

dans la production d'un fruit délicieux, produisant dans ses années de production environ vingt livres par arbre, qui, à 15 cents la livre, se monteraient à au moins \$500 à l'acre. La quantité d'amandes importées chaque année dans les États-Unis, croit-on, est évaluée à plus de \$250,000."

Le Liège (*Quercus Suber*), qui est un arbre toujours vert, indigène du Sud de l'Europe et du Nord de l'Afrique, qui fournit l'article bien connu, le liège, suivant M. Browne, pourrait être avantageusement introduit dans les États du Sud. Quelques uns de ces arbres sont devenus très gros en Angleterre et en Irlande. Le liège de commerce vient de l'écorce extérieure de l'arbre qui tombe naturellement, cependant il est de grande valeur quand on l'enlève artificiellement.

"Quand le liège a atteint l'âge de quinze ans, suivant Du Hamel, ou vingt ans, suivant Boes, l'écorce se lève pour la première fois; mais cette écorce est fendue, et remplie de petites cellules, alors elle n'est bonne que pour chauffer ou peut être pour tanner. L'écorce se lève une seconde fois au bout de huit ou dix ans, et elle est vendue aux pêcheurs pour faire flotter leurs filets, et à d'autres pour d'autres usages. Mais au bout de huit ou dix ans plus tard l'arbre produit du liège de bonne qualité, et continue ainsi pendant deux ou trois siècles, le liège s'améliorant toujours en qualité."

La Régisse (*Glycyrrhiza glabra*) a été introduite et on a fait des expériences dessus dans les États du Sud, mais on ne nous donne pas de comptes rendus de succès très flatteurs. M. Brodyne pense que

"Il n'y a pas de raison pourquoi sa culture ne serait pas profitable dans la plus grande partie des places où elle réussirait. La quantité annuellement importée, dans un état cru et manufacturé, est estimée à environ \$300,000."

C'est une plante perpétuelle tendre cultivée sur une grande échelle dans le Sud de l'Europe comme récolte profitable. Il y a une plante appelée régisse sauvage croissant dans les États de la Nouvelle Angleterre.

"Comme plante produisant de l'huile, si non dans le but d'extraire l'opium, la culture du Pavot (*Papaver somniferum*) est recommandée parceque

"Il n'y a aucune doute que notre ciel clair, notre soleil chaud d'été, et nos fortes rosées, favoriseraient beaucoup la production de cet article; mais jusqu'à quel point ces circonstances, vis-à-vis de l'habileté Américaine à inventer des manières de l'extraire, nous permettraient de concourir avec le bas prix du travail dans l'Est, cela ne pourrait être déterminé que par une expérience. Certainement c'est un objet digne de l'encouragement public, vu que la quantité d'opium importé chaque année dans les États-Unis est évaluée à au-delà de \$407,000—dont une partie considérable pourrait être épargnée, et par là ajouter à nos ressources."

La Mousse d'Irlande pourrait probablement être cultivée dans les régions montagn-

enses du Nord, aussi bien qu'en Ecosse. En Irlande elle sert de nourriture; dans ce pays elle sert de médecine.

L'Iris Floristine ou la Racine d'Orris (*Iris florentina*), plante perpétuelle originaire de Carniole, et commune dans les jardins en Europe, est une autre des plantes recommandées si non pour la production de l'iris, par ornement. Les fleurs, qui paroissent dans le printemps, sont remarquées pour la courbe gracieuse de leurs pétales, aussi bien que pour l'éclat de leurs couleurs.

La Rhubarbe Turque, comme elle est éronément appelée, vient de la Rhubarbe Palmée (*Rheum palmatum*), plante perpétuelle, originaire de Russie et de quelques parties de l'Asie, d'où la racine sèche est importée dans ce pays pour en faire des remèdes. La Rhubarbe des Indes Orientales, qui est aussi importée en grande quantité, est cultivée en Angleterre sur une grande échelle. Si sa culture réussissait ici, ça ajouterait beaucoup à nos ressources productives.

Dans les parties centrales et froides des États Unis, on peut semer la graine en Mars, dans une couche chaude, et quand les plantes ont environ un huitième de pouces de diamètre, on peut les arracher avec soin, préservant les racines, et les planter dans un sol fin, riche et profond.

Entre autres choses dont la culture est recommandée dans ce rapport il y a l'Asafoetida (*Ferula assafoetida*), originaire du Sud de la Perse, croissant sur les montagnes dans les Provinces de Chorasaaan et Laar, où on l'appelle Hingisch. La résine, connue dans le commerce sous le nom de "assafoetida," est le jus coagulé de cette plante, que l'on varie suivant le climat et le site, non seulement sous la forme de feuilles, mais avec la qualité nauséabonde du jus qui vient de la partie intérieure des racines perpétuelles, qui viennent aussi grosses que le bras d'un homme. Quand les plantes ont quatre ans, les racines produisent la gomme, qui sort du bout coupé dans la terre. Elle croît probablement dans les montagnes des États du Sud.

A Cashmere, aussi bien que dans d'autres pays, on ne fait pas produire de nourriture qu'aux montagnes mais aux lacs et aux ruisseaux.

Le Sinhara ou Noix d'Eau (Trapa est originaire de Cashmere, mais croît abondamment dans les Lacs près de la Capitale, surtout dans le Lac Wurler, et produit, terme moyen, 10,000,000 livres de noix par année. Elles sont puisées du fond du lac avec des petits filets, et donnent de l'emploi aux pêcheurs pendant plusieurs mois.

Ces noix constituant presque la seule nourriture d'au moins 30,000 personnes pendant cinq mois de l'année. Après les avoir ôtées de l'écale on les mange crues, rôties, sèches, ou préparées de différentes manières après les avoir mises en fleur. La préparation la plus ordinaire est de faire bouillir la fleur dans de l'eau, en en faisant

une sorte de gruan, qui, quoique fade, est très nutritif.

Le Lotus (*Nymphae lotus*) est aussi originaire des lacs de Cashmere, et ses tiges servent aussi de nourriture. En automne, après que la feuille a commencé à se flétrir, la tige est arrivée à maturité, et étant bouillie jusqu'à ce qu'elle devienne tendre, elle fournit une bonne nourriture, que l'on dit supporter 5,000 personnes dans la ville pendant près de huit mois de l'année.

"Cette plante aussi bien que la précédente réussirait probablement dans les fonds boueux des baies, des lacs et des ruisseaux; et si l'on ne s'en servait pas comme nourriture pour l'homme, elle servirait au moins de nourriture pour les animaux.

—:—

Dans un numéro récent du *Cultivator* nous fûmes surpris de voir un cultivateur pratique maintenir sérieusement l'avantage d'appliquer le fumier d'étable comme engrais à la surface. La communication suivante à ce journal donne très habilement le côté opposé qui est certainement plus scientifique:

Applications des Fumiers de Cours de Ferme.

Messrs. les Éditeurs.—Je suis un des nombreux lecteurs que vous pensez surpris d'apprendre comment un aussi bon cultivateur que M. Johnston applique son engrais de cour de ferme. Je crois bien qu'il produit de très belles récoltes de blé-d'inde de cette manière, parceque j'ai vu de bonnes récoltes produites sur un gazon seulement labouré, et certainement l'addition du fumier dans sa manière, doit ajouter matériellement à la récolte; et aussi parceque je suis convaincu que M. Johnston ne persisterait pas dans son plan s'il n'avait point de bonnes récoltes. En même temps il ne s'ensuit pas que son plan est la mode la plus économique d'appliquer le fumier. Quand je commençai à cultiver dans ce pays il y a vingt ans, j'avais habitude de mettre mon fumier en tas, parceque je suppose je l'avais toujours fait en Angleterre, mais depuis quinze ans j'ai adopté un plan différent, et comme notre ami, M. Johnston, je ne me sens pas disposé à la changer avant de voir mes voisins produire de meilleures récoltes par quelque autre plan. Aussitôt que j'ai fini ma semaille de printemps, je charroie mon fumier de ma cour sur le terrain où je me propose de cultiver du blé-d'inde, ayant soin de le bien faire secover et étendre également, et labourer aussitôt que possible.

Après avoir parlé de labourer le fumier dans le fond du sillon, M. Johnston ajoute: "où il serait peu utile s'il l'était dans nos saisons sèches." Mon expérience est justement le contraire de ceci; défait c'est justement par rapport à nos saisons sèches que je crois si avantageux d'enfouir du fumier frais avec la charrue. Quand je dis du fumier frais, je m'entends pas ce fumier, comme nous le voyons trop souvent, répandu ça et