

par M. J. A. Couture, que dans quelques jours les cultivateurs auront le plaisir de recevoir, par l'entremise de leur député à l'Assemblée Législative, grâce à la proposition qui en a été faite à la Chambre par le Comité d'Agriculture qui travaille si vaillamment à promouvoir les intérêts des cultivateurs pendant la présente Session du Parlement Provincial.

Si les cultivateurs veulent retirer un immense avantage de ce traité sur les animaux, qu'ils en fassent la lecture avec le plus grand soin; qu'ils mettent en pratique, de temps à autres, quelques recommandations de M. Couture sur le soin à donner au bétail; que dans les cercles agricoles, on établisse la discussion sur les conseils qui sont donnés aux cultivateurs sur le choix et le croisement des animaux; que dans ces réunions chacun y donne sa manière de voir et le fruit de ses propres expériences; en agissant ainsi, nous pouvons être sûrs qu'il se fera un immense progrès au point de vue de l'élevage du bétail, et conséquemment de l'amélioration de nos terres, car en agriculture tout s'enchaîne.

Culture du tabac.

M. le Rédacteur,

Je vois avec plaisir que le comité d'Agriculture s'occupe activement des moyens à prendre pour développer de plus en plus et encourager davantage la culture du tabac.

M'occupant moi-même de cette culture depuis au-delà de dix années, permettez-moi, M. le Rédacteur, de faire connaître une fois de plus ma manière de voir sur cette importante branche de nos industries.

En 1875, voici ce que je disais dans le premier traité que je fis paraître alors sur la culture du tabac: "Je suis persuadé que nous pouvons produire un tabac, sinon meilleur, du moins égal, en bonté, à celui que produisent les Etats-Unis. Mais ce qui nous manque pour arriver à ce résultat pratique, c'est 1o. une méthode pour cultiver le tabac, et 2o. des graines appropriées à notre climat."

Dans le deuxième traité, de 1881, voici ce que je croyais devoir dire: "La culture du tabac est très rémunérative, mais ce n'est qu'à certaines conditions, d'abord il faut un terrain choisi avec soin, de la graine de bonne qualité et ensuite une attention soutenue et un soin de chaque jour. Mais où prendre cette graine de bonne qualité dont je parle plus haut, et surtout celle qui s'adapterait le mieux à notre climat? Il faudrait en faire venir des pays étrangers, pour la distribuer parmi nos cultivateurs s'occupant sérieusement de la culture du tabac. Après avoir étudié le sol et le climat de la Hollande, je suis porté à croire que la graine venant de ce pays serait la plus convenable pour notre climat. Cette graine étant distribuée, on pourrait constater quelle est l'espèce qui nous conviendrait la mieux sous le rapport de la qualité et de la production."

• Il n'y a que le gouvernement qui pourrait, par l'intermédiaire de ses agents, se procurer, sûr de ne pas être trompé, cette graine destinée à être essayée en cette province. Il ne ferait en cela que suivre l'exemple de la Belgique qui a agi ainsi lorsque la culture du tabac a commencé à se développer chez elle.

C'est dans l'intérêt général que nous devons encourager la culture du tabac, car elle aura pour effet de faire rester parmi nous une somme énorme d'argent qui s'en va l'autre côté des frontières; chez nos voisins les américains. On ne peut se faire une idée du montant de cette somme qu'en calculant ce que nous dépensons de tabac dans chaque paroisse.

Prenons, par exemple, une paroisse de 200 foux; mettons deux fumeurs dépensant, par chaque famille, et pendant une année, au moins 10 lbs de tabac; nous avons de suite 4000 livres de tabac, ce qui à 25 cts la livre, donne de suite une somme de \$1,000 par paroisse, sans compter ce qui se dépense en tabac à chiquer et à priser. Prenez ensuite vingt paroisses par comté, vous avez \$20,000. Nous avons 65 comtés dans la province, cela vous donne la jolie somme de (\$1,300,000) un million trois cent mille piastres par année, dépensée en tabac ou en fumée si vous voulez.

Il est vrai que certains propriétaires, comme MM. Foucher et Toupin, cultivent le tabac par mille livres, mais avec la loi telle qu'elle est, on peut dire avec vérité que nous dépensons certainement encore au delà d'un million de piastres qui vont à nos voisins, un million de piastres que nous pourrions garder ici avec un peu de courage, de travail et surtout d'encouragement et d'activité de la part du gouvernement.

Oui, monsieur le rédacteur, que le gouvernement fasse venir de la graine des pays étrangers, qu'il la distribue aux cultivateurs sérieux qui s'occupent du tabac, qu'il fasse constater et publier les résultats, et l'on pourra dire que la culture du tabac est entrée dans une voie prospère. Je parle avec connaissance de cause, car depuis au delà de dix ans je fais une étude théorique et pratique de la culture et du rendement du tabac, et j'en agis ici, non par gloire personnelle, mais en vue du plus grand intérêt de tous mes compatriotes.

L. N. GAUVREAU, N. P.

Isle-Verte, 10 mars 1883.

Culture du gadellier pour boisson.

Un arboriculteur distingué, dans son rapport adressé à la Société d'horticulture de Paris, préconise avec raison la culture du gadellier pour boisson on été. Il appelle cette boisson du *petit vin*.

Le gadellier vient bien à mi-ombre sous les arbres à fruits, pommiers, pruniers ou cerisiers, là où les autres s'étioilent ou ne produisent rien. Cette culture trouverait donc bien sa place dans les vergers. On ne saurait trop recommander la culture de cet arbrisseau modeste et éminemment utile. On peut se procurer des plants d'excellentes variétés, en s'adressant à M. Auguste Dupuis, pépiniériste, au Village des Aulnaies, comté de l'Islet.

Voici, du reste, ce que dit de l'emploi qu'il fait des gadelles, M. J. Liron d'Airoles, dans son rapport à la Société d'horticulture de Paris:

"Etant court de boisson pour mes gens, dit-il, j'eus la pensée de mettre dans des tonneaux du jus de gabelle dans la proportion de moitié avec de l'eau. Ayant laissé fermenter, j'ai ensuite soutiré l'espèce de vin obtenu. Je l'ai fait couper dans d'autres futailles à l'usage du cidre, de manière à en faire une boisson assez forte, d'une couleur et d'un goût agréable, que