

l'agriculture? La fonction du cultivateur est-elle inférieure? Non, puisque chacun s'accorde à dire qu'elle est une des plus élevées et des plus nobles de la société. La botanique, la chimie, la géologie, la physique, l'hygiène, l'art vétérinaire, le droit rural, qui sont tous des sujets compris dans le programme d'enseignement de l'école d'agriculture de Ste. Anne, sont des sciences du ressort du cultivateur, et le résultat de ses efforts à s'initier à ces différentes branches de la science agricole est entre tous un des plus utiles.

Prenez pour exemple la culture seule des plantes qui pour le cultivateur routinier ne doit exiger une grosse dose de connaissances. Pour lui, cultiver une plante, c'est placer sa graine dans un sol labouré, veiller tant soit peu à son accroissement, et recueillir le fruit quand il est mûr, plus souvent lorsqu'il en a le temps. Cette opération exige plusieurs choses que le plus souvent il ignore ou dont il ne cherche pas à pénétrer le besoin. Elle suppose dans le cultivateur la connaissance des plantes qu'il sème, et de leurs diverses propriétés, car il doit en outre connaître la composition chimique du terrain qu'il exploite, les plantes qui y réussiront, celles qui doivent y dépérir, les moyens d'amender le sol et d'en accroître les qualités; il doit être au fait des saisons propres aux semails et aux récoltes des divers produits, examiner les circonstances atmosphériques favorables ou nuisibles. Le cultivateur qui veut opérer ses travaux de culture avec célérité et profit doit apprécier la valeur des instruments d'agriculture et juger de leur degré de puissance; il doit savoir élever les animaux domestiques, en faire un bon choix suivant les besoins du marché, les soigner avec soin, les entretenir en bon état, essayer à prévenir les maladies auxquelles ils sont sujets et pouvoir au besoin appliquer les remèdes nécessaires lorsqu'ils sont atteints de maladies; pour ce qui est du droit rural, il doit pouvoir repousser ou intenter une action judiciaire, et pour cela ne pas être étranger aux lois municipales, etc. Ce sont autant de questions qui forment partie des études de l'élève à l'école d'agriculture de Ste. Anne.

Les professeurs de l'école d'agriculture de Ste. Anne s'attachent spécialement à démontrer à leurs élèves les fautes les plus désastreuses de notre système cultural et les initier à tous les perfectionnements modernes de l'agriculture. Ils leur démontrent que la culture routinière pêche surtout par le manque d'engrais, la mauvaise exécution des labours et des autres travaux d'ameublissement, le défaut d'assainissement, la trop grande liberté donnée à la croissance des mauvaises herbes, et le retour trop fréquent des mêmes plantes sur la même étendue de terrain.

La confection des fosses d'irrigation et les importants travaux du drainage leur sont confiés. Tous les détails, tous les travaux pratiques de ce système d'égouttement sont étudiés par les élèves, et on ne manque pas de leur démontrer ses heureux effets sur l'économie rurale.

On leur fait connaître les pertes énormes que subissent nos récoltes par le seul fait des mauvaises herbes et on leur enseigne les moyens les plus sûrs et les plus économiques d'amener la destruction de toutes les mauvaises herbes, annuelles et vivaces.

La théorie des assolements reçoit, sur la ferme-mo-dèle attachée à l'école d'agriculture sa plus entière application par de nombreux exemples de rotation dont les élèves peuvent retirer un précieux enseignement et les mettre en pratique lorsqu'ils seront appelés à cultiver pour leur propre compte.

L'étude approfondie de toutes les races animales de la ferme, de toutes les plantes cultivées en ce pays et même de celles qui ne le sont pas encore, mais qui pourraient l'être avec avantage; des diverses espèces de terrains sur lesquels s'exerce l'industrie agricole; des nombreux instruments nécessaires à l'exécution des travaux culturaux; et, enfin, de mettre en œuvre les forces agricoles, de les organiser, de les diriger et de les faire concourir au succès de l'exploitation, forment partie du programme d'enseignement de l'école d'agriculture sous le titre d'économie rurale, et les professeurs sont tout zèle pour leur donner le plus grand développement tant en théorie qu'en pratique.

Comme nous le lisons dans un dernier rapport présenté au Conseil d'agriculture par M. le Directeur de cette école: "Les directeurs de l'école d'agriculture de Ste. Anne visent à former des cultivateurs, des hommes pratiques et intelligents, capables d'enrayer la marche désastreuse de la routine, et de la remplacer par une culture raisonnée, qui ravive les forces productives de la terre, et augmente, par conséquent, les rendements généraux de l'industrie agricole."

CAUSERIE AGRICOLE

DES FUMIERS

Manière de traiter le fumier lorsqu'on ne peut l'employer frais.—Construction des tas (Suite).

La pente du sol de l'emplacement, en facilitant l'arrivée du jus dans la rigole, et puis dans la fosse, prévient la pourriture de la base du tas de fumier qu'un trop long contact avec le purin occasionne inévitablement.

A mesure qu'on déposera le fumier sur l'aire par couches de dix à douze pouces d'épaisseur, si l'on trouve des portions de litière qui ne soient pas humectées, nous conseillons de les arroser à chaque couche avec le purin de l'étable, ou avec de l'eau dans laquelle on aura fait dissoudre des fientes de poules, et même des matières fécales. Si l'on doit conserver le tas quelque temps, on fera bien aussi de faire sur chaque couche un second arrosage de sulfate de fer, qui s'obtient en faisant dissoudre ce sel dans dix ou douze fois son volume d'eau.

A proportion que le tas s'élève, il est bon de comprimer les couches en y marchant ou en frappant dessus, afin que l'air ne puisse pas y pénétrer. On doit aussi élever toutes les faces aussi verticalement qu'on le ferait pour les murs d'un bâtiment.

Dès que le tas est terminé, c'est-à-dire qu'on lui a donné une hauteur d'à peu près cinq à six pieds au plus, on le couvre d'une couche de plâtre ou d'argile, afin d'absorber au passage les vapeurs ammoniacales qui s'exhaleront du fumier pendant la fermentation.

Effet que produisent les volailles en grattant le tas de fumier.—Puisque l'air détériore le fumier lorsqu'il le