

terre forte, de faire passer entre les rangs la charrue à double versoir, ce système facilite le charroiage de la récolte, en automne, car si la houe à cheval et la houe à main ont fait leur devoir, il y aura 5 ou 6 pouces de terre meuble entre les rangs de racines, et il ne serait pas agréable de patanger la dedans par un jour pluvieux d'octobre.

Quand les betteraves fourragères sont semées à plat, et que le temps d'éclaircir les plants approche, nous recommandons de faire passer une herse légère en travers des rangs, deux ou trois jours avant de commencer l'éclaircissage. Ce herbage aura pour effet de séparer les plants, de raffaichir la surface du sol et de faciliter l'arrachage des jeunes plants en excès dans les touilles.

Récolte des betteraves fourragères.

Comme dans le transport et l'épandage du fumier, le cheval s'avangait dans un sillon, et qu'en conséquence les roues de la charrue suivaient le fond de deux autres sillons, évitant ainsi d'enlever la terre fine et amoncelée du sommet des sillons, pour l'enlèvement de la récolte, il faut suivre le même chemin; ce sont là des petits détails, allez vous dire, mais c'est l'attention aux petits détails qui rendent le travail parfait.

Comme la terre qui entoure les racines se trouve dans un excellent état d'ameublissement, l'arrachage des betteraves est un travail facile. Elles doivent être arrachées tout droit et non en tirant de côté, car la partie enterrée est facile à briser, et les betteraves blessées perdent rapidement une grande partie de leur principes nutritifs. Les racines sont jetées en tas à des distances régulières pour que l'on puisse faire le chargement sur les charrettes rapidement, c'est à dire économiquement. Il vaut mieux arracher et non couper les têtes des betteraves, cependant puisque l'on enlève les têtes des betteraves à sucre en les coupant avec un couteau, on pourrait aussi employer ce système pour les betteraves fourragères.

Comme les tas de betteraves ne sont pas toujours transportés à la cave aux racines le jour même de l'arrachage, on doit les couvrir avec les feuilles, pour la nuit, en effet, si les betteraves en végétation dans le sol peuvent supporter une gelée assez forte, grâce à la protection de leurs grandes feuilles, une fois découvertes elles subiront les atteintes de la gelée la plus légère.

Puisque les betteraves fourragères sont les plus durables de toutes les racines fourragères, il serait raisonnable, en les rentrant en cave, de les y placer dans l'endroit le plus éloigné, car on n'en aura besoin qu'après avoir consommé toutes les autres racines.

Composition des betteraves fourragères.—La voici la composition

Eau	88.00	pro
Cendres	0.80	
Protéine	11.00	
Lignieux	0.90	
Hydrates de carbone	9.10	
Graisse	0.10	

On n'a pas indiqué à quelle époque de l'année on a pris les échantillons pour faire l'analyse ci-dessus. La diminution de l'eau, entre le moment de l'emmagasinement et le milieu de l'été est relativement très grande, pas moins de 5 ou 6 pour cent. De plus, de grandes modifications chimiques se passent dans les betteraves et les choux de Siam emmagasinés, modifications compliquées et encore peu connues.

Quoiqu'il en soit, les betteraves fourragères, bien conservées, acquièrent

tant de valeur en été, que notre vieux professeur d'agriculture, Wm. Rugden, avait coutume de les acheter à n'importe quel prix pour son exposition de Southdowns. Il trouvait que ses fameux moutons se trouvaient mieux, à l'exposition de juillet de la Société Royale d'Agriculture, avec cette nourriture, qu'avec les lentilles, trèfle, dont sa ferme abondait.

Les feuilles des betteraves fourragères ne sont pas de grande utilité, et il n'en vaut guère la peine d'essayer de les conserver, pendant peu de temps d'hiver, entre des lits de paille.

Pour emmagasiner les racines, nous suivons toujours l'ordre suivant: les betteraves, 20, les choux de Siam, 30, les carottes et 40, les navets blancs, de manière qu'au moment de servir, on les trouve placés dans l'ordre inverse.

Si nous avions cinq acres à cultiver en racines nous nous prendrions les proportions suivantes: Pour terre forte.

Navets blancs	1/2	acre	terre	haute
Carottes belges	1			
Choux de Siam	1 1/2			
Betteraves fourragères	2			
	5			

Dans une terre légère, comme les terres sablonneuses trop épuisées du Soudan, où les choux de Siam produisent 1/2 de plus que les betteraves, nous devons cultiver 2 1/2 acres de choux de Siam et 1 acre de betteraves fourragères.

Nous n'atteindrons probablement jamais les énormes récoltes de betteraves que l'on obtient dans l'ouest de l'Angleterre, dont nous avons parlé, 96 grosses tonnes à l'acre impérial semblent être une impossibilité, car dans ce cas chaque racine doit peser 9 lbs. en moyenne. Mais nous aurons prochainement l'occasion de parler plus au long de ce sujet.

(Traduit de l'Anglais.)

CULTURE DU CHOU MOELLIER.

Semis.—Semées dans de bonnes conditions, les graines de chou moellier lèvent en 6 ou 7 jours.

On peut les semer en couche chaude ou en pépinière. Par la couche chaude on obtient des produits plus hâtifs mais peut-être un peu moins vigoureux.

Pour les régions froides de la province, nous conseillons de semer en couche chaude; pour les régions plus favorisées, le semis en pépinière est préférable.

Semis en chaude-chaude.—Comme le chou à moelle semé sur couche chaude a une tendance à pousser trop rapidement et à s'étaler, il faut prendre quelques précautions: Ne le semez pas avant le 15 ou le 20 avril; aussitôt que les petits choux ont 1 1/2 à 2 pouces de hauteur, arrachez-les avec soin et repiquez-les, sur la même couche ou sur une couche froide, à 2 ou 3 pouces de distance. Pendant toute cette première végétation, donnez beaucoup d'air à la couche.

Semis en pépinière.—Semer en pépinière, c'est semer assez dru dans un carré ou une planche de bonne terre de jardin. Cette opération se fait, pour le chou moellier, dans la première ou la seconde moitié de mai (suivant la région). On sème la graine à la volée, on la recouvre légèrement avec le râteau et on tasse la surface du sol avec le dos de la bêche.

Dès que les jeunes plants ont atteint près de 2 pouces, il faut encore, comme pour la couche chaude, les arracher avec soin et les repiquer à 2 ou 3 pouces de distance sur la même pépinière ou sur un carré voisin.

Insecticide à employer.—Il faut protéger les jeunes plants contre les insectes en les saupoudrant, à plusieurs reprises, de poudre de pyréthre.

Plantation à demeure.—La terre destinée à la plantation doit être ameublie, égouttée et suffisamment riche.

Quand les jeunes plants de la couche froide ou de la pépinière ont atteint un développement suffisant, et que le champ est prêt à les recevoir, on les arrache avec précaution. Au fur et à mesure de l'arrachage, le plant (suivant le conseil de M. Bon, de Trois Rivières) doit être mis dans une bouteille composée d'eau, de terre et de bouse de vache. Les racines étant toutes enduites de cette boue, la terre plus sèche du champ y adhère aussitôt et la reprise du plant est immédiate.



CHOU A MOELLE.

On plante les choux moelliers en rangs espacés de 3 pieds et à 2 1/2 ou 3 pieds dans les rangs.

Les jeunes choux doivent être plantés assez profondément dans le sol pour que tout le pied du chou soit bien enterré.

Ce chou est un excellent fourrage pour le bétail et surtout les vaches laitières.

LA QUESTION DU FOIN.

Bonne nourriture, bon profit—2 coupes de foin par saison—Importance du foin coupé vert.

Tout en constatant les progrès de notre agriculture, il serait peut-être intéressant, voire même opportun, de s'entretenir de nos méthodes encore défectueuses et les faire voir sous leur vrai jour. Cette exposition de nos erreurs contribuerait peut-être à fixer l'attention de ceux qui jusqu'ici ont persisté à suivre aveuglément la vieille routine et qui, frappés des pertes incontestables qu'ils font annuellement, prendront nécessairement la résolution de mieux faire. Nul doute que tous y vont de bonne foi quant à l'administration de leurs fermes; mais quand il arrive qu'un écrivain agriculteur dont le succès ne peut être contesté, ose toucher dans quelques-uns de nos écrits, une plaie qui nous afflige, et con-

damner une méthode qui nous est familière, il nous faut bien nous rendre à l'évidence, sous peine d'être taxé de mauvais foi, et améliorer ou consolider notre système d'exploitation.

Ce petit préambule m'est suggéré par la lecture d'un chapitre de cet admirable petit volume, dû à la plume de M. T. B. Terry, de l'Ohio, et intitulé: "The winter care of horses and cattle" dont voici la substance:

Etant donné que nos animaux sont chaudement et confortablement logés et que nous soyons disposés à leur donner leur nourriture et leur eau de la manière la plus judicieuse possible, la question qui s'impose est bien celle-ci: Avec quoi allons-nous les soigner?

Chez beaucoup de cultivateurs, la réponse à cette question peut dénoter; chez lui, un état d'aisance, même de succès très marqué, ou bien simplement le gain de son pain quotidien. Cette remarque paraîtra peut-être au premier abord quelque peu absolue, mais chacun pourra s'assurer de son exactitude avant même d'avoir fini la lecture de ce traité, par des faits sur lesquels personne ne pourra désigner.

Premièrement, le foin doit être fait de bonne heure, encore presque à l'état d'herbe et une bonne partie doit être du trèfle, si le trèfle peut croître sur votre sol, et, de plus, produit sur un terrain bien drainé. On objectera peut-être que le foin est simplement du foin.—Oui, mais il y a autant de diversité dans la qualité du foin qu'il y en a dans le beurre; j'ai vu acheter du beurre d'un cultivateur par un marchand, à 12 cts la livre, et si l'un des deux a perdu dans la transaction, c'était bien le marchand; mais, j'en ai acheté, moi, à 28 cts la livre et il le valait. J'ai vu des prairies grasses et bien drainées donner un rendement de 4 tonnes à l'arpent, en deux récoltes, mais il m'est arrivé aussi de voir du foin produit dans un terrain pauvre et rempli d'eau stagnante et, de plus, récolte à peu près nulle, et j'ajoute qu'il y avait autant de différence dans la valeur nutritive de ces deux qualités de foin qu'il y en avait entre les deux sortes de beurres mentionnés plus haut. L'analyse ne dévoilerait peut-être rien de différent quant à l'origine des deux lots de beurre, mais les aptitudes de notre goût ne sont pas guidées par l'analyse.

Nous aimons des aliments d'une bonne saveur et d'un goût qui nous flatte; oh! bien, les mêmes principes peuvent être applicables à la nourriture de nos animaux. Quand la nourriture donnée à un animal nous donne la toux simplement par la poussière qui s'en échappe, en vérité comment pourrions-nous nous attendre à de bons résultats.

Quand j'ai commencé à cultiver, aucun cultivateur de ce district ne commençait à entrer ses foins avant la fin de juillet et d'autres beaucoup plus tard; cependant, quoique je fusse jeune et de peu d'expérience, les diétètes du bon sens m'enseignaient à couper le foin quand il était bien vert et en état de plaire aux animaux et ne pas le laisser mûrir au point qu'il ne vaille guère plus que la paille. Quelques voisins m'objectaient: "Mais, disaient-ils, cher ami, votre foin va tant diminuer qu'il ne vous en restera rien, si vous le coupez si vert; il n'a pas encore atteint les deux tiers de sa croissance, vous perdrez au moins beaucoup sur le poids."

Mais ces cultivateurs semblaient oublier que la seconde pousse n'attendait que le départ de la première pour commencer à croître; si à la vérité la récolte se trouve diminuée en poids, par contre la qualité en est supérieure et est une compensation qui n'est pas à dédaigner. Au premier août, la se-