

Nous sommes un peu réfractaire à l'enthousiasme, et nous nous laissons difficilement émouvoir sans pouvoir nous appuyer sur une base solide. Nous avons été assez mal mené, en certains quartiers, pour n'avoir pas voulu partager, il y a quelques années, les idées de certains prôneurs de merveilles du même genre; cependant nous ne voyons pas encore aujourd'hui de motif raisonnable de modifier nos opinions. Que disaient ces bâtisseurs de châteaux en Espagne? Que notre province était éminemment propre à la culture de la vigne, que dans quelques années, on pourrait fermer la porte à l'introduction des vins étrangers; qu'avec le négondo (érable à Giguère) on allait bientôt exporter du sucre, au lieu d'en importer; qu'enfin, avec le noyer noir, chaque propriétaire de terre pouvait, dans quelques arpents seulement, laisser une fortune à ses enfants.

Où en sommes-nous aujourd'hui avec toutes ces merveilles? Les vendeurs de plants de vigne, de graines de négondo et de noix ont pu y faire quelque profit, mais les acheteurs, où en sont-ils avec leurs frais? Qu'on aille le demander aux Messieurs du Séminaire de Québec, qui, avec une foi douteuse, ont voulu faire une expérience sérieuse de la culture de la vigne. Ils avaient tous les avantages à leur disposition sur une de leurs fermes de St-Joachim, terre légère et sablonneuse, fortement engraisée, exposition au midi avec protection au nord par les collines qui bordent leurs propriétés, choix des plants les plus rustiques et les plus précoces, et, ajoutez à tout cela, les services d'un viticulteur français bien au fait de tous les procédés de cette culture. Et, à la fin, quel en a été le succès?— Si nous voulions continuer cette culture pour en avoir du vin, nous disait l'un de ces messieurs, ce vin ne nous coûterait pas moins de \$5 à \$6 la bouteille!

Dira-t-on qu'il faut se borner à produire du raisin pour la table? Ce sera encore le même mécompte; car d'où provient l'échec? Uniquement de ce que nous n'avons pas, dans notre climat, la somme de degrés de chaleur suffisante pour la maturation du raisin. On ne pourrait pas même compter sur un ren-