CONSEILS A MÉDITER

(Spécialement écrit pour le Bulletin de la Ferme)

Dans le *Bulletin* du mois de novembre, j'ai éprouvé un véritable plaisir à lire la suite de l'article de M. l'abbé I. Caron sur la « Vocation du peuple Canadien français à l'agriculture », d'autant plus intéressant pour moi, que j'y lisais un extrait du discours de Sa Grandeur Mgr Eug. Roy, prononcé lors de la distribution des Médailles décernées aux familles Canadiennes françaises qui avaient su conserver le patrimoine ancestral, de père en fils, pendant deux cents ans.

Ce chef-d'œuvre d'éloquence ainsi que les autres discours qui furent prononcés lors de cette fête devraient être répandus dans toutes les familles de cultivateurs, afin de pouvoir approfondir les idées et conseils qui y sont donnés et nous aider à connaître mieux notre vocation. Elles donneraient au lecteur l'occasion de faire un retour sur lui-même, de méditer un peu sur le passé et le futur, et de s'occuper de l'avenir de ses enfants: il trouverait là une étude bien intéressante.

Le récit de ces fêtes a été publié dans un livre qui a pour titre, « Le livre d'Or de la Noblesse rurale Canadienne française », et qui devrait être répandu au moins dans toutes les bibliothèques paroissiales, afin d'attirer l'attention des familles sur les avantages qui résultent du culte de la tradition. Il jetterait dans l'esprit de nos compatriotes une idée saine et de nature à leur être profitable.

Plusieurs constatent sans en rechercher la cause que les fortes habitudes ancestrales tendent à disparaître de nos campagnes, pour céder petit à petit, la place à des modes et coutumes nouvelles qui souvent paralysent nos qualités; la chose est déplorable dans un grand nombre de familles.

La terre qu'a défrichée l'aïeul, que l'arrière grand-père a arrosée de ses sueurs, la maison où le grand-papa et la grande-maman ont dépensé tant de leur vie, en élevant leur nombreuse famille; la barrière du chemin dans laquelle nous avons vu passer le char funèbre, contenant les restes de ce père ou de cette mère bien-aimés, ainsi que le joyeux cortège des jeunes époux ou du nouveau-né, ne devrait pas être abandonné à la légère, car si cela ne mène pas toujours à la fortune, (comme me le disait un détroqué) lorsque j'ai voulu former le comitè des Anciennes familles, il est bon pour le cœur et il est bon pour l'âme aussi de remuer une terre dont chaque motte redit l'histoire laborieuse des ancêtres et d'habiter une maison où voltigent tant de souvenirs.

Malheureusement, depuis bon nombre d'années, on voit trop de nos compatriotes s'empresse, lorsque disparaissent les vieux parents, de vendre maison, terres et meubles, abandonner de produire à la campagne, pour s'en aller consommer dans les villes ou les villages; ce n'est pas un des moindres maux qui causent préjudice à la classe agricole et dont on doit se plaindre par ce temps où il y a une course au clocher entre les publicistes pour découvrir les moyens et les remèdes les plus sûrs pour vivre à bon marché.

La manière d'agir de ses insouciant décèle un état d'âme dans lequel nous glissons de plus en plus et tend à nous faire trouver inutile tout ce qui n'est pas immédiatement profitable.

Celui qui a le sens des affaires, jusqu'au point de convertir en écus sonnants tout ce qui lui rappelle de telles choses, peut être un homme pratique, qui peut arriver à la fortune, mais il n'aura pas la valeur morale de celui que le souci du gain rend indifférent à tout le reste.

Ainsi les économistes se plaignent avec raison qu'il devient toujours de plus en plus difficile de retenir sur la terre paternelle ou tout au moins aux travaux des champs nos fils de cultivateurs.

Partout on déplore la désertion des campagnes; on remarque un véritable dégoût pour la noble et si belle profession d'agriculteur: loin d'eux, l'idée de faire des colons; et pourtant c'est aussi à la colonisation qu'il faut revenir pour activer le progrès commercial et agricole dans cette province: comme le reste, elle subit l'influence du temps; il y a un demi-siècle et plus, elle était la carrière naturelle à tout jeune homme en état de s'établir; l'isolement complet des villes bornait son horizon et il trouvait tout naturel de continuer l'œuvre de son père.

La vie modeste de la famille, l'habitude du travail ardu, contribuaient beaucoup à le garder sur la terre, mais aujourd'hui, l'appât des villes sans cesse rappelé par les journaux éblouit son cerveau, et la perspective de

l'argent touché chaque semaine, comparé aux privations, aux déceptions et misères de la forêt, causées quelques fois volontairement par les agents de colonisation, finit souvent par le déraciner du sol.

Il faudra nécessairement que le gouvernement réagisse, et pour ramener la jeunesse rurale à la terre, la lui rendre plus propice, la débarrassé des entraves qu'elle y rencontre, lui donner la maîtresse complète, il faudra lui aider dans les premières années, en l'entourant de conditions qui diffèrent le moins possible du milieu qu'elle quitte; en un mot en lui permettant de vivre.

Et la loi du Homestead devrait être élaborée, jusqu'au point de créer au profit du colon ou du cultivateur qui le demande, un privilège d'insaisissabilité, afin de lui permettre de se constituer par ses propres soins une retraite pour ses vieux jours, dont bénéficieront sa femme et ses enfants, et de se donner la garantie que le fruit de ses labeurs ne sera pas dépensé inutilement.

En France on a déploré pendant longtemps, ce dont nous nous plaignons ici, et depuis le 26 février 1909, le cultivateur est protégé par la loi.

Pour lui venir en aide et lui fournir les moyens de se prémunir contre la mauvaise fortune et le rattacher plus fortement à la terre natale, en l'y établissant solidement avec sa famille; une utile réforme a été opérée par la Chambre des Députés et du Sénat: et ce remarquable projet gouvernementale porte sur la constitution « d'un bien de famille » insaisissable.

Le régime du « Bien de famille » se résume par cette trilogie: insaisissabilité; incapacité d'hypothéquer; capacité restreinte d'aliéner, en ce sens que le mari ne peut vendre sans le consentement de sa femme et de tous ses enfants majeurs.

AGRICOLA.

(à suivre)

LA VIANDE SAINTE

La bonne viande a une couleur rouge vif, vermeille, appétissante; elle est ferme au toucher, sauf lorsqu'elle est fraîchement tuée; le temps influe aussi sur sa consistance; une température froide et sèche rend la viande très ferme, tandis qu'une température humide la rend molle et de couleur terne.

Sur sa coupe, elle doit avoir une teinte uniforme, variable selon les races et les espèces, et le jus qu'elle laisse écouler, légèrement acide, a une couleur rouge très accusée, mais très limpide: dans les viandes qui proviennent d'animaux malades ou très maigres, le jus qui s'en écoule est pâle et décoré, à réaction alcaline. Les viandes d'animaux gras contiennent environ 39% d'eau, tandis que les viandes maigres renferment jusqu'à 65 et 70%.

Le grain de la viande est constitué par le rapprochement plus ou moins accentué des faisceaux musculaires qui la composent; ces faisceaux sont de diamètre variable selon les sujets et selon les régions où on les examine; la viande est d'autant meilleure que son grain est plus serré.

Le grain est plus fin chez les animaux jeunes que chez ceux qui sont âgés; il est moins serré chez les animaux qui ont été soumis à un engraissement intensif et dont la graisse a pénétré tous les tissus.

La graisse s'accumule en général dans le tissu cellulaire entourant les muscles, ou bien elle est extérieure sous la peau, où elle forme ce qu'on appelle la graisse de couverture; ou bien elle s'agglomère en masses plus ou moins volumineuses à l'intérieur de la cavité abdominale et forme le suif, au niveau des rognons.

En coupant la viande, on se rend facilement compte de sa pénétration par la graisse; celle-ci forme à sa surface une sorte d'arborescence ou de pointillé blanchâtre, auquel on donne en boucherie, le nom de marbré, persillé, entrelardé.

La graisse pour être bonne, doit être consistante et de couleur blanche ou jaune-beurre frais; les animaux dont la graisse est surtout intérieure sont ceux qui fournissent la viande la meilleure.

D'après ces données, les caractères d'une bonne viande constituant un aliment de première qualité peuvent être résumés ainsi:

1. Bœuf: viande d'un rouge vif, vermeil, marbré ou persillé, de consistance ferme et élastique: se coupant facilement en répandant une odeur fraîche et laissant écouler en assez grande abondance un jus limpide,