

conservation dans son intégrité nationale de la race acadienne. Lui, impossible de ne le saluer qu'en passant. Il s'empare de nous, et nous voilà à sa remorque, admirant la campagne de Shédiao, ses champs fertilisés par la *mussel-mud* dont nous parlerons plus loin, ses jolis bestiaux à type canadien ou jersey bien conservé, dont on rencontre d'ailleurs partout aux alentours de nombreux individus, ses anciennes maisons acadiennes et qui, mieux est encore, faisant visite à une centenaire acadienne qui en remontrerait beaucoup pour tricoter à bloc des jeunes canadiennes de notre connaissance.

Encore une étape et vous voici sur l'Isle du Prince-Edouard. Nous avons franchi le détroit. Les côtes rouges de l'Isle nous sont apparus comme un météore rasant la mer, puis nous avons mis pied à terre. Quelle curieuse apparence offre le sol de l'île pour celui qui le foule pour la première fois. Il est d'une couleur rouge brique. Les chemins sont comme de longs rubans rouges, s'allongeant sur la verdure des prés, le lit des rivières est rouge, leurs eaux sont rouges. En étudiant la texture de ce sol, on le trouve composé d'argile et de sable, ne variant, sur toute la surface de l'île, quo dans la quantité de ces deux éléments qu'il contient, tantôt l'argile dominant, tantôt le sable ayant le dessus. C'est un terrain propre à tout, mais particulièrement à l'avoine et aux pommes de terre. On y a même cultivé tant d'avoine qu'il nous semblait qu'on devait courir le risque d'épuiser le sol par cette culture. Mais en interrogeant notre hôte, un riche cultivateur acadien, M. Robert Pineault, chez qui nous avons élu domicile afin de nous faire une idée juste d'un intérieur acadien, nous nous sommes aperçu avec plaisir, qu'on a de saines notions de culture, généralement, sur l'île du Prince-Edouard. En effet, M. Pineault nous dit que pendant longtemps on a cultivé grain sur grain, sur certains terrains de l'île; on s'est aperçu que les récoltes diminuaient d'année en année, alors on a dit qu'on enlevait trop à la terre sans rien lui rendre. On s'est à mis faire les plus grandes quantités d'engrais possibles, afin de compenser les pertes qu'on faisait subir à la terre en exploitant l'avoine et les pommes de terre. On a d'abord songé à utiliser un engrais spécial particulier aux côtes de l'île, mais dont on trouve aussi des gisements dans les baies du littoral du Nouveau-Brunswick. Cette substance s'appelle *mussel mud* littéralement en français, vase de moules. (*Mussel* en anglais, *Mytilus edulis* de son nom scientifique.) Elle n'est rien autre chose que les débris amassés depuis des siècles sur les bords d'huîtres. Ces débris se composent de restes de coquillages, pour la plus grande partie, se trouvant mêlés à une certaine quantité de terre. C'est une substance qu'on pourrait comparer aux *merls*, *saluns*, *tangués* et *trez*, engrais terreux qu'on trouve sur certains points de la France. On les emploie seuls avec un bon résultat. Mais on s'aperçoit que si on applique le *mussel-mud* plusieurs fois de suite sur le même sol sans autres engrais, ce sol cesse de donner signe d'amélioration et semble au contraire donner moins de produit. Et rien d'étonnant à cela. Il est évident que le *mussel-mud* ne doit sa vertu qu'au carbonate de chaux qu'il contient. Il est, comme le plâtre, éminemment stimulant, et facilite à un haut degré l'assimilation des éléments nutritifs du sol. Par le fait même, il contribue à l'épuiser rapidement. Aussi M. Pineault nous dit-il que lorsque le sol souffre d'une trop fréquente application de ce stimulant il n'y a que le fumier qui puisse lui rendre sa fertilité première. Les cultivateurs de l'île ont tourné cette difficulté en faisant un compost de *mussel mud* avec d'autres substances qui en font un engrais complet. Voici comment on fait ce compost. D'abord, on se procure le *mussel-mud*

dant l'hiver en perçant des trous dans la glace des baies où se trouve. Puis, au printemps, on met sur la surface du sol où l'on veut élever le tas de compost, une couche de *pelouse* comme l'on dit en langage acadien, ou si l'on veut une couche

de gazon ou *couenne* comme disent nos cultivateurs canadiens, sur ce gazon on met une épaisse couche de varech, autre produit de la mer, puis une couche de *mussel-mud*, enfin une couche de fumier ordinaire. On recommence une nouvelle série de couches alternées, jusqu'à ce que le tas soit à la hauteur voulue. On obtient de superbes récoltes au moyen de cet engrais dont toutes les proportions sont bien balancées, en l'épandant sur la terre au printemps qui suit sa confection. C'est l'observance de la loi de restitution au sol des éléments que lui enlèvent les récoltes n'est pas le seul bon point en faveur des cultivateurs de l'île. Un autre acadien avec qui nous avons causé en voyageant dans sa voiture, M. Léopold Pitre, nous disait: autrefois nous vendions tous nos produits qui sont surtout de l'avoine et des pommes de terre. Mais nous nous sommes aperçus que ça ruinaient nos terres. Aussi, aujourd'hui, nous avons augmenté notre bétail, et nous faisons tout manger les produits de nos champs par nos animaux. Nous vendons du beurre et de la viande, et nous nous trouvons mieux de ce système qui nous permet de faire plus de fumier. Avec ce fumier et les engrais de la mer nous maintenons nos terres en bon état. Rien d'étonnant si, avec ces bons principes de culture, les habitants de l'Isle du Prince-Edouard obtiennent de si beaux résultats. Les principaux produits de l'île sont: le poisson d'abord, puis l'avoine et les pommes de terre et enfin les chevaux. Au sujet de ces derniers, nous avons subi un léger désappointement. Depuis longtemps, des gens soit-disant renseignés nous affirmaient qu'on pouvait trouver sur l'île des chevaux canadiens à type bien conservé. Nous étions portés à croire cela, sachant qu'autrefois, le révérend Père Belcourt, ancien missionnaire de l'île, avait transporté du continent plusieurs de nos anciens chevaux canadiens dont les individus sont si rares maintenant. Mais nos renseignements étaient mauvais. L'île produit de bons et excellents chevaux, dont cependant aucun n'approche du type canadien par la forme. On a amélioré la race chevaline à deux points de vue différents. Ou bien l'on a voulu avoir de forts et gros chevaux et pour y arriver on a importé des étalons clydes et shires, ou bien on a recherché le cheval léger et trotteur et alors on a importé les pur-sang anglais.

Nous avons dirigé nos pérégrinations sur l'Isle du Prince-Edouard vers Rustico, belle paroisse acadienne où il nous a été donné de voir nos frères les acadiens sous leur vrai jour, ayant conservé les anciennes mœurs françaises. Nous avons aussi retrouvé là l'ancien costume porté par les français du XVI^e siècle, que revêtent encore quelques bonnes vieilles acadiennes de l'île, la cotte, le mantelet, le mouchoir, la caline, la coiffe et le petit châle. La cotte est une simple jupe noire à plis plats, le mantelet est ce que nos canadiennes appellent une blouse courte, cotte et mantelet sont noirs. Le mouchoir est généralement blanc et plié à la pointe sur les épaules et la poitrine. La caline blanche à grand frison est connue de nos canadiennes. La coiffe se met par-dessus la caline et le petit châle noir s'applique sur la coiffe, au haut de la tête, s'attache sous le menton et pend en pointe sur les épaules.—Un vrai costume de religieuse, quoi!

Comme nos cultivateurs canadiens, les acadiens fument, mais ils ne font pas leur tabac. Le climat de l'île, d'après ce que nous avons vu, serait pourtant favorable à cette culture, car, nous avons trouvé là, une grande partie de l'avoine mûre au quinze d'août. Dans tous les cas, nous en aurons le cœur net l'an prochain, ayant promis à M. Léopold Pitre de lui envoyer de la graine de tabac avec les indications nécessaires pour en tenter la culture.

En voilà assez sur l'Isle du Prince-Edouard. Repassons sur la terre ferme. Laissons Pitou de côté avec ses superbes maronniers et ses acacias en fleurs, arbres qui lui donnent un cachet caractéristique et rendons-nous à Westville où nous visitons une mine de charbon. Au fond de cette mine, à trois