

conseils que j'y ai donnés. J'en fis un autre quelque temps après sur le système de rotation et la manière d'assurer à leurs bestiaux de bons pâturages : je ne pense pas qu'il y en ait eu deux de con-
vains.

Suivant moi, un des plus grands biens produits par les fromageries, sera d'avoir forcé le cultivateur canadien à garder de bons pacages, et une paroisse de nos environs en fournit un bel exemple. Un habitant de cette paroisse à qui je parlais de la chose, me dit que franchement, à soixante cinq ans il n'en venait que d'apprendre, à l'occasion des fromageries, ce que valait un bon pâturage. "Il me semble, dit-il, que jusqu'ici je n'ai jamais su cultiver. Si c'était à recommencer!"

J'ai eu des Durham, des anglaises croisées et, aujourd'hui, j'ai une Ayrshire pure et deux petites canadiennes pur sang, et je puis déclarer candidement, qu'entre mes mains, aucune vache anglaise ou croisée n'a donné plus de seize onces de beurre par jour, et au même soin, qui n'est pas extraordinaire, mes deux petites canadiennes m'ont donné, avec un pacage plus maigre que jamais, chacune vingt onces de beurre par jour.

J'ai vu un canadien, journalier de Vermont, qui, dans l'espace de dix mois, avec une seule vache, a vendu pour soixante quinze piastres de beurre : elle en avait donné trois cents livres, mais il en avait soin. A toute objection qu'on me fait sur le sujet, que ça ne paie point de bien soigner les vaches, je réponds : si ça ne paie pas de les bien soigner, ça paie encore moins d'en garder pour les chétiver comme vous faites.

J'ai l'honneur d'être, mon cher Monsieur votre etc.,
A. M. BOUCHER, prêtre.

Les cultures améliorantes.

Monsieur le rédacteur,—Je vous remercie de m'avoir signalé une erreur de détail contenue dans une de mes correspondances. Aussi je m'empresse de la rectifier. En parlant de la ferme du Domaine de Rimouski, les détails que j'ai donnés sur les produits vendus sont incomplets et j'ai probablement été mal compris en disant que la terre s'est appauvrie malgré l'apport qui a été fait. Je prie donc les lecteurs de considérer comme non avenue cette partie de ma correspondance. Quoi qu'il en soit, cette ferme produit aujourd'hui cinq fois plus qu'elle ne produisait autrefois. C'est un résultat qui attire l'attention de tous les cultivateurs du comté, et il n'est pas dû aux propriétés particulières des légumineuses, ni à l'excellence du système de rotation, mais aux engrais qui sont apportés d'ailleurs. Que cette petite rectification de détail n'entame en rien l'ensemble de mes conclusions.

J'ai dit aussi que les aliments, en passant par le corps de l'animal, y laissent la plus grande partie de leur richesse. Pris au pied de la lettre, cela n'est pas exact. Mais voici quelle était mon idée : les matières fertilisantes contenues dans la nourriture consommée par le bétail de la ferme qui retournent effectivement à la terre et sont absorbées par les récoltes suivantes ne représentent qu'une faible fraction de la totalité. Ce qui suit rendra mon idée plus claire. Supposons que les animaux consomment pour \$100 de fromage, quel est la valeur du fumier qui en résulte ? serait-ce 30 pour cent, plus ou moins ? je serais curieux de connaître l'opinion de quelques cultivateurs là dessus.

Tout le monde sait qu'il y a une ration d'entretien et une ration de production. Le fumier me paraît être une partie du résidu résultant de la ration d'entretien ; il est évident que la ration de production ne restitue rien au sol, pour la bien simple raison que les cultivateurs n'ont pas l'habitude d'appliquer comme engrais le beurre, les œufs, la laine et la viande qui résultent de cette ration de production.

On me disait un jour que cette théorie était bien décourageante. Que voulez-vous que j'y fasse ? Si l'animal transformait la totalité de sa nourriture en denrées, il ne donnerait pas de fumier du tout, et si le fumier était l'équivalent de la totalité de la ration consommée, l'animal ne pourrait pas fournir de denrées. On ne peut rien tirer de rien. Sans matière première il n'y a pas de fabrication possible. M. Marsan s'étant rangé entièrement de mon avis, la discussion cesse par là même. Il suffit de résumer en quelques mots les conclusions de cette étude :

1. Toutes les récoltes sont épuisantes, dans le sens strict et absolu du mot.
2. La théorie des légumineuses comme accumulatrices de l'azote atmosphérique n'est pas prouvée.
3. Le déplacement des matières nutritives du sous-sol à la surface ne constitue pas un enrichissement proprement dit.

4. Aucune plante n'enrichit le sol par elle-même. Le seul fait de faire suivre telle plante par d'autres ne l'enrichit pas davantage.

5. Les déchets des plantes et des animaux ne suffisent pas pour rendre à la terre la totalité des substances minérales et des substances azotées qui sont enlevées au sol par la vente des produits.

6. Le moins qu'on puisse exiger d'un cultivateur c'est d'avoir pour ses fumiers tout le soin possible et de se procurer des fertilisants s'il peut les avoir à des conditions qui ne sont pas trop onéreuses.

7. Celui qui se livre à la production des denrées animales maintiendra beaucoup plus longtemps la fertilité de sa terre que celui qui vend son foin, son grain et ses légumes.

8. Aucun système de culture, si ingénieux qu'il soit, ne saurait suppléer à la loi de restitution.

9. Notre richesse agricole va en diminuant comme notre richesse forestière. Nos phosphates et nos cendres sont vendus à vil prix pour enrichir l'étranger. La question de savoir s'il ne vaudrait pas mieux garder ici cette réserve de richesse pour l'avenir mérite grandement l'attention des hommes publics. Il en est ainsi de la question de savoir s'il ne serait pas à propos d'admettre en franchise les matières fertilisantes, comme cela se fait dans tous les pays du monde. Il y a un droit de 20 pour 100 sur cet article. C'est le cas de dire que le vrai n'est pas toujours vraisemblable. Nul doute que dans l'avenir, M. Marsan travaillera au triomphe de ces idées-là.

Votre dévoué serviteur,

B. LIPPENS.

Québec, 15 mars 1887.

Laitue romaine.

La laitue romaine est-elle bien différente de la laitue pommée ordinaire, et vient-elle bien dans nos jardins ?

L. A. C., St.-H.

La laitue romaine a pour caractère des feuilles allongées affectant la forme d'une cuillère. Elle a une tendance à pommer mais pour l'avoir dans sa perfection, il faut l'attacher avec des bandes de coton, afin qu'elle blanchisse à l'intérieur et devienne plus tendre. Autrement, elle ne pousse qu'im-



Laitue romaine blonde maraichère.

parfaitement et n'a pas la moitié de la valeur qu'elle acquiert après avoir été liée. La variété la plus généralement cultivée et qui convient très bien à notre climat est celle appelée : Laitue romaine blonde maraichère (*White Paris Cos Lettuce*) représentée dans la petite gravure ci-jointe. On en trouve la graine chez M. W. Evans, 93, rue McGill, Montréal.

J. C. CHAPUIS.

Sarrasin enfoui et prairies.

La correspondance qui suit n'est pas sans importance. On y verra comment transformer en prairies payantes des pièces