

**CIHM
Microfiche
Series
(Monographs)**

**ICMH
Collection de
microfiches
(monographies)**



Canadian Institute for Historical Microreproductions / Institut canadien de microreproductions historiques

© 1999

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to film the best original copy available for filming. Features of this copy which may be bibliographically useful, which may alter any of the images in the reproduction, which may significantly change the usual appearance of the original, and which are checked below.

- 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
- Only edition available / Seule édition disponible
- 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 restorations 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:

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 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
- Includes supplementary material / Comprend du matériel supplémentaire
- Pages wholly or partially obscured by errata slips, tissues, etc., have been refilmed to ensure the best possible image / Les pages totalement ou partiellement obscurcies par un feuillet d'errata, une pelure, etc., ont été filmées à nouveau de façon à obtenir la meilleure image possible.
- Opposing pages with varying colouration or discolorations are filmed twice to ensure the best possible image / Les pages s'opposant ayant des colorations variables ou des décolorations sont filmées deux fois afin d'obtenir la meilleure image possible.

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	
									✓			
	12x		16x		20x		24x		28x		32x	

The copy filmed here has been reproduced thanks to the generosity of:

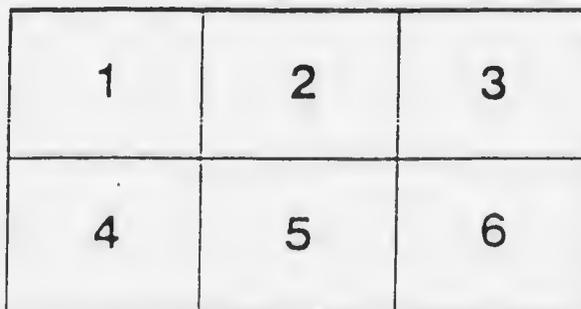
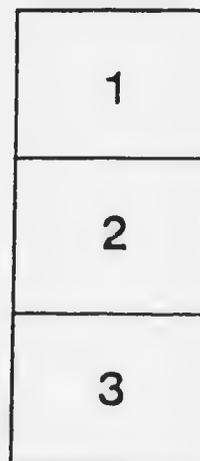
Bibliothèque nationale du Québec

The images appearing here are the best quality possible considering the condition and legibility of the original copy and in keeping with the filming contract specifications.

Original copies in printed paper covers are filmed beginning with the front cover and ending on the last page with a printed or illustrated impression, or the back cover when appropriate. All other original copies are filmed beginning on the first page with a printed or illustrated impression, and ending on the last page with a printed or illustrated impression.

The last recorded frame on each microfiche shall contain the symbol \rightarrow (meaning "CONTINUED"), or the symbol ∇ (meaning "END"), whichever applies.

Maps, plates, charts, etc., may be filmed at different reduction ratios. Those too large to be entirely included in one exposure are filmed beginning in the upper left hand corner, left to right and top to bottom, as many frames as required. The following diagrams illustrate the method:



L'exemplaire filmé fut reproduit grâce à la générosité de:

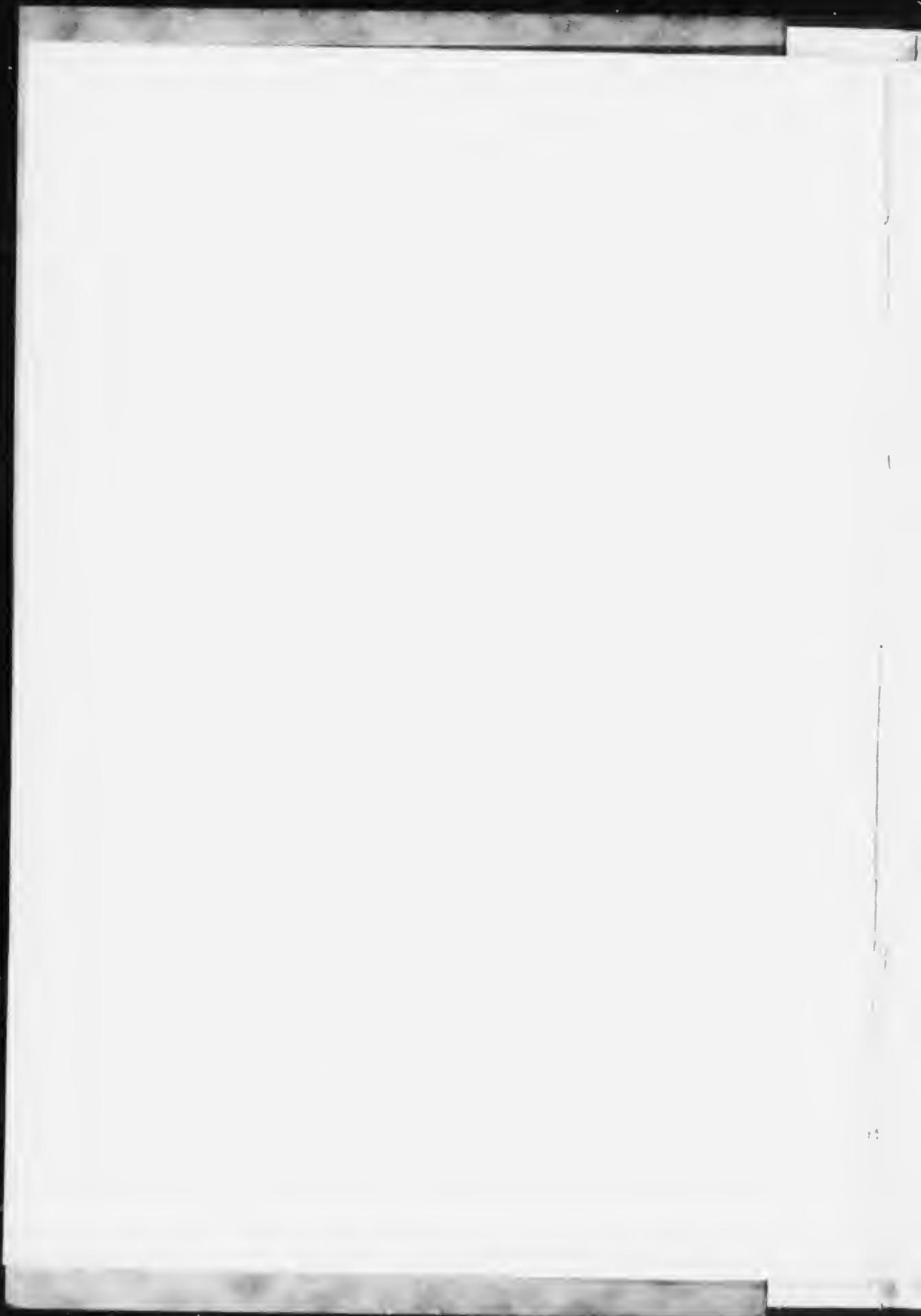
Bibliothèque nationale du Québec

Les images suivantes ont été reproduites avec le plus grand soin, compte tenu de la condition et de la netteté de l'exemplaire filmé, et en conformité avec les conditions du contrat de filmage.

Les exemplaires originaux dont la couverture en papier est imprimée sont filmés en commençant par le premier plat et en terminant soit par la dernière page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration, soit par le second plat, selon le cas. Tous les autres exemplaires originaux sont filmés en commençant par la première page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration et en terminant par la dernière page qui comporte une telle empreinte.

Un des symboles suivants apparaîtra sur la dernière image de chaque microfiche, selon le cas: le symbole \rightarrow signifie "A SUIVRE", le symbole ∇ signifie "FIN".

Les cartes, planches, tableaux, etc., peuvent être filmés à des taux de réduction différents. Lorsque le document est trop grand pour être reproduit en un seul cliché, il est filmé à partir de l'angle supérieur gauche, de gauche à droite, et de haut en bas, en prenant le nombre d'images nécessaire. Les diagrammes suivants illustrent la méthode.



BULLETIN No 73

INSTRUCTIONS AUX ÉLÈVES-FERMIERS

PAR

J.-H. LAVOIE, I. F., *Chef du Service de l'Horticulture*

L'ÉPOQUE des semailles approche. Vous devrez bientôt confier au sol les semences que vous avez reçues du gouvernement par l'entremise de votre agronome. Il faut donc que vous appreniez à les cultiver si bien que vous réussissiez à conserver le nombre de points requis, soit pour concourir dans le "Mérite Agricole Juvénile" ou soit pour remporter les premiers prix ci-dessous énumérés. Vous seriez fiers de vous-mêmes, n'est-ce-pas, si, à l'automne, vous étiez décorés d'une Médaille d'Or, d'Argent ou de Bronze, ou si vous remportiez le prix de comté pour les produits que vous auriez récoltés? Et pourtant, il n'en tient qu'à vous d'obtenir l'un quelconque de ces résultats. Vous n'avez qu'à suivre à la lettre les instructions que nous vous donnons plus loin, de même que les bons conseils de votre agronome, qui visitera vos parcelles au cours de l'été et vous allouera le nombre de points que vous aurez conservés.

A supposer même que vous n'obtiendriez aucun prix, vous n'en seriez pas moins très méritants, puisqu'en eultivant avec amour votre lopin de terre, vous aurez contracté l'amour du travail qui est la liberté.

1.—PRIMES DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

CE QUE VOTRE TRAVAIL PEUT VOUS MERITER

1. Primes en argent

Une somme de \$100.00 est mise cette année à la disposition de l'agronome pour la tenue d'expositions scolaires dans son district. Si vous remportez des premiers prix à cette exposition, vous pourrez donc recevoir des primes en argent.

2. Abonnements gratuits

En outre, si vous étiez du nombre des trois élèves qui conserveront le plus de points à votre exposition scolaire, vous recevrez gratuitement une revue agricole qui vous sera envoyée par le gouvernement, pendant un an.

3. Prix de comté

Enfin, si vous réussissiez à devenir l'élève qui conservera le plus grand nombre de points de tous les concurrents du comté, pour vos cultures jugées sur pied par votre agronome, vous recevriez un diplôme Médaille d'Or, qui vous donnera en outre le choix entre l'une quelconque des primes suivantes, à savoir: Une houe combinée Planet Jr., ou 24 pommiers, ou un cochet et 5 poulettes de race pure, ou une ruche avec abeilles, ou 5 minots de semence pure d'une céréale.

Si vous arriviez en deuxième ou en troisième, vous recevriez un diplôme Médaille d'Argent ou de Bronze.

4. Mérite agricole juvénile

A partir de cette année, les "jeunes" auront leur mérite agricole tout comme les "vieux" agriculteurs.

Pour cela, la province est divisée en cinq régions. Chaque région comprend plusieurs comtés. Le "Mérite Agricole" n'est décerné que dans une région par année, et chacune des régions aura son tour.

Seuls les élèves d'une région qui auront gagné le premier prix de comté seront admis à concourir pour le "Mérite Agricole Juvénile".

Celui parmi ces élèves qui aura conservé le plus grand nombre de points au-dessus de 85 sur 100 obtiendra un diplôme de "Très Grand Mérite Exceptionnel" et une Médaille d'Or qui lui seront remis à la fête du Mérite Agricole qui aura lieu à Québec, à l'automne. Il aura en plus le droit de choisir entre l'une quelconque des primes suivantes:

Un poulain ou une pouliche de race pure, ou
Un bouvillon et une génisse de race pure, ou
Un troupeau de volailles de race pure, ou
Cent vingt pommiers, ou
Quatre ruches avec abeilles.

I.—DIRECTIONS CULTURALES POUR LE BLE, L'ORGE ET L'AVOINE

Réparation du sol

Demandez à vos parents de mettre à votre disposition une parcelle de terrain mesurant 20 pieds par 22 pieds, c'est-à-dire un centième d'acre.

Il faut que cette terre ait été cultivée en légumes l'an passé; qu'elle ait reçu un labour d'automne; qu'elle soit bien égouttée, exempte de mauvaises herbes et de pertes occasionnées par des fossés, ravins, grosses pierres, arbres, etc. Aussitôt que la terre sera suffisamment réchauffée et ressuyée, hersez-la jusqu'à ce que vous l'ayez ameublie parfaitement, de sorte que vous ayez l'impression d'y marcher comme dans de la farine. Mesurez-y ensuite exactement les dimensions de votre parcelle et délimitez-la aux quatre coins par des piquets enfoncés solidement. Ce terrain sera alors prêt à recevoir la semence, et si vous en étiez empêché, ayez soin de le herser au moins une fois par semaine jusqu'à ce

que vous puissiez le faire. Ce hersage a pour but de conserver au sol son humidité.

Semis

Ayez soin de semer d'une façon bien régulière. Pour cela, commencez par tracer de petits sillons bien droits sur toute la longueur de la parcelle, à l'aide d'un cultivateur ou d'un sarcloir à dents à ressorts. Reliez ensuite les piquets plantés aux quatre coins avec une corde; puis semez alors à la main et très clair tout d'abord en commençant par les bords de la parcelle, immédiatement en deçà des cordes pour finir au centre. Une fois ce premier semis clair terminé, répétez la même opération autant de fois qu'il le faudra pour distribuer bien également ce qu'il pourra vous rester de semence. Après quoi vous enlèverez les cordes et vous enterrerez cette semence à l'aide d'une herse à finir ou d'un râteau de fer.

Soins culturaux

Des que la semence aura levé, vous devrez arracher avec précaution chacune des mauvaises herbes qui pourrait apparaître sur la parcelle, de même que tous les grains qui auraient pu pousser en dehors de l'alignement des cordes que vous tendrez de nouveau sur les piquets à cet effet. Piétinez le moins possible le grain de votre parcelle et tenez-en les animaux éloignés.

Récolte

A l'approche de l'époque de la maturité des grains, vous aurez soin de recueillir les premiers épis qui auront mûri afin de pouvoir faire de la sélection.

Choisissez parmi ceux-ci les plus pesants, exempts de roaille ou de carie, qui sont de plus belle venue, correspondant bien au type de la variété et rassemblez ces plants en une gerbe mesurant 4 pouces de diamètre que vous remiserez, en attendant l'exposition, dans un endroit bien sec et hors d'atteinte de la vermine et des animaux.

Lorsque vous constaterez que les grains de la parcelle seront en général bien mûrs, vous les couperez, les lierez en gerbes, que vous disposerez en faisceaux (ou quintaux) pour leur permettre de bien sécher sur le champ.

Une fois bien secs, vous remiserez ces grains séparément dans la grange. Au cours de l'automne, ils seront battus au fléau sur un plancher bien net. Vous les criblerez ensuite autant de fois qu'il le faudra pour y enlever tout ce qui pourrait rester de graines de mauvaises herbes, de grains défectueux ou trop petits et de matières étrangères. Au cas où des barbes pourraient encore rester adhérentes aux grains, vous les en détacherez en plaçant ces grains dans un sac et en frappant ensuite sur ce sac avec un bâton, en tous sens. Après un nouveau criblage, si

nécessaire, il ne vous restera plus qu'à peser ou mesurer les quantités de grains récoltés sur votre parcelle afin de déterminer le rendement que vous aurez obtenu. Il est bien entendu que vous devrez exposer ce grain à votre exposition scolaire dans deux sections, à savoir: en gerbe et en bocal. Je ne saurais trop vous recommander de bien conserver ce grain sélectionné pour fins d'ensemencement futur.

III.—DIRECTIONS CULTURALES POUR LE MAÏS A GRAIN, LES CHOUX DE SIAM ET LA POMME DE TERRE

(a) MAÏS A GRAIN

Sol

Exige une bonne terre, franche, plutôt légère, déjà cultivée en culture sarclée, c'est-à-dire exempte de mauvaises herbes, suffisamment riche, bien ameublie et bien drainée.

Appliquez sur votre parcelle de 20 x 22 pieds environ 400 livres de fumier si le terrain n'est pas assez riche. Ameublissez le sol jusqu'à ce qu'il soit bien pulvérisé sur une profondeur de 6 à 8 pouces afin qu'il s'échauffe facilement et qu'il ne reste aucune racine de mauvaises herbes.

Pour que votre sol soit dans de meilleures conditions, labourez-le de bonne heure au printemps et hersez-le énergiquement une fois tous les 8 jours jusqu'au moment des semences.

Semis

Lorsque la terre sera bien réchauffée, c'est-à-dire vers la dernière semaine de mai, tracez sur votre parcelle et sur les deux sens, de petits sillons distancés de 30 pouces. Au croisement de chacun des sillons, semez quatre à cinq grains de blé d'inde que vous recouvrirez de 2 pouces d'épaisseur de terre et que vous presserez du pied. S'il survient une pluie quelques jours après, ayez soin de briser la croûte qui pourrait s'être formée à l'endroit où vous aurez brisé la terre avec votre pied.

Dès que les plants auront atteint 6 à 8 pouces de hauteur, éclaircissez-les avec précaution, ne laissant à chaque butte que les trois pieds les plus vigoureux.

Soins d'entretien

Commencez à biner le sol aussitôt que vous pourrez le faire sans enterrer les jeunes plantes, et continuez à biner une fois par semaine jusqu'à ce que les tiges aient 4 à 5 pieds de hauteur. Au début, on devra biner plus profondément qu'on le fera au fur et à mesure que les plantes se développeront afin de ne jamais atteindre leurs racines.

Récolte

N'attendez pas les fortes gelées pour récolter. Il faut le faire dès que les tiges commencent à se dessécher et que les grains des épis commencent à être luisants et durs.

Choisissez les épis les plus hâtifs, les plus beaux, n'accusant aucun signe de dégénérescence à leur sommet, mesurant environ 7 à 9 pouces de longueur et portant 12 rangées de grains. Il va de soi que vous choisirez les plus beaux pour les apporter à l'exposition. Vous conserverez les autres pour fins d'ensemencement futur, ayant soin de les sélectionner à cet effet.

(b) CHOU DE SIAM**Sol**

Cette culture exige une terre franche, bien égouttée, se réchauffant facilement, profonde, fertile, cultivée l'an passée en légumes ou en grain.

Préparez et engraissez ce sol de la même façon que pour le maïs à grain.

Semis

N'allez pas semer trop à bonne heure, c'est-à-dire pas avant le 20 mai; autrement, les produits seront fibreux, si la gelée ne les a pas fait périr plus tôt.

Si la terre était légère, vous devrez semer à plat; si elle était franche, vous sèmerez sur billons. Ces billons seront tirés dans le sens de la longueur de la parcelle, à 30 pouces de distance. Lorsque tous les billons auront été tirés, vous sèmerez à la main, ou avec une houe, ou encore avec un petit semoir à bras genre Planet Junior, ayant soin de semer très légèrement tout d'abord, afin d'être certain d'avoir suffisamment de semence pour couvrir toute la parcelle. S'il vous restait de la graine, recommencez le semis jusqu'à ce que vous l'ayez épuisée. Cette graine doit être enterrée à $\frac{1}{2}$ pouce de profondeur. Si vous ne pouvez semer avec un semoir Planet Jr., avez soin de rouler les billons après le semis ou encore de fouler quelque peu la terre sur le semis lorsque vous l'aurez enterré, à l'aide d'un râteau de fer.

Soins culturaux

Une couple de jours après le semis, si la surface du sol s'enerçait, il faudra la briser avec précaution au dessus du semis, à l'aide d'un râteau de fer.

Binez souvent, afin de détruire les mauvaises herbes et de conserver au sol le degré d'humidité dont il a besoin.

Dès que les jeunes plants auront trois à quatre feuilles, vous devrez les éclaircir à 12 pouces de distance entre chaque plant. Ayez soin de choisir les plus beaux plants et de ne pas les déraciner en arrachant les plants voisins.

Récolte

Lorsqu'ils seront mûrs, vous choisirez parmi les choux de Siam de plus belle venue, correspondant bien au type de la variété, de grosseur et de couleur uniformes, ceux que vous devrez apporter à l'exposition. N'apportez pas de choux de Siam qui ont plusieurs racines pivotantes ou dont le collet est divisé en deux touffes opposées de feuilles. A l'aide d'un instrument tranchant, vous couperez les feuilles à un pouce au-dessus du collet, vous gardant bien de toucher aux racines. N'apportez que des choux de Siam bien propres. Quant aux autres, vous pourrez les entrer à la cave, où ils seront conservés dans un endroit frais.

(c) POMMES DE TERRE

Sol

La variété de pommes de terre que nous vous avons fait envoyer, redoute les sols compacts. Elle exige une terre très légère, sablonneuse. Vous choisirez votre parcelle sur un retour de grain ou mieux encore sur un retour de trèfle, labouré l'automne passé avec application d'engrais de ferme. Si vous n'avez pu épandre l'engrais l'automne passé, appliquez-le au printemps, pourvu qu'il soit bien décomposé, à raison de 400 à 500 livres pour votre parcelle. Ameublissez bien votre terre; plus vous le ferez, plus vos produits seront beaux.

Semis

Dès que le danger des grosses gelées sera passé, ne tardez pas à semer.

Avant de le faire, ceux qui le pourront, devront désinfecter leurs semences en les plongeant pendant deux heures dans une solution faite de une once de formaline mélangée à $\frac{1}{2}$ gallon d'eau. Immédiatement au sortir de ce bain, laissez sécher les tubercules et coupez-les en semenceaux ou morceaux, ayant deux bons yeux chacun. Une fois coupés, vous saupoudrez les morceaux de tubercules avec du plâtre en fleur, si vous en avez. Plantez-les ensuite à trois ou quatre pouces de profondeur, à une distance de 12 pouces entre chaque semenceau, dans des sillons tirés dans le sens de la longueur de la parcelle, à 30 pouces de distance les uns des autres.

Soins culturaux

A partir de la plantation des pommes de terre, binez ou sarcez au moins une fois par semaine, afin de détruire les mauvaises herbes et de conserver au sol l'humidité dont il a besoin. Le binage s'impose surtout après les pluies, mais lorsque le sol est bien ressuyé seulement.

Lutte contre les maladies et les insectes

Les maladies et les insectes nuisibles à la pomme de terre sont tellement nombreux qu'il est impossible d'obtenir de belles pommes de terre, saines et productives, sans les protéger par des pulvérisations ou arrosa-

ges empoisonnés, appliqués sur les plants au moins deux fois par quinze jours, à partir du moment où ils ont à peu près 5 pouces de hauteur en dehors du sol.

La pulvérisation la plus efficace est la bouillie bordelaise empoisonnée que vous préparerez comme suit :

Faites dissoudre $\frac{1}{2}$ livre de sulfate de cuivre dans $2\frac{1}{2}$ gallons d'eau chaude.

Faites éteindre $\frac{1}{2}$ livre de chaux fraîche dans un peu d'eau, puis, cette opération terminée, ajoutez assez d'eau pour faire $2\frac{1}{2}$ gallons. Agitez bien chacune des deux solutions, puis versez-les toutes deux en même temps dans un autre récipient. Brassez le tout énergiquement pendant plusieurs minutes.

Prenez ensuite 5 onces d'arséniat de plomb que vous délayerez dans une petite quantité d'eau et que vous ajouterez ensuite à la bouillie bordelaise déjà préparée. Employez cette préparation immédiatement en vous servant d'un arrosoir en cuivre de préférence, attendu que la bouillie bordelaise ronge les autres métaux.

Récolte

Dès que les fanes des pommes de terre seront mortes, vous devrez arracher les tubercules, à l'aide d'une fourche, ayant soin de ne pas les meurtrir et de n'en pas laisser dans la terre. Après les avoir laissées sécher, vous les entrez en cave, où elles seront mises à part dans un endroit frais et peu éclairé.

Comme tubercules d'exposition, choisissez ceux qui sont de grosseur et de couleur uniformes, exempts de meurtrissures ou de taches occasionnées par la maladie, correspondant bien au type de la variété. Evitez de choisir les plus gros ou encore ceux qui ont les yeux trop creux.

IV.—CULTURE POTAGERE

Au cas où vous égareriez les enveloppes contenant les graines de betterave, carotte, oignon, haricots, après avoir fait votre semis, nous avons cru bon d'ajouter ici les directions culturales qui apparaissent sur ces enveloppes.

Préparation du sol

La culture des légumes exige une terre qui se réchauffe très facilement, et par conséquent plutôt légère que forte, bien égouttée et qui soit absolument nette de mauvaises herbes. Donnez un bon labour de printemps ou encore mieux bêchez profondément avec une fourche à fourchons plats. Il faut que la terre de surface soit absolument pulvérisée et le sous sol meuble si l'on veut obtenir de beaux produits. Les fumiers de ferme employés doivent être tout à fait décomposés.

Ceci dit pour tous les légumes en général, voyons maintenant les exigences particulières à chacune des espèces ci-dessous, dont nous vous

avons envoyé suffisamment de graines pour ensemer un sillon de 20 pieds de longueur.

Betterave

Dès que les gelées ne seront plus à craindre, semez environ deux graines à une profondeur de 1 à 1½ pouce, à tous les 4 à 5 pouces de distance, dans des rangs espacés de 18 pouces, si vous faites deux rangs. Pressez la terre sur le semis. Eclaircissez avec précaution en ne gardant que le meilleur plant à chaque touffe. Binez et sarcliez souvent.

Vous choisirez pour l'exposition les betteraves qui ont le collet le plus fin et de dimensions moyennes. Les feuilles doivent être coupées à un pouce au-dessus du collet. Elles doivent être propres et posséder leurs racines entières.

Carotte

Semez dès que la terre est ressuyée à ½ pouce de profondeur, dans des rangs espacés de 12 pouces et pressez bien la terre sur le semis. Après la levée, éclaircissez à tous les 4 pouces. Sarcliez et binez souvent. Arrosez pendant les chaleurs et recouvrez de terre la tête de la carotte, afin qu'elle ne verdisse pas.

Pour l'exposition, choisissez des carottes de dimensions moyennes, bien saines, de longueur et de grosseur uniformes, exemptes d'insectes ou de maladies. N'enlevez pas leurs feuilles et ne coupez pas l'extrémité des racines.

Oignon

Semez très à bonne heure au printemps, aussitôt la terre dégelée et ressuyée, à ¼ de pouce ou ½ pouce de profondeur, dans des sillons distancés de 12 pouces. Après la levée, éclaircissez les plants à 3 ou 4 pouces de distance. Binages et sarclages fréquents dès que les plants ont atteint 2 à 3 pouces de hauteur.

Supprimez la tige du centre dès son apparition afin d'empêcher l'oignon de monter à la graine. Récoltez dès que les tiges jaunissent. Pour hâter la maturité, roulez les tiges.

Pour l'exposition, choisissez vos plus beaux oignons, de grosseur et de couleur uniformes.

Haricots (secs)

Semez vers la mi-mai à tous les 4 à 6 pouces dans des rangs espacés d'environ 24 à 30 pouces, à une profondeur de 1½ à 2 pouces. Sarcliez et binez souvent, peu profondément; évitez de travailler la terre lorsque le feuillage est mouillé et pendant la floraison. Rechaussez légèrement. Récoltez en août-septembre par un temps bien sec.

Conservez ce bulletin et surtout lisez-le bien, si vous voulez obtenir des primes

