

Il existe encore une autre raison des assolements. Celle-ci est fondée sur le mode de croissance des plantes. D'abord, il faut bien savoir que les végétaux sont des êtres vivants, des êtres qui mangent et qui respirent. Ils mangent par les racines, et ils respirent par les feuilles et par toutes les parties vertes. Les uns, comme la plupart des légumineuses, pois, fèves, etc., les plantes sarclées, patates, betteraves, etc., ont beaucoup de feuilles et de parties vertes, ce qui leur permet de puiser dans l'atmosphère, par l'aspiration, une partie considérable des matières nécessaires à leur subsistance et à leur accroissement. Tandis que la plupart des céréales, le blé, l'avoine, l'orge, etc., ont peu de feuilles, et se nourrissent presque uniquement par leurs racines. Les plantes fourragères, les trèfles surtout, et les herbes des pâturages, ont aussi beaucoup de feuilles et de parties vertes ; ce qui leur permet, comme aux légumes, de puiser dans l'atmosphère les substances dont elles se nourrissent.

La culture de ces dernières, offre à la terre un autre avantage, le repos. Bien plus, par leur décomposition sur le sol, elles doivent enrichir la terre d'autant. Il se produit ici, en petit, ce qui se fait en grand dans les terres marécageuses, dans les bas-fonds, où la décomposition des plantes finit par former une couche épaisse de terre tourbeuse et noire : c'est ainsi que se sont formées les tourbières de St. Hubert.

Parmi les plantes que l'on cultive, il en est qui sont à racines pivotantes, comme les carottes, les betteraves ; d'autres sont à racines fibreuses, le blé, l'orge, etc. Les premières, les carottes, s'enfoncent à une grande profondeur dans le sol ; les autres, l'orge, l'avoine courent à la surface. Il se trouve par conséquent des plantes qui se nourrissent des matières contenues dans les premières couches de la terre, et d'autres qui vont chercher leur nourriture dans les couches inférieures.

Les racines des trèfles descendent aussi plus avant dans la terre que celles des herbes des prairies naturelles. Ce deuxième mode de croissance est encore une raison qui doit nous faire alterner les plantes, suivant que leurs racines s'enfoncent plus ou moins profondément dans le sol.

Pour me résumer, je dirai donc que l'on ne doit pas, autant que possible, cultiver dans une pièce de terre, plusieurs années de suite, la même plante, ni les plantes qui se nourrissent en grande partie de la même substance, ni celles qui ont peu de feuilles, ni celles qui ont des racines pivotantes, non plus les plantes dont les racines demeurent dans les premières couches de la terre, ni enfin celles que l'on cultive pour la graine.

Pour en revenir à mon homme, je lui déclarai donc ceci : Je ne puis vous dire immédiatement quelle espèce de grain je sèmerais sur votre bonne pièce de terre, car avant de me décider pour telle ou telle plante, il me faudrait connaître un peu mieux la nature du sol de cette pièce de terre, et même de toute votre propriété. Il me faudrait savoir ensuite quelles sont vos ressources : c'est-à-dire la quantité des engrais dont vous disposez chaque année, le nombre de vos animaux, ainsi que la quantité de foin que vous récoltez. Mais ce qui est certain, c'est que je ne sèmerais pas, sur le terrain en question, du grain, puis du grain, encore du grain, pendant trois années successives, pour les raisons que je viens de donner.

— C'est vrai, me répondit-il. Je comprends que vous avez raison. Je serai donc moins exigeant, si je ne veux pas épuiser ma terre.

Mais puisque nous sommes à parler de l'agriculture, parlons donc du foin ; vous en avez dit un mot tout à l'heure. Vous m'avez presque demandé si j'en ai beaucoup. Je dois vous dire que j'en ai assez pour en vendre.

— Du beau et bon foin, je suppose ?

— Ah ! certainement, du beau et du bon foin, mil et trèfle ; mais plus de mil que de trèfle, serré en bon ordre.

— Vous l'avez fauché dans le bon temps, bien mûr, n'est-ce pas ?

— Ah oui ! je n'aime pas le foin fauché vert, il diminue trop en séchant. Cependant, il n'était pas assez mûr pour qu'il s'égrenât ; mais toute la graine était bien formée et la tige ferme.

Permettez-moi de vous dire encore une petite anecdote.

L'automne dernier, quelqu'un que je connais était venu à l'Exposition provinciale de Montréal, et à deux heures de l'après-midi, environ, après avoir beaucoup marché, il me dit qu'il éprouvait une grande faim. Cependant, ne voulant pas retourner aussi tôt, il alla trouver une bonne femme qui tenait table ouverte, et qui détaillait toute espèce de pâtés, baignes, baignets, petits pains, etc.

— Ces petits pains, madame, sont-ils frais ?

— Ah ! oui, Monsieur, tout frais, ils sortent presque du four.

— Dans ce cas, je n'en achèterai pas, reprit-il, parce que le pain frais est indigeste. Si j'en mangeais, je serais certain d'être malade ; je les préférerais bien rassis. Et sans en dire davantage, il alla à une table voisine où il trouva ce qui lui convenait.

— Pour ce qui est de votre foin, monsieur, si j'en avais besoin, je vous dirais que je n'en achèterais pas du vôtre ; parce que vous avez attendu qu'il fût mûr pour le faucher. La fleur et la feuille du trèfle doivent être presque toutes tombées sur le

champ, et toutes les parties les plus nutritives du mil sont en partie passées dans la graine qui est très-exposée à se perdre aussi, pour peut qu'on soit obligé de secouer le foin en le transportant d'un lieu à un autre. Ainsi, votre foin n'étant pas bon, je passerais chez votre voisin où j'en trouverais probablement du meilleur ; parce que votre voisin fauche son foin plus tôt que vous ne faites. Et si quelqu'un même demandait où il pourra trouver du bon foin à acheter, je ne l'enverrais pas ici.

Mon brave homme me parut un peu surpris, et il me fallut lui prouver, clair comme deux et deux font quatre, qu'il avait eu tort de faucher son foin à l'époque de la maturité.

J'entrepris donc de lui démontrer d'abord, que son foin avait perdu, tant sous le rapport de la qualité que sous celui de la quantité. En second lieu, que le foin qui parvient à sa maturité, épuise beaucoup la terre. Enfin, que, généralement, le bétail de la ferme souffre beaucoup du retard que l'on met à faucher les foins, et par suite, la bourse du propriétaire.

— Que votre foin ait diminué en qualité et en quantité, la chose saute aux yeux. Depuis l'époque de la floraison du foin jusqu'à celle de sa maturité, les feuilles, ainsi que les fleurs se sont desséchées et sont en partie tombées par terre, nous l'avons déjà dit : c'est autant que vous n'avez certainement pas récolté, et c'est sans doute la meilleure partie du trèfle. Pendant que le foin a mûri, une partie des substances nourrissantes, renfermées dans la tige, se sont évaporées, sous l'influence des rayons du soleil ; une autre partie est passée, comme je le disais tout à l'heure, dans la graine dont une portion considérable vous échappera certainement. Enfin, une troisième partie, les substances les plus nutritives, les plus succulentes de la tige, depuis le moment de la floraison jusqu'à l'époque de la maturité, se changent en matières fibreuses, et par ce changement elles deviennent indigestes et peu nourrissantes. Donc, votre foin y a perdu en qualité et en quantité.

Je sais que l'on est sous l'impression qu'il n'est pas bon de faucher le foin quand il est en fleur, parceque, dit-on, il diminue trop en séchant. Amettons qu'il diminue plus en andains, quand on le fauche au temps de la floraison qu'à celui de la maturité. Mais, en fin de compte, quel est celui des deux cultivateurs qui éprouvera la plus grande perte ? Celui dont le foin diminuera, par exemple, de vingt par cent, en mûrissant sur pied, ou de celui dont le foin ne subira qu'une diminution de cinq pour cent pendant la dessiccation, s'il le fauche en fleur ? La réponse est trop facile.

Maintenant, passons à l'épuisement du sol. Rappelons-nous ce que nous avons dit, en parlant de l'assolement :