

en état de donner, dans un seul numéro du Journal, des renseignements ou des connaissances de la valeur de plus de cinq chelins pour tout cultivateur que le voudra lire, et nous ôsons nous croire un juge compétent en cette matière. Le blé-d'Inde a réussi admirablement, et la récolte de ce grain précieux a été très abondante. La récolte de patates, quant à la quantité et à la qualité (et la dernière n'a jamais été meilleure), a aussi bien réussi qu'on le pouvait désirer, jusqu'au temps où elles ont été recueillies; mais nous apprenons qu'en beaucoup d'endroits on se plaint qu'elles sont en grande partie atteintes de la maladie. Nous croyons que partout, c'est où l'on a mis beaucoup de fumier, qu'elles sont le plus atteintes de la maladie ordinaire. Nous avons averti les cultivateurs de ne pas trop engraisser le sol destiné aux patates, et nous leur donnons encore le même conseil. Une récolte modique de patates saines vaudra mieux qu'une grosse récolte de patates gâtées. Nous avons essayé le charbon de bois, et nous pensons que c'est une des meilleures substances qui puissent être employées pour empêcher que les tubercules ne contractent la maladie. Ce ne serait pas une affaire dispendieuse, car une petite quantité répandue dans les sillons serait suffisante; mais en aucun cas, nous ne voudrions employer du fumier de basse-cour pour les patates, en les plantant. Nous avons peu de chose à dire des autres récoltes de racines, qu'on ne cultive pas ici en grand, bien que, suivant nous, la chose soit à désirer. On pourrait, par exemple, produire ici autant de carottes et de panais qu'en tout autre pays proportionnellement, et ces racines fournissent abondamment une substance nutritive précieuse. Ces racines offrent de plus l'avantage de pouvoir être préservées facilement durant l'hiver. On peut même en laisser une partie dans le sol, s'il est sec, jusqu'au printemps, et alors elles fournissent au bétail une pâture très opportune. La production en est aussi facile et plus certaine que celles des navets, des betteraves ou du mangewurzel, et l'encavement en est plus aisé et plus

sûr. Nous ne désapprouvons pas les cultivateurs qui produisent des récoltes de ces dernières racines, s'ils peuvent les serrer convenablement et les conserver; mais comme un petit espace de terre exigerait beaucoup de place dans les caves ou les caveaux, les cultivateurs qui n'ont pas cette place feront mieux de cultiver des carottes et des panais. Il est nécessaire de cultiver des racines pour entretenir la terre en bon état, depuis qu'on ne plante plus autant de patates qu'à l'ordinaire, et quand à peine on voit un guérêt d'être.

Les marchés sont abondamment pourvus de viandes de boucherie de bonne qualité, à des prix modérés. Nous ne pouvons dire en quelle quantité il sera apprécié du bœuf et du lard pour l'exportation, cette année; mais nous sommes porté à croire que la quantité en sera considérable. Préparé d'une manière convenable et de bonne qualité, il y a peu à douter qu'il ne pût être exporté avec profit, ce printemps; mais pour la sûreté du succès, il faut que la qualité soit bonne et le mode de préparation convenable. Nous espérons que quand nous aurons de meilleurs pâturages, et que nous aurons mieux soigné nos bestiaux, nous aurons en Angleterre un marché certain et profitable pour notre bœuf: déjà notre porc ne le cède à celui de pas un autre pays. Nous ne sommes pas en état de donner une estimation exacte de la quantité de beurre et de fromage de manufacture canadienne qui peut avoir été achetée ici, cette année, pour être exportée: quand les rapports nous seront parvenus, nous les publierons. Malgré tout ce qui a été dit de la nécessité qu'il y a pour les fermiers de paqueter leur beurre dans des vaisseaux convenables, et de mettre le beurre de mêmes couleur et qualité dans le même vaisseau, nous voyons qu'on apporte tous les jours au marché du beurre de couleur et de qualité mêlées, et dans des vaisseaux qui ne conviennent pas pour l'exportation; ce qui oblige à mettre le beurre dans d'autres vaisseaux, et à en détériorer ainsi la qualité. Quant au beurre