

CORRESPONDANCES.

A l'Éditeur du *Journal du Cultivateur*.

Monsieur,—Permettez-moi d'attirer l'attention de vos lecteurs sur un certain article de votre numéro du mois d'Avril, au sujet du *Tripolium Incarnatum*. Votre traducteur Français rend l'expression latine *tripolium incarnatum*; par *trèfle cramoisi*; je crois qu'il eût fait mieux de la rendre par *trèfle incarnat*; car c'est par ce nom que les agronomes Français ont toujours désigné cette légumineuse.

Le *trèfle incarnat* d'après l'auteur de l'essai couronné par la *Société d'Agriculture de la Haute-Ecosse*, tel que rapporté dans votre numéro précité, serait un trèfle nouveau. Cependant cette plante fourragère est cultivée en France depuis bien des années, et aujourd'hui plus que jamais. C'est surtout dans les Provinces du Sud-Ouest de cet Empire qu'on a su d'abord apprécier les avantages de cette culture, et qu'on s'y est appliqué d'une manière toute particulière. De là provient le nom de *Trèfle du Roussillon* qu'on donne encore souvent à cette plante dans ce pays. Le nommé John Ellenan l'introduisit en Angleterre en 1804, et rien ne porte à croire que sa culture y ait été abandonnée depuis. Mais peu nous importe à nous Canadiens, qu'un membre de la *Société d'Agriculture de la Haute-Ecosse* ait émerveillé ses co-associés, par la découverte d'une plante bien connue en France et en Angleterre depuis de longues années; si cette légumineuse, certainement nouvelle pour nous, peut être avantageuse, introduisons de suite dans notre culture.

Quant à moi, je pense que cette plante fourragère peut offrir aux cultivateurs Canadiens, par la précocité surtout, les plus grands avantages, tant comme fourrage vert, que comme fourrage sec, bien que ses tiges offrent un fourrage d'une qualité un peu inférieure au trèfle rouge ordinaire (*tripolium pratense*), suivant les agriculteurs Français.

Le trèfle incarnat peut-être semé avec avantage au printemps, avec graine de mil pour prairies; il donnera en Juillet, en terre convenable, une abondante récolte, et ne nuira en rien au mil qui continuera de croître pour donner sa récolte l'année suivante. Il peut être encore d'un utile secours pour garnir certains morceaux de prairies que souvent la gelée fait périr pendant l'hiver. Remarquez toutefois que c'est une plante annuelle, et que par conséquent ses tiges périssent sans retour à l'automne, s'il a été semé au printemps. Mais rien n'empêche cependant de le semer sur chaque en Septembre ou Octobre pour la récolter en Juin du printemps suivant, il est d'une telle rusticité qu'il peut résister aux hivers les plus rigides.

Presque toute terre à froment ou à seigle pourvu qu'elle soit saine, peut porter du trèfle incarnat.

J'oubliais de dire que le trèfle incarnat à

figuré à l'Exposition Universelle de Paris de 1855, mais disaient les rapporteurs du jury: "le trèfle incarnat, le trèfle rouge, la luzerne, etc., sont trop connus (pas si nouveau comme vous voyez) pour qu'il soit nécessaire de les proposer comme plantes fourragères, et de signaler l'influence qu'ils exercent sur le succès d'une entreprise agricole;" et là-dessus ils se contentaient de faire remarquer le nouveau trèfle appelé *élégant* (*tripolium elegans*) par ce qu'il réussit très bien dans les plus mauvais terrains, la *vesce velue*, la *seradelle*, etc.

Permettez-moi encore d'attirer l'attention des cultivateurs de la langue Française de cette Province, sur un journal agricole des plus intéressants et des mieux rédigés. Je veux parler du *Journal d'Agriculture Pratique*, publié à Paris sous la direction de M. Barral. Ce journal paraît le 5 et le 20 de chaque mois, en une brochure de 48 à 64 pages in-4o avec de nombreuses gravures et des mieux exécutées. Le prix de l'abonnement pour l'Angleterre et l'Amérique est de 15 chelins par an. Ce journal est certainement le journal agricole le mieux répandu du monde entier. Écoutez le rédacteur dans son numéro du 5 Mars dernier: "Nous avons trouvé, en prenant la rédaction du journal en

1850	1,800 abonnés.
1851 nous en avons eu	2,300 "
1852	2,500 "
1853	3,400 "
1854	4,250 "
1855	5,300 "
1857 nous en avons eu	6,500 "

La situation rapidement prospère de notre publication, continue le rédacteur, prouve aussi que la France a reconquis, même en agriculture, un rang digne de notre patrie. Il n'est pas un pays civilisé où ne pénètre aujourd'hui notre journal: nous avons des abonnés en Angleterre, en Belgique, en Suisse, en Danemark, en Norvège, en Russie, en Hollande, en Pologne, en Prusse et dans tous les États de l'Allemagne, dans toutes les parties de l'Autriche et de l'Italie; en Espagne, en Portugal, en Turquie, aux États-Unis, au Pérou, au Brésil, au Mexique, au Canada; dans toutes nos colonies, en Australie, en Californie, etc. Partout on attend les arrêts de la science et de l'expérience agricoles, tels que les formulent les agriculteurs Français." . . .

Ce journal fondé en 1837 par le Dr. Binio s'intitule aussi *Seconde Partie de la Maison Rustique du 19me Siècle*. Je ne compte pas moins de 45 collaborateurs et plus de 200 correspondants tant en France qu'à l'étranger.

M. Hardy, libraire de Québec, vient d'être nommé agent de cette publication pour le Canada.

J'ai l'honneur d'être, etc.

AGRICOLA.

St. Joachim, 14 Avril, 1856.

[Notre correspondant a tout-à-fait raison de dire que le Trèfle Incarnat est

connu depuis longtemps en France et en Angleterre; et peut être que l'écrivain cité dans notre dernier numéro l'appelaient nouveau parcequ'il l'est aux cultivateurs Écossais. Des remarques sur sa culture en Angleterre et en Ecosse seront trouvées dans l'*Agriculture Pratique* de Sproule, et le *Guide du Cultivateur* de Stephen; et d'après ce dernier il semblerait qu'il a été connu en Ecosse depuis au moins 1837. Stephen dit aussi qu'un seul hersage de la surface du chaume est une préparation suffisante pour ce trèfle sans le labourer, et qu'il souffre en Ecosse quand il est semé en automne, de l'hiver et des gelées du printemps. Il réussit bien dans le Sud de l'Angleterre. Surtout dans les sols où il y a de la craie, de sorte qu'il réussirait bien dans les sols couverts de pierre et chaux de cette Province. Il pourrait être très utile ici pour remplir le haut des sillons et les places inutiles, en fournissant bientôt un fourrage vert pour l'été et l'automne, et servant de substitut au récoltes vertes dans les champs que le cultivateur n'a pas le temps de cultiver. On dit qu'il convient bien pour cette dernière fin on conséquence de son pouvoir d'étouffer les herbages, et rapportant, quand il est labouré, beaucoup de matières organiques au sol. Nous espérons que l'on en fera des expériences, et que nos correspondants nous donneront des informations sur les résultats.]—Ed. J. C.

—:o:—

PRIX AU MARCHÉ DE MONTRÉAL.

Taux auxquels les Produits sont achetés des Cultivateurs.

29 Avril, 1856.

Foin, les 100 bottes, de 9 à 10.
Paille, do de 2 à 3½.
Beurre frais, la livre, de 1s 3d à 1s 6d.
Do. salé, do., de 10d à 11d.
Fromage du pays, de 6d à 8d.
Blé, 6s 6d à 7s.
Orge, 4s 9d à 5s.
Seigle, point.
Avoine, de 1s 6d à 1s 8d.
Blé-d'Inde jaune, 5s à 5s 6d.
Do. d'Ohio, 3s à 9s 4d.
Sarrasin, 2s 9d à 3s.
Pois, de 3s 9d à 4s.
Bœuf, les 100lbs., de 6 à 8s.
Porc, do 9 à 10s.
Mouton, la livre, de 5d à 8d.
Veau, 7d à 7½d.
Œufs, 8d à 9d.