

Si nous jetons un coup d'œil sur les dernières années du règne des Carolingiens, nous y voyons la féodalité à l'apogée de sa puissance, les guerres continuelles des comtes et barons contre les rois, la liberté inconnue, l'agriculture délaissée aux mains des esclaves. L'ignorance la plus crasse avait enfanté l'erreur, l'astrologie, les divinations, les augures, la magie, les sortilèges, et pendant un siècle environ cette malheureuse patrie eut à souffrir de vingt-trois années de famines horribles, dont huit furent souillées des plus révoltantes scènes d'anthropophagie, que la plume se refuse à décrire.

Voilà, en raccourci, ce que produisit alors en France l'anéantissement de la paix, de la liberté et de l'agriculture.

Passons sous silence l'histoire contemporaine et disons pour en finir que ce n'est que chez les peuples libres que l'agriculture, les arts, le commerce, l'industrie, la science et les lettres peuvent se développer.

N'adressons donc plus de paroles sacrilèges au Dieu des combats.

Mais terminons en chantant un *Te Deum* au Dieu des nations afin qu'il protège notre belle patrie et conserve les gouvernements qui facilitent le développement de l'agriculture en mettant tout en œuvre pour la rendre progressive et prospère, en propageant par tous les moyens possibles l'enseignement agricole et en favorisant les journaux exclusivement voués à cette cause. — SUFFRIT-DAMITTE.

Protéger l'agriculture

On ne saurait trop protéger l'agriculture. Oh! cette bonne mère ne refusera pas alors de donner à tous ses enfants ses mamelles inépuisables. Mais pour cela il faut être aussi bon fils qu'elle est bonne mère, profitons des avantages multiples que nous offrent les amis dévoués de notre cause; ne perdons aucune occasion d'être reconnaissants à l'égard de ceux qui travaillent réellement à améliorer notre condition, en acceptant de bon cœur leurs sages conseils et leurs précieux enseignements, par la lecture des journaux agricoles.

C'est le sol qui manque le moins. L'agriculteur doit être fier, car il est l'instrument de Dieu, d'après l'ordre duquel les cultures, les semailles et les récoltes ont lieu. L'habitant des campagnes est donc l'instrument du Dieu créateur; aussi rien n'est si noble que la noble blouse du laboureur, car ce dernier ne relève que de Dieu, et de sa charrue. Son mérite est de nourrir la nation. Il faut donc que nos gouvernants respectent, honorent et protègent le premier des arts, qui est à la vérité le plus pénible, mais dont l'exercice comporte le plus souvent de larges compensations, surtout au point de vue de l'indépendance la plus large; il faut que tous ceux qui ont mission spéciale de favoriser l'agriculture le fassent par tous les moyens possibles: répandre l'enseignement de l'agriculture dans nos écoles et favoriser la circulation des journaux agricoles parmi les cultivateurs sont bien des moyens possibles de contribuer à cette œuvre si noble et si patriotique.

L'enseignement agricole dans les campagnes

Nous avons toujours soutenu que l'enseignement agricole répandu dans les campagnes par l'intermédiaire des instituteurs pourrait amener rapidement le progrès. N'est-il pas rationnel que l'on apprenne le métier que l'on veut exercer? Sans contredit, une des grandes erreurs de notre époque, c'est de ne pas donner à l'enseignement agricole tout le développement qu'il comporte. Nous voyons avec plaisir que plusieurs paroisses sont entrées largement dans cette voie, et cependant bien des hommes qui se disent les amis de l'agriculture veulent faire croire que la chose est impossible, et que l'on perdrait son temps en donnant aux enfants des cultivateurs quelques notions d'agriculture. Nous plaignons du fond du cœur ces contradicteurs systématiques.

D'ici à peu de temps nous espérons que les commissaires d'écoles de toutes nos paroisses introduiront, du moins, l'enseignement des éléments de l'agriculture dans leurs écoles, en adoptant le *Petit traité d'agriculture* par M. le Dr. LaRue, suivant en cela les fortes recommandations de MM. les Ins-

pecteurs d'écoles. Il nous fait plaisir d'apprendre que M. l'inspecteur Geo. Tanguay a presque rendu ce petit traité d'agriculture obligatoire dans les écoles sous sa juridiction. Les sociétés d'agriculture de tous les comtés devraient accorder des primes aux instituteurs qui introduiraient l'enseignement de l'agriculture dans leurs écoles, afin de donner à ceux-ci les moyens de donner de fortes récompenses aux élèves qui s'appliqueraient à apprendre les éléments de cet art si utile et qui leur est à tant de titre si cher.

L'enfant, tout en s'initiant aux secrets de la science agricole, complètera ses études, et, chose plus sérieuse encore, il conservera le goût du travail pénible des champs, il apprendra à respecter la profession de son père, qui sera pour lui, non plus un travail abrutissant, mais une étude raisonnée et pour ainsi dire un art.

Là est l'avenir des campagnes. Les hautes spéculations de la philanthropie et de l'économie politique ont bien souvent touché du doigt la plaie qui rongé nos campagnes, l'émigration vers les grands centres. Depuis longtemps on cherche un remède que nous ne voyons que dans la diffusion des connaissances agricoles. Faisons du laboureur un travailleur intelligent, aimant son travail parce qu'il y trouve une compensation à ses rudes labeurs, et non un esclave attaché à la glèbe. Il doublera ses produits, et pourra payer une main-d'œuvre qui aujourd'hui fait fuir la campagne et court peupler nos grandes villes de ses misères, alléché par de trompeurs espoirs.

Nous espérons qu'après cet élan donné vers l'enseignement agricole les cultivateurs auront puisé le goût des lectures; qui les concernent tout spécialement, et qu'alors les journaux agricoles publiés dans le pays pourront se maintenir d'une manière avantageuse pour eux et sans nécessiter de la part des éditeurs de tels journaux, de nombreux sacrifices. Alors on cessera de jeter à la face du cultivateur cette épithète: Que le cultivateur n'aime pas à lire, ne désire pas même s'instruire sur les choses qui lui sont les plus nécessaires.

Que le cultivateur nous fasse voir qu'il désire autant le progrès de son art que le marchand ou l'ouvrier désire celui du commerce ou de l'industrie. Que les chefs de famille donnent l'exemple à leurs enfants en souscrivant eux-mêmes aux journaux agricoles qui leur sont dévoués.

Le pain de blé-d'Inde

Un journal américain assure qu'on préfère ce pain à tout autre, une fois qu'on y est habitué; aussi l'art des préparations de la farine de blé-d'Inde, depuis celle du pain commun jusqu'à celle des pâtisseries les plus délicates, a-t-il fait en Amérique des progrès remarquables.

Le pain se fabrique avec ou sans levain; le pain sans levain se prépare de deux manières:

1^o. A une certaine quantité de farine bien passée au tamis, on ajoute deux cueillerées de sirop, deux cueillerées à café de sel, un peu de beurre ou de graisse, et on mêle bien le tout; puis on verse dessus de l'eau bouillante jusqu'à ce que la pâte soit réduite à une bouillie épaisse, que l'on fait frire à la poêle avec un peu de graisse, sur un feu clair; 2^o. autrement on pétrit 2 livres de farine de blé-d'Inde avec du lait, on ajoute trois œufs bien battus, 4 livres de beurre, autant de sirop avec un peu de sel et une petite cueillerée de carbonate de potasse, et on fait également frire à la poêle avec un peu de graisse.

Pour préparer le pain, dit M. Kettel, je prends trois parties de seigle et une de blé-d'Inde. Le soir, je mêle la moitié de la première avec de l'eau chaude et du levain, et je laisse fermenter; le lendemain matin, c'est-à-dire cinq ou six heures après, si je reconnais que la pâte est suffisamment levée, je la pétris avec le reste de la farine de seigle jusqu'à ce que j'aie obtenu la tenacité convenable; alors on mêle et on délaye à part la farine de blé-d'Inde jusqu'à ce qu'elle forme une bouillie, on sale, et on ajoute assez de farine de seigle pour en former une pâte de même tenacité que la première. Cela fait, on fait ensemble les deux pâtes de manière à les mêler intimement, pour laisser la fermentation se rétablir de nouveau et arriver au point en trois ou quatre heures, si la chaleur est modérée. Alors on divise la pâte en pains, qu'on abandonnent de nouveau à la fermentation dans un lieu suffisamment chaud. Il ne