

Dimanche 14 juin 1863 N°490

Bulletin agricole.

Et météorologique du mois de Mai 1863.

Le mois de mai nous a présenté 18 beaux jours, 10 jours de pluie, trois jours de tonnerre, une gelée blanche (le 6.) La moyenne du baromètre a été de 756 millimètres, celle du thermomètre de 11 degrés, celle de l'hygromètre à cordes de 13 degrés. Les vents nord, nord-ouest, ont dominé dans le mois; les sud, sud-ouest ont soufflé de 13 au 21. Il est tombé 13 décilitres d'eau, les 18 et 19; l'évaporation a été de 12 centimètres. Le ciel a été nuageux 16 fois, couvert 11 fois, serein 4 fois.

Les événements atmosphériques qui se sont produits en mai ont été favorables à toutes les cultures. L'épiage des froments, avoines, orges s'est fait rapidement; espérons que leur floraison s'accomplira dans de bonnes conditions. Les prairies artificielles et les plantes sarclées ont beaucoup gagné à la pluie douce et chaude des 18 et 19. Les travaux de la saison se sont exécutés très-bien; les labours de jachères, les binages de betteraves, carottes, maïs, haricots, pommes de terre, surtout le rutabaga, ont été exécutés dans les meilleures conditions.

A cette occasion je crois devoir faire quelques observations au point de vue des ressources offertes à nos agriculteurs pour la nourriture des animaux.

Depuis qu'on encourage les cultures sarclées, autres que la pomme de terre, il est un fait à constater, c'est qu'on cultive bien moins ce tubercule, et que, dans les grandes exploitations surtout, on ne leur fait pas une assez large part. C'est d'autant plus regrettable que la faculté nutritive de la pomme de terre est incontestable. Un kilogramme de tubercules équivaut à un demi-kilogramme de foin de bonne qualité. Sa culture est facile, elle nettoie parfaitement le sol, l'ameublir, et le laisse presque tout préparé pour la céréale qui doit lui succéder. Tous les animaux, bœufs, moutons, cochons, mules, chevaux mangent la pomme de terre avec avidité. Cuite, elle les engraisse facilement. Jacques Bujault l'appelle le pain de la Providence : elle a rendu de bien grands services, surtout dans les années de disette de fourrages. On n'en fait jamais assez dans les grandes exploitations, même là où on en fait beaucoup. La pomme de terre vient presque partout. Elle préfère les sols perméables, profonds, pas trop humides, préparés par deux labours et convenablement fumés. La semence doit être choisie avec soin. Il ne faut mettre en terre que des tubercules bien développés, sains, qui n'aient éprouvé aucune fermentation, dont les germes sont forts et vigoureux. Multipliez les sarclages et binages autant qu'il sera besoin; plus la terre sera meuble et bien nettoyée plus la récolte sera abondante et moins le sol en souffrira.

Pour la pomme de terre, le buttage est une opération bien importante pour ameublir le sol et favoriser la formation des tubercules. On le pratique deux fois; le premier moins profond et le second plus que le premier; toujours exécutés en temps opportun, c'est-à-dire quand la terre n'est ni trop sèche ni trop mouillée. Ces façons s'exécutent à l'aide du buttoir et d'un seul cheval conduit par un homme. L'opération est rapide et économique, on fait ainsi ce que vingt hommes ne feraient pas en un jour.

Si aujourd'hui on fait moins de pommes de terre pour les bestiaux, c'est qu'on sait que, pour en faire une nourriture saine et profitable, il faut les soumettre à la cuisson. Le bois étant fort cher, on préfère cultiver eu plus grande quantité des racines qu'il ne faut soumettre à aucune préparation. Disons d'abord, que tous les aliments soumis à la cuisson sont bien plus facile à la digestion, et par conséquent plus aptes à bien nourrir. Aujourd'hui, toute la question se réduit à chercher le moyen le plus économique de cuisson. Eh bien! Ce moyen c'est Jaques Bujault qui l'enseigne. Il nous dit : aussitôt le pain sorti du four, on fait brûler la moitié du bois qu'on a dépensé pour cuire le pain ; on tiré la braise de chaque côté, on y jette

dix hectolitres de tubercules et on ferme hermétiquement. Dix ou 12 heures après on prend une pomme de terre, si, en la coupant, elle ne crie plus au couteau, elle est assez cuite. On les prend à mesure des besoins. » Moyen bien facile à exécuter, et tout-à-fait très-économique.

Cultivateurs, hâtez-vous de donner une plus large part à la pomme de terre dans la sole de vos cultures sarclées. Ne vous privez pas de cette grande ressource que le créateur a mise à votre disposition. Aliment sain et nourrissant pour tous vos animaux, moyen d'engraissement, prompt et peu coûteux pour ceux que vous destinez à la boucherie.

E. CHABOT.