les personnes naturellement *tempérantes* que sur celles chez lesquelles le vice est profondément enraciné.

Qu'on en essaie du moins, et l'on en jugera. Il n'en coûtera guère que le sacrifice des amendes spéculées sur les scandales publics d'une détestable passion. En effet, le régime des prisons se compose de pain et d'eau ; il n'y aura rien à y changer, sinon que d'imprégner le pain de whisky, et de le donner tel à chaque repas ; laissant l'eau, bien entendu, dans son état de pureté, et ayant soin aussi de tenir les prisonniers soumis à ce régime, séparés de ceux qui en seraient affranchis, afin qu'ils ne se fissent pas de mutuelles et cordiales concessions.

Nous avons de fortes raisons pour ne pas douter de l'infaillibilité de l'essai. Depuis qu'il nous a été donné de connaître les faits que nous venons de mentionner, nous avons sondé notre mémoire, et nous y avons trouvé cette particularité que la médecine Leroy a des effets tout-à-fait identiques. Cette médecine, tant la purgative que la vomitive, est fortement chargée d'alcool, et toutes les personnes qui, à notre connaissance, l'ont prise, ont éprouvé à la suite, un invincible et constant dégoût pour toutes les boissons alcooliques, plus ou moins douces, plus ou moins fortes. Quelques-unes mêmes de ces personnes, n'ont pu jamais approcher de leurs lèvres un seul verre de vin.

Ce n'est pas, certainement, que nous conseillons l'emploi de cet énergique *dépou-ratif* pour les cas en question ; nous rapportons les conséquences auxquelles il donne lieu simplement comme argument à l'appui de celles d'une nourriture préparée dans les conditions indiquées.

Mais, bien plus, nous confesserons le fait suivant qui nous est personnel. Nous sommes persuadé que cette confession ne nous fera rien perdre de l'estime des personnes qui nous connaissent ; quant à celles qui ne nous connaissent pas, si

quelques unes d'elles conçoivent des doutes sur le plus ou moins de sévérité que nous mettons à observer les lois de la tempérance, nous nous exposons volontiers à en souffrir dans l'intérêt de la cause que nous plaçons.

Nous nous fimes, il y a trois ou quatre mois, un fromage français à la crème ; et, nous ne savons par quelle circonstance, qu'il importe peu de connaître, du reste, ce fromage se trouva extraordinairement pénétré du goût et de l'odeur du whisky. Nous ne voulûmes pas, tout d'abord, sacrifier le fruit de notre dépense et de notre peine, nous mangeâmes une portion du fromage ; mais nous dûmes jeter le reste aux ordures. Cependant, le peu que nous en primes suffit pour nous faire repousser pendant longtemps la boisson qui nous le fit perdre, et qui n'a pas, dirons-nous, quoiqu'on en pense, toutes nos sympathies, parce qu'en définitive elle est detestable par sa saveur si différente de la saveur suave des eaux-de-vie de France.

D'où nous concluons que si nous avons mangé tout le fromage et que nous l'eussions fait suivre de quelqu'autre pareillement accomodé, nous ne saurions douter, d'après les observations précédentes, que jamais plus une goutte de whisky n'eût mouillé nos levres.

NOTES DE MÉDECINE VÉTÉRINAIRE.

MOYEN SIMPLE DE GUÉRIR LE DÉVOIEMENT CHEZ LES VEAUX.—On écrit à la *Revue d'Economie Rurale* :

Il y a quelque temps vous donniez un moyen de guérir le dévoiement des veaux ; il y en a un bien simple et qui m'a toujours réussi ; il ne s'agit que de faire prendre à l'animal malade, une, deux ou trois fois par jour, avant de têter, une bonne poignée de cendre bien passée ou tamisée. La cendre de sarment ou branche de vigne est la meilleure.

REMÈDE CONTRE LES ULCÈRES GALEUX.—Une jeune chienne atteinte de la gale avait été traitée par les bains de sulfure de potasse ; comme la tête n'avait pu tremper suffisamment, le mal avait persisté derrière les oreilles, après avoir disparu du reste du corps, et l'animal se grattant continuellement dans ces deux parties, y avait déterminé de larges plaies galeuses.

L'usage pendant quatre jours, soir et matin, de benzine imbibée dans du coton et passée sur les plaies, les a parfaitement guéries sans causer aucune douleur dans l'application.

MÉLANGES.

QUAND IL FAUT COUPER LES BLÉS.

L'expérience a prouvé, en Angleterre comme en France, que les fermiers profiteront beaucoup en coupant les blés quatre ou cinq jours avant leur complète maturité. C'est une méthode adoptée par les agriculteurs les plus éminents du

Yorkshire, et l'on a remarqué que lorsque cette pratique est adoptée quelque part, elle n'est plus abandonnée.

QUAND IL CONVIENT LE MIEUX DE FAUCHER LES PRAIRIES.

Beaucoup de cultivateurs ne fauchent leurs prairies artificielles que lorsque le trèfle est à peu près mûr. C'est une faute, le meilleur temps c'est le moment où la plante commence à fleurir ; et de cette sorte on peut les faucher deux ou trois fois pendant l'année.

LES MAUVAISES HERBES EN IRLANDE.

Il a été question récemment d'un projet de loi devant la Chambre des communes, en Angleterre, dans le but d'assurer la destruction des mauvaises herbes en Irlande.

On alléguait en faveur de ce projet que les mauvaises herbes qui, croissant en des places telles que leurs semences pouvaient être apportées par le vent sur la terre voisine, causaient de grands préjudices aux voisins, dont les travaux particuliers de nettoyage de leurs champs se trouvaient ainsi perdus, ce qui était propre à décourager de la culture perfectionnée.

Le projet de loi établissait qu'il était légitime pour le cultivateur de toute terre soit à l'état de culture soit à l'état de pâturage, de demander une réparation du dommage qui pourrait lui être causé par certaines semences de mauvaises plantes croissant sur les champs voisins ou tout autre emplacement, digues, chemins de fer, canaux, cimetières, etc. et que le vent lui apportait sur ses propres terres. Les propriétaires des champs ou autres lieux infestés de mauvaises plantes pourraient être forcés de les couper et détruire.

L'amende encourue pouvait être portée à 25 dollars, renouvelable à chaque plainte subséquente.

Quel sort a subi ce projet ? Nous l'ignorons.

LA CHAUX ET L'OSEILLE.

Voulez-vous récolter de l'oseille ? Semez de la chaux, point n'est besoin de vous soucier de la graine.

“ C'est absolument et généralement le cas, dit le *Canadian Agriculturist*, qu'un an ou deux après avoir chaulé ou plâtré une terre dans une grande proportion on recueille une triste récolte d'oseille.”

Il indique le remède dans les termes suivants, d'après le journal *Gencsee Farmer* :

“ Le moyen le plus efficace de remédier à cet inconvénient, c'est de répandre des cendres à la mesure de deux ou trois boisseaux par acre, parmi la première herbe ou luzerne venue après l'application de la chaux ; ou, s'il s'agit de plâtre, de mêler dans une petite proportion des cendres ou plâtre en le semant.”

COMMENT ON DOIT S'Y PRENDRE POUR OBTENIR TROIS RÉCOLTES SUCCESSIVES DU MÊME PLANT DE POMMES DE TERRE (PATATES.)

Lorsque les pommes de terre sont arrivées à leur maturité, on déchausse la plante pour retirer les tubercules, sans arracher la tige ; puis on couche cette tige,

et on la recouvre par la terre provenant du déchaussement de la seconde plante, et ainsi de suite.

Un mois après, on fait le même travail, en reprenant la plante par où on a fini. La seconde récolte donne des pommes de terre plus grosses.

La troisième est moins abondante, et les tubercules sont de grosseur moyenne.

En examinant la tige de pomme de terre, on voit que chaque œil présente un germe ou un petit tubercule formé. Or, en recouvrant la tige sans l'arracher, les germes se développent dans la terre ameublie par le travail d'extraction.—*Revue d'Economie Rurale.*

Mais il est, ce nous semble, une grave observation qui doit être avant tout mûrement pesée, c'est de savoir si trop souvent on n'en serait pas pour ses peines et son temps dans l'application de ce procédé. Nos lecteurs ont pu remarquer, d'après les études que nous avons publiées et celles que contient encore le numéro actuel, que la maladie des pommes de terre commence et se révèle dans les tiges, si bien que l'on conseille de les couper aussitôt. Par conséquent, si, au lieu de ce soin, on conserve les tiges, on les enterre en suite une fois, deux fois, il est évident que la maladie augmentera d'intensité et que les trois récoltes seront perdues.

Il faudrait donc bien s'assurer, avant d'essayer la méthode enseignée par la *Revue d'Economie Rurale*, de l'état des tiges de pommes de terre, et n'agir qu'autant qu'elles paraîtraient être parfaitement saines, exemptes des signes révélateurs de la maladie, tels qu'ils sont décrits dans un de nos récents numéros.

CULTURE DU BLÉ D'AUTOMNE

La culture du blé d'automne, rapporte la *Minerve* d'après une communication particulière, qui réussit à merveille depuis quelques années dans le district de Montréal et peut réussir tout aussi bien ailleurs, si on le sème dans les circonstances qui lui sont favorables.

Tout terrain abrité du vent, du côté du sud-ouest, autrement dit du vent *sorouest* peut recevoir une semence de blé d'automne, pourvu que la terre soit un peu forte ou argileuse, parfaitement égoutée, bien fumée, bien propre et que l'on sème du 10 au 25 août.

1o. Elle abrège les travaux du printemps ;

2o. Elle fournit une grande quantité de bonne paille et une récolte du grain le plus utile à l'homme ;

3o. Elle facilite la culture du mil et du trèfle que l'on sème sur le chaume en le recouvrant par un seul coup de herse.

Le chaume que la faucille coupe à environ un pied de terre protège très-bien le trèfle contre le froid en retenant la neige sur le champ."

PETITE CHRONIQUE AGRICOLE.

—On rapporte que les laines en suint dans les environs de Paris ont une tendance à la baisse, que les ventes sont par conséquent moins faciles. Les qualités ordinaires valent 22 sous la livre et les beaux lots 25. A Londres, au contraire, les enchères se poursuivent avec entrain ; les laines de premier choix sont très recherchées ; on laisse facilement de côté les sortes secondaires.

—Un journal littéraire de Paris contient cette remarque que le voisinage des abeilles contribue à la prospérité des arbres à fruit. Des vergers, dit-il, dans lesquels des ruches sont placées, produisent toujours des fruits en plus grande abondance que ceux où il n'y en a pas. Nos agriculteurs pourraient-ils nous donner leur opinion sur le mérite de cette très singulière influence? Pour nous, nous aimerions que la remarque sortit d'une feuille consacrée à des objets moins littéraires mais plus agricoles.

—Il y a en Angleterre, dit-on, une paroisse dont la population a augmenté de cent pour cent durant la dernière période décennale, tandis qu'une autre, exclusivement agricole, est restée dans des conditions exactement semblables que lors du précédent recensement.

—Il vient de mourir à Washington un homme à la mémoire duquel les feuilles françaises de l'Amérique se plaisent à consacrer leurs hommages. C'est M. De La Roche anciennement attaché au bureau de la marine: il était fils d'un des compagnons de Lafayette dans la guerre de l'indépendance.

—Un écrivain du *English Agricultural Gazette*, recommande de mettre un morceau de fer dans la pièce d'eau à laquelle les volailles ont accès. Le fer rouillé, dit-il, communique à l'eau une propriété tonique d'un excellent effet. Il suffirait, ajoute-t-il, pour obtenir le même résultat, de remplacer le fer par un rouleau de soufre.

—Il paraît qu'à Londres, en Angleterre, ce sont de jeunes femmes au nombre de cent environ, qui sont employées, dans les bureaux de la compagnie, à recevoir et transmettre toutes les dépêches télégraphiques. On dit que la chambre qui leur est affectée respire un air de confort, de propreté et de contentement qui contraste de la manière la plus agréable avec les occupations ordinaires des femmes. L'expérience faite jusqu'ici de cette initiation des femmes dans les choses qui tiennent aux communications intimes de la vie, prouve jusqu'à l'évidence, observe malicieusement le journal, que leur proverbiale incapacité à tenir un secret, n'est qu'un proverbial mensonge.

—Voici un fait curieux qui mérite certainement d'être publié, mais, bien entendu sans garantie de notre part. Nous le trouvons reproduit du *N.-Y. Tribune* dans le *Journal of the California State Agricultural Society*.

“ Des expériences ont été faites cette année par le professeur Elie Wartmann, de Genève (Suisse) au sujet de l'influence du froid extrême sur les graines de plantes. Neuf variétés de graines dont quelques-unes tirées du voisinage des tropiques, furent choisies. Les unes furent mises quinze jours dans un mélange de neige et de sel, les autres furent plongées dans un bain d'acide sulfurique liquide, rendu extrêmement froid par des moyens artificiels. Le 5 avril, toutes ces graines furent semées dans des pots et placées à l'air. Toutes ont germés; et celles qui avaient subi les rigueurs du froid produisirent des plantes aussi robustes que celles qui n'avaient pas été soumises à cette épreuve.”

—La bonne idée d'établir des foires pour la vente des produits de l'Agriculture, fait des progrès en Amérique. Nous voyons que la ville d'Orégon, dans l'état de ce nom, vient d'en instituer, et que la première se tiendra en octobre prochain.

PRIX DU MARCHÉ DE MONTRÉAL.

| FARINE. | | \$ c. | | \$ c. | | VIANDES (Suite). | | \$ c. | | \$ c. | |
|------------------------------|----------------------|-------|---|-------|------------------------------|------------------|---|-------|--|-------|--|
| Farine par quintal..... | | 2 50 | à | 2 60 | Lard do | 0 9 | à | 0 10 | | | |
| Farine d'avoine do | | 1 50 | à | 1 60 | Mouton par quartier..... | 0 00 | à | 0 00 | | | |
| Blé-d'Inde do | | 1 40 | à | 1 50 | Agneau do | 0 40 | à | 0 80 | | | |
| | GRAINS. | | | | Bœuf par 100 livres..... | 6 60 | à | 7 00 | | | |
| Plé, par minot..... | | 0 00 | à | 0 00 | Lard frais, do | 6 50 | à | 7 00 | | | |
| Orge, do..... | | 0 00 | à | 0 00 | PRODUITS DE LAITERIE. | | | | | | |
| Pois, do..... | | 0 65 | à | 0 70 | Beurre frais par livre..... | 0 16 | à | 0 17 | | | |
| Avoine, do..... | | 0 35 | à | 0 39 | Beurre salé do | 0 12 | à | 0 14 | | | |
| Sarasin, do..... | | 0 40 | à | 0 45 | Fromage do | 0 00 | à | 0 00 | | | |
| Blé d'Inde do..... | | 0 00 | à | 0 00 | VEGETAUX. | | | | | | |
| Seigle, do..... | | 0 00 | à | 0 00 | Fèves Amé. par minot | 0 00 | à | 0 00 | | | |
| Lin, do..... | | 0 00 | à | 0 00 | Fèves Can. do | 1 50 | à | 1 60 | | | |
| Mil, do..... | | 0 00 | à | 0 00 | Patates par poche..... | 0 70 | à | 0 80 | | | |
| | VOLAILLES ET GIBIER. | | | | Navets do | 0 00 | à | 0 00 | | | |
| Dindes vieux, par couple.... | | 1 20 | à | 1 50 | Oignons par tresse..... | 0 00 | à | 0 00 | | | |
| Do jeunes do | | 0 90 | à | 0 00 | SUCRE ET MIEL. | | | | | | |
| Oies do | | 0 00 | à | 0 00 | Sucre d'érable par livre.... | 0 09 | à | 0 10 | | | |
| Canards do | | 0 60 | à | 0 70 | Miel do | 0 00 | à | 0 00 | | | |
| Do sauvages do | | 0 00 | à | 0 00 | DIVERS. | | | | | | |
| Volailles do | | 0 60 | à | 0 70 | Saindoux | 0 14 | à | 0 16 | | | |
| Poulets do | | 0 20 | à | 0 30 | Œufs frais par douzaine.... | 0 12 | à | 0 14 | | | |
| Pigeons sauvages par doz... | | 0 00 | à | 0 00 | Plie, par livre | 0 00 | à | 0 00 | | | |
| Perdrix do | | 0 00 | à | 0 00 | Morue fraîche par livre.... | 0 07 | à | 0 00 | | | |
| Lièvres do | | 0 00 | à | 0 00 | Pommes par quart..... | 0 00 | à | 0 00 | | | |
| | VIANDES. | | | | Oranges par boîte..... | 0 00 | à | 0 00 | | | |
| Bœuf par livre..... | | 0 5 | à | 0 12 | | | | | | | |

Société d'Agriculture
DU COMTÉ DE
LAPRAIRIE.

L'EXPOSITION Générale des Produits
Agricoles, etc., du Comté de LAPRAIRIE,
aura lieu au

VILLAGE DE LAPRAIRIE,

Le 19 Septembre prochain,

à 9 heures A. M.

Par ordre,

H. LANCTOT,

Sect.-Trés.

Août 1861.

12—2

Société d'Agriculture
DU COMTÉ DE
SHEFFORD.

L'EXPOSITION Annuelle de la Société
d'Agriculture du Comté de SHEFFORD sera
tenue à

HALL'S HOTEL,
Mercredi, le 18 Septembre prochain,

Par ordre,

J. H. ALLEN,

Sect.-Trés.

Août 1861.

12—2

Société d'Agriculture
DU COMTÉ DE
LÉVIS.

LA Société d'Agriculture du Comté de
LEVIS, tiendra son EXPOSITION Annuelle à

NOTRE-DAME DE LA VICTOIRE,

Le 24 Septembre prochain,

à 9 heures A. M.

Par ordre,

FBS. BOURGET,

Sect.-Trés.

Août 1861.

12—1

Société d'Agriculture
DU COMTÉ DE
BROME.

L'EXPOSITION Annuelle de ce Comté se
tiendra au

VILLAGE DE KNOWLTON,

à et près de la County House,

Le 17me Jour de Septembre 1861,

à 10 heures A. M.

Par ordre,

H. S. FOSTER,

Sect.-Trés.

Août 1861.

12—1

Société d'Agriculture No. 2
DU COMTÉ DE
VAUDREUIL.

L'EXPOSITION Annuelle de la Société
d'Agriculture No. 2, du Comté de Vaudreuil,
aura lieu à

Ste. MARTHE,
sur la propriété de Mr. FRANCIS MADDEN,

Le Vingt-Six Septembre 1861.

Par ordre,

E. N. FOURNIER,

Sect.-Trés.

S. A. No. 2 Co. de V.

Août 1861.

12—2

Société d'Agriculture
DU COMTÉ DE
PONTIAC.

L'EXPOSITION Annuelle de cette Société
se tiendra à

CLARENDON CENTRE

Vendredi, le 4me Jour d'Octobre
à 10 heures, A. M.

Par ordre,

G. M. JUDGSON,

Sect.-Trés.

Août 1861.

12—2

**Société, d'Agriculture
DU COMTÉ DE
MONTCALM.**

L'EXPOSITION Annuelle de la Société
d'Agriculture du Comté de MONTCALM,
sera tenue en la Paroisse de

St. ALEXIS,

sur la Propriété de Mr MAXIME DUFORT,
ou aux environs,

Mercredi, le 2 Octobre prochain

à DIX heures du matin.

Par ordre,

A. H. DE CAUSSIN,

Sect.-Trés.

Août 1861.

12—2

**Société d'Agriculture
DU COMTÉ
D'OTTAWA.**

L'EXPOSITION Annuelle de ce Comté
aura lieu à

AYLMER,

Le 3me jour d'Octobre 1861.

Par ordre,

CHARLES SYMMES,

Sect.-Trés.

Août 1861.

12—1

**Société d'Agriculture
DU COMTÉ DE
MONTMORENCY.**

L'EXPOSITION Annuelle de la Société
d'Agriculture du Comté de MONTMORENCY
aura lieu au

CHATEAU RICHER,

Mardi, le 15 Octobre 1861,

à NEUF heures de l'avant-midi, sur le terrain
de M. JOSEPH CLOUTHIER.

Par ordre,

O. GRAVEL,

Sect.-Trés.

Août 1861

12—2

**Société d'Agriculture
DU COMTÉ DE
QUÉBEC.**

L'EXPOSITION Agricole de la Société
d'Agriculture du Comté de Québec, pour l'an-
née 1861 aura lieu à Ste. FOYE,

Le Quinze Octobre prochain

à NEUF heures A. M.

Le Concours de LABOURAGE, aura lieu
le 7 du même mois, à l'ANCIENNE LORET-
TE, à 9 heures A. M.

Par ordre,

J. B. DELAGE,

Sect.-Trés.

S. A. C. Q.

Août 1861.

12—2

LOTÉRIE ROYALE DE LA HAVANE.

Dirigée par le gouvernement espagnol, sous
l'inspection du capitaine-général de Cuba.
Les numéros suivants ont gagné les CINQ
prix principaux, au tirage extraordinaire du
12 Juillet :

| | |
|---------------------|-----------|
| 2,911, a gagné..... | \$100,000 |
| 10,174 do | 30,000 |
| 24,783 do | 50,000 |
| 5,007 do | 20,000 |
| 28,902 do | 10,000 |

Les numéros suivants ont gagné chacun
\$1,000.

1,388, 1,506, 2,283, 2,468, 2,535, 4,185,
5,773, 6,507, 7,035, 8,228, 8,692, 8,741,
8,783, 9,464, 10,647, 10,716, 11,461, 12,431
12,577, 12,919, 13,851, 14,915, 15,104, 15,790
16,219, 16,453, 17,642, 18,524, 19,122, 19,125
19,504, 19,534, 19,915, 20,956, 20,993, 21,959
21,945, 22,156, 22,376, 22,500, 22,648, 22,171
23,976, 24,624, 25,157, 25,556, 26,616, 26,664
26,966, 29,613.

60 autres nos. ont gagné chacun \$500 ;—
153 autres nos. ont gagné chacun \$400 ;—
20 approximations ont gagné \$8.000. En
tout \$360,000 ont été gagnés au tirage ci-
dessus.

Pour circulaires, informations, etc., s'a-
dresser à

CHASE & C^{rs}. Banquiers,

10, Wall Street, New-York.

Août 1861.

12—1