

Nous serions bien aise de savoir sûrement que tel est le cas, mais nous en doutons beaucoup.

La maladie des pommes de terre a paru dans le Bas-Canada la même année que nous y sommes arrivé, c'est-à-dire en 1843, que nous l'avons connue pour la première fois. C'est l'année qui a précédé celle qui l'a vu paraître en Europe, où elle s'est répandue depuis le Shannon jusqu'au Rhin, et à la Néva.

Persone n'a plus regretté la chose que nous ne l'avons regrettée, et cela par un motif purement égoïste, car il n'y a pas d'aliment dont nous soyons aussi friand que de bonnes patates, et nous admirons l'habitude qu'ont les Américains d'en manger à déjeuner.

L'année dernière, nous avons acheté les meilleures patates apportées au marché, deux schelins le sac d'un minot et demi, ou environ quatre-vingts livres. Cette année, des patates très médiocres se vendent neuf schelins le sac. A ce prix, elles ne sont plus une des nécessités de la vie, mais une friandise à la portée d'un petit nombre. Les cultivateurs ne seront que faiblement rémunérés par le haut prix de la petite quantité qu'ils en ont à vendre.

La maladie des pommes de terre est à peu près la chose la plus incompréhensible des temps modernes. Les conjectures s'y sont épuisées. On a eu recours à toutes espèces de théories. Il ne nous appartient pas de nous en occuper, d'autant moins que nous n'en avons jamais vu une seule qui fût satisfaisante.

La maladie, quelle qu'elle soit, nous semble participer beaucoup de la nature d'une fièvre cholérique ou épidémique. Nous nous en rappelons un exemple remarquable : nous nous trouvions chez notre bon ami, R. H. Norval, Ecr., de Beauharnois. Les patates n'avaient pas été attaquées, et elles étaient excellentes. Mais le lendemain matin, la fille qu'on avait envoyée en chercher pour le déjeuner, dit qu'elle avait à peine pu en trouver une saine. C'était le jour de l'assemblée agricole du comté, qui devait se tenir à St. Jérôme, et lorsque les cultivateurs furent arrivés de Durham, de Russelltown, d'Hemmingford et des parties extrêmes du comté, ils dirent tous la même chose, c'est-à-dire, qu'ils avaient trouvé leurs patates cariées.

Nous transcrivons ce qui suit d'un journal anglais. Nous avons toujours pensé que les plantes pivotantes devraient être cultivées dans le Bas-Canada, sur un plan plus étendu qu'elles ne le sont, d'autant plus que, depuis qu'il y a déficit dans la récolte des pommes de terre et dans celle du froment, nous en sommes réduits principalement aux racines qui se gardent, pour objets d'exportation.

On peut encore être incertain sur la question de savoir si c'est la récolte des carottes ou celle des panais qui est la plus productive. Elles ont toutes deux cette qualité excellente dans nos sols épuisés, qu'elles enfoncent leurs racines dans la terre plus bas que l'épuisement, et comme disent les chimistes, décomposent les silicates.

D'après l'opinion que nous nous en sommes formée, nous préférons le panais à la carotte. Ce n'est pas une racine aussi volumineuse, mais elle est beaucoup plus nutritive, contenant une plus grande portion de sucre. Elles exigent toutes deux un labour profond, car les racines descendent à douze ou quinze pouces au-dessous de la surface épuisée. Il n'y a pas à douter qu'au moyen d'un labour profond elles ne devinssent beaucoup plus profitables qu'elles ne le sont. La principale raison que nous avons entendu exprimer contre leur culture est la peine de les arracher, quoique l'objection ne doive pas être bien sérieuse ici, où le prix du travail est comparativement peu élevé, tandis que la valeur de la nourriture animale l'est beaucoup.

Ces deux racines ont cet avantage qu'elles fournissent, lorsqu'elles sont bien économisées, une grande quantité de fumier de paille. On ne doit pas les exporter de la ferme, si ce n'est lorsqu'elles obtiennent de hauts prix, pour être remplacées comme les patates, le foin, et la paille, par des engrais importés.

Dans le nord de l'Angleterre et dans le sud de l'Ecosse, où on les cultive en plein champ sur une grande échelle, on les arrache de la même manière que les patates ; c'est-à-dire qu'on les sème dans des sillons régulièrement, non à la volée, et que lorsqu'elles sont mûres, on fait passer la charrue le long des sillons de manière à les retourner, et le cultivateur n'a plus qu'à les jeter dans le tombereau ou le wagon. Ce procédé occasionne nécessairement un peu de perte, mais il épargne beaucoup de travail ; et si l'on met ensuite des cochons dans le champ, nous ne voyons pas qu'il puisse y avoir perte.

Il y a une différence singulière entre le panais et la carotte : la dernière, quoique naturellement biennale, périclité ici invariablement durant l'hiver. Nous n'en avons pas vu une seule y survivre. Mais le panais, quoique de la même famille ombellifère, endure l'hiver sans dommage, et qui plus est, se sème lui-même, au printemps. Nous espions peut-être sur la profession de nos lecteurs médecins, mais nous avons soupçonné fortement que, la seconde année, ses racines devenaient vénéneuses, comme celles de son proche parent, le *cicuta veiose*. Notre opinion est tellement prononcée dans ce sens, après avoir entendu parler de tant de morts presque subites, dont nous n'avons pu nous rendre compte d'une autre manière, que nous ne nous sommes jamais hasardé à y goûter.

La manière de le serrer, recommandée dans ce journal, ne convient nullement à ce pays-ci. Les gelées sont tellement fortes ici, qu'elles détruiraient complètement toutes racines serrées de la manière décrite. La plus grande gelée qu'on ait jamais connue en Angleterre ne pourrait pas donner la plus légère idée des nôtres. Dans la Grande-Bretagne, la gelée pénètre rarement dans le sol à autant de pouces que de pieds ici. Il n'y a ici de protection pour les racines que des caves ou des caveaux bien construits. Malgré cela, nous craignons qu'on ne soit pas assez persuadé de la nécessité d'une bonne ventilation. On ne devrait jamais oublier que les racines sont des choses vivantes, d'où s'échappent des miasmes délétères, dangereux pour elles-mêmes et pour ceux qui les respirent.

DE LA CULTURE DE LA CAROTTE DES CHAMPS.

Par un Agriculteur Pratique.

Il y a dans la famille des carottes plusieurs variétés et sous-variétés. Comme toutes les autres plantes propres à être cultivées en plein champ, la carotte a passé par plusieurs gradations, et sous les soins bienfaisants de producteurs instruits, elle a été améliorée prodigieusement dans sa nature et dans l'abondance de son produit. La récolte de carottes, sous la meilleure culture, est si considérable, qu'il en est peu d'autres qui la puissent égaler. La récolte de patates ne peut pas donner un aussi grand rapport par acre, et la nourriture que fournit la patate n'est pas comparable à celle de la carotte, quant à la faculté d'engraisser, outre que cette dernière est exempte de maladie. Elle est comparable à une récolte de betteraves champêtres ou de navets ; c'est une récolte bien préférable à l'une ou l'autre de ces dernières par le goût, et qui les égale à peu près par le