

mûrir à sa fin, puis on l'a coupée avec une faucheuse, les chevaux piétinant le grain, et on a laissé le tout exposé pendant plusieurs jours à la pluie et à la poussière, jusqu'à ce que le propriétaire ait bien voulu ramasser le tout au râteau et l'ongranger.

Le foin est très mauvais, et il n'y a rien de surprenant, car il était tout-à-fait bon à couper le 26 de juin, et on n'y a touché que le 26 de juillet! Dans l'intervalle, il a diminué en volume, et il est impossible de calculer ce qu'il a perdu en qualité.

Lorsque j'ai vu les gens ici planter leur tabac au milieu de juillet, je leur ai donné quelques lectures sur ce sujet, qui, j'espère, porteront leur fruit. Mr. Lavigne, de Ste. Marie, qui a une ferme et un potager pour le marché, à environ une demi-lieue de Ste. Anne, mais sur la rive opposée, a commencé à planter son tabac au milieu de mai, et, en conséquence, les plantes, quoique pas détruites, ont été tellement arrêtées dans leur croissance que la récolte en a beaucoup souffert. Des milliers de livres ont été détruites dans ces environs par la forte gelée inattendue du 4 d'octobre, date à laquelle tout le tabac devrait être à moitié sec. Si on veut que cette récolte réussisse régulièrement ici, on ne doit pas planter avant le 5 de juin, et on devrait récolter vers le 10 de septembre. Quant à espérer faire quelque chose de bon sans couche-chaude, c'est ridicule, cela peut faire pour une année exceptionnelle, mais bien rarement. On semble en avoir cultivé une grande quantité cette année, assez pour avoir de l'effet sur le prix, qui est, pour les bons échantillons, de 25 cents, taxe payée.

Les canadiens-français récoltent ici beaucoup de pois, ce qui a pour effet de gâter beaucoup la terre. Peut-être que, maintenant qu'ils ont commencé à sarcler leurs betteraves à sucre à la houe à cheval semeront-ils un bon jour, leur pois en sillons et les cultiveront ils comme il faut? Il y a beaucoup de sarrasin, qui paraît avoir été bien endommagé par la gelée.

Je vois quelques vignes dans tous les jardins, quelques unes bien taillées, mais la plupart, dans un état demi-sauvage. Le Dr. Girdwood me dit que son raisin a mûri régulièrement depuis sept ans, et généralement aussi auparavant, avant le 20 de septembre; je sais que dans l'année excessivement peu propice de 1879, il m'a envoyé un panier de *Dutch Sweetwater*, le 16 de ce mois, parfaitement mûrs, et bon sans pareil. A l'isle aux Prunes, le Delaware mûrit en même temps que le D. Sweetwater, mais Madame Girdwood croit que le dernier produit plus, et est parfait de goût et de texture. Je ne comprends pas pourquoi on ne plante pas plus de vignes de cette espèce, elle n'a positivement pas de parenchyme. Soit dit en passant, l'isle aux Prunes mérite d'être vue, comme spécimen de ce que peut produire sur un roc intraitable l'énergie et l'esprit d'entreprise d'une femme. Madame Girdwood a remporté à l'exposition, seize prix non dans la classe des amateurs, mais dans celle des jardiniers de profession. Je prends la liberté, comme dirait Mr. Pecksniff, de penser que cette dame est par trop scrupuleuse; si chaque exposant dans le rond à patiner, qui vend le surplus de ses produits entraîne ses plantes dans la classe des jardiniers de profession, il y aurait peu d'amateurs sur la liste.

Une grappe de raisin, produit d'une vigne sans nom, mais ressemblant beaucoup au *Brighton*, a été exposée par Madame Girdwood à une assemblée de la société d'horticulture de Montréal, dans laquelle on a goûté les échantillons. Mr. Burnett, président de la société d'Ontario, a proclamé ce raisin comme le meilleur raisin cultivé en plein air, qu'il ait jamais mangé! On l'a acheté, il y a trois ans, d'un agent voyageur sous le nom de fantaisie de *Windsor*; on va le comparer soigneusement avec le *Brighton*, excellente variété, et s'il n'est pas semblable, ça sera une heureuse trouvaille. J'ai remarqué le mois dernier que le raisin de table ne fait pas de bon vin;

je raisonne par analogie: la poire dont on fabrique le meilleur *poire* de Worcester est dure et amère, de fait, pas mangeable; le pepin *Cochlagee*, dont on tire le meilleur *cidre* du Devon, est aussi dur et amer, et il en est ainsi des raisins à vin de la Gascogne, de l'Italie et de ceux qui croissent, "sur les pentes des chauds côtes des environs d'Heidelberg." Ceci est aussi mystérieux que le fait de l'orge, qui, sans avoir une simple apparence de sucre à l'état naturel, en contient, après la germination 150/10; la science explique cela par l'effet de la *diastase*; l'autre fait reste encore, maintenant, inexplicable.

C'est certainement un avantage que d'avoir un joli capital en entrant dans une ligne quelconque d'affaires, mais de tous les cas où cela est avantageux, qu'on me parle de la culture. Or, Mr. Dawes est un de ceux qui ont cet avantage, et il n'est pas sans intérêt de dire un mot de sa terre. Il a eu, en sus du capital, l'avantage d'être élevé sur une ferme, comme le savent tous ceux qui connaissent la propriété de Lachine; aussi, lorsqu'il a acheté sa propriété de Ste. Anne, il savait dans quel sens améliorer, au lieu de dépeser son temps et son argent comme l'ont fait tant de gens riches, à apprendre, allant conséquemment en arrière au lieu d'aller en avant, dans le progrès agricole, et nuisant ainsi à l'objet que leur amicale et patriotique intécation poursuivait.

Un allemand nous dirait que le bon moyen de construire une grange et une étable, est d'arrêter dans notre intérieur l'idée parfaite de sa construction, et ensuite d'exécuter cette idée. Mais la vue des succès des autres a conduit Mr. Dawes au succès, et il l'a atteint. Je ne crois pas qu'on puisse trouver dans la province un set de bâtisses plus parfaitement économique. Je n'y vois qu'un défaut. Le passage derrière les stalles n'est pas tout à fait assez large. Il y a quelque chose de remarquable: un *silo*, long de 24 pieds, large de 16, et ayant 16 pieds de profondeur, tout en pierre, et creusé dans le flanc d'un côté, dont les portes ouvrent directement sur le passage en face des stalles des vaches. Ceci est certainement quelque chose de nouveau, en cette année 1881. Deux acres et demi de blé d'inde, pas haché, je regrette d'avoir à le dire, ont été placées dans ce trou, en septembre, et bien foulées par des chevaux. Lorsque l'opération a été terminée, et le tout couvert de planches et de pierres, il a baissé de trois pieds environ; et, lorsque je l'ai visité le 9 d'octobre, la seule odeur perceptible qui se manifestait, était une senteur de fruit, ressemblant à celle qui émane d'un tas de drèche fraîchement remué. Le silo de Mr. Sidney Fisher, à Knowlton, n'a pas réussi. Il était, paraît-il, fait en bois, et n'était pas hermétiquement fermé. Toutefois les premiers essais de cette sorte réussissent rarement, et cela est peut-être aussi bien, car autrement, les cultivateurs routiniers n'auraient rien dont il pussent rire. Mr. Dawes aurait dû baser son essai sur les règles posées par les promoteurs de ce système. Il peut se faire qu'il y ait trop d'air de contenu entre les tiges, et il peut se faire que, comme cela est arrivé plus d'une fois aux commens gants dans les Etats toute la masse se décompose sous l'influence de cet air. J'espère le contraire; car je crois fermement que nous sommes à la veille d'un changement radical dans le mode de conservation de notre provision d'hiver pour la nourriture du bétail, on ne fera pas de foin avec le trèfle, mais on l'enfouira et on lui conservera toutes ses excellentes qualités. Quoiqu'on ait coupé le trèfle tard cette année, il y a cependant encore plus d'une bonne pièce de seconde récolte. Mais s'il avait été ensilé, disons, le 12 de juin, je crois vraiment que sur ce sol poussant rapidement, on aurait pu sauver trois récoltes, et cela malgré les mauvais temps, en effet, plus le temps est défavorable au foin, plus il est favorable à l'ensilage.

Comme je le savais, Mr. Dawes n'a sa ferme que depuis 18 mois. J'ai été surpris de voir la quantité de roches qu'on a fait sauter par la dynamite. Il y en avait d'énorme grosseur qui ont dû peser plusieurs tonnes. Il a dû dépenser beaucoup dans