

par eux est de pure race Canadienne, sans mélange d'aouno sorte.

Entrée gratuite. Etaux, 50 ets. par tête.

C'est la première fois que notre race bovine canadienne aura l'honneur d'être primée dans nos expositions provinciales. Espérons qu'il y aura une forte compétition dans les deux classes mentionnées plus haut, et que tous ceux qui ont de bons spécimens de vaches canadiennes se feront un devoir de concourir.

CHOU-DE-SIAM.

Je ne pourrais certainement pas dire où les Canadiens Français ont pris ce nom de chou-de-Siam. — Le vieux nom anglais pour cette plante est *Ruta-Baga*, un nom vraiment botanique encore usité dans les États-Unis et dans les Cantons de l'Est. Ce n'est pas du tout un navet, à proprement parler, bien que, à cause de sa forme, on l'appelle souvent navet de Suède. Les feuilles sont lisses comme celles d'un chou et c'est aussi un chou comme l'indique le nom français *chou de Laponie*, quoique je ne voie pas ce que la Laponie a à faire avec son origine. Il a été introduit pour la première fois en Ecosse en 1781 sur la recommandation de M. Knowle qui l'apporta de Göteborg. Le nom botanique complet est *Brassica-Campestris, napo brassica, rutabaga; De Candolle*; ce qui indique son origine, *brassica* en latin voulant dire chor, et *napus* étant usité par Plinœ pour désigner une espèce de navet. Stephens donne comme nom italien *Naponi de Naponia*, ce qui est grammaticalement incorrect; le vrai nom italien étant *Napone di Svezia*.

Comme on le verra par les gravures le chou-de-Siam est de forme oblongue; sa couleur sous terre est d'un jaune assez foncé, et la partie supérieure est violet sombre. Les feuilles ont de un pied à quinze pouces de longueur, poussent presque droites sortant d'une couronne conique solide qui forme la tête de la racine. En choisissant les choux de Siam à planter pour fournir la semence, on ne devra garder que ceux qui n'ont aucune dépression autour du collet et voici la raison pourquoi: toute dépression dans cette partie de la racine y fait masser de l'eau qui la fait pourrir tout entière. Je mentionne ceci parce que une des personnes qui ont la bonté de croire que mes avis valent quelque chose, m'apporta un jour un chou de-Siam pesant douze livres pour savoir si elle ne ferait pas bien de le planter pour en avoir de la graine. Comme tous les défauts de la plante-mère sont sujets à se transmettre à la graine, je répondis à mon ami de choisir une racine de forme parfaite sans aucunement s'occuper du poids s'il souhaitait avoir des racines bien formées dans sa future récolte, la culture et l'engrais devant faire le reste.

Après avoir été encavé, le chou-de-Siam, comme toutes les racines, perd de son eau et augmente en poids spécifique jusqu'à ce qu'il commence à faire des feuilles. De là découle l'opportunité d'éviter tout chauffage dans les caves à racines. Johnston dit que la proportion de nourriture contenue dans le chou-de-Siam est de 74½ parties pour 1000 mais il avait probablement pris ses échantillons dans le Nord où toutes les racines sont de meilleure qualité que celles qui sont cultivées dans les comtés du Sud, Sir Humphrey Davy n'indiquant que 64 par 1000 de substances nutritives pour des choux-de-Siam cultivés dans les environs de Londres.

Stephens partant de la grosseur et du poids des choux-de-Siam dit: "Des échantillons choisis ont donné une circonférence de 28 pouces et ont pesé de 7 à 9½ livres, mais le poids n'augmente pas en proportion du volume, un échantillon de 25 pouces ayant pesé 9½ livres, tandis qu'un autre de 26 pouces n'a pesé que 7 livres. Ce n'est pas une chose très rare que de voir des choux-de-Siam de 8 à 10½ livres." Sur l'allège de ma fenêtre il y a depuis quinze jours trois choux-

de-Siam pesant respectivement 11, 11½ et 12 livres, avec une circonférence de 25½, 27½ et 27¾ pouces et quant à la qualité aucun navet blanc ne saurait être plus tendre ni plus succulent. Ces navets ont été cultivés par Séraphin Guévremont; ils ont été semés le 10 juin et récoltés le 16 d'octobre. (1) Je veux essayer de battre ce résultat l'année prochaine pour empêcher M. Guévremont de devenir trop orgueilleux. Toute la récolte dans laquelle ont été choisis ces échantillons consiste en racines pesant en moyenne 5 livres chacune *au moins*; il y a à peine un espace vide sur toute la surface du champ—2½ acres—et si le calcul est correct il devra y avoir 48 tonnes de racines par acre. Pour dire honnêtement la vérité c'est le plus beau lot de choux-de-Siam que j'aie jamais vus. Dans la partie de l'Angleterre que j'habitais—le sud est—on regarde comme une bonne récolte 18 à 20 tonnes par acre, et même en Ecosse on rencontre rarement 30 tonnes. Et qu'on remarque quelle quantité de provision ils peuvent fournir: en supposant qu'on en donne 35 livres par jour à une vache comme ration complète—un acre fournira la nourriture de dix vaches, dans cette proportion, pendant 270 jours, ou, en d'autres termes, pendant tout l'hiver et ce résultat n'est pas difficile à obtenir. Toutes les instructions que M. Guévremont a eues, il les a eues dans des réponses à quelques questions qu'il me posait l'an dernier au cours de visites (assez fréquentes) qu'il a faites à mes récoltes de racines. Comme de raison, il a beaucoup d'esprit d'observation et une bonne mémoire qui lui seront bien utiles l'année prochaine, vu qu'il a l'intention de cultiver alors sur une bien plus grande échelle.

Suivant Warrington voici quels sont les éléments constitutifs des choux-de-Siam et des mangels pris sur différents sols:

	Eau	Albumi- noïdes	Gras.	Carbohydrates solubles	Fibres	Cendres
Mangels	88.5	1.2	0.1	8.2	1.0	1.0
Choux de-Siam	89.3	1.5	0.2	7.3	1.1	0.6

On devra remarquer qu'un fort engrais a naturellement pour résultat d'augmenter la luxuriante apparence de la récolte, et qu'une récolte luxuriante contient toujours plus d'eau qu'une récolte qui a poussé avec moins de force. Les très grosses racines de mangels par exemple contiennent souvent jusqu'à 94 0/100 d'eau.

Une récolte de 22 tonnes de mangels et une autre de 14 tonnes de choux-de-Siam contiennent chacune on livres:

	Total de cent-re pure	Azote	Soufre	Potasse	Soude.	Chaux.	Magnésie.	Acide phos.	Chlorine	Silice.
Mangels	690	147.14	0.262.5	140.6	53.3	46.9	49.1	90.4	25.6	
Choux de-Siam	238	102.17.8	79.7	32.0	42.4	9.2	21.7	15.1	6.7	

On remarquera qu'une récolte de 22 tonnes de mangel contient environ 45 0/100 de plus d'azote qu'une récolte de 14 tonnes de choux-de-Siam; elle contient plus que trois fois autant de potasse, 4 fois autant de soude, 5 fois autant de magnésie, 3 fois autant d'acide phosphorique, 6 fois autant de chlorine et 4 fois autant de silice. On n'oubliera pas non plus qu'il est aussi aisé de cultiver 22 tonnes de mangels que 14 tonnes de choux-de-Siam.

(1) Cet article est écrit depuis décembre 1885. Note du traducteur. J. O. C.