

plantes y réussissent plus ou moins, y prospèrent exclusivement ou n'y peuvent végéter, ils'en faut que l'on puisse pour des règles certaines pour les mélanges infinis des divers sols entre eux.

Il est même douteux que l'on puisse jamais y parvenir par des recherches prolongées, en partie par la difficulté de caractériser les divers sols d'après le mélange de leurs parties constituantes, et en partie parce que les effets de ce mélange peuvent être entièrement détruits ou diversement modifiés par l'influence d'une foule de circonstances telles que l'inclinaison du terrain, le site, la profondeur de la couche végétale, le sous-sol, le climat, etc.

Il faut donc que l'expérience pratique et l'observation remplissent ici le vide que la science et la rectitude du jugement est en cela d'une grande importance pour le cultivateur ; car, si la nature est variée dans ses mélanges ses effets et ses productions, l'homme aussi qui travaille avec elle doit varier ses procédés, le choix des moyens qu'il emploie, se régler autant que possible sur elle et ne pas prétendre qu'elle se règle sur lui. Il ne doit donc pas entreprendre de cultiver l'orge là où ne doit croître que de l'avoine, du seigle dans le sol propre au blé, etc. A force de travail et de frais on peut faire bien des choses en dépit de la nature, mais rarement avec avantage. Suivre autant que possible la marche de la nature et des circonstances et ne vouloir la maîtriser que le moins possible, c'est ce que j'appelle vaguer avec le vent et suivre, pour arriver, le plus sur, le plus facile et le plus court chemin.

Instruit par une longue expérience, le commun des cultivateurs sait assez bien choisir les récoltes qui conviennent le mieux à la nature du sol. Cependant on ne fait pas toujours ce qu'il y a de mieux à faire, soit par ignorance de la culture d'une plante encore peu connue, soit d'après ce faux principe que l'agriculteur doit récolter lui-même tout ce dont il a besoin pour ne pas avoir à déboursier d'argent comptant, soit par l'espoir d'un petit gain passager, soit par aveugle imitation, négligence etc.

La mode, la prédilection pour le système que l'on a choisi, l'ambition de ne pas rester en arrière des autres et d'autres faiblesses semblables, entraînent souvent la marche des cultivateurs plus éclairés,

Si nous ne prenons pas les choses à la rigueur relativement aux exigences des plantes, nous pourrions établir les rapports qui existent entre certaines plantes certains sols principaux, et avec une judicieuse observation de circonstances accessoires. le cultivateur sera guidé dans le choix des récoltes les plus convenables à chaque terrain.

Nous nous bornerons ici à quelques données pour le sable, la glaise, l'orgile, le sol d'allusion, la tourbe, le sol calcaire et la vase déséchée. Pour les trois premiers, je ferai observer au préalable que le choix des récoltes est d'autant plus étendu qu'ils sont en meilleur état.

En voilà assez pour aujourd'hui. A la prochaine occasion nous parlerons des plantes qui conviennent au sable etc.

HATEZ-VOUS TANDIS QU'IL EN EST ENCORE TEMPS !

Au Bureau du *Journal de l'Agriculture* les personnes désireuses de se procurer la nouvelle espèce de blé-d'Inde introduite dans le pays par M. A. Racicot, devront s'empressez de s'en procurer au plus tôt vu que le nombre de paquets que ce Monsieur a pu y déposer, est fort limité.

Le Blé-d'Inde appelé *Blé d'Inde Cuisant de Wilfred*, en Anglais *Wilfred's Cooking Corn* ne se mange qu'en vert. Aussitôt que ses grains sont bien formés, on peut commencer à en faire bouillir : il est déjà très-excellent. Les grains sont toujours mous [on lait], même au temps de la moisson : c'est ce qui fait qu'on peut en faire cuire pendant deux mois consécutifs. Il cuit d'un bouillon comme on le dit vulgairement. Il est blanc et ses épis atteignent la longueur de huit, dix et douze pouces lorsqu'on a la précaution de le mettre en bonne terre et de lui donner les mêmes soins que l'on donne au blé-d'Inde ordinaire.

Si le public sait encourager ce brave Monsieur, comme il y a lieu de le croire, à l'automne, il mettra en vente deux nouvelles sortes de Patates, dites : *Patates Hatives de Mohawk et Roses Hatives* toutes deux extrêmement productives puisqu'une seule patate donne à l'arrachage, le joli produit d'un deminot ; sans compter qu'elles ne pourrissent point, mûrissent très à bonne heure et sont des plus excellentes à manger. Il mettra aussi en vente de nouveaux Pois appelés : *Pois Extra-Hatifs de Caracteurs* les quels mûrissent quinze jours avant le *Quarantains* atteignent trois pieds de longueur et produisent abondamment. Ces Pois ont coûté à Monsieur Racicot une piastre et vingt-cinq centins la pinte, y compris le port. Il vendra également une

autre nouvelle espèce de Blé-l'Inde, *New-Branching Corn*, qu'il a fait venir de fort loin et à grands frais, lequel promet d'être très-rénumérateur, puisqu'une seule tige de ce Blé d'Inde peut produire nous dit-on, jusqu'à huit beaux gros épis lorsqu'on a eu le soin, bien entendu de le semer en bonne terre et de lui donner les soins indiqués : mais en général il donne quatre ou cinq épis par tige. Au bout de trois mois, à partir du jour où on le sème, il est parfaitement mûr. Il fait une excellente farine.

Ce jeune homme qui a cœur de voir progresser son pays, fait de nobles efforts pour y introduire tout ce qu'il pense pouvoir y réussir..... Il a déjà écrit aux Etats-Unis, nous assure-t-on, pour se procurer des plants d'Atacat, des Vignes de raisin franc, des Poiriers, Amandiers etc., etc.

Quand aux Atacats, c'est une culture qui devra payer très-largement celui qui s'y adonnera ; et nous engageons fortement les amis de la patrie à se livrer à ce genre de culture. Un seul arpent, en atacas, donne de trois cents à cinq cents minots, et on les vend sur les marchés de Londres jusqu'à six piastres du minot..... C'est assez rénumérateur pour que quelque personne entreprenante puisse se livrer à la culture de ces fruits. On en aurait des milliers de minots à vendre qu'on les vendrait toujours. Ne craignons pas ; cultivons en toute sûreté, et nous en aurons bien un jour en faire une importante branche de commerce. Néanmoins pour apprendre à les cultiver, procurons nous la dernière édition du *Verger Canadien* par Monsieur l'Abbé Provancher où nous y trouvons non-seulement la culture de l'Atacas, mais aussi celle des Pommiers, des Poiriers, des Pruniers, des Cerisiers, des Groseilliers, des Gadeliers, des Ronces, des Framboisiers, des Fraisiers, de la Vigne etc., etc. Cet auteur qui se recommande de lui-même ne coûte, je crois, qu'une couple de shellings, tout au plus, même en y comprenant le port.

Succès à notre jeune ami, et que le public réponde à ses vœux !!!

[Pour le *Journal d'Agriculture*.]

St, Pie, 23 janvier 1871.

Monsieur le rédacteur,

Comme un petit aide ne nuit jamais, je me propose de vous venir en aide, en vous expédiant, de temps à autre, certaines petites correspondances qui, toutes auront pour but de faire connaître à vos nombreux lecteurs quels sont les animaux qui sont utiles à notre agriculture, et ceux aussi qui lui sont nuisibles, et les moyens, — s'il y en a quelques uns, de les combattre hardiment. — Car, n'en doutez pas, Monsieur le rédacteur, un temps viendra, et ce