

L'Agriculture à l'Ecole

OU LE

Memento agricole de l'Institutrice

L'étude de notre histoire

Le rapport qu'elle peut avoir avec les autres matières du programme

Nous avons parlé de diverses matières de l'enseignement primaire. Aujourd'hui, je veux attirer votre attention sur un sujet que nous devons bien connaître et faire connaître: l'histoire du Canada.

Pourquoi se mettre martel en tête, et chercher ailleurs que dans notre histoire nationale le trait de bravoure, la douce légende qui remuent si fortement l'âme de nos "tout petits"? Ah! si nous jouissions du sens patriotique d'une Laure Conan, cette femme qui vient de s'éteindre sans bruit, sa tête blanche penchée sur les belles pages de notre passé, dont elle savait tracer de si nobles caractères, tirer de si belles leçons! Qui n'a lu avec attachement "l'Oublié," "Angéline de Montbrun", etc?

Faire aimer l'histoire, Laure Conan y consacra sa vie. Cet exemple est à suivre, car il vient d'une femme de lettres qui passe pour la Canadienne qui aime le plus notre histoire.

Même, c'est pour nous un devoir de faire aimer l'histoire, la nôtre surtout. En effet, l'histoire d'un peuple qui a gagné son existence d'arrache pied comme le nôtre, n'est-elle pas l'enseignement primaire le plus fécond et le plus pratique?

Avant donc de narrer des histoires, pourquoi ne pas raconter l'histoire tout simplement? Lévis, Montcalm, d'Iberville, Cartier, Champlain, Colomb, ne valent-ils pas tous les princes charmants? Et qui préférez-vous? Jeanne Mance, Evangéline, Madeleine de Verchères, la duchesse d'Aiguillon, ou Cendrillon et les belles marquises de nos fables?

Notons bien ceci, et faisons-le remarquer à tous nos petits Canadiens et nos petites Canadiennes. Sans ces hardis et tenaces colons qui se nomment Louis Hébert, Guillaume Couillard, Denis Jonquest, leurs compagnons, et les autres semeurs de blé qui vinrent ensuite, nous, Canadiens-Français, ne serions pas une race distincte des autres sur cette terre d'Amérique.

Hardis étaient-ils ces preux, de s'improviser guerriers tandis qu'ils venaient ici avec l'idée toute pacifique d'abattre la forêt vierge, ouvrir des terres, et semer le blé qui fait vivre en dépit d'obstacles qui découragent, et de l'Iroquois qui tue. Tenaces se montrèrent-ils aussi de résister et tenir contre l'assaut des sauvages ennemis, et l'abandon de la mère-patrie. Car, sans les 6 ou 7 arpents de terre de Louis Hébert, que même après sa mort son épouse et ses compagnons surent faire produire, et dont ils nourrissent la colonie naissante, celle-ci serait morte de faim. Toutes les autres découvertes et conquêtes de notre histoire, en leur genre, sont grandioses aussi. Mais ce geste essentiel, et si ardu alors, du colon laboureur et soldat, il est sublime.

Sans lui, nous ne serions pas ce que nous sommes. Nos ancêtres l'ont compris. Et nous? Allons-nous l'oublier?

Si nous oublions que nous sommes avant tout un peuple d'agriculteurs, nous ne serons pas ce que nous devons être parce que c'est ce qui a fait notre force.

Un peuple qui a bataillé, bataille encore sans merci pour vivre, une race qui s'est acquis d'estoc et de taille son caractère national, sa franchise sous le soleil, c'est bien nous, Canadiens, parce que ces prérogatives, nous les avons gagnées de noble lutte. Notre droit de vivre, nous le tenons tout d'abord d'un droit inaliénable: le fruit de notre travail tiré de la terre que nous possédons et faisons fructifier sans souci des autres parce que nous en sommes les premiers occupants.

Aimons l'histoire, notre histoire canadienne, parce qu'elle nous fera aimer l'agriculture, pourvoyeuse moins précaire que toutes nos mères patries. C'est cela qu'il faut dire à nos "tout-petits".

ADRIEN DESAUTELS.

Pour faire du bon foin

Bon foin.—Pour que le foin soit fait "en ordre", il faut qu'il conserve, après avoir été engrangé, sa couleur verte, son arôme d'herbe et ses feuilles entières. Il doit au surplus avoir une certaine souplesse et contenir le moins de poussière possible. Voilà les principaux caractères d'un foin récolté dans de bonnes conditions.

Mauvais foin.—Ce résultat est loin de toujours être obtenu. Il y a sans doute les températures pluvieuses et les aléas de la fenaison qui entravent souvent les travaux de récolte mais il convient de dire que, la plupart du temps, ce sont les mauvaises méthodes de fenaison qui sont responsables de la mauvaise qualité d'un foin. Signalons surtout la fenaison trop tardive, les mauvais effets de la rosée ou de la pluie sur le foin étendu, l'engrangement trop hâtif, alors que le foin n'est pas encore "mort" etc. Le temps favorable à la fenaison n'est généralement pas très long et c'est pourquoi il faut être préparé à en bien profiter. Il est rare que sur une même ferme, toutes les pièces de foin soient au même degré de maturité. On recommande généralement de faucher le mil quelques jours seulement après la disparition de ses fleurs. Si on laisse passer cette période, il deviendra rapidement fibreux et moins digestible. Pour ce qui est du trèfle rouge, on estime que sa fenaison doit avoir lieu lorsqu'il est en pleine floraison.

Veillottes et bonne fenaison.—Il y a plusieurs pratiques en usage pour effectuer la fenaison du foin. L'industrie des instruments aratoires, amenant chaque année ses innovations, a produit au cours des vingt-cinq dernières années, plusieurs machines destinées à faire la récolte du foin. Sans discuter la valeur de ces dernières, disons qu'il est une méthode de faire sécher le foin qui n'a pu encore être contestée: la mise en vieillottes. Le foin, après avoir été fauché est laissé durant un nombre d'heures variable—suivant son épaisseur et sa difficulté de dessiccation—étendu sur le sol. Généralement, une journée suffit pour le départ d'une certaine proportion de l'eau qu'il contient. Dans certains cas cependant, lorsque par exemple il s'agit d'une récolte abondante de trèfle, il est parfois nécessaire de laisser le foin étendu deux jours durant (le foin, aussi longtemps qu'il n'a pas desséché une première fois, n'attrape pas de dommages par la rosée). Aussitôt qu'il s'est convenablement ressuyé au soleil, on le met en vieillottes suffisamment grosses pour qu'il achève de "mourir" complètement et se fane lentement à l'abri du soleil et de la rosée. Ces vieillottes ne devront être ouvertes ensuite que pour être desséchées rapidement au soleil et engrangées immédiatement; ainsi traité, le foin reste vert, souple et aromatique.

En vieillottes le foin est en sûreté.—Certains producteurs de foin, afin de mieux profiter du temps de la fenaison, coupent pendant plusieurs jours consécutifs. Chaque soir, on met en vieillottes celui qui est suffisamment desséché pour pouvoir être ainsi ramassé. Le foin reste ainsi en vieillottes pendant quelques jours sans subir beaucoup de dommages par les averses qui peuvent survenir en temps de fenaison. On attendra une belle journée pour commencer la rentrée de tout ce foin et on mettra pour ce travail l'effectif de la ferme en entier, hommes, femmes, enfants, chevaux, etc., seront occupés à la rentrée.

Particularités.—Il est difficile de pouvoir suggérer une ligne de conduite en matière de fenaison, car le foin n'a pas toujours la même composition et ne réclame pas les mêmes manutentions. Le mil ainsi que le foin de vieille prairie se dessèchent infiniment plus facilement que le foin de trèfle ou de luzerne. Laissons s'exercer le jugement du cultivateur sur ces détails et rappelons-lui en quelques mots qu'il faut: 1. que le foin ne subisse pas les mauvais effets de la rosée, ce qui lui fait perdre sa couleur, le rend cassant et poussiéreux; 2. que tout le foin récolté doit être mis en vieillottes et y séjourner pendant plusieurs heures; 3. que le foin ne doit être engrangé que lorsqu'il est suffisamment sec et parfaitement "mort".

Chargeuse mécanique.—On se plaint amèrement, dans certains milieux, du fait que la chargeuse mécanique, bien qu'épargnant de la main-d'œuvre, favorise une fenaison défectueuse en tant qu'elle oblige de mettre le foin en andains ("ratelées"), ce qui, au point de vue de la rosée, est souvent pire que le de laisser complètement étendu sur le sol. (Le foin en andains, durant la nuit, absorbe l'humidité comme une éponge, par dessiccation, il devient coriace et rebarbatif à la dent des animaux).

Il ne convient pas de faire ici le procès de la chargeuse mécanique ainsi que du rateau latéral qui en favorise l'emploi. Ces deux machines peuvent peut-être simplifier le travail de la rentrée du foin, mais elles seraient complètement condamnables si elles devaient supprimer la mise en vieillottes. Si le cultivateur a à choisir entre cesser de mettre en vieillottes ou employer une chargeuse mécanique, il ne semble pas y avoir matière à hésiter à mettre de côté la chargeuse. Certains cultivateurs prétendent qu'il est possible toutefois de mettre le foin en vieillottes bien alignées, et d'utiliser encore une chargeuse mécanique pour la rentrée. Avant de faire une dépense très considérable pour l'achat d'une chargeuse et d'un rateau spécial, il serait facile d'en faire le pour et le contre en ce qui concerne les avantages pour la fenaison. Lorsqu'on aura terminé ce petit calcul, il faudra encore déduire de la valeur de la récolte de foin, l'intérêt et la dépréciation sur ces deux machines? très dispendieuses.

L.-PHILIPPE ROY, chef du Service de Grande Culture, Québec.