

avis, je conseillerais à ceux qui veulent se livrer à la fabrication du beurre de garder quelques jersey dans leur troupeau; cela aide pour beaucoup à la solution du mystère de la fabrication du bon beurre. Notre expérience nous démontre que les jersey font mieux chez nous que les guernesey; les dernières donnent un lait très riche, l'une d'elles nous ayant donné quelquefois 50 pour cent de crème dans l'éprouvette à crème; mais elles sont très délicates et exigent beaucoup de soin. Pour conclure, notre ferme est de 327 acres, dont 128 en terre arable, 40 en pâturage permanent, le reste en vieux pâturage; le sol est tant soit peu pesant, et le sous-sol est un mélange de gravier de sable et de glaise.

CURTIS HAYWARD, COL.

(Traduit de l'anglais.)

Légumes à semer en bas de Québec.

Nous avons souvent dit dans les colonnes du Journal qu'il y a une grande différence de climat, entre la partie ouest de la province et la partie est. Cette différence est surtout sensible à partir de Québec. Elle est telle que bien des plantes qu'on cultive avec grand succès à Montréal doivent être mises de côté entièrement dans le potager du bas de Québec. Telles sont l'aubergine, le melon, etc., qui sont bien cultivés par quelques cultivateurs, mais avec beaucoup de peine et avec un résultat fort problématique.

On nous a souvent demandé une liste des légumes, et quand nous disons légumes, nous entendons parler de toutes les plantes potagères, et non pas seulement des plantes de la famille des légumineuses, qui peuvent être cultivées avec un certain succès en bas de Québec. Nous avons déjà à plusieurs reprises donné cette liste dans des lettres privées, mais comme la même demande nous en est fréquemment faite, nous allons aujourd'hui donner une liste aussi complète que possible des plantes potagères que nous avons cultivées avec un succès constant dans le comté de Kamouraska, depuis au delà de vingt ans. Les légumes omis sont ceux qu'on ne peut cultiver qu'avec de grands soins, et sans certitude de succès.

Nous posons d'abord en principe que toutes ou presque toutes les variétés hâtives de chaque espèce de plantes réussissent mal chez nous. La hâtivité qui les caractérise leur est acquise aux dépens de la rusticité, dans presque tous les cas, et comme nos printemps sont froids, il nous faut attendre plus tard pour semer les variétés hâtives que les variétés tardives et alors leur principal mérite, la hâtivité, se trouve perdu pour nous, et nous ne trouvons plus d'avantage à les cultiver.

Il nous faut donc nous borner à cultiver les fortes variétés rustiques, bien établies, et laisser de côté ce que j'appellerais l'horticulture de fantaisie, à ceux qui jouissent d'un climat moins rigoureux que le nôtre.

Nous allons d'abord indiquer les plantes que nous ne devons pas tenter de cultiver dans un potager ordinaire avec les soins généraux qu'on donne aux légumes rustiques. Ce sont :

Artichaut	Melons d'eau
Aubergine	Piment
Choux frisés	Scorsonère
Melons	Tomates

L'artichaut obtenu de semis de printemps doit être semé de très bonne heure au printemps sur couche pour pouvoir être mangé le premier automne, et pour arriver à cela, il faudrait les semer sur une couche-chaude en hiver. Or, une couche-chaude en hiver chez nous n'est guère ou plutôt pas du tout praticable. Quant à l'hiverner, il n'y faut pas penser ici.

L'aubergine est une plante tropicale qu'il faudrait semer en hiver pour avoir une chance d'avoir du fruit à l'automne, et encore faut-il avoir un été chaud pour réussir.

Le chou frisé, quoique plus rustique que le chou ordinaire ne nous réussit pas ici, les feuilles semblant surtout souffrir de la grande chaleur et se déliquent de manière à n'offrir qu'une nervure dénudée. Il se refait un peu à l'automne, mais pas assez pour que nous puissions en obtenir de bons résultats. Nous pouvons dire la même chose du chou de Bruxelles qui fait beaucoup de grandes feuilles mais ne peut parvenir à former ses petites pommes.

Le melon ne nous réussit pas ici faute de chaleur. On a beau le semer de bonne heure sur couche-chaude, et le bien abriter jusqu'en juillet, la température des mois subséquents n'est pas encore assez élevée pour donner au melon le parfum et la saveur sucrée qui font tout son mérite. Nous avons souvent goûté des melons cultivés par des amateurs de notre région, et comme ils semblaient les trouver merveilleux, nous nous sommes vu obligé de blesser la vérité en les déclarant assez bons. Mais, intérieurement nous nous disions : évidemment, ces braves gens-là n'ont jamais mangé un bon melon de Montréal.

Ce que nous venons de dire du melon s'applique surtout au melon d'eau, qui d'ailleurs, dans son meilleur, ne vaut pas encore grand chose. Matière de goût sans doute.

Le piment est pour nous sur le même pied que l'aubergine. Il ne saurait bien faire que comme plante de maison.

Le scorsonère viendrait bien ici, mais ses racines ne sont assez grosses pour valoir la peine d'être mangées que la seconde année de leur croissance, et assez souvent, l'hiver leur est fatal. Tenons-nous en donc au salsifis qui fait parfaitement notre affaire.

Appliquons aux tomates ce que nous avons dit des aubergines et des piments.

Ces exceptions faites, voyons maintenant quelles variétés nous pouvons cultiver avec succès, des légumes encore assez nombreux, du reste, que nous cultivons ici. Nous allons repasser chaque légume par ordre alphabétique en faisant sur chacun des remarques appropriées :

AIL.—Toutes les variétés réussissent bien.

ASPERGÈRE.—La colossale de Conover vient parfaitement.

BETTERAVES.—Pour les rondes semons l'Égyptienne. Pour les longues la longue rouge sang.

BLÉ D'INDE.—Évitons les variétés très hâtives sucrées pour les raisons que nous avons données au commencement de cet article. Le Concord sucré de Moore, le sucré du Canada, et le jaune du Canada sont les seules qui nous conviennent.

CAPUCINES.—Elles viennent toutes bien.

CAROTTES.—On réussit toujours parfaitement avec la rouge de Nantes demi-longue dans les sols peu profonds et avec la longue rouge d'Altringham dans les terrains profonds.

CÉLÉRI.—Nous cultivons avec le meilleur succès depuis plus de 15 ans le blanc incomparable de Turner.

CÉLÉRIAC.—Ou céleri-rave, vient à la perfection.

CERFEUIL.—Comme le précédent.

CHOUX.—D'hiver, le Saint-Denis, d'été, le cœur de bœuf (Oxheart), rouge, rouge foncé de Hollande, de Milan, — Tête de tambour. Chou-rave (Kohlrabi) violet géant. Tous les choux viennent ici à la perfection.

CHOU-FLEUR.—Le nain d'Erfurt ne saurait être surpassé.

CIBOULE ET CIBOULETTE.—Vivaces comme des chardons chez nous.

CITROUILLES.—La variété appelée Sucrée (Sugar) est la meilleure pour la table. D'ailleurs presque toutes les variétés réussissent bien dans cette région.

CONCOMBRE.—Les concombres viennent bien et sont excellents, mais on les a un peu tard, jamais avant la fin de