

Le Bulletin de la Ferme

VOLUME 4

QUÉBEC, OCTOBRE 1916

NUMÉRO 2

L'Ode au Drapeau du Mérite Agricole

On a inauguré, le 30 août dernier, à l'Exposition Provinciale de Québec, l'Ode au Drapeau du Mérite Agricole due à la plume d'un jeune canadien-français de talent, M. Maurice Morisset, d'Ottawa, et composée expressément à l'occasion de l'Exposition de 1916. La Commission avait invité M. Aurèle Leclerc, député du comté de Québec à la Législature, à chanter cette ode pour la première fois, le Jour du Mérite Agricole; des circonstances imprévues l'ayant empêché d'être présent à l'heure déterminée, c'est à M. Georges Morisset, secrétaire de l'Exposition, que les Lauréats firent l'honneur d'appeler à exécuter ce chant nouveau, ce dont il s'acquitta avec succès et aux applaudissements des auditeurs. Quelques instants après, M. Leclerc faisant son apparition dans la salle du Lunch d'honneur fut prié à son tour de célébrer dans ce chant les gloires du seul Ordre de Chevalerie du continent américain. A chaque fois, les Lauréats entonnèrent le refrain avec un enthousiasme et un entrain qui témoignaient de façon émouvante leur reconnaissance envers ceux qui en un chant approprié fêtaient le succès des défricheurs du sol.

Voici le texte même de l'Ode:

LE VERT ET ROUGE

(Sur l'air de: O Canada!)

I

O laboureur, artisan des sillons.
C'est chapeau bas que nous te saluons!
Grâce à toi la terre féconde
Nourrit l'humanité.
Ta charrue est l'axe du monde
Et ta foi, sa clarté.
Chante en ce jour la moisson blonde,
Mais plus encor, la sainte liberté! (bis)

II

Retourne au sol, où lève le froment,
Fuis la cité qui t'épuise et te ment,
Fils prodigue, on garde ta place
Au toit trop tôt quitté;
Reviens vivre au sein de ta race,
Garde-lui ta fertilité!
L'"étouffe grise" est ta cuirasse,
Reprends-la donc avec ta liberté! (bis)

III

Vaillant colon, que tes muscles d'acier
Fassent grandir le rêve de Mercier!
Souviens-toi qu'il voulut ta gloire
Et ta prospérité;

Il lança ton nom dans l'Histoire
Vers l'immortalité.
Reste fidèle à sa mémoire
Car tu lui dois ta noble liberté! (bis)

IV

Toi, fils des champs, qui portes sur ton
Avec amour l'emblème du vainqueur.
Par toi le Mérite Agricole
Est partout respecté;
Dans les plis de ton drapeau vole
La sainte vérité!
Le Vert et Rouge est le symbole
De ta grandeur et de ta liberté! (bis)

MAURICE MORISSET

Récolte de foin

Il est pénible de constater comment certains cultivateurs récoltent leur foin. Je ne m'arrêterai pas à indiquer les méthodes suivies par eux, par crainte d'enbayer ceux qui, heureusement, récoltent du bon foin, mais je me permettrai d'indiquer une méthode suivie par de bons cultivateurs et qui donne d'excellents résultats où elle est pratiquée.

Il faut d'abord couper le foin à temps—à ce sujet les lecteurs du "Bulletin de la Ferme" trouveront un article intitulé ÉPOQUE DE LA FENAIISON dans le numéro de juillet dernier—Naturellement, la température ne doit laisser rien à désirer si l'on veut que le foin soit de première qualité, mais comme nous ne pouvons rien changer en cela nous supposons que la température est dans l'état le plus désirable.

Autant que possible on ne doit pas faucher à la rosée, le foin coupé comme tel étant beaucoup plus lent à sécher; on peut ensuite faucher jusque vers deux heures de l'après-midi. Si les prairies se composent surtout de Grand Trèfle Rouge le fanage sera requis. Il se fera vers les 10 heures de la matinée.

Vers le soir, le foin sera mis en endains et ensuite en petits tas pour y passer la nuit. Il ne devrait jamais rester étendu sur le champ pendant la nuit car il perdrait beaucoup de son arôme.

Le lendemain les petits tas sont retournés et étendus, la rosée tombée, et ont toute la journée pour sécher. Vers le soir, plus ou moins tard, selon la quantité de foin abattu, on fait de grosses veillottes. Pendant la nuit il se développera dans ces amas de foin une fermentation bienfaisante où le foin acquerra un arôme caractéristique des bons foin.

Le surlendemain enfin, les veillottes sont partagées, plus ou moins selon leur degré de siccité et engrangées.

Avec cette méthode, le foin aura toujours un arôme recherché; lequel n'existe pas sans les foin récoltés avec les machines à grand pouvoir, n'exigeant que peu de travail.

Le foin récolté d'après les conditions indiquées ne doit pas être additionné de sel en tasserie. Si ce condiment est si nécessaire aux animaux, ce n'est pas le temps de le mélanger aux fourrages. Il ne doit être employé que dans les cas d'absolue nécessité, c'est-à-dire quand le foin n'est pas assez sec pour bien se conserver vu qu'il s'est détérioré par suite de mauvais temps. La quantité à employer sera alors de 40 lbs par 100 bottes de foin, en moyenne.

Pour bien se conserver le foin ne doit pas contenir plus de 14% d'eau. Mais comme il n'est pas toujours facile de trouver combien notre foin en contient nous adopterons une méthode consistant simplement à prendre dans nos mains une poignée de foin, de la tordre à force de bras et s'il n'humecte pas l'épiderme sèche de la main, il se conservera facilement en tasserries, pourvu qu'il soit bien foulé et que l'air y pénètre le moins possible.

Il faut bien remarquer aussi que le foin ne doit pas être trop sec; rien ne servirait alors de le couper au moment de la floraison et de suivre toutes les règles indiquées pour récolter du bon foin, car il perdrait en quantité ce qu'il aurait gagné en qualité. Le trèfle et la luzerne, faute d'être manipulés assez attentivement et être trop secs, peuvent perdre 15, 20 et même 40 à 50 de leurs feuilles, lesquelles contiennent la plus grande partie des principes nutritifs digestibles.

Donc, n'exagérons en rien en ce qui concerne la fenaison et efforçons-nous de produire le plus de bon foin possible. Nous y gagnerons beaucoup et nous parviendrons ainsi à rompre la vieille routine qui est la cause du retard dont souffrent plusieurs régions de notre Province.

UN CULTIVATEUR DE LA MATAPÉDIA

La date suivant votre nom indique l'échéance de votre abonnement.

Voyez-y et donnez nous en des nouvelles.