

## coupes successives :

1re année de produit.....	2200 livres
2e " " ".....	7200 "
3e " " ".....	6800 "
4e " " ".....	6500 "
5e " " ".....	5700 "
6e " " ".....	5200 "
7e " " ".....	4500 "
8e " " ".....	3500 "

Ces chiffres, exacts dans les circonstances que donnent les auteurs, changent nécessairement dans les circonstances différentes où se trouve le Canada. Ainsi, en examinant seulement le nombre des coupes, on conçoit que, dans une contrée où l'on ne peut faire, en général, que deux coupes, le produit doit être plus faible que dans celle où la plante donne quatre coupes. Cependant, comme nous venons de le voir, la diminution du rendement n'est pas proportionnelle à celle du nombre de coupes ; ou en d'autres termes, dans un pays où l'on fait quatre coupes, le produit n'est pas double de celui où il ne s'en fait que deux. Il n'y a que les expériences que l'on tentera dans cette culture qui pourront nous fixer sur ce sujet.

Eh bien, lecteurs, en voilà assez sur cette plante, pour vous faire entrevoir un avantage pour la culture canadienne et quand bien même ne récolterait-on en moyenne que 3700 livres ou 250 bottes de luzerne par arpent ce serait déjà beaucoup, plus même que ce que nous donne en moyenne nos meilleures prairies. D'ailleurs nous n'avons pas fait entrer en ligne de compte les qualités de ce fourrage qui l'emportent de beaucoup sur celles du foin des prairies naturelles, surtout pour les bêtes-à-cornes et les moutons.

Passons maintenant à une autre plante.

## DU SAINFOIN.

Le sainfoin commun est vivace ; il a des racines pivotantes ; ses tiges droites, flexueuses, hautes de 1 à 2 pieds, développent à l'aisselle de ses feuilles des épis de fleur d'un rose rousâtre, auxquelles succèdent des gousses monospermes (ne renfermant qu'une seule graine) et hérissées de pointes.

Le sainfoin, dit M. G. Heuzé, appelé autrefois *sainct foin* est originaire des parties méridionales de l'Europe. Il a été signalé en Belgique, en 1552, par Dodoens. Delachamp l'a désigné, en 1586, dans son *Historia plantarum*, sous le nom d'*Onobrychis*. A cette époque, les Dauphinois le nommaient *sparse*. Il a été introduit en 1651, en Angleterre.

Dans quelques contrées, on le connaît sous les noms de *Bourgogne*, *Espartette*, ou *Sainfoin de montagne*.

Despoimier contribua beaucoup par ses écrits, en 1762, à en répandre la culture en France.

Le sain foin exige pour entrer en végétation un peu plus de chaleur que la luzerne, ainsi, tandis que la luzerne entre en végétation lorsque la température moyenne de l'air s'est élevée, à 8 ou 10° centigrade au-dessus de zéro ( $\approx$  46 ou 50° Fahrenheit), le sainfoin ne végète pas avant que la température moyenne ne se soit élevée, au moins à 9° centigrade (48 Fahrenheit) et n'épanouit ses fleurs que quand cette même température est de 12 à 13° ( $\approx$  53 à 55° Fahrenheit).

Aucune autre plante de la famille des légumineuses ne résiste mieux que le sainfoin aux longues sécheresses. Le manque d'eau, cependant, quoique ne le faisant pas périr, l'arrête dans sa végétation ; ainsi, lorsque, pendant l'été, le sol où le sainfoin végète ne contient pas au-delà de 10 pour 100 d'eau, sa croissance s'arrête pour ne recommencer que lorsque les pluies lui ont apporté la dose d'humidité nécessaire. Ce retard, néanmoins, n'arrive que dans des cas excessivement rares.

*Du climat.*—Tous les auteurs s'accordent à reconnaître que

le sainfoin, quoique originaire des contrées chaudes, résiste bien à nos hivers ; qu'il ne souffre de nos hivers les plus rigoureux que dans son jeune âge, mais qu'il les supporte bien lorsqu'il est âgé de cinq à six mois.

Voici, d'ailleurs, ce qu'en dit M. P. Joigneaux : " Les climats du Midi lui sont plus favorables que ceux du Nord ; toutefois, il est plus robuste qu'on ne le croit généralement, puisqu'il s'avance jusque sur les hauteurs de l'Ardenne belge. Il nous est arrivé de l'y semer seul, au printemps, de le voir fleurir la même année et de le retrouver intact à la sortie de l'hiver. Si l'on s'avisait, la du moins, de le semer dans une céréale, il n'aurait ni la force, ni le temps de s'enraciner et les soulèvements du terrain par la gelée le détruiraient. C'est ce qui est arrivé dans la ferme de Maissin (province de Luxembourg). "

*Des terrains les plus convenables au sainfoin.*—Nous extrayons ce qui suit de M. G. Heuzé dans l'ouvrage déjà cité : " Le grand avantage du sainfoin est de réussir dans les mauvais terrains calcaires, les terres sèches, sablonneuses et graveleuses à sous-sols perméables.

" Les terres argileuses, froides et compactes ne lui conviennent pas, car il redoute un excès d'humidité et surtout les eaux stagnantes. Il réussit aussi très-mal sur les terres de bruyères, les sols granitiques et tourbeux.

" A cause de la forme très-pivotante de sa racine, on doit le cultiver de préférence sur les points élevés, les sous-sols en pente à sous-sols friables. Dans les sols calcaires secs à sols craeux ou à roches calcaires à fissures, ses racines atteignent souvent plus d'un mètre (trois pieds) de longueur.

" On ne cultive pas ordinairement le sainfoin sur des terres argilo-calcaires ou calcaires-siliceuses profondes et fertiles. Ces terrains sont très-favorables à la luzerne, et cette légumineuse y donne des produits qu'on ne peut jamais obtenir avec le sainfoin.

" ... La fertilité avec laquelle le sainfoin végète sur les terres calcaires pauvres, indique qu'il n'exige pas que la couche arable soit abondamment pourvue de substances nutritives, et qu'elle ait été fertilisée par de fortes fumures.

" Nonobstant, ses produits, comme ceux de la luzerne, sont toujours en raison directe de la perméabilité, de la propreté et de la fécondité de la couche arable. "

MM. Girardin et Dubreuil nous font connaître de la manière suivante les avantages que l'on retire de cette culture :

" Il offre une importance égale à celle du trèfle rouge et de la luzerne. C'est, en effet, le seul fourrage qui puisse donner des récoltes satisfaisantes dans les terrains exposés dès le printemps à la sécheresse ; et c'est depuis l'introduction de cette plante que des contrées entières, jusque-là désertées, ont pu entretenir assez de bestiaux pour adopter une culture profitable. Le sainfoin est considéré avec raison comme le meilleur et le plus sain de tous les fourrages, le lait des vaches en est meilleur et plus abondant. Consommé en vert, il n'expose pas les animaux à la météorisation, comme le trèfle ; ses tiges ne deviennent pas ligneuses, comme celles de la luzerne, même à l'état de pleine floraison ; mais c'est surtout comme fourrage sec qu'il est employé. Le rendement en fourrage est, à la vérité, moins élevé que celui du trèfle et de la luzerne ; mais la différence est compensée par une meilleure qualité. "

(A continuer.)

## REVUE DE LA SEMAINE

Peu ou point de nouvelles importantes circulent de par le monde de nos journaux. Ils en sont, pour un bon nombre, réduits à s'abattre sur le champ des faits divers ; ils en ont les ailes chargées. C'est l'indice d'un grand calme. On dirait que