

y a des sols et des lieux qui n'exigent pas cette opération, mais ce sont de rares exceptions; et comme règle générale presque tous les sols sont améliorés par l'égouttage. Le point jusqu'auquel ceci peut être nécessaire, doit être déterminé par la nature du sol sur lequel on doit opérer; néanmoins on ne doit pas craindre de trop faire, car plus on égoutte le sol, plus le jardin approche de la perfection; et on ne doit jamais négliger d'égoutter le jardin en le faisant, car quand il est fait, on ne peut pas le faire aussi bien; et on ne peut pas même le faire du tout sans détruire ce que l'on a déjà fait.

Après avoir choisi un endroit pour l'égouttage dans un des coins les plus bas, et où l'eau trouvera la plus grande chute, on doit faire un égout du côté le plus bas, pour recevoir l'eau des égouts latéraux faits pour conduire l'eau de son cours naturel dans la terre, allant toujours du côté le plus bas. Les égouts devraient se continuer en dehors des arbres de l'autre côté de la clôture, qui étant du côté Nord du jardin, devra être du côté le plus haut, et conséquemment du côté d'où vient l'eau.

Les égouts répondront presque toujours à la fin proposée, si on les fait à trois pieds de profondeur, et qu'ils aillent en pente suivant la nature du terrain. Les meilleurs matériaux sont la pierre ou les tuiles à égouts; mais personne ne doit arrêter de procéder s'il ne peut pas avoir les matériaux ci-dessus mentionnés étant les meilleurs, car il peut trouver un bon substitut dans les broussailles, pourvu qu'elles soient bien couvertes avec de la tourbe, et elles égoutteront bien la terre pendant quarante ou cinquante ans.

Il doit y avoir de plus un fossé en dehors de la clôture et des arbres, d'au moins deux pieds de profondeur; conservant quinze pouces de profondeur de la surface originale sur la surface finie; le sous-sol dessous ces quinze pouces doit être creusé à la profondeur désirée, mais laissé au fond du fossé, et quinze pouces du sol de la surface du fossé suivant jetés sur le sous-sol creusé, et ainsi de suite jusqu'à ce que le tout soit fini.

Les bienfaits de ces fossés sont très grands; ils font passer l'eau facilement et promptement à travers le sol jusqu'aux égouts, laissant une couche de sol poreux et meuble humide, mais jamais l'eau y reste stagnante et s'écoule. Ils laissent circuler l'air librement, la chaleur et autres influences atmosphériques, passer à travers le sol, et il y a plus d'humidité retenue et tenue en solution pendant la sécheresse; l'humidité évaporée du fonds (qui dans les sols bas est amenée à la surface et absorbée par l'atmosphère) étant absorbée et retenue par la profondeur du sol, dans son passage, passe lentement à travers le sol pour s'en aller dans l'atmosphère.

Les racines de toutes les plantes et légumes pénètrent ce sol meuble à une telle profondeur que, même pendant une longue continuation de sécheresse, elles sont rarement ou jamais ce qu'on appelle brûlées; et ayant beaucoup de nourriture elles augmen-

tent beaucoup en grosseur et en valeur. Mais ce n'est pas tout, leurs propriétés sont aussi tout-à-fait différentes; étant produites sur un sol bien égoutté et aéré, et admettant tous les éléments organiques à jouer une partie dans leur croissance et leur maturité, nous pouvons être assurés qu'elles sont supérieures aux produits d'un sol sans égout et moisi, comme un homme qui se nourrit d'une nourriture bonne et bien préparée, et qui demeure dans une maison bien égouttée et bien aérée, prenant un exercice suffisant, est supérieur à un homme qui vit sur une mauvaise nourriture, et dans une maison humide et sans air ne prenant que peu ou point d'exercice. (La culture de la surface représente l'exercice.)

Quand les fossés sont finis et que la surface est bien nivelée, les allées doivent ensuite être faites. On peut faire des allées de travers pour diviser les carrés convenablement, mais une allée principale autour du jardin à environ neuf à douze pieds de la clôture à l'intérieur est essentiellement nécessaire, parce que quelques-uns des côtés de la clôture étant les plus chauds, et d'autres les plus ombragés, ils doivent être occupés par les récoltes les plus hâtives et les plus tardives, que pour cultiver et moissonner il faut un accès facile en tous temps par une allée principale.

Des grosseilles, des gadelles, et des fraises, avec des poiriers nains dans chaque coin (pour faire de la variété) doivent occuper un espace d'environ cinq pieds de largeur, autour de chaque carré, en ligne, à environ six pieds de distance, du long de centre du bord; les gadelles noires et les grosseilles doivent être dans les places les plus ombragées. Les fraises doivent avoir le soleil une partie du jour, car autrement le froid de l'hiver ferait mourir la tige. Elles peuvent être plantées à trois pieds de distance dans la chaux. Les framboises viendraient mieux dans un carré en plein air, et doivent être renouvelées en les replantant tous les deux ou trois ans, et toujours dans un sol frais. La rhubarbe et l'asperge peuvent avantageusement être plantées à l'ombre et au soleil; voyant à cela la saison de ces deux excellents légumes pourrait être prolongée. Le terrain pour ces légumes doit être fumé avec du fumier riche et bien pourri; pour bien faire, l'engrais et le sol doivent être en quantité égale.

Je ne recommanderais pas de planter des fleurs le long des fruits, vu qu'elle extraient la nourriture et détruisent la qualité du fruit, en même temps, par rapport à leur tendance à nourrir les herbes et à cacher la graine des herbes, et elles sont la cause qu'il se forme des buissons et des haies qui, par une négligence temporaire deviennent impossibles d'être nettoyés. Les allées d'un jardin d'un demi acre doivent être de quatre pieds six pouces de largeur environ, et ainsi de suite à proportion de la largeur des jardins. Le sol des allées à une profondeur de six à huit pouces doit être jeté sur les bords et les carrés du jardin, et l'espace ainsi creusé,

rempli de pierre cassée et de gravier, ou quelques matières dures que le propriétaire pourra se procurer.

La bonne culture ne comprend pas seulement l'entière extirpation de tous les herbes aussitôt qu'ils paraissent, mais aussi, (et surtout en temps de sécheresse) il faut remuer souvent toute la surface du sol, dans les bords, et entre les différentes récoltes à mesure qu'elles croissent. Si on fait cela, ça agira largement comme un préparatif contre les herbes, et ça ouvrira la surface du sol, à la circulation de l'air, comme-on la dit ci-dessus, ce qui est essentiel aux récoltes croissantes.

Sous quelques rapports touchant ces remarques préliminaires, il faut un travail préparatoire avant qu'un jardin soit productif ou satisfaisant, et à tous ceux qui ne connaissent pas les opérations ainsi décrites, surtout s'ils désirent faire de suite toutes les améliorations, un jardin sur ce plan paraîtra une affaire formidable; mais en dirigeant l'attention à chaque partie de l'ouvrage séparément, et continuant cela en tous temps convenable jusqu'à ce qu'il soit fini de la meilleure manière, et ainsi de suite en succession procédant systématiquement, je n'hésite pas à dire, (et cela même à un cultivateur dont les mains sont quelquefois assez pleines,) que l'ouvrage peut être fait, sans beaucoup d'inconvénients, et le plus facilement en sachant qu'en le faisant de cette manière, il est certain qu'il y aura de bons résultats.

D'un bon jardin potager attaché à la maison d'un cultivateur ou autre maison de campagne, et ayant été préparé comme ci-dessus, le propriétaire avec sa famille peut avoir des fruits et des légumes chaque jour dans l'année; mais ceci ne peut se faire qu'en faisant une soigneuse attention à la plantation et à la semence, à la culture et à la moisson, et l'encastement de tous les produits en temps et saisons convenables; cependant quand on le fait systématiquement (avec les précautions nécessaires) le résultat est plutôt un plaisir qu'une peine.

À la fin d'Avril ou au plus tard en Mai, on peut amasser en profusion de l'asperge, de la rhubarbe, des épinards d'hiver, de la laitue, des raves et des oignons. En même temps on peut faire les années précédentes une provision de navets, carottes, betteraves, oignons, panais, haricots et choux, si on les a conservés dans des trous, avec du persil sec, et toutes les sortes d'herbes d'assaisonnement tel que minthe, la sauge, l'hyssope, la marjolaine, le thym, la sarriette, etc.; et aussi des fruits conservés et du céleri, avec les différentes sortes de citrouilles, et de gourdes.

J'ai mentionné les mois d'Avril et de Mai, parceque tout le monde sait que dans ces deux mois les légumes sont plus rares que pendant toute autre saison de l'année; cependant pendant ces deux mois nous avons ici une bonne variété, simple à la vérité, mais très précieuse comme addition à la nourriture d'une famille: et j'ai eu soin sur-