

GAZETTE DES CAMPAGNES

Journal du Cultivateur et du Colon.

ABONNEMENT :

3s. 9d., payable invariablement
d'avance.
On ne s'abonne pas pour moins
de six mois.

Si la guerre est la dernière raison des
peuples, l'agriculture doit en être la pre-
mière.



ANNONCES :

1re insertion, 8 cts. la ligne
2me " etc., 2 cts. "
Pour annonces à long terme,
conditions libérales.

Emprunons-nous du sol, si nous vou-
lons conserver notre nationalité.

PARAISANT TOUS LES QUINZE JOURS.

CAUSERIE AGRICOLE.

Des céréales et de leur culture spéciale.

DU BLÉ.

Le mot céréale s'applique dans notre langue aux plantes farineuses, et il comprend le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, le blé d'inde, le sorgho, etc. Les céréales ou du moins les principales d'entr'elles font la base de la nourriture des hommes sur une grande partie du globe. Là même où la culture de la patate a pris une grande extension, le pain de blé, de seigle, d'orge ou de blé d'inde est encore la principale ressource des populations. Nous traiterons successivement de chaque espèce de céréales en particulier, en commençant par le blé.

Le blé a des usages beaucoup plus importants que nombreux, et qui sont trop généralement connus pour que nous croyons devoir les détailler. Ses tiges (pailles) servent de fourrage et de litière ; on les emploie aussi à divers usages économiques. Ses grains dont on réserve le son pour la nourriture des animaux de la basse-cour, et dont on emploie diversement la farine, soit pour en obtenir du pain ou d'autres pâtisseries, contiennent sous un petit volume, plus de parties nutritives qu'aucune autre substance végétale, et sont considérées à bon droit comme le plus riche produit de la terre.

SES ESPÈCES ET VARIÉTÉS.

Le blé soumis à la culture de temps immémorial, et répandu sur une grande partie de la terre, a éprouvé, plus que toute autre plante, l'influence des causes qui tendent à faire varier les végétaux ; aussi s'est-il modifié à tel point qu'il en existe aujourd'hui des centaines de variétés, et que tous les jours encore nous voyons celles-ci changer et se subdiviser sous nos yeux. Leur grand nombre, leur peu de fixité, et par-dessus tout, la

confusion de leur nomenclature, font qu'il est très difficile de les déterminer avec quelque précision ; et ce qui ne l'est pas moins, c'est de les rapporter à leur souche primitive.

A-t-il existé dans l'origine une seule ou plusieurs espèces de blé ? Ses types se sont-ils conservés jusqu'à nous et peut-on les retrouver parmi les nombreuses variétés qui existent ? Ces questions, probablement, ne seront jamais résolues, ou plutôt elles le seront de diverses manières, comme elles l'ont été jusqu'à présent. Mais, ce qui est évident, c'est qu'il est bon pour les cultivateurs de pouvoir reconnaître ses variétés, ou du moins les principales d'entr'elles, vu que leurs différences ne se bornent pas à la couleur, à la forme de l'épi ou à quelques autres caractères extérieurs, mais s'étendent presque toujours, aux qualités économiques et agricoles.

Le naturaliste Linné, qui a classifié toutes les plantes connues de son temps, avait admis sept espèces différentes de blé cultivé ; cinq parmi le blé ras, et deux parmi le blé à barbe.

Aujourd'hui, voici ce qui est admis parmi tous les agronomes ; le blé originairement ne formait qu'une seule et même espèce, qui s'est depuis modifié en cent manières.

En Canada, nous ne possédons encore que peu d'espèces de blé, mais comme nous en recevons pour ainsi dire de nouvelles espèces tous les ans, nous allons nous appliquer à faire connaître les principales qui existent ici ou en Europe.

BLÉS ROUGES ET BLÉS BLANCS.

Parmi les variétés du blé, il s'en trouve à grain blanc et à grain rouge ou rougeâtre. Les premiers désignés sous le nom de blés-blancs, sont regardés comme les meilleurs de tous. Partout où on les a introduits, les cultivateurs en ont été extrêmement satisfaits. Ils ne sont pourtant pas sans défauts ; ils donnent une pâte trop courte et moins liée que celle des blés rouges. Cela tient à ce qu'ils contiennent une trop grande proportion d'amidon, et pas assez de gluten. Mais pour obvier à ce