

Notre article sur la manière de faire les foins aurait dû paraître dans notre dernier numéro, mais il fut omis par erreur et comme la récolte des foins peut n'être pas en core finie, nous croyons qu'il peut être publié dans ce numéro-ci :

Toutes les herbes que l'on destine à faire du foin devraient être coupées aussi près que possible de l'époque où elles sont en fleur. La chose peut être difficile pour ceux qui en ont une grande quantité, mais autant qu'il lui est possible de le faire, il sera de l'intérêt du fermier de couper son herbe pour ses foins le plus près qu'il pourra du tems où elles deviennent en fleurs. Dans le voisinage de Montréal, l'herbe est généralement en fleur du 15 au 21 de juillet et le trèfle rouge du 1er au 10 du même mois. Si on laisse le trèfle rouge sans le couper pendant plusieurs jours après qu'il est devenu en fleur, il perdra plusieurs de ses meilleures qualités avant qu'on en ait pris soin, et qu'il ne soit engrangé, vu que les petites feuilles et les fleurs ont pour habitude de tomber dans ce cas là. On doit laisser le trèfle rouge exposé au soleil le jour où on le coupe, et le lendemain il faut le tourner au soleil sans le briser. On doit ensuite en faire des meules, de manière à les empêcher de prendre de l'humidité en cas de pluie. Lorsque la saison est favorable, il faudrait le laisser en meule pendant un ou deux jours, ou peut-être plus, s'il est bien vert et abondant. Il faut ensuite l'assécher et l'entrer, dès qu'il est suffisamment à l'abri de la chaleur dans la grange. Le trèfle le plus vert, pourvu qu'il soit suffisamment sec, est le meilleur dont on puisse se servir pour aucun objet. Lorsque le fermier veut se servir lui même du trèfle, ce serait un bon plan que d'étendre une couche de bonne paille entre le trèfle dans la grange, à la distance de chaque pied de hauteur. La paille boirait le jus du trèfle, l'empêcherait de s'échauffer et ferait une bonne nourriture pour les bestiaux en le mélangeant ainsi. Si on conserve le trèfle en meulons, il faudrait les couvrir immédiatement de chaume pour les empêcher de prendre l'humidité. Il est facile dans la belle saison de prendre soin du mil et moins on l'expose au soleil, à la rosée ou à la pluie après l'avoir coupé, meilleur il est. On ne doit pas le laisser au soleil plusieurs heures après l'a-

voir coupé jusqu'à ce qu'on le mette en meules.— Lorsqu'il est sec, on ne doit pas y laisser tomber la rosée avant de le mettre en meules. La moindre humidité, après qu'il est sec, changera la couleur et fera tort au fond. Il n'y a pas d'herbe aussi aisée à faire en foin que du mil et une fois fait, il n'y a pas de meilleur foin sur terre. On peut appliquer un gallon de sel par chaque voyage de cinquante bottes tant au trèfle qu'au mil, ou à aucune autre espèce de foin ; mais nous n'en recommanderions pas d'avantage.

On pourrait faire un commerce avantageux de bœuf, de lard, de fromage et de beurre entre ce pays et l'Angleterre, si l'on pouvait seulement produire ces articles en abondance et à la perfection, chose que l'on pourrait certainement faire, si l'on employait judicieusement les moyens qui sont en notre pouvoir. Nous avons des terres que l'on pourrait convertir en d'excellents pâturages qui pourraient produire du bœuf, du beurre et du fromage à la perfection, pourvu qu'on eut un assortiment judicieux d'animaux et que l'on conduisit la laiterie d'une manière convenable. On ne peut avoir de bon bœuf sans pâturage, et on ne peut avoir non plus de bon fromage ni de bon beurre, sans que l'on tienne de bonnes vaches, des laiteries et des ustensils convenables, et sans que l'on conduise bien la chose sous tous les autres rapports. Si l'on pouvait se résoudre à adopter le système anglais dans toutes ces choses, on pourrait s'attendre à avoir des articles qui se vendraient bien dans ce pays là et qui pourraient rivaliser avec les produits anglais. Si nos terres et la manière de les cultiver diffèrent entièrement du système que l'on suit en Angleterre, il serait tout à fait déraisonnable pour nous d'espérer avec nos soins et nos travaux défectueux de pouvoir rivaliser avec ce pays ainsi que de récolter des produits qu'il achètera de nous, à moins qu'ils ne soient d'une bonne qualité. Nous avons tort de nous contenter toujours d'une seule espèce de produit, pendant que nous en pourrions avoir plusieurs dont quelques uns réussiraient, si d'autres venaient à manquer. Un grand défaut dans l'agriculture canadienne c'est que, lorsque le bled a manqué quelque part, on n'a pu y substituer d'autre produit que l'on peut exporter avantageusement, ce qui fait que le pays s'est généralement appauvri. Si l'on produisait tout le bœuf, le lard, le beurre, le fromage, le chanvre et le lin que l'on peut produire, on ne sentirait pas aussi sévèrement la perte du bled. Du bœuf nourri à l'herbe, vendu en automne, donnerait au cultivateur cinq piastres par 100 livres, et les marchés de l'Angleterre lui assureraient ordinairement ce prix ; mais moins que