

RÉCOLTER LA GRAINE DE TRÈFLE.

Cette année le regain a été si prompt que le trèfle à fourni une seconde récolte. C'est sur une seconde coupe de trèfle qu'on récolte mieux la graine. Il est bon de faire la première coupe de bonne heure dans la saison, afin que la graine n'arrive pas trop tard à maturité. L'orsqu'on s'aperçoit que la plupart des têtes sont mûres, on fauche, et si le temps est beau, on laisse le trèfle se sécher en ondains, en les retournant une fois. Dans les temps pluvieux, il est bon de lier le trèfle en petites bottes, qu'on dresse pour les faire sécher. Au reste, la dessiccation est bien plus prompte, alors, que quand on le fauche lorsqu'il est en fleur.

Lorsqu'on rentre les têtes avec les tiges, on bat aussitôt le tout au fléau, pour séparer les têtes, dont on extrait ensuite la graine à loisir. C'est ce qui se pratique généralement.

Cette dernière opération est la plus difficile de toutes, et ne peut s'exécuter que lorsque les têtes ont été complètement desséchées, soit par l'exposition à un grand soleil sur des draps, soit pendant les fortes gelées de l'hiver, soit en les mettant dans un four modérément chauffé.

Cette dernière méthode n'est pas en usage dans le pays nous ne pouvons en conseiller l'emploi qui à condition qu'on y aille avec beaucoup de prudence, car elle est fort dangereuse, parce que, si le degré de chaleur est un peu trop considérable, les graines ou, au moins, une bonne partie d'entre elle perdent leur faculté germinative. Avec un peu d'habitude, on distingue assez facilement la graine séchée au four, à sa nuance terne et tirant un peu sur le brun.

Lorsque les têtes ont été parfaitement desséchées par l'un ou l'autre de ces procédés, on peut faire sortir la graine en les battant au fléau ; mais c'est une opération longue et coûteuse. En France lorsqu'on en a une grande quantité, on emploie pour cela, soit un moulin à bocard, soit une meule de pierre verticale, comme celles dont se servent les huilliers pour écraser les graines oléagineuses procédées inconnues en Canada. La graine de trèfle étant fort dure et très-glissante, ne s'écrase pas, et les capsules se réduisent en poussière.

Au reste, quel que soit le mode qu'on emploie pour cette opération, sa facilité dépend entièrement de la parfaite dessiccation de la graine ; lorsqu'elle a été exposée à un soleil brûlant, en couche très-minces, pendant plusieurs heures, on en extrait davantage dans une heure de travail, soit au fléau, soit de toute autre manière, si on la traite encore toute chaude, que dans six heures, lorsqu'elle n'est pas complètement desséchée.

RÉCOLTE ET CONSERVATION DES POMMES DE TERRE

On reconnaît que les pommes de terre sont mûres à la dessiccation complète des feuilles et des tiges. Jusqu'à cette époque, les tubercules grossissent et profitent ; ainsi on ne doit la devancer, pour l'arrachage, qu'en cas de rigoureuse nécessité, soit parce qu'elles pourrissent ; soit parce que les feuilles ont été gelées, car, dans ce cas, les tubercules ne profitent plus guère ; soit enfin parce que la saison étant très-avancée, on a lieu de craindre de mauvais temps qui contrarieraient la récolte. Quelques variétés hâtives mûrissent en septembre ; mais pour le plus grand nombre des espèces rustiques, la maturité n'a communément lieu qu'en octobre.

La récolte des pommes de terre est une des opérations les plus coûteuses de leur culture ; on ne peut guère ici remplacer le travail des mains il est très-difficile de le faire sans en perdre une très-grande quantité, et l'économie de main-d'œuvre est beaucoup moins considérable qu'on le croit, parce que le ramassage est alors beaucoup plus long. Les frais de l'arrachage à la main varient considérablement, selon que la terre est plus ou moins meuble ou argileuse ; selon qu'il est fait par un beau ou par un mauvais temps, dans une saison

plus ou moins avancée ; selon que la récolte est plus ou moins abondante, les tubercules plus ou moins gros. Il est fort important d'expédier cette besogne le plus lestement qu'il est possible, aussitôt que les pommes de terre sont parvenues à leur maturité, pour ne pas se laisser surprendre par les pluies. Si la terre est labourée immédiatement après l'arrachage, on peut retrouver une partie de ces tubercules, en faisant suivre la charrue par un enfant muni d'un panier, qui les amasse à mesure que la charrue les découvre.

Lorsqu'on peut loger la récolte de pommes de terre dans des caves, des celliers, ou d'autres lieux à l'abri de la gelée, c'est le moyen d'en disposer le plus commodément pour la consommation ; mais, lorsqu'on a une récolte un peu considérable, on les conserve en France dans des fosses où *silos* qui entraînent une assez grande dépense de main-d'œuvre mais où les pommes de terre se conservent mieux que dans les celliers, lorsque ces silos ont été faits avec soin.

Les silos sont peu connus en Canada. Il faut au moins que la couche de terre couvrant les tubercules soit très-épaisse, sinon ils seront atteints par les gelées ; alors la construction des silos serait coûteuse ; on ne pourrait donc n'en conseiller l'usage que dans des circonstances extraordinaires.

RÉCOLTER LE BLÉ-D'INDE.

Le maïs est ordinairement mûr en septembre. Après avoir séparé les épis de la tige, on a coutume de mettre les graines à nu, en détachant les feuilles qui les enveloppent, à l'exception de trois ou quatre qu'on replie en arrière, et dont on se sert pour lier ensemble les épis en paquets de 5 à 6 ou en tresse de 5 à 6 pieds et plus de longueur, afin de les faire sécher, en les suspendant dans un lieu aéré, à l'abri de la pluie, et, s'il est possible, des souris.

Dans quelques pays, on enlève entièrement les feuilles de maïs au moment de la récolte, et on entasse les épis dans une cage à claire-voie élevée sur des piliers de bois, à environ 9 pieds au-dessus du sol, et surmontée d'une toiture en chaume ou en planches. Cette cage ne doit pas avoir plus de trois pieds de largeur, afin que l'air circule facilement dans toute la masse. On peut lui donner 6 pieds d'élévation sous les gouttières, et une longueur indéfinie. Le pourtour et le fond de la cage sont formés de lattes espacées entre elles de manière à ne pas laisser passer les épis. Les gouttières de la toiture doivent dépasser les faces extérieures de la cage. D'après une expérience de plusieurs années, on est assuré que le maïs s'y conserve très-bien, pourvu qu'il soit récolté passablement mûr. Plusieurs cultivateurs des *townships* de l'Est font usage de ce procédé de dessiccation.

Les feuilles qui enveloppent l'épi sont employées à emplir les paillasses des lits ; elles sont infiniment préférables, pour cet usage, à la paille des céréales.

Basse-Cour.

LA POULE ET LE COQ.

IMPORTANCE DE LACOUR.—La basse-cour est toujours tenu un rang relativement considérable dans les revenus de la ferme ; tous ceux qui ont voulu se priver de son secours s'en sont repentis. Les prétextes n'ont pas manqué au mauvais vouloir, quand il s'est agi ou de réduire le nombre des oiseaux de basse-cour ou d'en supprimer l'élevage ; mais l'expérience et la comptabilité ont démontré que les produits quotidiens de la basse-cour forment, à la fin de l'année, une somme importante, qu'aucun autre produit ne remplace. La basse-cour est la corne d'abondance de la ferme ; le vide ne s'y fait jamais quand on sait administrer, c'est un chapelet qu'on tourne sans cesse dans les doigts sans en trouver la fin. *Il ne suffit pas dit un proverbe, que le coq gratte, il faut*

que la poule ramasse. Le coq, c'est assurément le fermier, le chef de l'exploitation dans les travaux assurés l'avenir ; il sème et il récoltera ; mais en attendant la moisson que tant d'événements peuvent compromettre sa compagnie, économe, prévoyante et laborieuse, ramasse un peu chaque jour, et, les petits profits multipliés finissent par peser d'un grand poids dans la balance où l'on dépose un à un les écus destinés à l'acquiescement de l'impôt et du fermage.

LA BASSE-COUR EN ANGLETERRE.—Les Anglais avaient proscrit de leurs fermes presque toutes les volailles comme bêtes voraces et pillardes, ingouvernables, dévorant la semence et la récolte, dépensant plus qu'elles ne rapportent : les Anglais se sont repentis et se sont tout à coup livrés avec ardeur à la création de races énormes qu'ils ont ensuite présentées comme des types propres à améliorer les petites variétés communes, bonnes pondeuses quand on les soigne, très-productives quand on ne les abandonne pas à la misère.

Les anciennes races de volailles n'ont pas trouvé grâce devant les emplois ils les ont grossies, aiourdies. Ils en ont fait des géants exigeants, qui ne pillent pas parce qu'ils sont confinés avec soin, mais dont la nourriture est ruineuse. Ces oiseaux de basse-cour hauts et fiers aristocrates, pleins de morgue, donnent beaucoup de viande, mais aussi beaucoup d'os ; les uns ont de la précocité, mais peu de fécondité ; les autres produisent des œufs plus nombreux, mais les femelles, mères ignorantes, ne savent point élever leurs petits ; on vante les volailles qui se montrent disciplinées, qui ne grattent ni le sol du parc, ni les tas de fumier, toujours si riches en victuailles ; mais les maraudeurs ont leur utilité, car ils récoltent des masses de nourriture que les autres laissent perdre en dédaignant de les chercher ; presque toutes les races anglaises ont la chair dure et peu savoureuse ; il en est qui donnent presque autant de viande que les plus chétives bêtes à laine, mais que la saveur de cette viande est différente et comme les petits poulets, quand on les soigne, leur sont supérieurs sans avoir coûté autant !

LA BASSE-COUR EN FRANCE.—En s'occupant des volailles, les Anglais ont pris une fausse route ; ils ont dépassé le but sans l'atteindre. La basse-cour ne doit pas être une succursale de l'étable ; elle n'élève pas en vue de la boucherie, ses produits ont une autre destination. Les Français ont visé moins haut, ils ont restés en deça de la perfection désirable et cependant, en fin de compte, ils ont agi plus sagement que leurs rivaux. Ils ont des basses-cours très-peuplées de variétés excellentes, mais le plus grand nombre de ces volailles est inférieur, parcequ'ils les laissent dans l'abandon ; les races sont bonnes en général, mais le mode d'éducation est défectueux, ou plutôt l'état de sauvagerie, l'oubli des soins hygiéniques les plus simples, nuisent tout à la fois au développement et au rendement. Les récoltons d'immenses quantités d'œufs et ils en exportent pour des sommes considérables, mais ils pourraient accroître encore beaucoup la production des œufs comme la production de la viande. Nous y trouvons les extrêmes les plus marqués. A côté des chapons de la Bresse, des poulardes du Maine, des magnifiques volailles de Normandie, de Barbézieux, combien apporte-t-on encore sur les marchés de poulets étiques dont la chair n'est pas faite ? Combien de poules qu'on a laissées vieillir par ignorance et dont la viande ne résiste pas moins au couteau qu'à la dent ! Que de profits manqués par incurie ou faute de savoir et qu'elle pauvre alimentation au lieu d'aliments salubres et succulents ! Et ce qui se dit ici de la France s'applique aussi au Canada.

Les Anglais ont cherché à obtenir plus de viande, les Français se sont contentés de faire produire à leurs volailles plus d'œufs : Les basses-cours fermentent un trop grand nombre des pondeuses médiocres qu'il faudrait