

Sté. Anne, en revenant de Kamouraska, où il a été se reposer de ses fatigues pendant quelques jours. Il était accompagné du Révd. M. J. B. Dupuy, curé de St. Antoine. Il a paru enchanté du site exceptionnel où se trouve l'institution, site que l'on ne se lasse d'admirer.

Il a aussi pris plaisir à examiner les beaux champs du colége recouverts en ce moment d'une riche moisson. Il a voulu faire voir qu'il savait apprécier les heureux résultats de la culture améliorée.

Déjà Sa Grandeur s'est dirigée vers les belles paroisses de la Beauce. M. le curé Têtu, de St. Roch, qui avait eu l'honneur de recevoir chez lui les deux illustres voyageurs, s'était uni à eux. En route pour Ste. Marie, Monseigneur a bien voulu, mercredi dernier, s'arrêter chez le Révd. M. E. V. Dion, curé de Ste. Hénédine, comté de Dorchester, dont la cordiale hospitalité est connue de tout le monde. C'était heureusement dans le temps des exercices du Triduum. Les curés voisins et quelques amis s'étaient réunis là pour prêter secours à leur estimable confrère. Invitée à adresser la parole à ce bon peuple, Sa Grandeur voulut bien avec sa complaisance ordinaire se rendre au désir du digne curé et de ses braves et religieux paroissiens, flattés et honorés de cette visite inattendue. Quoique prise à l'improviste, Elle parla avec l'éloquence qu'on lui connaît pendant environ quarante minutes sur le bonheur et l'honneur qu'il y a de faire partie de la grande famille catholique, et sur l'amour, que nous devons avoir pour le chef actuel de l'Eglise, le vénéré et bien aimé Pie IX. Elle fut écoutée avec la plus grande attention.

Après le sermon Sa Grandeur donna elle-même la bénédiction du Très-Saint Sacrement.

La cérémonie terminée, Monseigneur s'est rendu chez M. le G. V. Proulx. Nous souhaitons que Monseigneur de St. Hyacinthe retire de cette petite excursion tous les avantages qu'il en espérait du côté de la santé.

Les moissons et les moyettes

L'époque des moissons approche, et par conséquent nous croyons utile de mettre encore sous les yeux des lecteurs de la *Gazette des Campagnes*, quelques détails relatifs au coupage anticipé des blés et à la confection des moyettes que nous empruntons de M. A. de Lavallette, avec quelques changements appropriés à notre pays.

Les moissons pratiquées quelques jours avant la maturité complète du grain présentent les avantages suivants :

1o. Le grain a toujours l'écorce plus lisse et plus fine, par conséquent il a plus de coup-d'œil et il est plus flatteur à la main. Il est d'ailleurs recherché par les meuniers et par les boulangers, car, d'un côté sa qualité est meilleure pour la mouture, et de l'autre, il fournit une plus grande quantité de farine 1er choix.

2o. Les blés coupés trop mûrs s'égrènent quelquefois en les liant et surtout en les chargeant sur les voitures, et il en résulte une perte assez sensible.

3o. Lorsque le grain est bien nourri et qu'il n'est pas entièrement desséché par les grandes chaleurs du mois d'août, le rendement est plus considérable, puisqu'il faut moins de grains pour remplir une mesure et que le poids est plus fort.

4o. En avançant l'ouverture de la moisson, le cultivateur dispose d'un plus grand nombre de bras, car il trouve plus facilement des ouvriers supplémentaires que lorsque le coupage des blés a lieu dans toutes les localités.

5o. Avec de fortes chaleurs, les blés mûrissent trop vite et sont alors, comme on le dit, échaudés, ce qui cause une perte énorme, car les grains restent petits, maigres, et donnent par conséquent des résultats peu satisfaisants au double point de vue du volume et du poids. Ces faits ont toujours lieu lorsque les

tiges mûrissent trop vite et blanchissent à vue d'œil ; l'ascension de la sève s'arrête, et le grain sèche comme dans une étuve.

Pour que le grain arrive à la grosseur normale, il faut absolument le soustraire à toute action pas trop desséchante et l'abriter de bonne heure dans des meules ou des moyettes, afin que sa maturation s'achève parfaitement et beaucoup mieux qu'à l'air libre. Il ne faut pas croire que la végétation soit arrêtée par la séparation de la tige d'avec les racines ; dans cette dernière période, le grain, coupé ou non, ne tire plus rien de la terre, mais il se nourrit encore des sucres répandus dans la tige, et c'est pour cela qu'il ne faut pas le laisser exposé à une trop forte chaleur, qui absorberait ces sucres nourriciers.

Le froment peut être coupé sept à huit jours avant sa complète maturité, c'est-à-dire lorsque la paille, commençant à blanchir et à sécher avec le pied, commence aussi à perdre sa teinte verdâtre et que le grain a acquis assez de fermeté pour que, lorsqu'on le presse avec les doigts, l'ongle s'y imprime encore, mais ne le coupe plus aussi facilement que lorsqu'il n'avait qu'une consistance laiteuse ou pâteuse.

Des expériences nombreuses ont été faites à ce sujet, et toutes ont été couronnées d'un plein succès.

Il est surtout important d'avoir recours au coupage anticipé lorsque les blés sont versés, car, dans ce cas, les grains s'alâtèrent, tandis que la maturité aura lieu plus facilement dans les moyettes.

Lorsque le blé est versé, la plante se nourrit avec peine, elle n'est plus agitée par le vent, elle reçoit directement les rayons du soleil, et, par conséquent, s'échauffe rapidement. Le grain se forme donc difficilement et, par suite, le rendement est presque nul. Si l'on met au contraire ce blé en moyettes ou en petites meules, l'épi est à l'abri du gros soleil, une fermentation intérieure se produit, le grain se forme peu à peu et tout n'est pas perdu. C'est d'ailleurs là ce qui est arrivé à plusieurs cultivateurs qui, pour sauver leur blé de la pourriture, l'ont coupé afin de le conserver au moins comme fourrage, en faisant des petites meules qu'ils ont laissées sur le champ jusqu'après la moisson générale ; ils ont été agréablement surpris en trouvant des épis bien fournis et bien remplis de grains.

Nous ne saurions trop engager les cultivateurs à ne pas attendre la maturité complète de leurs blés pour les couper. Qu'ils fassent cet essai, et les résultats seront, sans aucun doute, plus concluants que tous les raisonnements. Lorsque nous faisons de la culture, nous avons d'abord été un peu incrédule, nous avons voulu toucher, et nous nous sommes convaincu que la méthode dont nous venons de parler présentait, sous tous les rapports, de grands avantages, et nous l'avons appliquée dans nos cultures d'une façon générale.

Il ne suffit pas de choisir le moment le plus favorable pour scier les blés, il faut encore prendre des précautions pour parer à toutes les éventualités. Il est indispensable que les grains ainsi coupés prématurément restent en javelles, en moyettes ou bien encore en meulons, pour achever leur maturité et arriver lentement à une entière dessiccation. Comme nous l'avons déjà fait observer, la végétation n'est pas encore arrêtée par l'effet de la séparation de la tige d'avec les racines. Dans cette dernière période, le grain, coupé ou non, ne tire plus rien de la terre, mais il se nourrit encore des sucres répandus dans la tige, et c'est pour faciliter ce dernier acte de maturité qu'il est impossible que le grain ne subisse pas une trop prompte dessiccation, comme il arriverait si on le laissait exposé à un soleil ardent.

Les moyettes, les meulons sont non-seulement nécessaires pour achever la maturité des grains, mais encore pour préserver ces derniers d'une trop grande humidité provenant d'une pluie incessante, il est donc fort important que les cultivateurs, ne s'arrêtent pas devant les dépenses occasionnées par la confection