

dirigées non par des savants seulement mais par des hommes à la fois savants et pratiques, et qui sauront répandre largement les connaissances agricoles ou manufacturières.

En décembre 1871, j'étais appelé au Parlement de Québec devant la commission pour le développement de l'industrie; j'exprimais les mêmes idées, les mêmes principes, et les événements prouvent que j'étais dans le vrai.

A ceux donc qui tiennent le pouvoir il faut leur dire: Agissez ou craignez d'entendre retentir à vos oreilles: Trop tard.

EMILE BONNEMANT.

UN ABUS PERNICIEUX.

Quoique la saison commence d'être avancée et que la moisson touche à sa fin presque partout, nous voulons cependant faire remarquer à nos lecteurs une méthode très mauvaise généralement suivie dans nos campagnes, et sur laquelle un agriculteur pratique attirait notre attention ces jours derniers.

On se plaint beaucoup que le grain ne se vend pas. Il semble que le prix des produits de la ferme diminuent à mesure que celui de la main d'œuvre augmente. Si nos commerçants achètent encore le blé, l'avoine, l'orge etc., ils n'en payent que des prix très minimes. En effet, nos grains n'ont qu'une valeur secondaire sur les marchés étrangers, et on ne les prend que lorsqu'on ne peut s'en procurer d'autres. Tout le monde sait que notre farine de blé ne peut faire de bon pain, et que tout les boulangers font venir leur farine du Haut Canada. Il est de même de l'orge et de l'avoine; on n'en veut pas dans les distilleries. Leur mauvaise couleur, leur mauvaise odeur et leur mauvais goût les font dédaigner partout.

Quelle est donc la cause de cette infériorité et de cette dépréciation considérable de nos grains? Quelques-uns en accusent la composition de notre sol, d'autres la qualité de la semence. Elle n'est point la cause véritable. Quant au blé, on jette la faute sur les moulins et aussi aussi sur les mouniers. On a raison jusqu'à un certain point, et il serait à désirer que nous ayions des hommes plus compétents dans la manière de faire la farine. Mais la cause qui fait que nos grains sont peu vendables, la voici; elle est bien simple: on les récolte trop mûrs.

Sous l'influence de l'air, du soleil et des pluies, le grain perd sa sève, sa vertu et sa force; il n'est plus *nourri*. Et s'il survient du mauvais temps, lorsqu'il est coupé, la paille se brunit et se rouille, et le grain aussi; de plus celui-ci, outre qu'il est bien plus exposé de germer, prend un goût et une odeur de *moisi*. On évitera tous ces inconvénients en coupant le grain lorsqu'il est encore verdâtre, c'est-à-dire lorsque le contenu des épis a cessé d'être en lait,

mais n'est pas encore dur, de façon qu'on peut le rayer facilement avec l'ongle: les noeuds dans la paille doivent être encore verts.

Les pluies que le grain coupé à cet état de maturité pourrait essuyer, ne lui causeraient aucun dommage et ne l'exposeraient pas à la germination. L'intelligent propriétaire qui nous faisait remarquer cette pratique vicieuse chez les cultivateurs de cette partie du pays, dit qu'il a lui-même cette année coupé de l'orge encore vert, et l'a laissé huit jours sur le champs. Dans cet intervalle, son orge a essuyé de fortes pluies à deux reprises différentes, et néanmoins il assure qu'elle sera de beaucoup préférable à celle récoltée mûre.

Les quelques remarques que nous venons de faire méritent l'attention la plus sérieuse de la part des cultivateurs.

Monsieur le Rédacteur,

Un de vos correspondant demandait, il y a quelque temps, quel emploi il pouvait faire d'un banc de bran de scie qui se trouve sur sa propriété, en supposant qu'il veuille l'employer pour des fins agricoles. Voici un moyen que je pourrais suggérer.

Si d'autres en connaissaient de meilleurs, je les prie de les faire connaître. Ce procédé aussi simple que facile à exécuter consiste à employer ce bran de scie comme litière pour les animaux. On peut le mêler à de la paille et en couvrir le pavé de cinq à six pouces d'épaisseur. Il absorbera ainsi toutes les urines, et fera un excellent engrais pourvue qu'on ait soin de le tenir abrité contre les pluies ou la neige fondue. Cet engrais peut très-bien convenir aux terres jaunes, et peut surtout être mis en converture sur les prairies.

ARATOR.

UNE CAUSERIE AGRICOLE.

Tel est le titre d'une petite brochure que les agents de colonisation ont commencé à distribuer gratuitement dans les campagnes. L'auteur de ce petit travail a eu en vue l'enseignement des principes dont l'application conduit à la bonne culture, lesquels consistent à *Egoutter, Nettoyer, amublir et Engraisser*. On y trouve, condensées en quelques pages, les principales choses que tout cultivateur doit savoir.

En effet, si une terre est bien égouttée, c'est-à-dire si les rigoles, les fossés, etc., sont toujours tenus en bon état; si on a le soin d'en extirper toutes les mauvaises herbes, et de labourer en temps convenable et à plusieurs reprises, s'il est nécessaire: enfin si au lieu de laisser perdre les engrais qui sont la principale richesse du cultivateur, on prend les moyens de les conserver, d'en

augmenter la quantité, et surtout de les bien employer, alors on pourra avoir sujet de se plaire aux travaux des champs, parce qu'on aura la certitude de voir d'abondantes moissons être la récompense de ses fatigues. Toutes ces considérations excellentes nous ont décidé à donner, en entier, à nos lecteurs, cette petite causerie. Les bonnes choses ne peuvent jamais être trop connues, et nous croyons qu'en fait d'enseignement agricole, cette causerie est une des meilleures.

MANIERE DE COUVRIR LES POTS DE CONFITURE.

Environ dix jours après que les confitures sont mises en pots, il faut les couvrir. On taille des fonds de papier fin, en ayant soin de laisser une petite languette néoessairo pour retirer le papier lorsqu'on sort la confiture; on met de l'eau-de-vie dans une assiette, et on y trempe chaque rond avant de le placer à la surface du pot, sur lequel on l'applique. Il ne faut pas que le papier dépasse la confiture et s'étende sur le bord du pot. Une heure environ après que ce premier papier est placé, on couvre le pot entier avec un second papier, sur lequel on inscrit l'espèce de confiture et l'année où elle est faite.

On peut couvrir les pots avec des papiers fixés à l'aide d'une petite ficelle blanche ou rouge; c'est le moyen le plus solide. Enfin on peut aussi rouler les bords du papier au-dessous du rebord du pot: c'est le moyen le plus prompt, lorsqu'il est exécuté avec adresse, il est assez propre.

On écrit au *Courrier d'Ontario*:
M. le Rédacteur,

Permettez-moi de me servir de votre intéressant journal pour donner publicité aux quelques remarques qui suivent et qui viennent de me faire deux amis, partis il y a deux ans, pour aller chercher fortune à l'étranger, et de retour depuis peu dans leurs foyers.

Ces deux jeunes gens se sont donc engagés à aller travailler sur le Lac Supérieur à raison de cinquante piastres par mois, payables en or. (Tout ce qui reluit n'est pas or.)

Les deux amis étaient à peine rendus à la frontière, cependant que toute la comédie fut changée; ce n'était plus au Lac Supérieur, mais bien à Chicago qu'on les mène; et de plus, une fois arrivés là, il faut contracter de nouveaux engagements.

Bref, nos deux émigrés se voient forcés de travailler comme des nègres, (telle est leur expression) et cela pour dix piastres par semaine, sur laquelle somme il faut déduire d'abord la moitié pour la pension, puis un quart pour le lavage et la balance pour le vêtement.

Je vous laisse à juger maintenant quelle fortune ces deux jeunes canadiens ont amassée dans ces deux années de peine et d'ennui.

Si, au contraire, ils eussent resté dans leur pays natal, avec un peu de persévérance. Ils auraient certainement fait quelques économies et aujourd'hui ils ne regretteraient pas autant leurs deux années de travail et d'exil.

Avec l'espoir que ces quelques lignes serviront un peu à ralentir l'émigration aux Etats-Unis.

Je me sousscris,
UN AMI DU SOL CANADIEN