

Y a de la négligence à l'égard de cette partie des travaux de l'automne, on ne manquera pas de s'en ressentir, au printemps. Le présent automne a été très favorable pour l'égoût des lieux les plus humides, qu'il aurait été très difficile d'assécher dans des saisons ordinaires.

On ne peut pas maintenant s'attendre à ce qu'il y ait beaucoup à faire aux champs pendant quatre mois au moins. Le soin des animaux, le battage, le charriage du fumier, du bois de chauffage, et pour clôtures formeront les principales occupations de l'hiver, avec la vente de la partie de la récolte qui ne sera pas consommée sur la ferme, et heureusement cette vente sera facile et prompte, cette année, car déjà presque tout ce que les cultivateurs ont à vendre se paie assez cher. Pour dire le vrai, nous ne nous rappelons pas d'avoir vu, depuis un nombre d'années, la condition de l'agriculteur plus prospère qu'elle ne l'est cette année, et il est probable qu'elle le deviendra encore davantage. Pour tirer le meilleur parti possible de cet état de choses, nous devons nous efforcer de faire tout ce qui peut dépendre de nous pour augmenter la quantité et améliorer la qualité de nos produits. Si nous néglignons de le faire, nous en verrons d'autres venir et s'approprier les avantages qui nous étaient offerts. Le produit moyen de nos terres arables est loin de ce qu'il pourrait être avec une culture plus soignée et plus d'attention à l'égoût et au sarclage. La quantité moyenne de ce produit pourrait être doublée par un système perfectionné, et le revenu annuel des cultivateurs serait en conséquence très considérablement augmenté. La perte des engrais, aux environs de la ville de Montréal, et la manière souvent peu judicieuse dont ils sont employés à la campagne, retardent les améliorations et diminuent les profits de l'agriculture. Une quantité prodigieuse de produits agricoles se vend dans nos grandes villes, et tout ce qui s'y fait de fumier serait nécessaire dans les campagnes pour en perpétuer la fécondité. La terre ne peut pas

toujours donner sans que l'équivalent lui soit rendu pour maintenir sa fertilité et réparer ses pertes. Si le compte était balancé franchement entre nos cités et les campagnes environnantes, la quantité des produits vendus, et la quantité d'engrais charriés des villes en retour, la balance serait, nous en sommes pleinement convaincu, très forte contre les campagnes. Il va sans dire que nous voulons parler de la quantité d'engrais nécessaire pour tenir la terre en état de produire toutes les denrées qui se vendent dans les villes. Les récoltes épuisent les terres jusqu'à un certain point, et la perte doit être remplacée par quelque chose venant d'ailleurs, et les endroits où les produits du sol sont consommés sont les sources naturelles où doit être pris ce qui doit leur être rendu. Ces choses méritent d'être considérées sérieusement, car il est de l'intérêt des villes que la fertilité des campagnes soit maintenue. Nous avons souvent fait allusion à ce sujet, et suggéré l'à-propos de conserver tout le fumier fait dans les villes, au lieu de le laisser jeter dans le fleuve, ou se perdre d'une autre manière. Le fumier des rues, ou celui qui est mêlé avec de la neige durant l'hiver, peut ne pas valoir la peine d'être charrié à la campagne, dans cet état, mais s'il était mis en tas pour quelque temps, les cultivateurs pourraient l'acheter à un prix qui paierait ce qu'il en aurait coûté pour l'amasser, et alors cet engrais ne serait pas perdu, comme il l'est présentement.

On dit que les patates se conservent bien, cette année, à quelques exceptions près, et cette circonstance a induit un nombre de cultivateurs à supposer que la maladie à laquelle elles ont été sujettes, depuis quelques années, avait disparu. Nous n'avons pas cette confiance, et nous craindrions, si l'été était pluvieux, de voir reparaître la maladie, comme d'ordinaire, quoiqu'à un moindre degré, peut-être, que ces années passées, en conséquence de ce qu'on cultive des variétés de patates nouvelles et moins sujettes à se carier, et qu'on apporte plus de soin à cette culture.