

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

The Institute 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

Coloured pages/
Pages de couleur

Covers damaged/
Couverture endommagée

Pages damaged/
Pages endommagées

Covers restored and/or laminated/
Couverture restaurée et/ou pelliculée

Pages restored and/or laminated/
Pages restaurées et/ou pelliculées

Cover title missing/
Le titre de couverture manque

Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées

Coloured maps/
Cartes géographiques en couleur

Pages detached/
Pages détachées

Coloured ink (i.e. other than blue or black)/
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)

Showthrough/
Transparence

Coloured plates and/or illustrations/
Planches et/ou illustrations en couleur

Quality of print varies/
Qualité inégale de l'impression

Bound with other material/
Relié avec d'autres documents

Continuous pagination/
Pagination continue

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

Includes index(es)/
Comprend un (des) index

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.

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

Additional comments:/
Commentaires supplémentaires:

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

LE JOURNAL D'AGRICULTURE ILLUSTRÉ

Bibliothèque du
Parlement

Publié par le Département de l'Agriculture de la Province de Québec.

Vol. IV.

MONTREAL, MARS 1881.

No. 2

Ordre des Matières.

Fromageries et beurrieres.....	17
Bon cultivateur, beaux animaux (2 gravures).....	17
Canne à sucre haute du Minnesota.....	18
Drainage (7 gravures).....	19
Règles sur le drainage.....	23
Horticulture.—La Société d'Horticulture du comté de Pisic.....	23
Manière de sèmer les grains.....	24
Choix des grains pour le poingor (19 gravures).....	25
L'art de greffer.....	28
D. M. Ferry & Co's Seed Annual 1881.....	28
Raisins blancs (une gravure).....	29
CORRESPONDANCE DU JOURNAL.—Les vignes en Canada.....	32
— Amber sugar cane.....	32

FROMAGERIES ET BEURRIERES.

Nous avons le plaisir d'annoncer que l'honorable Commissaire de l'Agriculture et des travaux publics, s'est assuré, pour la saison prochaine, les services de M. J. M. Jocelyn fabricant de beurre et de fromage dont la mission sera de diriger une ou plusieurs fabriques modèles de beurre et de fromage dans notre Province. Les personnes qui désirent des renseignements précis sur toutes matières ayant trait à ces industries pourront les adresser au Journal d'Agriculture, qui publiera les réponses.

Nous espérons annoncer prochainement où se fera la première fabrique modèle de beurre et de fromage combinée et à quelles conditions les apprentis seront admis. Nous pouvons dire dès à présent qu'il y aura place pour trois ou quatre apprentis dans chacune des fabriques modèles dirigées par M. Jocelyn.

Bon cultivateur, beaux animaux.

Dernièrement nous avons eu le plaisir de visiter M. D. Phaneuf, cultivateur de St-Antoine comté de Verchères. La neige nous a empêché de voir la terre; mais nous avons pu admirer les clôtures, le bon ordre qui règne partout, la propreté des étables etc, et la beauté des diverses races d'animaux

M. Phaneuf s'est formé seul et doit ses progrès à son bon jugement et à son esprit d'observation.

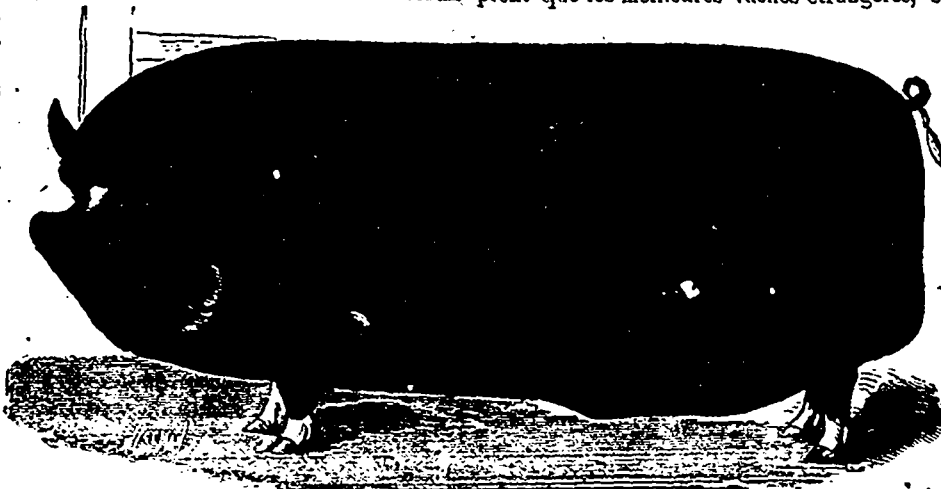
Il y a vingt-cinq ans environ, il visita avec son père, la propriété de M. Antoine Casavant, maintenant membre du conseil d'agriculture, qui de nous à St-Dominique comté

de Bagot. Il y vit faire du drainage dans des endroits sourceux et malgré l'opposition de ses meilleurs amis, M. Phaneuf entreprit le drainage d'une pièce sourceuse qui, jusqu'alors, ne donnait aucun profit. Il y fit un seul fossé couvert. Il le fit avec intelligence et jugement; il parvint à couper toutes les sources et à assécher la pièce. C'est maintenant la plus productive de sa terre. L'an dernier, M. Phaneuf voulut faire la culture des betteraves. Il y réfléchit longtemps d'avance et bien qu'il n'eut vu faire nulle part cette culture, il réussit à obtenir 750 minots de betterave sur trois quarts d'arpent de terre. Inutile de dire qu'il choisit un endroit bien ameubli; qu'il l'engraissa sans épargne, avec du fumier bien pourri. Il n'épargna pas non plus les sarclages, tant avec la houe à cheval qu'avec la houe à main et les doigts. Cette année M. Phaneuf se propose de cultiver un arpent et demi de betteraves. Mais il se promet de les cultiver avec autant de soins que l'année dernière. C'est, comme il le dit, une culture qui donne beaucoup d'ouvrage, mais aussi qui donne beaucoup de profit quand elle est bien faite. Nous soulignons ces mots. Inutile de faire la culture des légumes, si l'on ne peut pas la faire comme il faut.

M. Phaneuf a essayé pendant plusieurs années d'améliorer les races canadiennes des bêtes à cornes. Il avait d'abord essayé les croisés Durhams, mais il a dû se défaire de ces animaux ne les ayant pas trouvés profitables chez lui. Il a maintenant des Ayrshires croisés de Durham, dont une vache magnifique lui a donné 56 lbs. de lait par jour pendant 52 jours consécutifs. Ce lait lui a donné 2½ lbs. de beurre par jour soit 25 lbs. de lait par lb. de beurre. M. Phaneuf admet cependant que si l'on soigne les bonnes vaches canadiennes avec le même soin que les beaux animaux de race étrangère, nos vaches canadiennes nous donneront pour le moins autant de profit que les meilleures vaches étrangères, en proportion de la nourriture consommée.

Nous avons vu chez M. Phaneuf un magnifique cochon Berkshire dont la gravure ci-jointe est une excellente représentation.

Ce cochon a été acheté chez M. Gibb, de Compton M. Phaneuf a également une belle truie de race également pure.

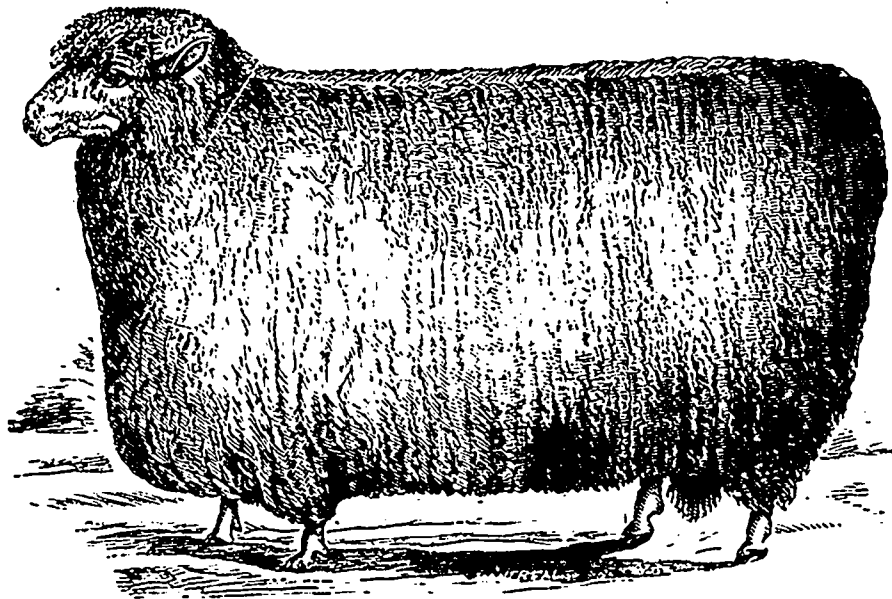


COCHON BERKSHIRE.

Il aura probablement quelques cochons à vendre ce printemps.

La gravure du Cotswold que nous donnons, toute belle qu'elle soit, rend à peine justice à l'animal qui a pris le premier prix à Montréal l'automne dernier et qui a remporté les premiers prix même à diverses expositions des Etats-Unis. Il faut voir ce mouton chez M. Phaneuf, pour juger de la beauté de ses formes, du poids de son corps et de la richesse de sa laine. Nous avons vu également plusieurs brebis magnifiques.

Nous félicitons donc cordialement M. Phaneuf des succès qu'il a déjà obtenus, et nous lui souhaitons de nombreux imitateurs.



BELIER COSTWOLD.

Canne à sucre hâtive du Minnesota.

Depuis deux ou trois ans, surtout l'année dernière, plusieurs cultivateurs ont essayé la culture de la canne à sucre, en Canada. D'après plusieurs rapports, le rendement a été magnifique. On a même obtenu des sirops qui sont bien supérieurs à certaines melasses importées dans le pays.

Un récent voyage que j'ai dernièrement fait dans les Etats de l'Ouest, pour m'assurer des résultats obtenus là, dans la culture de la canne à sucre hâtive du Minnesota, et sa conversion en sirop et en sucre, m'a convaincu, que si les cultivateurs veulent s'occuper sérieusement de cette culture, ils y trouveront de grands profits. La question est résolue. La canne à sucre réussit parfaitement bien sous nos latitudes.

Jusqu'à quelques années passées on était sous l'impression que la betterave à sucre ne pourrait jamais s'implanter en Canada, à cause de la rudesse de notre climat. Cependant il est constaté aujourd'hui que non seulement on peut la cultiver, mais aussi qu'elle est plus riche en sucre qu'en France. En présence des faits, il n'y a plus de doute. Une usine pour manufacturer le sucre de betterave est en construction à Farnham. Une compagnie française puissante s'en vient ici avec de grands capitaux qu'elle va verser dans cette industrie sucrière. C'est un indice certain du succès. Le capitaliste français ne blesse pas. Des essais ont été faits dans différentes parties de la Province de Québec, des analyses ont été faites d'échantillons pris ça et là, et tous ces essais et toutes ces analyses ont été un succès; ils ont prouvé amplement et surabondamment que nous avons ici tout ce qu'il faut pour réussir dans cette nouvelle industrie. En présence de si beaux faits et de si belles espérances, il ne faut pas que le cultivateur se

montre indifférent. Il doit souscrire largement en s'obligeant à planter la betterave. Il risque peu. La construction, d'une usine à betterave coûte bien des milliers de piastres. De la part de ceux qui s'en chargent, le risque est bien plus grand. Si en retour ils comptent sur de gros dividendes, d'un autre côté le cultivateur en retirera des avantages immenses. Que de terrains rapportant peu aujourd'hui vont devenir de véritables jardins après avoir poussé la betterave. Tout le monde convient qu'il nous faut changer notre culture si nous ne voulons pas voir nos terres devenir tout à fait stériles. La circonstance est tout à fait favorable pour opérer ce changement tant désiré. On nous

apporte des capitaux et on nous demande de la betterave. Ne la refusons pas. Ça serait une faute grave de notre part, de ne pas suivre le mouvement et de ne pas nous y associer (1).

Maintenant, à côté de la betterave, je demande une place pour la canne à sucre hâtive du Minnesota. Il n'y a pas là de concurrence. Les deux peuvent marcher de pair sans se nuire. Il y aura dans cette nouvelle industrie, un stimulant nouveau. Tout le monde voudra, planter ou de la betterave ou de la canne à sucre. Deux mille arpents plantés en betterave et en canne à sucre dans un rayon de cinq lieues, n'est pas une quantité extraordinaire; et cependant il y aurait suffi-

samment pour alimenter ces deux usines qui rémunéreraient bien les cultivateurs tout en améliorant leurs terres, et qui rapporteraient des profits considérables aux manufacturiers.

Jusqu'à quelques années passées, on était aussi sous l'impression que la canne à sucre ne mûrirait pas, ici, à cause de la rudesse de notre climat. Cependant des essais faits dans différentes parties du district de Montréal, depuis deux ou trois ans, et surtout l'année dernière, quoique l'été ait été très défavorable à cause de la trop grande sécheresse, ont prouvé et établi clairement que la canne à sucre, (l'espèce ci haut mentionnée), peut être cultivée ici, et donner un rendement en sirop et en sucre aussi considérable que dans les états de l'Union Américaine. Il y a trente deux sortes de cannes à sucre. Les unes sont acclimatées sous certaines latitudes, les autres sous d'autres. Sur ces 32 sortes, une s'acclimate parfaitement bien ici. C'est la canne à sucre hâtive du Minnesota. La graine de cette canne semée disons le 20 Mai, époque à laquelle on sème ordinairement le blé-d'inde, est mûre à la fin d'août. Elle est plus hâtive que le blé-d'inde. Cette canne à sucre est plus dure à la gelée que le blé-d'inde. L'été dernier, en août, une gelée a fait beaucoup de dommage au blé-d'inde, patates, citrouilles et ruiné la récolte de sarazin. Cependant cette canne à sucre que j'avais à côté d'un morceau de blé-d'inde qui a été détruit ou presque détruit par la gelée, n'a pas eu de dommage sensible. Son rendement en sirop est ordinairement de 200 gallons l'arpent, si l'on accorde à la culture le soin ordinaire accordé à la culture du blé-d'inde.

Au retour de mon voyage des états de l'Ouest, en exprimant la même opinion devant plusieurs personnes, des

(1) A la condition, bien entendu, que justice soit faite à tous les intéressés. - RÉDACTION.

septiques me faisaient remarquer que le climat ne devait pas être aussi froid dans les états de l'Ouest qu'ici, parcequ'il n'y a pas de neige, et que les animaux. C'est vrai pour la dernière partie. Mais prétendre que le climat du Minnesota n'est pas aussi rude que le nôtre, c'est une erreur. Dans le Michigan, l'Illinois, le Wisconsin et le Minnesota, sauf quelques exceptions, les animaux hivernent dehors. On peut en faire autant ici; mais on s'en repentira si l'on en tente l'essai. Dans ces États les animaux sont dehors tout l'hiver, prenant leur nourriture aux meules de pailles dans les champs, et où ils peuvent. C'est l'affaire la plus pitoyable qu'il soit possible d'imaginer, de voir ces pauvres animaux continuellement en lutte contre les vents, la neige, la pluie et quelquefois des froids de 20 degrés et même plus, n'ayant pas d'abris pour se garantir contre ces éléments. Avant d'en faire l'essai, je vous conseille d'aller dans ces endroits, voir les effets de cette coutume barbare. Vous y verrez les animaux morts par le froid et la faim, par 10, 15, 20, le long des chemins et des lignes de chemins de fer. Les animaux qui ont la force de résister tout l'hiver contre un pareil climat, sont de vrais squelettes, au printemps. Depuis bien longtemps, j'étais sous l'impression que les cultivateurs de ces États étaient bien en avant de ceux d'ici. Mes idées sont bien changées.

Ici on a soin du bétail en hiver. Si on ne lui donne pas toujours un logement suffisamment éclairé et aéré, du moins on le tient confortablement sous le rapport, de la chaleur. Mais là, pas une étable, pas une grange, ou presque pas. On bat le grain dans le champ, et la paille y reste pour les animaux l'hiver. On porte son grain chez le marchand faute de place pour le garder.

Les guérêts finis, le cultivateur se renferme dans sa maison et n'a plus rien à faire. Il lit la gazette pendant que ses animaux luttent contre les intempéries d'un climat aussi dur que le nôtre. Cette habitude barbare et ruineuse commence déjà à porter ses fruits. Bien des terres, de véritables jardins et d'une fertilité extraordinaire qu'elles étaient il y a quelques années, deviennent stériles.

Pas de fumier, et ces quantités considérables de pailles qu'on récolte chaque année, et qu'on laisse dans les champs, perdent leurs qualités productives comme engrais. Et les terres s'appauvrissent et les récoltes diminuent.

Non, prenez ma parole, ne les imitez pas. Lisez la gazette; vous vous instruirez; mais ne négligeons pas notre bétail pendant l'hiver. Nous serions les victimes de notre négligence comme le sont les habitants apathiques de ces localités.

La canne en question mûrit ici en 90 à 100 jours. Elle s'acclimata aussi bien sous nos latitudes que la Libérienne, la Chinoise et la Honduraise le sont dans les climats chauds.

Sous le rapport du rendement et la qualité du sirop, cette canne n'est pas inférieure à ces dernières.

Pour obtenir de bons résultats il est important de se procurer de la bonne graine. Sous nos latitudes elle dégénère vite. Dans le Minnesota on envoie dans le Sud les plus belles têtes de graines pour les y semer. Sous ces climats chauds elle se refait, se régénère et on la rapporte dans le Nord, pour y être semée.

Je suis à m'entendre avec des planteurs du Minnesota pour avoir quelques cents livres de cette graine, et je me ferai un plaisir d'en passer à ceux qui m'en feront la demande assez à bonne heure ce printemps.

Dans une autre correspondance, je traiterai de la culture de cette canne à sucre, de sa récolte et de sa fabrication en sirop, si vous pensez que je puisse être utile en le faisant (1).

Roxton Falls 25 Février 1881.

J. L. LAFONTAINE, M. P. P.

(1) Certainement. Rédaction.

DRAINAGE.

D'après ce que j'ai dit de la manière dont l'eau s'introduit dans les drains, il est évident que c'est perdre son temps que de s'appliquer à recouvrir le conduit, qu'il soit composé de tuyaux de pierres ou de branches, d'une masse de matières poreuses. Plus le conduit sera clos avec soin en dessus, moins il sera apte à se remplir de substances étrangères, telles que du sable ou de la boue. J'ai toujours eu pour habitude, suivant en cela l'exemple de Parkes, le meilleur ingénieur draineur de son temps, de faire un assez petit conduit (un cours d'eau condensé ou resserré dans son lit cour toujours plus rapidement que ceux à lit large), et de presser autant que possible la couche de terre qui recouvre immédiatement ce conduit. J'indique six pouces sur quatre comme dimension de conduit en branches, et neuf pouces sur six pour celui en pierres cassées, parceque les matériaux seront comprimés, dans le premier cas, par le poids de la terre qui les recouvrent, et parceque, dans le second cas, le sol qui s'introduira toujours dans les drains, quelque bien faits qu'ils soient, remplira plus ou moins les interstices entre les pierres. Pour le drainage avec des tuyaux, nous nous servons de tuyaux d'un pouce et quart (Parkes se servait de tuyaux d'un pouce, mais des tuyaux de cette dimension faits avec notre argile ne sècheraient pas sans se déformer) et j'apprends, par des amis d'Angleterre, que des tuyaux d'un pouce et quart que j'ai posés là en 1849, fonctionnent parfaitement à l'heure qu'il est. Il paraîtra probablement curieux à quelqu'un, qu'un si petit conduit puisse suffire à l'écoulement en 24 heures d'une forte chute de pluie, comme cela doit être. Je ne saurais donner les chiffres exacts, mais je me rappelle bien que Morton, inspecteur des drainages faits avec les prêts du gouvernement, était arrivé à la conclusion qu'un tuyau de la dimension d'un dé à coudre, tenu parfaitement net et libre, (dans des lignes espacées de quarante pieds et placées à une profondeur de quatre pieds), est suffisant pour écouler toute la pluie qui soit jamais tombée sur un acre de terre, pendant 24 heures, en Angleterre. Le but est, non pas de faire écouler l'eau en un courant d'une grande force, car cela aurait pour effet, outre le danger d'obstruer le conduit, d'élèver une grande quantité des meilleures parties du sol, mais de permettre à l'eau de descendre doucement à travers le sol, comme elle fait à travers un filtre ordinaire.

Quant à la chute à donner aux drains, dans les champs ordinaires, dans cette province, n'importe qui, susceptible de bien faire un fossé, est capable de faire un drain. Je ne puis m'empêcher de dire ici que, dans les campagnes canadiennes-françaises, les fossés sont admirablement bien faits et, si la population des Cantons de l'Est voulaient prendre une leçon dans cet art, de la part des habitants, ils n'en seraient que mieux. J'ai souvent vu, dans un sol composé d'argile sur un fond gravelleux, ou dans une terre noire tourbeuse, un champ de dix acres complètement égoutté par un fossé de quatre pieds, de chaque côté.

Cependant, là où il y a doute quant au niveau du fond du drain, quelques pintes d'eau jetées tranquillement dedans l'indiqueront le plus souvent, et, là où il y a des sources, leur cours lèvera le doute. L'uniformité de la pente pourra être vérifiée, si on le pense nécessaire, au moyen de trois bâtons, dont deux devront avoir environ deux pieds, et dont le troisième devra être arrangé de manière à pouvoir s'allonger à volonté, les trois ayant des barres transversales de neuf pouces de longueur, à leur sommet. On tient un de ces bâtons perpendiculairement à chaque bout du drain, et on ajuste celui qui peut s'allonger en lui faisant remonter le cours du drain: le draineur en chef, ou celui qui conduit le travail, peut alors facilement s'assurer, en regardant de l'une des extrémités, si la pente est uniformément donnée ou non. Mais, dans la pratique, ces mesurages précis seront rarement nécessaires;

en outre, j'objeote absolument à ce que l'on mette le pied dans le drain, sur le fond, à moins que cela ne soit indispensablement nécessaire. Quelques personnes sont d'opinion que toute la longueur de chaque drain devrait être ouverte et nivelée complètement du fond, avant que les tuyaux ou autres conduits soient posés. Ceci est sans doute une bonne pratique durant l'été ou par un temps sec, mais lorsque la terre est remplie d'humidité, je crois préférable de placer les conduits et de remplir au fur et à mesure que le drain est creusé; et voici la raison pourquoi: l'affaissement de la terre peut déplacer, et déplacera presque toujours les côtés du drain, et il faudra le niveler de nouveau, ce qui est toujours un travail importun et ennuyeux, et sujet à être presque toujours mal fait, à moins que la surveillance ne soit plus active qu'elle ne l'est ordinairement.

Le drainage en pierre est si coûteux, à cause de la grande largeur d'excavation qu'il exige, de la quantité de matériel qu'il nécessite, du transport, etc., que je ne crois pas que beaucoup de personnes le pratiquent. A la longue, on verra qu'après tout, les tuyaux sont ce qui coûte le moins. Le seul inconvénient qu'ils présentent, c'est qu'il faut les payer argent comptant. Leur prix m'a toujours paru, ici, extraordinairement élevé, surtout si l'on considère que les principaux fabricants jouissent d'un octroi annuel, pour les aider, de la part du gouvernement de Québec. Je conviens que leurs tuyaux sont bien faits, mais ils sont deux fois plus pesants qu'il ne le faut, et ceci présente matière à considération lorsqu'il faut en payer le transport en chemin de fer, et en voiture sur un espace de 40 ou 50 milles. Dans le comté de Kent, en Angleterre, à 15 milles de Londres, j'avais coutume de payer \$4.00 du mille, pour des tuyaux d'un pouce et quart, de bonne qualité, et un cheval en transportait aisément un mille dans une charrette; dans le comté d'Essex, de bons tuyaux d'un pouce valaient seulement \$3.00.

En nivelant le fond des drains en pierre, on devra lui donner une plus grande largeur que pour les branches: neuf pouces ne seront probablement pas trop, et cela à cause de la difficulté qu'on rencontre à placer le matériel. Les pierres doivent être aussi rondes que possible, et on doit mettre les plus grosses au fond; on ne doit pas en employer de plus petites que celles de quatre pouces de diamètre, et elles doivent être foulées avec soin avec une batte de paveur. On doit réserver les plus petites pour les mettre sur le dessus, et les recouvrir enfin, comme les drains en branches, avec de l'argile et la partie la plus compacte du sous-sol, que l'on foule soigneusement. C'est un travail très coûteux, et que je ne saurais recommander à personne. On peut dire la même chose des ces conduits faits en pierres disposées symétriquement, que j'ai vus dans un ou deux endroits de la province. Il faut un temps considérable pour les faire, et, à moins qu'ils ne soient carrés, avec quatre côtés, c'est-à-dire, avec un fond aussi bien qu'un sommet et des côtés, la terre s'y introduit bientôt, par suite de la pression exercée sur les côtés, et par suite ils sont obstrués pour toujours.

Les drains pour les tuyaux doivent être ouverts à la profondeur de quatre fers de bêche, environ 36 pouces, précisément comme les drains en branches, mais ici, on peut prendre avantage de l'outil semi-cylindrique qui, ayant quinze pouces de longueur, permet de lever la dernière couche passablement épaisse. Ordinairement le pied n'a pas besoin de toucher l'instrument, une poussée de côté avec les mains sera suffisante, à moins que le terrain ne soit très-dur et sec, et dans ce cas on doit se servir du pic représenté dans la gravure ci-jointe, appelé *tramp-pick* en anglais, dont on se sert avec les mains et le pied (fig. 1) avant de prendre la bêche semi-cylindrique (fig. 2). On doit débarrasser le fond des miettes au moyen de l'écope semi-cylindrique, le draineur se tenant pour cela sur la surface laissée à découvert par la quatrième couche en-

levée à la bêche, et enlevant du fond tous les débris qui s'y trouvent et qui ont été laissés par la longue bêche, en allant aussi loin que l'instrument peut atteindre; ainsi il ne met jamais le pied sur la partie nettoyée, mais travaille à reculons, la figure tournée vers la bouche du drain, procédant verger par verger et ne laissant devant lui que les tuyaux à poser et la terre à remettre par-dessus. S'il se trouvait au fond quelques petits cailloux, il faudrait les enlever, afin que les tuyaux puissent être posés bien correctement; car la plus légère déviation dans le conduit forme écluse en peu de temps, et produit une accumulation de saletés qui interrompt la continuité du conduit. Ne faites jamais dévier un drain de son cours régulier pour aucune raison. Si un rocher ou un gros caillou fait obstacle, faites-le sauter, débarrassez-vous-en d'une manière ou d'une autre, et apportez beaucoup d'attention à poser le tuyau dans l'endroit où il devait d'abord passer, vu que le fond sera certainement plus mou là qu'ailleurs, ce qui exposerait les tuyaux à s'enfoncer, les rendrait inutiles.

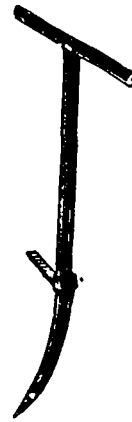


Fig. 1.—Pic à pied et à mains.



Fig. 2.—Bêche semi-cylindrique.

On procède maintenant à la pose des tuyaux. Si l'écope semi-cylindrique a été employée judicieusement, le fond du drain doit présenter la forme d'un demi-cylindre, et le travail est assez facile. Le poseur, qui devrait être le plus honnête ouvrier qui puisse se rencontrer, un homme qui, de fait, ne voudrait poser un tuyau sur un fond mal préparé, devrait avoir tous les tuyaux posés tout prêts à portée de sa main, le long du drain. Se tenant en travers de ce dernier, une jambe sur chaque côté, et la figure tournée vers la boucle de sortie, il passe un tuyau dans l'instrument pour poser les tuyaux, le met doucement en place et l'ajuste à son voisin aussi près que possible et avec le plus grand soin, et ainsi de suite sur toute la longueur préparée du drain.

Ceci, bien qu'assez difficile à décrire à la plume, est aisé à comprendre une fois qu'on l'a vu pratiquer, et, avec quatre hommes, le tout marche avec la régularité d'un mouvement d'horloge, après que les premières perches ont été travaillées. Personne ne trouvera d'avantage à n'employer qu'un seul homme pour cette opération. La surveillance doit être incessante, et plus l'ouvrage ira vite moins le surveillant sera exposé à se négliger.

Jusqu'à présent, nous avons procédé avec facilité. Nous n'avons rencontré aucun obstacle, si ce n'est une pierre ou deux, ou une portion du sous-sol imperméable. Le pic dont nous avons parlé plus haut, un pic ordinaire ou la mine, nous ont bientôt débarrassés de ces nuisances. Mais un danger surgit maintenant: de fait, c'est un ennemi, mais dont on peut se faire un ami en s'en donnant la peine. Je veux parler du sable mouvant. Il montre son esprit d'antagonisme par une tendance extraordinaire à envahir et obstruer les tuyaux. Mais si on le traite comme il doit l'être, on peut facilement

contrecarrer cette tendance, et, comme sa présence dénote toujours le voisinage d'une veine de sol friable, cela permettra de placer les drains à des intervalles plus éloignés qu'on ne les

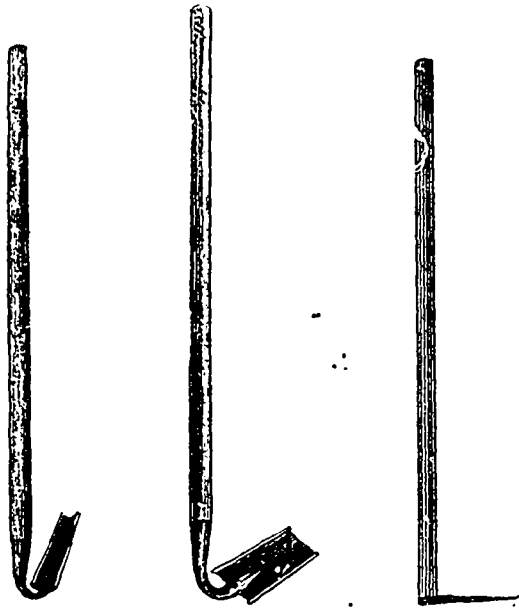


Fig. 3. Ecope semi-cylindrique.

Fig. 4. Ecope large et plate.

Fig. 5. Instrument pour poser les tuyaux.

met dans un sol d'une texture homogène ordinaire. Je ne veux pas dire que j'aime les sables mouvants. Pas du tout, mais ils ne sont pas si terribles qu'on est porté à le croire ; et si je les rencontrais, je les traiterais d'une manière à peu près analogue à la suivante :

Avant de poser les tuyaux, faites le fond un peu plus large qu'à l'ordinaire, disons deux pouces, et placez-y, sur la longueur, des planches étroites, d'un demi pouce d'épaisseur ; posez les tuyaux sur ces planches, et remplissez l'intervalle qu'il y a entre les tuyaux et les côtés du drain, avec l'argile la plus compacte que vous pourrez trouver, la pressant aussi fort que possible avec un instrument quelconque, mais prenant grand soin de maintenir les tuyaux en droite ligne. C'est un travail difficile à bien exécuter, car il ne faut pas qu'on mette le pied une seule fois dans le drain. Deux hommes l'accompliront mieux qu'un seul : le premier pour tenir les tubes en position, à leur jonction l'un avec l'autre, avec l'instrument à poser les tuyaux, et le second pour mettre l'argile en place. Les tuyaux doivent être ensuite recouverts avec le terreau le plus compacte possible, dont il faut mettre une couche épaisse et bien foulée aux pieds, et quand le drain est aux trois-quarts rempli, on peut y passer, en montant et en descendant, l'une des roues d'une charrette lourdement chargée, ayant soin de mettre à cette roue, si elle était trop étroite, un second bandage plus large, fait avec quelque chose de flexible, comme de l'écorce, par exemple, afin de tout mettre en œuvre pour affermir le sol le plus possible. C'est un travail difficile et fatiguant que de drainer un sable mouvant, mais qui paie bien lorsqu'il est bien fait.

Je crains que cet article soit très-décousu ; mais, le fait est que, comme je suis à décrire des travaux que j'ai faits il y a des années, je suis obligé de coucher mes idées par écrit à mesure qu'elles se présentent à mon esprit ; et je m'aperçois que, bien que ma mémoire soit une assez bonne servante, elle procède d'une manière passablement irrégulière.

NOTE.—Lorsqu'une certaine longueur de drain a été posée, on devra, avant de continuer l'ouvrage plus haut, placer une poignée de foin ou de paille en travers de la bouche du der-

nier tuyau posé, en guise de filtre, pour empêcher les ordures de s'y introduire. Si le sol est tout-à-fait sec, cette précaution sera inutile, mais il vaut mieux s'en faire, quand même, une habitude, afin de ne pas l'oublier, lorsqu'elle sera réellement nécessaire.

Le plus merveilleux exemple que j'aie jamais vu de la manière de convertir un ennemi en ami, au point de vue agricole, a été donné chez lord Hatherton, manoir de Jeddisbury, Staffordshire. En haut des bâtiments de la ferme, se trouvaient environ 70 acres de fondrière, remplis de roseaux et de plantes aquatiques, et donnant asile à une foule de canards sauvages et de bécassines. Ce terrain fut drainé, et les sources coulaient si abondamment que, ayant été dirigées dans la cour de la ferme, elles firent tourner une roue verticale de la force de douze chevaux, qui faisait tout le battage, la mouture, le coupage, et le sciage pour une ferme de 1200 acres ; et, après avoir fait tout cet ouvrage, cette eau s'écoulait dans un ruisseau dans la vallée, servant, sur son chemin, à l'irrigation de 15 acres de prairie donnant au moins chaque année un revenu de \$900.00. Malheureusement, j'ai oublié le nom de celui qui a divisé ce grand ouvrage. Il mérite l'immortalité.

Je n'ai pas posé de règles strictes pour la distance à laisser entre les drains. Il serait absurde de le faire avant d'avoir pratiqué un drain d'essai dans chaque champ devant être drainé. Je n'ai jamais vu, cependant, en ce pays, un champ où je craindrais de laisser une distance de 40 pieds entre les drains, si on donne à ces derniers une profondeur de 4 pieds, ou à peu près. Nos argiles les plus fortes, en Angleterre, s'égouttent avec des drains placés à 33 pieds de distance les uns des autres, et nous n'avons rien de comparable à ces terrains, ici. Si l'on rencontre des couches de sable ou de gravier, on peut laisser sans crainte un espace de 50 pieds, et là où tout le sous-sol est sans consistance, on peut compter que des drains pratiqués à une profondeur de 5 ou peut-être 6 pieds, dans les dernières perches, au sommet de la pente, suffiront,

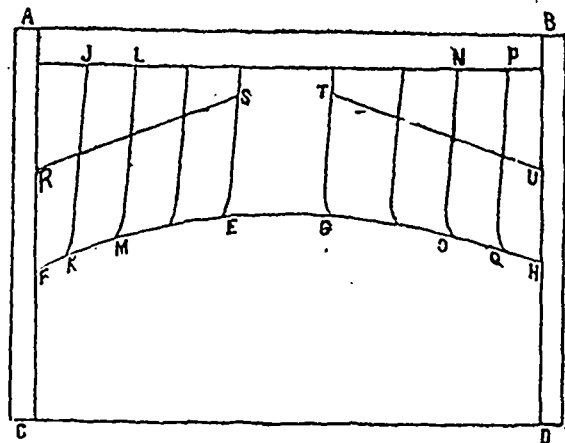


Fig. 6.

placés à une distance de 60 à 90 pieds. Souvenez-vous que, comme je l'ai dit plus haut, les endroits humides, sur une pente, ne sont pas les endroits où se trouvent les sources. Celles-ci sont plus haut, de sorte qu'il n'y a aucun avantage à gaspiller de l'argent, en plaçant des drains profonds à la partie la plus basse de ces pentes ; qu'elles soient hors de l'atteinte de la gelée, et c'est suffisant.

La figure 6 représente un champ complet ayant une pente de a b à c d. Les sources jaillissent le long des lignes r s, t u ; et e f, g h, sont les maîtres-drains s'écoulant dans les fossés a b et c d ; j k, l m, etc., sont les drains pratiqués profondément dans le terrain au-dessus des sources. A un tel endroit, une tranchée réellement peut drainer plusieurs acres, mais, comme de raison elle demandera un conduit d'une grande

capacité pour écouler l'eau. Chacun peut voir d'un coup d'œil, qu'en disposant ainsi les drains dans une position semblable à celle d'une harpe, on les fera inévitablement passer par l'endroit où se trouvent les sources.

Dans le cas où il s'agit d'un endroit déprimé, ayant une pente à sa partie supérieure qui descend de chaque côté vers le centre de la dépression, le maître-drain devrait courir au milieu de l'endroit déprimé en remontant la dépression, et les petits, être pratiqués dans le sens de la plus forte chute, le tout devant présenter l'apparence de ce que les dames appellent "arête de hareng," voir fig. 7, où *n o* sont le fossé ouvert,

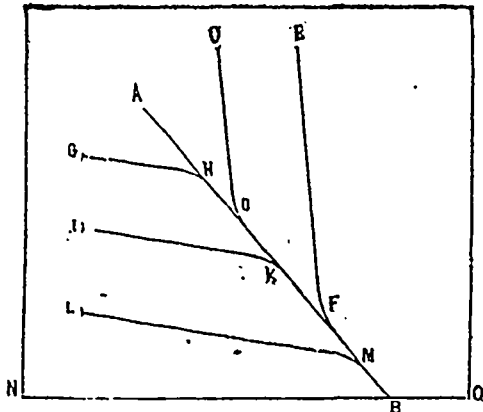


Fig. 7.

dans lequel se décharge le maître-drain *a b, c d, e f* etc., les petits drains courant dans le sens de la plus grande chute dans la direction de *c d, g h*. La partie du maître-drain qui avoisine le fossé, recevant toute la masse d'eau, devra être d'une capacité suffisante, capacité qui ira en diminuant à mesure qu'on remontera la pente. Comme les drains ne doivent jamais avoir plus de 200 pieds de longueur, si les tuyaux des petits drains ont un pouce et quart de diamètre, ceux du maître-drain devront avoir deux pouces et demi, pour un fonctionnement ordinaire, près du fossé, et 2 pouces dans la partie supérieure, c'est-à-dire que, dans la gravure 7, de *m à f* ils auront deux pouces et demi et de *e à f* 2 pouces, mais l'économie ainsi réalisée paie à peine le trouble de la faire, excepté si on draine sur une grande échelle.

Venons-en maintenant au coût de l'ouvrage, ce qui est une chose difficile à calculer. Si on les fait faire à tant de la perche, on n'a pas à craindre qu'on fasse les tranchées trop larges à l'ouverture, mais si on fait travailler à la journée, les ouvriers, pour se faciliter tant soit peu leur besogne, ne regarderont pas à remuer bien des verges cubes de terre, inutilement.

Ce qui ajoute beaucoup au prix de ce travail dans notre pays, c'est que nous n'avons pas de bandes d'ouvriers accoutumés à cette besogne. On peut trouver par-ci par-là des ouvriers maniant bien la bêche, mais ils ne connaissent pas du tout les outils propres au drainage, et sans ces instruments on ne saurait faire aucune opération avec économie. Je me rappelle parfaitement du coût de l'ouvrage, et de la quantité de perches, de 16½ pieds faites en Angleterre, par un set de quatre hommes, en une journée. En partant de cette base nous pourrions arriver à une certaine conclusion sur ce que cela devrait coûter dans ce pays-ci. Les gages ordinaires étant de \$3.50 par semaine, les ouvriers désirèrent avoir \$4.50 pour le même temps passé à drainer. Comme c'était en hiver, ils travaillaient 8 heures par jour. Dans un sol argileux, exigeant peu de travail au pic, ils creusèrent, posèrent les tuyaux, et remplirent les tranchées, sur un espace de six perches de drains, chacun, dans une journée. Ceci, à 12 centins la

perche, leur donnait justement les 75 centins qu'ils voulaient avoir. Le terrain demandait des drains de 4 pieds de profondeur, espacés à 40 pieds, et il fallut 1100 tuyaux de un pouce et quart pour les 64 perches de drains à faire, (il s'en brise toujours quelques uns). Donc :

64 perches de drains à 12 centins la perche...	\$7.68
1100 tuyaux à \$4.00 le mille.....	4.40

\$12.08

donne le coût total du drainage d'un acre de terre, le transport des tuyaux non compris, ce qui n'était qu'une bagatelle, le fourneau n'étant qu'à un mille et quart de la ferme. Là où la terre était pierreuse ou plutôt graveleuse, le prix était plus élevé pour le creusage des tranchées, mais la différence entre les drains, qui était quelque fois de 60 pieds, compensait le coût extra du creusage. J'ai donné jusqu'à 20 centins, là où il fallait se servir beaucoup du pic.

Ici, je pense que, supposant le sol de moyenne qualité quant à sa nature, et prenant les hommes accoutumés à l'ouvrage de ce genre, 20 centins la perche devront suffire, et que 60 perches par acre seront suffisantes. Donc :

60 perches de drains à 20 centins.....	\$12.00
950 tuyaux (ils ont 13 pouces de longueur ici)	
à \$8.00 le mille, y compris ceux endommagés.	7.60

\$19.60

donne le coût du drainage ici, le transport des tuyaux devant comme de raison être ajouté; addition assez considérable, vu que 1000 de ces tuyaux formeraient la charge de deux chevaux, sans parler des prix chargés par les chemins de fer. Mais, supposons que le coût soit de \$22.00, et ce n'est pas beaucoup pour un acre de terre bien drainé. Si cette compagnie française qui promet tant, prête réellement de l'argent à six pour cent sur hypothèque, je ne saurais voir d'opération plus profitable pour un cultivateur que celle d'emprunter assez pour drainer, sur sa ferme, tout le terrain qui peut en avoir besoin. L'intérêt annuel ne serait que de \$1.32 par acre, et on peut dire sans crainte que le profit serait de trois fois cette somme.

Si l'on croit que mon expérience vaille quelque chose, je serai toujours heureux de donner les avis, ou de répondre aux questions qu'on voudra me faire, soit par la voie du Journal, soit par lettre si on le préfère, et cela gratuitement, bien entendu. J'ai vu, lors de mon voyage à travers les Cantons de l'Est, l'été dernier, et dans les campagnes habitées par les canadiens français, en diverses occasions, tant de milliers d'acres de terre se ruinant faute d'être drainés, que je n'ai pu m'empêcher de penser que la partie instruite de notre population doit être sérieusement blâmée, et tenue responsable du fait qu'on néglige tant de pratiquer une opération qui est bien la plus profitable de toutes; et, en effet, c'est sur elle que se guide la partie moins instruite de notre population, pour s'engager dans les voies nouvelles, et apprendre à joindre ensemble la théorie et la pratique.

Les expériences que je vais relater, faites à Clarendon Park, Hampshire, Angleterre, montrent que le drainage élève la température du sol. A cet endroit, le sol est formé d'argile forte. On l'appelait *impermeable*, avant que le drainage soit venu prouver le contraire. Des drains de quatre pieds et demi de profondeur élevèrent la température de 15 degrés Far. Les registres paraissent avoir été tenus avec soin; et ils montrent que non-seulement la chaleur du sol était plus grande en automne et en été, qu'auparavant, mais, que l'élévation de température se maintint pendant longtemps, de fait, pendant tout l'hiver. Le mois de mars de 1850 fut un mois d'un caractère tout spécial pour le sud de l'Angleterre: le mercure descendit à 26 degrés Far. pendant sept nuits sur les dix-huit

premières, et cependant la table suivante montre un plus grand degré de chaleur, à un ou deux pieds au dessous de la surface, pendant ce mois, que pendant le même mois de plusieurs années antérieures, donnant une différence de 1.17 degrés à un pied, et 1.44 à deux pieds :

	1 pied de profondeur.	2 pieds de profondeur.
Moyenne de mars, 1838.	41.48	41.46
" " " 1839.....	41.46	41.93
" " " 1840.....	39.24	41.71
" " " 1844.....	41.55	42.14
" " " 1845.....	37.79	38.37
" " " 1846.....	44.47	45.55
" " " 1847.....	40.22	41.03
" " ces années.....	41.16	41.74
" des dix-huit premiers		
" jours de mars 1850.....	42.33	43.18

Ce terrain fut drainé dans l'automne de 1848.

Règles sur le Drainage.

Passez directement à travers les sources, en partant d'au-dessous du point où elles jaillissent, donnant une plus grande profondeur à mesure que vous remontez la pente.

La profondeur fait plus que compenser pour la distance.

L'important est de se rendre compte de la quantité de verges cubes que l'on peut drainer pour une piastre.

L'eau doit toujours entrer dans le drain par dessous.

Ne drainez jamais près des arbres, et spécialement près du frêne ou de l'orme, de peur que les racines n'obstruent les tuyaux.

Tenez vos fossés libres, et la bouche du maître-drain ouverte, et vos drains dureront longtemps.

Plus le drain est étroit, moins il faut remuer de terre.

Rejetez également, de chaque côté du drain, la terre retirée de la tranchée, cela diminuera le danger de l'éboulement produit par le poids.

L'eau pénétrera dans les tuyaux en terre par les pores aussi bien que par les joints: pour preuve, mettez-en un dans l'eau pendant 24 heures; il pesera ensuite plus que lorsqu'il était sec.

L'air suit l'eau à mesure qu'elle pénètre dans les drains; au printemps, l'air est plus chaud que les sous-sol; l'évaporation produit du froid; le drainage empêche l'évaporation, donc le drainage élève la température, et fournit de l'air renouvelé au sous-sol.

Le drainage fait par des ouvriers maladroits, munis de mauvais instruments, coûtera de 50 à 100 pour 100 de plus qu'il ne le devrait.

"Le drainage est la plus importante, la plus recommandable et la plus rémunérative des améliorations que l'on puisse faire à la terre." Lord Stair.

Si le maître-drain doit recevoir l'eau de chaque côté, les petits drains ne doivent pas venir se joindre à lui vis-à-vis l'un de l'autre, ils doivent s'y joindre par un angle aigu; cela empêchera l'eau de s'amasser en arrière, et les dépôts qui pourraient, autrement, obstruer les tuyaux et produire leur affaissement, seront entraînés.

Il vaut mieux ne drainer qu'un acre parfaitement que d'en drainer deux imparfaitement.

Labourez aussi profondément que possible l'année qui suit le drainage.

L'argile une fois séchée et pulvérisée rencontre de la difficulté à se lier de nouveau. De fait, une brique s'y refuse, une fois qu'elle a été brisée.

HORTICULTURE.

La Société d'Horticulture du Comté de l'Islet.

Nous croyons être utiles à nos lecteurs, en les tenant au courant des opérations de la Société d'Horticulture du Comté de l'Islet, société qui ne fait que de commencer ses travaux, et qui, déjà, nous semble devoir se placer au premier rang des associations de ce genre. Nous empruntons à un excellent article de *La Gazette des Campagnes*, publié à l'occasion de l'assemblée annuelle de la société, certains détails très-intéressants, auxquels nous nous permettrons d'ajouter quelques suggestions.

Voici d'abord un extrait du rapport du président, M. J. B. Dupuis, M. P. P.

"La société ne compte que neuf mois d'existence, et cependant elle a déjà fait beaucoup pour promouvoir la culture des fruits dans cette partie de la province, par l'encouragement donné par notre Exposition du 28 septembre dernier.

Par le rapport de cette Exposition, rédigé et publié par la *Gazette des Campagnes*, avec précision et détails corrects, et aussi par le rapport qui en a été fait par le *Journal d'Agriculture*, le public a été informé des variétés de fruits récoltées dans le comté de l'Islet. Les cultivateurs pourront se guider sur ces rapports pour le choix des variétés rustiques qui résistent ici, lorsqu'ils voudront faire des plantations.

Tout en encourageant l'essai de variétés étrangères, la société a agi sagement en offrant des prix spéciaux pour collections de fruits provenant de semis, et surtout pour les fruits des pommiers les plus vieux qui, tout en rapportant des fruits de bonne qualité, ont atteint un âge très-avancé. Des certificats et la tradition établissent que des pommiers de 80 ans à 150 ans, existant dans le comté de l'Islet, produisent encore et sont pleins de vigueur.

J'espère que la société fera des efforts pour encourager la propagation de ces variétés qui ont résisté à notre rude climat pendant plusieurs générations, et des prix devraient être accordés à ceux qui réussiraient à faire prendre le plus grand nombre de greffes de ces espèces profitables.

Les prunes qui sont récoltées dans le comté de l'Islet ayant une réputation bien méritée, pour leur excellente qualité, sur les marchés de Montréal et de Québec, la société doit s'appliquer à encourager fortement la plantation des pruniers, et surtout de ces bonnes variétés qui se propagent si facilement par les repoussons; la société pourrait, en outre, prendre les moyens de fournir aux cultivateurs des renseignements sur la manière de paqueter et vendre ce fruit délicieux et recherché, afin d'en retirer le plus grand bénéfice, par la vente. Je suggérerai qu'on fasse la même chose pour la plantation des cerisiers de France et la vente des cerises.

Par notre peu d'attention dans le paqueter, nous vendons nos fruits bien au bas de leur valeur. M. Barsden, de Québec, recevait, l'automne dernier, des prunes en quart, de St Jean-Port-Joli, qu'il achetait à vil prix; il les repaquétait en paniers de cinq pots, et il les envoyait de suite à Montréal où elles lui rapportaient des profits considérables.

Si la société dirige ses efforts et discute les moyens à prendre pour réaliser de plus-grands profits par la vente des produits de nos vergers, elle rendra un service incalculable au comté et au district."

Après lecture de ce rapport, les messieurs suivants ont été élus pour l'année courante:— J. B. Dupuis, éc., M. P., président; Révd. M. J. Lagueux, vice-président; Auguste Dupuis, éc., secrétaire-correspondant; P. G. Verreault, secrétaire-tresorier.

Voici maintenant quelques extraits du rapport sur l'exposition de la société, tenue le 28 septembre dernier, et dont nous avons alors parlé. Ce rapport est dû à la plume de M.

Auguste Dupuis, l'un des membres les plus actifs de la société :

“ La société a adressé des circulaires aux maires et à MM. les curés de toutes les paroisses des comtés de Bonaventure, Gaspé et Saguenay, offrant des plants de pommiers (1000), gratis, à ceux qui voudraient les cultiver et en faire rapport. Malheureusement, peu ont répondu à cette offre ; 275 plants seulement ont été distribués, et le gouvernement n'a pas cru devoir les expédier à la condition fixée. J'ai adressé moi-même ces plants aux Révd. M. Gagné, curé de Maria ; Révd. M. Thivierge, curé de Bonaventure ; M. LeBoutillier, de Gaspé, Chs. Esnouf, Grande Grève, Gaspé ; Révd. M. Chrétien, curé de Caplan.

Il est regrettable que ce don, fait dans le but d'obtenir des connaissances sur les variétés qui résisteront au rude climat des comtés de Gaspé, n'ait pas été apprécié à son juste mérite.”

Nous exprimons le même regret, en voyant l'offre généreuse de M Dupuis si mal accueillie. Il faut nécessairement que les hommes instruits, qui lisent nos journaux agricoles, fassent des efforts pour tirer leurs concitoyens moins bien partagés qu'eux, de leur apathie, et leur communiquent leurs connaissances. Quant à ceux qui ne se donnent pas la peine de se renseigner, nous les prions, au nom de leurs intérêts les plus immédiats, de se tenir au courant du travail qui se fait pour faire faire à notre agriculture, dans toutes ses branches, les progrès sans lesquels elle ne saurait prospérer. Nous demandons donc à ceux qui connaissent l'offre de M. Dupuis d'en profiter pour eux-mêmes si la chose est possible, ou, du moins, de suggérer à ceux qui peuvent en profiter l'idée de l'accepter.

Plus loin, M. le rapporteur continue :

“ La fabrication du vin avec nos fruits mérite l'attention spéciale de la société. Nous pouvons tous préparer ces vins, à peu de frais et en grande quantité. Encourageons, par des prix, la fabrication de ces vins, donnons des prix élevés pour la plus grande quantité et la meilleure qualité, et nos concitoyens s'accoutumeront à boire ces vins inoffensifs, de préférence aux boissons fortes et aux vins falsifiés qu'ils boivent actuellement.

Nos cerises, nos gadelles, nos bleuets et nos framboises peuvent nous fournir ces vins, et ils ne nous coûtent presque rien. Des milliers de minots de bleuets sont achetés au Saguenay pour la fabrication du vin, et ce vin mélangé d'alcool ne coûtant que 50 à 60 cents le gallon, est vendu ensuite de \$1.50 à \$2.00 le gallon.

Pourquoi ce vin serait-il meilleur, parce qu'il a passé par l'usine des fabricants de boissons.

Il ne s'agit, j'espère, que d'attirer l'attention des membres de la société sur cet important sujet, pour qu'ils suggèrent aux cultivateurs de leurs localités les moyens économiques d'employer avec profit les fruits qui se perdent.”

Nous ajouterons à ceci que nous croyons qu'il nous est facile de faire du vin, non seulement avec les fruits plus haut nommés, mais aussi avec le raisin. Nous voyons, par les rapports que nous avons de différentes parties du pays, que la vigne réussit dans presque toutes les localités où on en a tenté la culture. Pourquoi, alors, n'essaierions-nous pas de faire du vin avec le fruit de ces vignes. Nous ne pourrions manquer de produire un vin infiniment supérieur aux vins, falsifiés pour la plupart, que nous buvons actuellement. L'essai en vaut la peine.

Le passage suivant du même rapport montre que le climat de la partie Est de la province est très favorable à la culture des arbres fruitiers, et devra encourager nos cultivateurs à y tenter cette culture partout où elle a chance de réussir :

“ On a vu par les journaux, que les pommes qui ont été primées à l'Exposition de Québec, l'automne dernier, prove-

naient d'arbres venant du comté de l'Islet et achetés par ordre de Son Honneur le Lieutenant Gouverneur feu R. Caron, et plantés à Spencer Wood. C'est un honneur pour le comté de l'Islet, dont la société peut se réjouir et qui doit nous engager à donner plus d'attention à nos plantations.”

Avant de terminer, nous attirons fortement l'attention de tous nos lecteurs sur les questions suivantes, que la société propose à ses membres, et qui nous semblent d'un intérêt tellement général que nous espérons qu'on voudra bien prendre la peine d'y répondre. Non seulement les membres de la société devraient s'en faire un devoir, mais nous voudrions que les personnes de bonne volonté, qui sont en état de donner les renseignements demandés, dans les districts de Richelieu, Trois-Rivières, Québec, et autres, adressent aussi leurs réponses à M. Auguste Dupuis, village des Aulnais, comté de l'Islet, qui, sans aucun doute les recevrait avec plaisir et en ferait bénéficier le public.

QUESTIONS AUXQUELLES LES MEMBRES SONT PRIÉS DE RÉPONDRE A LA PROCHAINE RÉUNION.

“ 1o. Où peut-on se procurer avec le plus d'avantage les boîtes et petits paniers convenables pour le transport des cerises, prunes et petits fruits ?

2o. Est-il possible d'avoir des paniers et boîtes propres, de seconde main, à prix réduits, chez les marchands de fruits, et donnez les noms des marchands et les prix des paniers et boîtes ?

3o. Quel est le meilleur mode pour fabriquer les vins de raisin, cerises, gadelles, framboises, bleuets, et quel est le coût par gallon ?

4o. La culture des petits fruits tels que fraises, gadelles, etc., ayant donné, d'après des rapports authentiques, un revenu de \$200 \$800 par acre carré, aux Etats-Unis et Ontario, pouvons-nous constater que le même revenu peut être obtenu dans notre District ? ”

Nous félicitons la société d'horticulture du comté de l'Islet sur ses succès jusqu'à présent, et sur l'esprit d'initiative qui la caractérise, et nous nous mettons à son service pour tout ce qui pourrait lui être utile de notre part.

LA RÉDACTION.

Manière de semer les graines.

Beaucoup de personnes se plaignent que les graines qu'elles achètent ne sont pas bonnes, et elles se basent, pour faire cette plainte, sur le fait que la semence n'est pas levée. Cependant, dans la plupart des cas, les graines ne lèvent pas parcequ'elles sont mal semées. Ceci arrive surtout pour les graines de fleurs.

Je vais indiquer la profondeur exigée pour chaque espèce de graine, quant à la grosseur, et je pense faire éviter, par là, aux horticulteurs novices, le contre-temps assez fâcheux, si on le considère dans ses résultats, de ne pas voir lever leurs graines.

Posons d'abord en principe, que le sol doit être bien ameubli et pulvérisé, avant de lui confier la semence. Ceci fait, voici comment il faut semer :

Les semences un peu grosses, telles que les lupins, les pois d'odeur, les gourdes, les merveilles du Pérou, les Convolvulus, les Cannas, les Tropéolums, les Ricins, les Hélianthes (*Jour de soleil*), les Scabieuses, etc., peuvent être semées, à une profondeur de un demi à trois-quarts de pouces. Les marguerites, les Balsamines, les Hybrides, les Hélichrysum, les roses-tremières (*Passes-roses*), le lin rouge, la mignonnette, les phlox, les giroflées, les verveines, les zinnias, demandent une profondeur d'environ un quart de pouce. Les agratums, amaranthes, antirrhinum (*gueules de lion*), les œillets, myosotis, et beaucoup d'autres doivent être simplement recouvertes d'un peu de terreau. Enfin, les calcéolaires, les lobélies, les oxalis roses, petunias, portulacas, doivent être semées à la surface du sol humide, et simplement arrosées et pressées légèrement. Les rodanthes, acroliniums, et la *globe amarante* sont recouvertes d'un duvet qu'il est mieux d'enlever avant de les semer. D'autres, telles que les pois, les lupins et les tropéolums, (*capucines*) doivent être mises dans l'eau chaude pendant quelques heures, avant d'être semées.

Je termine en indiquant un moyen que j'ai employé pour semer mes melons et mes concombres, l'an dernier, et qui m'a parfaitement réussi.

J'ai coupé des morceaux de gazon, (*tourbe*) de six pouces carrés. J'ai placé ces morceaux dans la couche-chaude, le côté portant l'herbe se trouvant tourné sur le fumier. Dans le centre de ces pièces de gazon, j'ai déposé cinq ou six graines, et je les y ai laissé croître. Au moment de la transplantation je n'ai eu qu'à passer ma main sous les morceaux de gazon, et j'ai enlevé de la couche toutes mes plantes, sans déranger une seule racine. De fait, j'aurais pu les transporter à une grande distance, sans leur faire tort. Et pourtant, elles étaient à leur quatrième feuille, et avaient déjà été pincées sur couche. Le gazon a de plus l'effet de fournir aux plantes de concombre et de melon l'engrais qui leur convient le mieux, l'humus. J. C. CHAPUIS.

Choix des graines pour le potager.

A plusieurs reprises déjà, quelques uns de mes lecteurs, et surtout de mes lectrices m'ont exprimé l'embarras qu'ils éprouvent à faire un choix judicieux des graines qu'ils veulent semer dans leur potager. Ils



Fig. 1.—Colossale de Conover.

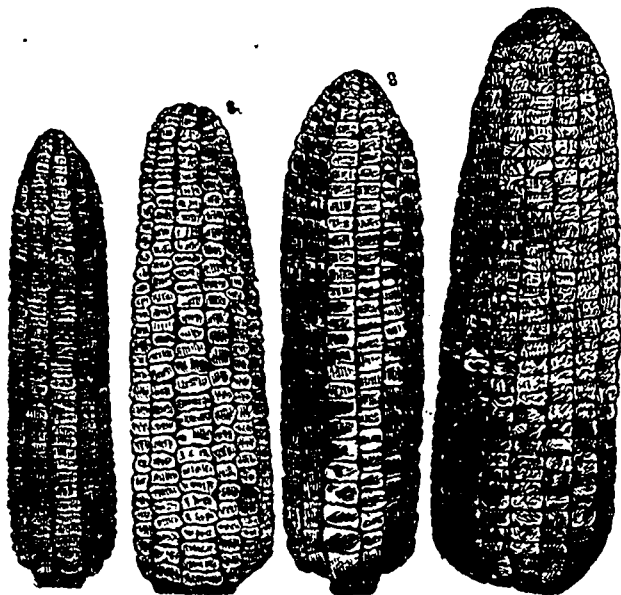
demandent à un grainetier un catalogue qui leur décrit une dizaine de variétés de chaque légume, énumérant pour chacun un chapitre de bonnes qualités, qui rend le choix très embarrassant. Bien plus, il arrive presque toujours que le grainetier a intérêt à faire valoir une certaine variété dont il fait une spécialité, et cette variété qui réussit parfaitement chez lui ne vient pas aussi bien ailleurs, par suite du changement du sol, climat, etc.



Fig 2 - Ronde d'Egypte

Pour éviter à mes lecteurs l'embarras de ce choix, qui est très-difficile à faire, même pour un jardinier de profession, j'ai résolu de leur faire part de notes que j'ai prises en parcourant une centaine de catalogues divers, et d'autres écrits en agissant comme juge des fleurs et légumes à l'Exposition d'Horticulture de Montréal.

J'ai fait le choix des variétés dont je donne plus bas la liste, de la manière suivante. J'ai, d'abord, noté les variétés que tous les graine-



Minnesota. Moore. Russell. Mammoth.

(Fig. 3.)

tiers, indistinctement, recommandent. Lorsqu'ils sont tous d'accord, il ne peut y avoir de doute, vu que quelques uns sont du Canada, d'autres du Nord des Etats-Unis, et enfin d'autres du Sud des mêmes

Etats. Les variétés qui réussissent ainsi partout sont infailliblement bonnes. Je me suis basé aussi sur les remarques que j'ai eu occasion de faire et sur les renseignements que j'ai recueillis de la bouche des meilleurs jardiniers de la Puisseance et des Etats-Unis, que j'ai eu occasion de rencontrer, aux expositions d'horticulture de Montréal, et, enfin, j'ai aussi, en certains cas, usé de mon expérience de quinze ans de jardinage en qualité d'amateur.



Fig. 4.—Escarlate demi-longue en trouçou.

J'ai cru ce préambule nécessaire, pour donner plus de certitude à mes lecteurs sur le choix que je leur indique, et je vais maintenant procéder à l'énumération des variétés recommandables.

AIL. Il y en a deux variétés, une grande et une autre petite, sans nom spécial, et qui sont également recommandables.

ASPERGES. On annonce plusieurs variétés de cette plante, comme donnant des résultats réellement merveilleux. Mais j'ai pu me convaincre que la variété commune appelée "*Colossale de Conover*," (voir grav. 1) peut donner les mêmes résultats, si on lui donne des soins spéciaux. La gravure donne à peu près la moitié de la grosseur naturelle moyenne.



Fig. 5.—Nain incomparable blanc de Turner.

Fig. 6.—Céleri-navet.

BETTERAVES. Parmi le grand nombre de variétés indiquées, je crois que la plus recommandable d'une manière générale est la "*Ronde Egypte*." Elle est en forme de navet, de bonne grosseur, se garde bien en hiver, et a la qualité de s'accommoder des sols peu profonds, ce qui fait qu'on peut la semer partout, pourvu que ça soit dans la terre riche (Voir grav. 2).



Fig. 7.—Wakefield hâtif de Jersey.

BLÉ-D'INDE. Il y a eu pendant longtemps un préjugé qui faisait croire que le blé-d'inde sucré ne peut pas se cultiver dans la partie Est de la Province, et ne vient que difficilement dans la partie Ouest. Des essais ont fait justice de ce préjugé. J'ai récolté, à trente lieues en bas de Québec, du blé-d'inde sucré de la variété appelée "*Mammoth sucré*," qui m'a donné des tiges de 9 pieds de haut, portant régulièrement deux épis par tige, et souvent trois, mesurant, en moyenne, treize

pouces de longueur. Cette variété est représentée dans la gravure 3. Je puis recommander les trois suivantes comme excellentes et réussissant presque aussi bien, à la même température. Ce sont le "sucre hâtif du Minnesota," qui demande à être semé un peu plus tard que les autres, le "Concord sucre de More" et le "Prolifique de Russell." (Voir grav. 3.) Ces trois variétés sont bonnes, et le Minnesota, très-hâtif, mais à petits épis. Je ne recommande coblé d'inde, bien entendu, que comme devant être mangé vert. Le Mammouth mûrit cependant sa graine même là où je l'ai cultivé, en bas de Québec. Je ne crois pas qu'il en soit de même des autres variétés.



Fig. 8—Chou de Savoie frisé, à tête de tambour.

La seule variété recommandable, pour ses fruits dont l'on fait des marinades, est le "Tropaeolum commun." Les autres variétés sont plutôt des plantes d'ornement. Je dois prévenir mes lecteurs de ne pas se laisser tromper par les dires de certains grainetiers qui prétendent que cette plante est à l'abri des attaques de tous les insectes, larves, etc. Le ver (chenille) à chou, qui ronge les feuilles de ce dernier, fait aussi ses délices de la feuille de capucine, ce qui prouve qu'il aime les choses fortes en saveur. J'ai constaté cela de visu.



Fig. 9—Chou-fleur Lenormand à tige courte.

La variété qui a remporté les premiers prix aux expositions dont j'ai parlé plus haut, est celle appelée "Écarlate demi-longue en tronçon." (Voir grav. 4.) Cette carotte à la chair tendre, d'un beau rouge, et s'accomode aussi par la forme de sa racine, de tous les terrains, même peu profonds. C'est réellement une des bonnes variétés de carottes.



Fig. 10—Concombre blanc à épines.

Le "Nain incompatible blanc de Turner," semble avoir toutes les qualités que l'on attend du céleri (voir grav. 5.) Je recommande particulièrement aux amateurs de céleri qui trouvent que



Fig. 11—Courge de Hubbard.

le céleri ordinaire requiert trop de soins et d'espace, d'essayer la variété appelée "Céleri-navet." Ce céleri a une racine de la grosseur

d'un moyen navet, à saveur très-prononcée, très tendre et croquante. Sa principale qualité est de ne pas demander de rechauffage, et de prendre, par conséquent, beaucoup moins d'espace que les autres variétés. On peut récolter cent pieds de cette variété, là où l'on aurait seulement cinquante des autres. La gravure 6 donne une idée exacte de cette plante, dont la racine seule est comestible, bien que les feuilles soient bonnes dans les assaisonnements.



Fig. 12—Laitue-Chou.

Le "Frisé" ordinaire a toutes les qualités voulues.

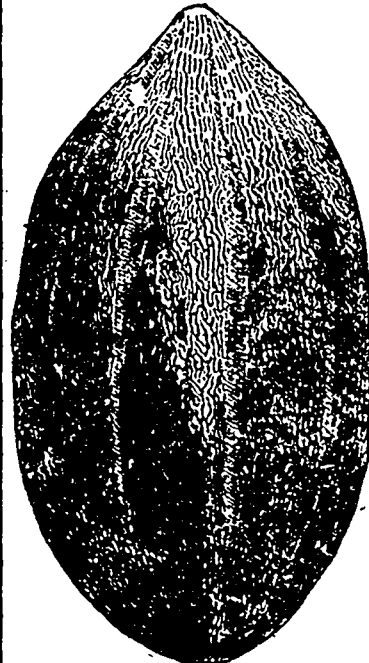
Plante que l'on doit trouver dans tous les potagers. Le "Frisé" ordinaire a toutes les qualités voulues. C'est une plante que l'on doit trouver dans tous les potagers. Le "Frisé" ordinaire a toutes les qualités voulues. C'est une plante que l'on doit trouver dans tous les potagers. Le "Frisé" ordinaire a toutes les qualités voulues. C'est une plante que l'on doit trouver dans tous les potagers.

des autres choux d'été, qui n'en ont pas, pour ainsi dire. Il est représenté dans la gravure 7. Comme variété pour la récolte ordinaire, pour la table, le "chou de Savoie frisé, à tête de tambour," est une des variétés les plus délicates en qualité. Il est de bonne grosseur, se garde bien, et forme toujours une bonne tête. (Voir grav. 8.)

Le chou-fleur "Lenormand à tige courte," est certainement une variété s'accommodant bien à tous les terrains ordinaires de potager, pourvu que, comme d'ailleurs tous les choux-fleurs le demandent, il soit dans un terrain richement fumé, et bien arrosé. Il forme une belle tête et se garde bien (Voir grav. 9.)



Muscade.



Casaba

Fig. 13—Melons muscade et casaba comparés.

Concombre. J'ai essayé plusieurs espèces depuis quelques années, et j'ai jeté mon dévolu sur le "blanc à épines" (Early white spine). Il est assez hâtif, à chair épaisse, forme peu de graine, est lent à mûrir, et donne d'excellents cornichons pour marinades. Il est très-tendre et produit beaucoup. (Voir grav. 10.)

Courge. Je ne saurais recommander la culture de la citrouille commune, pour la table, lorsque nous avons, dans les courges, un excellent substitut, de la même famille, présentant des qualités bien supérieures. La "Courge de Hubbard" est surtout recommandée pour l'épaisseur de sa chair qui est ferme et blanche. Elle se conserve, pour le moins, aussi bien que les meilleurs citrouilles, et leur est de beaucoup préférable pour les compotes et confitures de ménage (voir grav. 11).

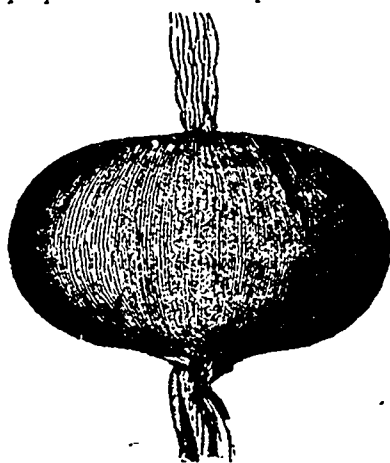
Céleri. Le "Nain incompatible blanc de Turner," semble avoir toutes les qualités que l'on attend du céleri (voir grav. 5.) Je recommande particulièrement aux amateurs de céleri qui trouvent que

le "Nain incompatible blanc de Turner," semble avoir toutes les qualités que l'on attend du céleri (voir grav. 5.) Je recommande particulièrement aux amateurs de céleri qui trouvent que

le "Nain incompatible blanc de Turner," semble avoir toutes les qualités que l'on attend du céleri (voir grav. 5.) Je recommande particulièrement aux amateurs de céleri qui trouvent que

le "Nain incompatible blanc de Turner," semble avoir toutes les qualités que l'on attend du céleri (voir grav. 5.) Je recommande particulièrement aux amateurs de céleri qui trouvent que

LAITUE. Pour ceux qui désirent en avoir sur couche-chaude, je conseilleraï la variété appelée "Egg Lettuce." Pour la culture ordinaire, la "laitue-chou," (*Cabbage lettuce*) forme une belle tête, qui atteint quelquefois le volume d'une petite tête de chou. (Voir grav. 12).



Oignon rouge de Wethersfield.



Oignon patate.
(Fig. 14).

melon muscade et le Casaba, donnant, proportion gardée, leur grosseur comparée.

NAVET. Pour la table, le navet anglais, "Gelée d'orange," (*Orange Jelly*) est un des plus recommandés. Quelques personnes préfèrent



Fig. 15—Panais à collet creux | Fig. 16—Poireau "brood flag."

les navets de Suède, appelés, quelque fois, choux de Siam. A ceux-là, j'indiquerai le "navet de Suède de Laing."

OIGNON. Pour une récolte ordinaire, l'oignon rouge de Wethersfield,

est celui qui donne les meilleurs résultats en qualité et pour la facilité de le conserver. C'est celui représenté dans la gravure 14. Une autre variété d'oignon que l'on devrait cultiver, est celle appelée "oignon patate." Son nom lui vient de ce qu'il se reproduit par l'oignon que



Pois "Blue Peter."



Pois Champion d'Angleterre.
(Fig. 17).

frisé" forme une belle touffe, et est bon tout l'été si on le rase deux ou trois fois dans la saison.

POIREAU Plante de la famille de l'oignon, et qui lui est bien supérieure pour les soupes, consommés, ayant un arôme tout particulier. On en offre deux ou trois variétés, qui présentent toutes la même apparence. Le "brood flag" a, cependant, les feuilles disposées autrement que les autres; c'est la seule différence que je lui trouve. Il est représenté dans la gravure 16.

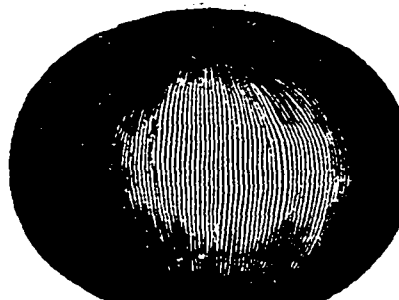


Fig. 18—Tomate "Trophy."

tous s'accordent à reconnaître comme d'excellente qualité, (Voir gravure 17 pour le Blue Peter.) Parmi les moins hâtifs, le "Champion d'Angleterre" m'a donné d'excellents résultats. Cependant, je dois dire que le choix est difficile, et qu'il y a une foule de variétés, qui ne semblent différer les unes des autres, que par le nom

l'on coupe en morceaux auxquels on a soin de laisser une partie de la couronne d'où sortent les racines. Son nom d'oignon patate lui vient de ce que, comme la pomme de terre, il se coupe pour la multiplication. Il se garde encore mieux que la pomme de terre, et comme il est vite prêt, au commencement de la saison, il est très-utile dans le potager. Il est représenté dans la gravure 14.

PANAIS. Le panais est une racine peu cultivée, généralement, mais qui est cependant excellente, et mérite une place parmi les autres légumes. Le "panais à collet creux" (*Hollow crown*) est celui qui a remporté les prix à l'exposition d'Horticulture de Montréal (voir grav. 15).

PATATES NATIVES. — On devrait voir un morceau de tous les potagers, consacré à la culture de la pomme de terre, pour manger en primeur. A l'époque ou les pommes de terre ainsi cultivées seront prêtes, les tubercules gardés en cave, de l'année précédente, sont généralement très-détériorés. On ne doit donc pas négliger cette culture, et on a heureusement des espèces qui s'y prêtent bien. Une variété est appelée par quelques uns "Kidney" et par d'autres "Lady's finger." C'est celle qui, à mon avis, est la meilleure. La "Rose hâtive" est aussi une pomme de terre hâtive, mais qui a besoin d'atteindre sa maturité pour être bonne.

PERSIL. Le "persil géant frisé" forme une belle touffe, et est bon tout l'été si on le rase deux

ou trois fois dans la saison.

POIS. Les pois de jardin sont classés en trois variétés, par les grainetiers: Très-hâtifs, hâtifs et tardifs. Comme la plupart des potagers sont trop petits pour permettre de semer un grand espace en pois, je me contente d'indiquer parmi les hâtifs le "Blue Peter" et le "Tom. Pouce," que

étant toutes très-bonnes. La gravure 17-représente aussi le Champion d'Angleterre.

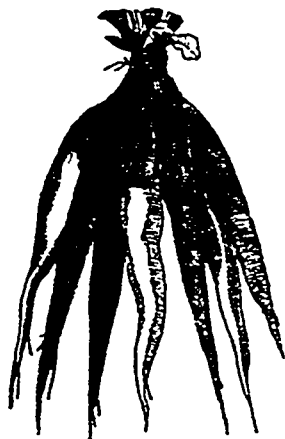
TOMATES La tomate "*Trophy*" est le type de cette plante, depuis que la culture l'a tant améliorée. On ne devrait plus voir, maintenant, la tomate des anciens jours, informe, ne présentant que trous et bosses, et étant presque impossible à peler. La *Trophy* est le type de la belle



Raves rouges et blanches en forme d'olive.



Rave noire ronde d'Espagne.



Raves longues, rouges et blanches. (Fig. 19).

sonnement, et que je recommande de cultiver. On offre plusieurs espèces de sauge et de thym. Elles ne présentent pas de différence notable en qualité.

Me voici rendu au bout de ma liste. Elle comprend les différentes plantes que l'on peut cultiver presque partout avec un soin ordinaire, là où on fait une couche-chaude. Il y a quelques autres plantes qui trouvent aussi leur place dans le potager, mais dont la culture est trop compliquée pour convenir à tous. Je laisse celles-là aux jardiniers de profession et aux amateurs, qui ont tout ce qu'il faut pour faire ces cultures spéciales. D'autres ne valent réellement pas la peine qu'on les cultive.

Je n'ai pas la prétention de dire que ma liste, telle que constituée, ne peut être altérée avantageusement. Je suis certain, seulement, que les variétés que j'ai indiquées peuvent toutes être cultivées avec avantage, et c'est à ce seul point de vue que je me suis placé en les indiquant.

J. C. CHAPAIS.

L'Art de greffer. Tel est le titre d'un ouvrage publié en France, l'année dernière, par M. Baltet, horticulteur, de la ville de Troyes, et que nous avons reçu, il y a une couple de mois. Nous préparons une étude sur ce travail remarquable, que nous publierons dans notre prochain numéro.

J. C. C.

D. M. Ferry & Co's Seed Annual, 1881.

Nous venons de recevoir le "*Seed Annual*" de MM. D. M. Ferry & Co., de Détroit, Michigan. C'est une brochure utile aux jardiniers amateurs. Nous pouvons rendre à MM. Ferry & Co., le témoignage que leurs graines nous ont donné pleine satisfaction. On peut se procurer le "*Seed Annual*" en en faisant simplement la demande et en envoyant son adresse sur une carte postale.

RAISINS BLANCS.

Il y avait sur les tables de la Société Pomologique d'Abbotsford, à sa dernière exposition, 27 variétés de raisins blancs.

On trouvait dans cette collection les raisins les plus recherchés et les plus délicats, que l'on cultive en plein air; cependant, plusieurs de ces variétés sont aussi d'une constitution très-délicate, et ne viennent bien que dans certaines localités, et sous les soins d'horticulteurs attentifs.

A la dernière réunion de la Société Pomologique américaine, la grande société fruitière internationale, on a remarqué que la culture de fruits qui avait fait le plus de progrès est celle des raisins blancs d'origine américaine, c'est-à-dire, des raisins dont la vigne a une feuille large et épaisse, portant un duvet à sa partie inférieure, venant directement des vignes *Labrusca*. On a alors reconnu que les raisins blancs peuvent être cultivés partout, généralement, dans ce pays.

On trouvera nos descriptions ennuyées et minutieuses peut-être. Nous ne pouvions dire tout ce qu'il faut dire d'une manière plus concise.

En effet, ceci est un catalogue descriptif de nos meilleurs raisins blancs. C'est une lecture aussi aride que celle d'une page de dictionnaire. Une page de dictionnaire peut, cependant, offrir de l'intérêt à un philologue, et, pour la même raison, nous espérons qu'il se trouvera quelqu'un qui, en parcourant ce travail, rendra notre tâche facile, en propageant ses idées touchant les bons raisins qu'on pourra cultiver à l'avenir.

NIAGARA—Ce raisin promet beaucoup. C'est un produit du Concord et d'un petit raisin sucré peu connu, appelé Cassidy. Des personnes désintéressées nous disent que la vigne qu'elles ont vue, a une grande feuille épaisse, croît avec vigueur et mûrit bien son bois, et que, de fait, elle est l'égal de son parent, le Concord, qui n'est surpassé par aucun.

La grappe est d'une bonne grosseur, et très-compacte, et le raisin y est fermement attaché, ce qui est très-important. On a apprécié de diverses manières sa qualité que l'on a quelquefois surfaite. M. J. J. Thomas dit qu'en qualité il semble occuper l'espace intermédiaire entre le Hartford et le Concord d'un côté, et le Croton et le Duchess de l'autre. Ceci est aussi exactement notre opinion. L'enveloppe est dure, la pulpe tendre. Il est sucré et juteux, d'une bonne saveur, ayant une légère saveur musquée particulière, qui dénote son origine. Un ami, qui a cultivé plusieurs années cette vigne à côté du Hartford avec lequel il a fait la comparaison, nous dit qu'il est bon à manger plus tôt, et mûrit en même temps que lui. C'est en cela qu'il promet de nous être utile, ici, au Nord. M. C. L. Hoag, de Lockport, N. Y., est le propriétaire de cette variété. Il n'est pas encore sur le marché, mais nous espérons que lorsqu'il y sera, on l'essayera immédiatement dans différentes parties de la Province.

POCKLINGTON—C'est un semis obtenu du Concord, par M. John Pocklington, de Sandy Hill, comté de Washington, N. Y. Il a été envoyé à l'exposition par Stone et Wellington, de Toronto, qui en ont le contrôle. Des personnes désintéressées disent que cette vigne croît vigoureusement et a de très grandes feuilles d'une forte texture. Les feuilles de la jeune vigne que nous avons vue sont épaisses comme du cuir, et sont un indice de sa bonne origine.

La grappe est grosse ou très-grosse; les raisins sont gros, ronds et d'un jaune pâle. Ils tiennent assez bien à la grappe, quoique pas autant que le Niagara. L'enveloppe est mince et le parenchyme est un peu dur, mais sans acidité. Il a une saveur sucrée et tout-à-fait douce, quelque peu musquée. On dit que lorsqu'il est bien mûr, le parenchyme disparaît, et qu'il devient fondant jusqu'aux pépins. MM. Stone et Wellington disent que, pour la qualité, il est absolument égal au Concord de la meilleure qualité. Celui que nous avons goûté, sur nos tables d'exposition, était supérieur à n'importe quel

Concord cultivé ici, et à celui envoyé d'Ontario sur le marché de Montréal. On peut s'attendre que le Pocklington d'Ontario sera aussi bon que le Concord d'Ontario, et le Pocklington de Québec égal à celui de Québec. C'est un beau raisin, mais qu'on ne devra cultiver que là où l'on a cultivé avec succès le Concord.

PRENTISS—Ce beau raisin vient de chez M. J. W. Prentiss, de Pultney, comté de Steuben, N. Y. Il y a environ 15 ans, M. Prentiss sema quelques pepins de la variété Isabelle, dont il eut une quantité de plants de semis, parmi lesquels se trouva le Prentiss. Un ami nous dit que cette vigne est aussi forte, et a la feuille aussi épaisse que l'Isabelle, dont elle vient. Elle charge beaucoup, comme on le sait, et, de fait, on est obligé de lui enlever du fruit, car elle est sujette à devenir trop chargée.

La grappe et le raisin sont d'une bonne grosseur, d'une couleur blanchâtre, ou d'un vert jaunâtre. Sa saveur approche beaucoup, comme on l'a dit, de celle du Rébecca, et il n'a pas ce goût musqué si commun chez les raisins indigènes. Il mûrit en même temps que le Concord, mais peut être cueilli moins mûr que ce dernier. Nous voyons, dans le numéro d'octobre de l'Horticulturiste, intéressante publication mensuelle, qui est envoyée à tous ses membres, par la Société Pomologique d'Ontario, que ce raisin a été exposé, à la réunion de la Société d'Horticulture de l'ouest de New-York, le 22 janvier, en excellente condition, ce qui parle beaucoup en faveur de son aptitude à se bien conserver. Il nous paraît, à nous aussi, devoir bien se transporter.

M. T. S. Hubbard, de Fredonia, N. Y., en est le propriétaire et l'a offert en vente pour la première fois cet automne. Nous espérons qu'il sera essayé par ceux chez qui le Concord a réussi.

DUCHESS—C'est un délicieux raisin. C'est M. A. J. Caywood, chez qui il a été produit, qui l'a envoyé, de Marlborough, comté d'Ulster, N. Y., et nous devons le mentionner ici, bien que, par suite de délais dans le voyage, il ne soit arrivé qu'après l'exposition. Ce journal a donné, dans le mois de juin dernier, quelques lignes sur ce raisin, accompagnées d'une gravure, lui rendant justice, excepté en ce qui concerne l'époque de sa maturité. C'est le produit d'un semis blanc hybride du Concord avec le Delaware.

La grappe est longue, et le grain de moyenne grosseur seulement. Sa couleur est d'abord verdâtre, et devient ambre doré à sa complète maturité. L'enveloppe est mince, la chair ferme plutôt que juteuse, sucrée et mielleuse. M. Caywood nous a envoyé une grappe qui a été cueillie au 1er septembre, et qui a été envoyée par l'express à Sacramento, de là à Détroit, New-York, Marlborough, avant d'être envoyée ici. Les grains étaient un peu ridés, mais pas du tout endommagés par le voyage, et, quoiqu'ils fussent d'une couleur verte, ils étaient cependant devenus sucrés et bons. Elle fut examinée en comité le 9 octobre, après avoir été gardée dans une chambre chaude jusque là. Elle était alors quelque peu plus ridée, et elle fut finalement mangée le premier novembre. Ceci montre que, même lorsqu'il est cueilli avant maturité, il devient encore bon. Ceci est important pour un raisin tardif. La Duchesse a été bien examinée aux réunions de nos comités. Des 79 variétés examinées dans ces réunions, cette variété, avec l'Hybride d'Allen, furent trouvées les plus délicates, et les plus fines quant à la saveur; cependant, il n'est que juste de dire que le Dempsey No. 25, le Chasselas d'Aylmer, et le Chasselas de M. Robert Wood n'étaient pas assez mûrs pour pouvoir être appréciés. A la grande réunion du comité de la société, où 50 personnes étaient présentes, la question fut posée de savoir lequel des deux, du Duchess ou de l'Hybride d'Allen, l'emportait. Les deux tiers se prononcèrent pour le Duchess. Dans le numéro de juin du Journal, on a dit qu'il mûrit en même temps que le Delaware; je voudrais qu'il en

fut ainsi. M. Caywood, cependant, nous écrit que, chez lui, il mûrit en même temps que le Concord, du 1er au 16 septembre. Ceci restreint les limites de sa culture en Canada. Cependant on devrait l'essayer là où le Concord mûrit bien, et il mérite qu'on lui consacre un coin chaud.

LADY WASHINGTON—Bien que nous attendions cette variété de la part de M. Jas H. Ricketts, célèbre cultivateur d'hybrides, nous ne l'avons pas eu, pour une cause quelconque, à notre exposition; nous le mentionnons, cependant, ici comme l'un des raisins dont l'absence a été la plus regrettée, aux réunions de nos comités.

C'est un hybride du Concord et de l'Hybride d'Allen, de bonne croissance et montrant ses relations avec le Concord, par sa feuille épaisse. La grappe est grosse et le raisin de belle qualité. Il mûrit en même temps que le Concord, et nous espérons qu'il sera essayé là où ce dernier réussit.

DEMSEY No 25—C'est un semis produit par M. P. C. Dempsey, d'Albany, Ontario, bien connu comme cultivateur de raisins hybrides. Il vient, chose étrange, du Hartford Prolific fertilisé avec le Black Hamburg. M. Dempsey nous dit qu'il a eu 26 plants de cette hybridation, et que les deux tiers des raisins sont blancs. La semence qui a produit ce raisin peut même venir du grain de raisin qui a produit le Burnet. C'est un raisin assez gros, à peau mince, juteux, mais il n'était pas tout-à-fait assez mûr pour juger de sa qualité. M. Dempsey le croit un peu tardif pour notre climat, mais pense qu'il est d'assez bonne qualité pour mériter une place dans une serre froide. Quelques rares localités particulièrement favorisées, telles qu'Aylmer et Clarenceville, pourraient en tenter la culture. De fait, dans ce dernier endroit, elle est déjà entre les mains de M. Pattison, et nous saurons bientôt s'il convient à son climat.

SARANAC—C'est un semis produit par M. Bailey. Petit raisin délicieux, il présente une grappe petite et de pauvre apparence, mais est sans parenchyme, mielleux, et difficile à surpasser pour le goût.

PALMER'S SEEDLINGS, Nos 1, 2 et 3—Ces raisins ont été apportés à l'exposition d'horticulture de Montréal par M. Bailey. Ce sont des semis (probablement du Rébecca) produits par hasard, par M. Charles E. Palmer, de Plattsburg, N. Y. Ils furent cueillis le 13 septembre, avant maturité. Ils étaient, alors, imparfaits et acides, mais, depuis, ils sont devenus sucrés et tout-à-fait bons à manger, même jusqu'au 16 de novembre. No 1 a la grappe et le fruit passablement gros. L'enveloppe est épaisse et verte, il est juteux et sans parenchyme, sucré et bon. Il mûrit, dit M. Palmer, en même temps que le Delaware. Le No 3 a la grappe plus petite, le fruit presque aussi gros, l'enveloppe plus épaisse. Il est jaune, a peu de parenchyme, est sucré et doit être riche. Il mûrit en même temps que le premier. Le No 3 est plus tardif, et a par conséquent moins de valeur, ici, où on a besoin de raisins hâifs. Il a une grappe petite et compacte, à fruits petits, maintenant sucré et bon, et paraissant être facile à conserver. Voilà des raisins de bonne qualité, et qui méritent qu'on en tente la culture.

Parmi les anciennes variétés, on a exposé:

MARTHA—Il a été envoyé par Ellwanger et Barry, de Rochester, et par M. Bailey. Nous ne croyons pas qu'il ait été cultivé dans cette Province, excepté à Hull et à Aylmer. C'est un semis du Concord dont il a la vigueur. Il est de bonne qualité, mais, à Aylmer, il n'a donné qu'une récolte moyenne. Il mûrit un peu avant le Concord, et il est probable qu'on trouvera des variétés le surpassant en qualité et sous le rapport de la maturité hâtive.

RÉBECCA—Il a été apporté de Rochester, Plattsburg et Montréal. On le cultive depuis longtemps à Montréal, mais en petite quantité. C'est un très-bon raisin, mais la vigne est

frêle et charge peu. Il mûrit un peu avant le Concord et paye bien le trouble de sa culture faite avec soin.

CROTON—On dit que c'est un hybride du Delaware et du Chasselas doré, et il a été envoyé par M. H. S. Lomas, Pointe St-Charles. C'est le raisin favori de M. Lomas. Il a bien mûri depuis plusieurs années, et rapporte beaucoup. Il a été sujet à la moisissure, qu'on a combattu avec le soufre. Il souffrirait probablement moins de cette maladie sur un terrain plus élevé. Chez M. John Stuart, de Rockburn, comté d'Huntingdon, le Croton a été un succès, et il n'a pas souffert de la moisissure, sur ce terrain élevé. C'est un raisin d'une belle qualité. Il mûrit de bonne heure, et mérite qu'on en tente la culture dans les jardins à terrain élevé.

HYBRIDE D'ALLEN—C'est un hybride entre quelqu'un des raisins indigènes et un raisin européen. Bien que ce soit un raisin de la meilleure qualité, on a abandonné sa culture aux États-Unis, à cause de sa tendance à la moisissure. Nous avons, cependant, vu ce raisin à Montréal pendant plusieurs années, produisant sa faible récolte de fruit délicieux, sans

généralement pas, si ce n'est exceptionnellement. La Province de Québec compte pour une bonne part dans cette exception. Nous avons certaines localités où la vigne européenne a tellement bien réussi, et cela, pendant un si grand nombre d'années, que l'on peut considérer cela comme une garantie de succès pour les plantations des mêmes variétés que l'on cultivera dans les mêmes expositions. Ces vignes ne conviennent pas pour les novices. Quelques-unes, pas toutes, heureusement, sont sujettes à la moisissure, même sur les terrains élevés, et requièrent l'emploi du soufre pour combattre cette maladie; elles sont toutes plus sujettes au ultrips que la vigne indigène et, si le Phylloxera, qui a détruit les vignobles de la France et de la Californie sur une si grande échelle, visitait nos rivages, il nous faudrait, alors, mettre de côté la vigne européenne, ou, du moins, la greffer sur la vigne indigène.

CHASSELAS (d'Aylmer)—C'est à Aylmer que ce raisin a été le plus cultivé. Comme plusieurs de ces vignes étrangères, il nous arrive sans nom: Chasselas n'est que le nom du type.

Son nom devrait être identifié soit avec celui d'Aylmer, soit avec celui de la personne qui l'a importé. Il a été importé par feu Denis Benjamin Papineau, depuis 1840, suivant quelques-uns, et a été cultivé, en premier lieu, à Papineauville, sur l'Ottawa. Grâce à nos bons amis d'Aylmer, nous en avons quatre grappes sur nos tables d'exposition. Elles étaient grosses ou très-grosses, longues et d'un fort diamètre. On nous a dit qu'elles n'approchaient pas de celles récoltées



VIGNE PRENTISS.

l'an dernier, pour le volume. Le raisin est d'une grosseur au dessus de la moyenne, rond, ou légèrement ovale, et tient bien à la grappe. La chair est raisonnablement ferme, juteuse et sans parenchyme. Il a été cueilli avant maturité, mais est ensuite devenu riche et sucré, mais nous n'avons pas eu l'occasion de décider d'une manière positive s'il est bien plus riche que le Sweetwater, chose dont nous désirions beaucoup nous assurer.

VARIÉTÉS EUROPÉENNES.

Fuller, dans son excellent ouvrage intitulé "The Grape culturist," dit que, après un siècle de tentatives infructueuses pour cultiver la vigne européenne en plein air, en Amérique, les horticulteurs ont porté leur attention vers l'amélioration des vignes indigènes. Hussman, dans son ouvrage intitulé "American Grape growing," qu'il vient de publier, dit aussi que la vigne européenne n'a pas généralement réussi à l'Est des Montagnes Rocheuses, et il ajoute, de plus, que la vigne européenne présente de l'intérêt à nos viticulteurs, surtout à cause des hybrides qui ont été produits en les croisant avec nos vignes indigènes. Quelques viticulteurs bien connus vont jusqu'à dire qu'on doit condamner l'hybridation de notre vigne avec la vigne européenne parce que, par cette opération, l'on ne fait qu'affaiblir la nôtre et la rendre sujette à des maladies.

Le verdict de la presse horticole américaine de l'Atlantique et des États du milieu est, que la vigne européenne ne réussit

Ce raisin est celui de tous les raisins européens qui a été le plus essayé, excepté le Sweetwater. Dans quelques jardins il a réussi parfaitement, dans d'autres il a été sujet à la moisissure. Aylmer est remarquable par l'absence des gelées tardives du printemps et des gelées du commencement de l'automne. Nous pensons, cependant, que la vigne européenne, en règle générale, sera moins exposée à la moisissure dans les endroits dont l'élévation les met à l'abri des gelées intempêtes, que dans ceux qui sont à l'abri de ces gelées parce qu'ils sont à proximité de grandes étendues d'eau.

ST SULPICE soi-disant.—C'est là un autre beau raisin. Il a été importé, il y a longtemps, par le Séminaire de St Sulpice, et a été cultivé d'une manière assez considérable dans leur jardin, remarquablement abrité, de la rue Notre-Dame. Il n'a pas de nom, et nous nous risquons à lui donner le nom de ceux qui l'ont importé, comme cela s'est déjà pratiqué plusieurs fois auparavant. Nous ne l'avions pas sur nos tables

d'exposition, mais nous devons cependant le mentionner ici, à cause de sa valeur. C'est un gros raisin ovale, jaunâtre lorsqu'il est bien mûr. Nous ne pouvons rien dire de sa qualité, ne l'ayant pas goûté. On devait en mettre une grappe de côté pour nous, mais on ne l'a pas fait par suite d'une méprise. C'est le raisin favori des Messieurs de St Sulpice, nous dit Signor Archeto, leur jardinier; et cela doit être, car il a été cueilli le 15 de septembre, et mangé de suite, de préférence aux autres. Il semble plus hâtif que le Chasselas d'Aylmer, ou que celui cultivé par M. Robert Wood, et est l'un de ceux qui méritent le plus qu'on en tente la culture.

CHASSELAS DE FONTAINEBLEAU.—Un autre raisin du même type est celui cultivé par M. Robert Wood, d'abord dans la rue Bleury, et ensuite dans la rue Sherbrooke, à Montréal. M. Wood l'a cultivé pendant quinze ans sans échec, et a eu jusqu'à dix minots d'une seule récolte. Dans son opinion, c'est le raisin le plus délicieux qu'on puisse cultiver, mais il est très sujet à la moisissure, même sur les terrains élevés, et doit être soufré trois fois par saison. La grappe est grosse, le raisin rond, et il est parfaitement semblable au Chasselas de Fontainebleau décrit par Downing; ressemblant aussi à celui cultivé sous ce nom, au Collège de Montréal. Nous regrettons qu'il n'ait pas été tout-à-fait assez mûr pour nous permettre d'apprécier toutes ses qualités.

SWEETWATER.—Il a été cultivé en quantité assez considérable, en plusieurs endroits, et pendant longtemps. Lorsqu'il n'est pas attaqué par les thrips, et qu'il reçoit de bons soins, il donne d'assez bonnes récoltes, qui, dans la plupart des localités, mûrissent bien. Il y a, cependant, plusieurs variétés qui portent ce nom; il y en avait plusieurs très distinctes sur nos tables d'exposition qui prouvaient clairement cet avancé.

SWEETWATER AMÉLIORÉ soi-disant.—Absolument semblable au Sweetwater, quoique, peut-être, plus gros en grappe et en fruit, d'une bagatelle, mais ayant une légère saveur musquée. C'est décidément un raisin amélioré, et il croît dans un jardin de Montréal.

BONNE-DAME DE VIGNALA, ou No. 6.—Il a été importé en 1877, par le Collège de Montréal. Disons de suite que le Collège est noblement entré dans le champ des expériences. Il a importé environ 70 variétés d'Italie, et le succès qu'ont eu ces vignes, après avoir passé trois ans sous les soins de son habile jardinier, Signor Garello, est très encourageant. Nous aurions cependant désiré qu'ils eussent encouru un peu plus de leur attention aux vignes indigènes. Ce No. 6 a une grappe assez grosse, et son fruit est de bonne grosseur et semi-ovale. Il est d'un vert jaunâtre et légèrement veiné, et tient assez bien à la grappe, qualité que possèdent tous ces raisins européens. Il a la chair un peu ferme; et la saveur un peu plus riche que le Sweetwater. Dans leur chaude exposition au midi, il mûrit du 20 août au 1er septembre, et cette maturité hâtive en fait un des raisins de cette classe qui promettent le plus.

PERLE DE VÉNISE No. 11.—Il a un fruit assez gros, une grosse grappe, et ressemble beaucoup au précédent, bien qu'il mûrisse 10 jours plus tard que lui. C'est un beau raisin.

Le Chasselas de Fontainebleau du Collège ressemble beaucoup à celui de M. Robert Wood, et est probablement le même. Si les deux avaient été parfaitement mûrs, nous aurions pu nous prononcer sur leur identité. Il mûrit en même temps que la Perle de Venise.

STE MARIE D'ITALIE.—C'est un raisin de moyenne grosseur, qui mûrit presque aussitôt après le No. 6. Il est riche, et décidément de bonne qualité.

BLANO D'AMBRE No. 9.—Autre raisin qui a attiré notre attention. Il est bon, assez gros, et Signor Garello dit qu'il se garde bien.

— Dans les jardins du Séminaire de St-Sulpice,

dans le coin nord-ouest, il y a un raisin ressemblant beaucoup au Chasselas de Fontainebleau du Collège de Montréal, mais ayant le fruit légèrement oval, ayant plus de chair et étant plus ferme et plus hâtif aussi, nous croyons. C'est un raisin mielleux de très bonne qualité.

Il y en a un autre, sur le même côté nord, mais plus à l'ouest, ressemblant beaucoup au précédent, mais plus bronzé lorsqu'il est bien mûr. Il n'a pas la richesse du dernier.

CHASSELAS.—M. John Beatty a envoyé, à l'exposition de la Société d'horticulture de Montréal, deux grappes qu'il a récoltées à St Lambert, une desquelles a pesé deux livres et deux onces. Il y avait sept grappes semblables sur la vigne. Pendant dix hivers, elle a été laissée sans couverture et a gelé jusqu'à terre. Elle n'a reçu de soins que les deux dernières années. Il est impossible de retracer son origine. Elle a remporté des prix à Montréal, il y a quinze ans, entre les mains d'un autre propriétaire. La grappe est très chargée de tous côtés, et le fruit de moyenne grosseur ou un peu au-dessus de la moyenne. Il a mûri vers le 10 octobre, et était de bonne qualité. S'il n'était pas si tardif, il vaudrait la peine qu'on s'en occupe.

CHASSELAS.—Un raisin de ce type a été cultivé par M. James Morgan, jr., à Hochelaga, qui l'a eu de Ellwanger et Barry comme Chasselas de Fontainebleau. Quoiqu'il ne soit arrivé qu'après notre exposition, il doit être mentionné. La grappe est à peu près du double plus grosse que celle du Concord, longue, compacte et très chargée sur un côté. Le fruit est assez gros et ovale, d'une couleur verte jusqu'à ce qu'il soit tout à fait mûr, alors qu'elle se change en une teinte tirant sur le pourpre. Sa chair est ferme, sucrée et mielleuse. Deux vignes de cette variété ont donné 30 grappes environ, ou 25 lbs chacune par année, pendant plusieurs des années passées, et, quoiqu'elles fussent dans un endroit bas et ombragé, elles n'ont pas été attaquées par la moisissure et ont assez bien mûri.

CHASSELAS.—Un raisin à grains gros et irréguliers, et à grosse grappe. D'un blanc opaque veiné comme le Malaga. Il a bien réussi dans un jardin de Montréal. C'est un raisin de bon goût, qui a presque toujours bien mûri et donné de bonnes récoltes.

Nous voulons attirer l'attention sur quelques autres raisins blancs, dans l'espoir que quelqu'un en tentera la culture et nous fera part de ses résultats.

GOLDEN DROP.—Il a été produit par C. G. Pringle, de Charlotte, Vermont. Il est de provenance indigène, étant un produit de l'Adirondac et du Delaware. C'est un petit raisin qu'on prétend tout à fait débarrassé de goût musqué, très sucré et mûrissant même plus tôt que l'Adirondac. M. Pringle a exprimé à un de nos amis l'opinion que ce raisin sera une bonne acquisition pour le climat du Nord. Il est la propriété de B. K. Bliss, de New York.

LADY.—Il est originaire de l'Ohio, et est, dit-on, un semis du Concord, mûrissant 10 jours plus tôt que ce dernier. Il promet d'être un raisin hâtif de bien bonne qualité.

ANTUCHON.—C'est le produit d'un semis de Clinton, hybridé avec le Chasselas doré, et cultivé par M. Charles Arnold de Paris, Ontario. Je ferai remarquer, en passant, que la vigne qui a fourni le pollen pour la production de cet hybride est de l'espèce Cordifolia. C'est un raisin que nous croyons de bonne qualité, et pas absolument tardif, et que l'on devrait essayer sur les terres hautes.

NAOMI.—C'est un semis du Clinton et d'un Muscat, produit par M. Ricketts, qui a produit le Lady Washington. La description que fait M. Downing de cette vigne, et de la grosseur et de la qualité de son fruit, montre que c'est un raisin de première classe, sous tous les rapports. Il mûrit en même temps que le Concord.

LADY CHARLOTTE.—Produit hybride du Delaware avec l'Iowa. C'est un autre raisin indigène, cultivé par M Pringle et dont on dit beaucoup de bien, tant sous le rapport de la production que sous celui de la qualité. Il mûrit en même temps que le Concord.

Parmi les semis produits par feu T. B. Miner, et qui sont maintenant la propriété de Madame Miner, Linden, comté d'Union, N. Y., le BELINDE mûrit, dit-on, une semaine plus tôt que le Concord, et le CHARLOTTE, l'ADELINE, et l'ANTOINETTE, en même temps que le Concord.

Nous ne dirons rien des raisins plus tardifs que ceux-ci, vu qu'ils ne pourraient être cultivés que dans des endroits tout à fait spéciaux. Nous parlerons, plus tard, des raisins rouges et noirs.

CHARLES GIBB.

CORRESPONDANCE DU JOURNAL.

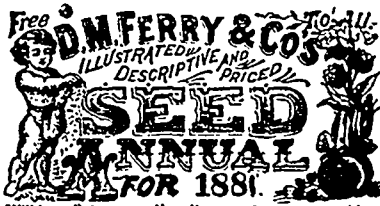
Les vignes en Canada.—J'apprends, par une voie que je crois certaine, qu'il y a à Montréal, au collège des Sulpiciens, un jardinier italien qui, depuis quelques années, cultive en plein air plu-

sieurs espèces de vignes européennes, supé. eures à l'espèce Beaconsfield, et réussit à merveille. On me dit qu'il a recueilli, l'automne dernier, une grande quantité de raisin et fait d'excellent vin. Seriez-vous assez bon de prendre des informations certaines, et si tel est le cas, de nous en donner des nouvelles par la voie de votre Journal d'Agriculture. AONICOLA, St-N.

Nous commencerons, dans le présent numéro, une série d'articles sur les vignes, dans lesquels notre correspondant trouvera les renseignements demandés.

Amber sugar cane.—Serez-vous assez bon de m'enseigner où je pourrais trouver de la graine de "sorgho hâtif" (1) Il m'est venu à l'idée d'essayer cette plante dans la vallée de la Beauce, et j'espère bien réussir si, comme le dit M. Lafontaine, la culture de cette plante n'est pas plus difficile que celle du blé-d'inde. Il me semble qu'une terre légère ne conviendrait pas à cette plante; J'aimerais avoir votre opinion là-dessus (2). Si vous voulez bien me répondre, je me contenterai d'une carte-poste, car je ne vois pas que cette lettre puisse intéresser les lecteurs du Journal d'Agriculture (3) St-J. Beauce.

Reponse.—1o. S'adresser à Mr Evans, grainetier, Montréal—2o. Pardon. Si la terre est suffisamment riche pour le blé-d'inde le sorgho n'en sera que plus riche en sucre. — 3o Au contraire, ces questions sont d'un intérêt général.



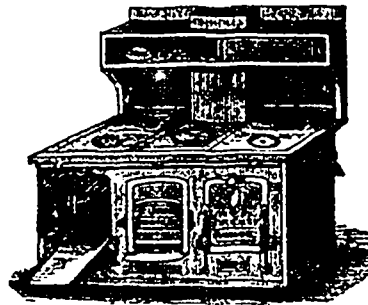
Will be mailed free to all applicants, and to customers without ordering it. It contains four colored plates, 600 engravings, about 500 pages, and full descriptions, prices and directions for planting 150 varieties of Vegetable and Flower Seeds, Plants, Roses, etc. Invaluable to all. Send for it. Address: D. M. FERRY & CO., Detroit, Mich.



LE "NOUVEAU MANUEL ILLUSTRÉ" du cultivateur, ou culture raisonnée des abeilles, de la vigne et de la canne à sucre. Magnifique ouvrage orné de cent gravures de choix. Prix, 60 cts. seulement. Demandez immédiatement notre Circulaire Illustrée et adressez toute correspondance à Mr J. B. LAMONTAGNE, 82, St-Frs-Xavier, Montréal.

BETAIL AYRSHIRE. TAUREAUX, VACHES ET GENISSES. Tous aux livres de généalogie du Canada et des Etats-Unis. Offerts à bon marché, par JOHN L. GIBB, Compion, P. Q.

COMPAGNIE CANADIENNE DE CONSERVES alimentaires. Usines et Bureaux 30 rue Henderson, Palais Québec. Conserves de viande, poisson, légumes et fruits.—Vente, en gros seulement.—Premier Prix et Diplôme d'honneur à l'Exposition Provinciale de Québec 1877.—Trois premiers prix, deux médailles et un diplôme d'honneur à la grande Exposition de la Puissance, Ottawa 1879.



FOURNEAUX ECONOMIQUES FRANCAIS.—Ces poêles sont les plus commodes pour la cuisine; ils réunissent à l'économie du combustible, une grande durée et une efficacité complète. Ils sont en tous points parfaits. Nous les construisons de manière à chauffer par l'eau chaude tous les appartements d'une grande maison en même temps que suffisent à tous les besoins de la cuisine. Nos fourneaux sont en opération à Montréal, au St. Lawrence Hall, à l'hôtel Ottawa, aux couvents d'Hoche-laga, du Bon Pasteur et de Ste. Brigitte, à Varennes chez M. Ed. Barnard, Directeur de l'agriculture et chez des centaines d'autres personnes qu., toutes nous ont donné les plus hautes recommandations.—Pour renseignements plus amples, s'adresser à MM. BURNS & GORMLEY, 675 rue Craig, Montréal.

A VENDRE.—"PREMIER," Etalon Clyde importé. Né le 30 mars 1872. Vient du célèbre cheval "Prince of Wales" appartenant à M. L. Drew, et de "Butterick Maggio" jument qui a remporté le premier prix dans la classe des chevaux de deux ans à l'exposition de la "Highland Society" à Edinburg. "Premier" a remporté le 1er prix à Québec.

DAVES & CO., Lachine, Province de Québec.

DEPINIERES D'ABBOTTSTOWN.—UN ASSORTIMENT complet d'arbres à fruits et de vigne, de pied à pied classés, pour la plantation du printemps. Ils conviennent à nos différents espèces de sol et à notre climat. Toutes commandes exécutées aux prix du pépinière et expédiées par express; l'emballage et les frais de transport étant aux charges du Pacheteur. Catalogues expédiés gratis sur demande. Adresse: JOHN M. FISKE, Abbottsford, P. Q.

PLATRE RECEMENT MOULU toujours en magasin et provenant du meilleur plâtre du Cap Breton. S'adresser à MM. LYMAN, CLARE & CIE, 332 à 386, Rue St. Paul, Montréal.

G. M. COSSITT & BRO., CONSTRUCTEURS des meilleures FAUCHEUSES et MOISSONNEUSES DISTINCTES. Essayez-les. Voir notre catalogue illustré envoyé gratuitement. R. L. LATIMER, Bureau de MM. Cossitt, 81 Rue McGill, Montréal.

ETABLIS EN 1839.—MM. FROST & WOOD.—Smith's Falls, Ont. Fabricants de Faucheuses et de Moissonneuses. Râteaux à cheval, Charrares en acier, Bouleverseurs, Rouleaux, etc., etc. Pour les détails, s'adresser à LARMONTH & FILS, 33 rue du Collège, Montréal.

Le Journal d'Agriculture Illustré.—The Illustrated Journal of Agriculture. Tout souscripteur à une société ou comté d'agriculture ou d'horticulture, a droit gratuitement au Journal d'Agriculture, soit en anglais soit en français, selon le cas. Ces publications sont entièrement distinctes, elles sont toutes deux sous le contrôle du Département de l'Agriculture et des travaux publics, de cette province. L'ABONNEMENT à chaque journal, pour toutes autres personnes, est d'Une Pastra, par année. La distribution gratuite du journal est maintenant de 20,000 copies. On ne saurait donc annoncer plus avantageusement que dans les colonnes du Journal d'Agriculture tout ce qui intéresse les personnes qui habitent la campagne. Annonces.—Par insertion: 20 mots \$1, et 5 cents par mot additionnel. 10 lignes ou plus, 30 cents par ligne.

25 oyo d'escompte pour les annonces à l'année. Les abonnements et les annonces sont INVA-RIABLEMENT PAYABLES D'AVANCE. S'adresser à ED. A. BARNARD, DIRECTEUR DE L'AGRICULTURE, 10 Rue St. Vincent, Montréal.

ÉCOLE D'AGRICULTURE DE L'ASSOMPTION—ENSEIGNEMENT GRATUIT théorique et pratique. \$6.00 par mois donnés aux élèves boursiers par le Conseil d'Agriculture. Cours de 2 ans, comprenant géométrie, arithmétique, orthographe, agriculture dans toutes ses parties, art vétérinaire, droit rural, etc. Pratique 8 hrs. l'été, 4 hrs. l'hiver. Vacances, en janvier et février. Conditions d'admission—Application par écrit au Directeur de l'École, être âgé d'au moins 15 ans, bien constitué, muni d'un certificat de moralité par le curé ou le maire de la paroisse de l'appliquant, savoir lire, écrire et chiffrer. Les écoles d'agriculture sont plus avantageuses sous tous les rapports pour les jeunes gens qui se destinent à l'agriculture. JOS. GAUDET, PRÉ. Directeur. J. G. N. MARSAN, Sec. M. C. A. Professeur-Gérant.

COLLEGE VÉTÉRINAIRE DE MONTRÉAL. Département Français, Fondé en 1866, par le Conseil d'Agriculture de la Province de Québec.—Allié à la Faculté médicale du Collège Victoria. Le cours renferme la Botanique, la Chimie, la Physiologie, la Matière Médicale, l'Anatomie, la médecine Vétérinaire et la Chirurgie. Il est de trois sessions, de six mois chacune. Les lectures commencent le 2nd jour d'octobre et elles continuent jusqu'à la fin de mars. Le Conseil d'Agriculture offre vingt bourses gratuites, dont 7 pour le département Anglais, et 13 pour le département Français, celles-ci sont pour les jeunes gens de la Province de Québec, seulement. Les candidats doivent être recommandés par la Société d'Agriculture de leur comté et passer l'examen de matriculation. Des prospectus donnant tous les renseignements nécessaires aux candidats seront envoyés gratuitement à ceux qui en feront la demande au Principal. D. McEACHRAN F. R. C. V. S. No. 6 Union Avenue

A VENDRE—BETAIL AYRSHIRE, COCHONS—Berksaire, races pures. S'adresser à MR. LOUIS BEAUBIEN, 16 Rue St. Jacques, Montréal

NOUS CONTINUERONS COMME PAR LE PASTÉ à élever des pommiers. Nous aurons à vendre ce printemps près de dix mille pommiers parmi lesquels se trouvent 30 variétés, et nous espérons satisfaire au goût des acheteurs. P. SIMON LACOMBE, Côte des Neiges, Montréal.

Aux Sociétés d'Agriculture et au public en général. L'imprimeur du Journal d'Agriculture se charge de toutes espèces d'impressions, de relures et de gravures sur bois, aux conditions les plus favorables.—E. SENEÇAL, 10 Rue St. Vincent, Montréal