

teurs de ce pays dans le voisinage d'une ville qui brûle de grandes quantités de bois de chauffage, vous devez vous faire un devoir d'anaisser toute la cendre possible. Quand vos voitures vont à la ville chargées de bois, ça ne coûterait comparativement que peu de rapporter des charges de cendre et autres fertilisants qui augmenteraient la fertilité de vos fermes.

“Le cultivateur pauvre ne doit pas garder d'arbres fruitiers qui ne produisent pas. Les bons fruits sont toujours précieux, et devraient être cultivés, non seulement pour les vendre au marché, mais pour en faire une grande consommation dans sa famille. Vû qu'il y a de grandes apparences de famine, les fruits sont destinés à supplanter les quantités dispendieuses de nourriture animale qui se consomment dans ce pays. Ce changement produira une meilleure santé, une plus grande vigueur de corps, activité d'esprit, et je ne doute pas que le temps viendra où les cultivateurs, au lieu de produire les grandes quantités de viande actuelles, donneront leur attention en automne à la conservation de grandes quantités de fruits excellents, pour la consommation comme une article régulier de famine au commencement de l'été suivant. Les fruits ne paraîtront pas alors sur la table comme maintenant seulement comme dessert après le dîner, mais il y en aura à tous les repas, et ce sera des aliments substantiels.

“Le cultivateur pauvre ne doit pas travailler avec de mauvais instruments aratoires, qui ne font pas bien l'ouvrage, ou à qui il faut une dépense de force inutile. Pour illustrer ceci, il faudra demander votre attention sur la nature et l'office de l'opération mécanique requise pour la production de bonnes récoltes. Il est nécessaire à la croissance vigoureuse d'une plante que l'air ait un libre accès à chacune de ses parties, les racines comme les feuilles, et que le sol où elle croît soit humide, mais pas trop humide, et qu'il y ait un certain degré de chaleur. Ces nécessités de végétation nous mettront, en état de comprendre les opérations mécaniques exigées par la bonne culture.

“Le sol doit être léger et bien pulvérisé, afin que les petites fibres envoyées par les racines en recherche de nourriture puissent aller dans toutes les directions. Il doit être poreux pour être facilement pénétré par l'air et l'eau, et comme son poids et la filtration de l'eau tendent constamment à le faire former en forme compacte, il faut qu'il soit remué fréquemment.”

—:—:—

**HERBE — FAUCHAGE — FOIN.** — Juillet est le mois pendant le quel la plus grande partie du foin est engrangée dans la Nouvelle Angleterre. C'est notre récolte d'étape—celle par laquelle seule nous augmentons la fertilité de nos fermes, et qui rapporte le plus d'argent parmi les récoltes produites au Sud; la récolte de leur coton, tabac ou blé d'inde est insignifiante, comparée avec celle du foin, et la Nouvelle Angleterre, rocheuse et stérile comme elle

l'est, et dont le sol est méprisé par ceux qui vivent sur des terres plus riches et plus fertiles, produit un surplus pour ceux qui ont toute la facilité de le produire, s'ils avaient l'industrie et savaient comment.

Il y a encore beaucoup de notre meilleure terre pour cette récolte qui reste inculte; elle est en prairies ou en marais qui ont besoin d'être défrichés, ou s'ils le sont en partie, ils ont besoin d'être égoutés et labourés profondément. Quand une fois ces terres sont mises en herbe, elles produisent des récoltes profitables pendant plusieurs années, à peu de frais chaque année. Une autre espèce de terre est la terre granitique, plus élevée que les marécages, mais ayant néanmoins autour d'elle de nombreuses sources. Ces terres sont fortes, souvent d'argile sablonneuse, et généralement très pierreuses. Quelquefois il est aussi dispendieux de les défricher que les marais, mais quand une fois elles le sont et qu'on les engraisse chaque année avec un peu de compost, elles produisent de deux à trois tonneaux d'herbes et de trèfle rouge excellents, pendant une douzaine d'années. Telles devraient être seulement les terres que l'on met en prairies.

L'importance de cette récolte justifierait le cultivateur à faire plusieurs expériences, et à dévouer beaucoup de temps à une investigation générale de cette récolte. Nous croyons qu'il n'y a pas de récolte communément cultivée, dans la quelle il y ait une si grande perte soufferte que dans la récolte de foin. Après un choix et une propre préparation de terres convenables, dans la semence et la culture de la récolte, la première erreur ordinairement commise est dans le

#### *Temps de Faucher.*

Le Professeur Martin dit, “les herbes sont aux soins de la Nature.” Nous désirons qu'elles soient plus généralement aux soins de l'homme. Nous connaissons tous la différence d'opinion entretenue touchant le temps convenable de faucher, et la difficulté de mettre en sûreté toute la récolte en temps précisément convenable; cependant il existe une négligence dont les résultats sont une perte sérieuse. Le cultivateur doit se rappeler que ce n'est pas tant le *volume de foin* dans ses granges, qui doit nourrir ses animaux et leur conserver la santé et les engraisser pendant l'hiver, mais parceque le foin est mis en sûreté avec tout le jus naturel qu'il est possible de lui conserver.

Pour s'assurer cela il faut d'abord qu'il soit coupé en temps convenable. S'il est coupé trop tôt, avant que la sève soit bien élaborée en propriétés nutritives, tel que sucre, mucilage, albumine, etc., il se ride, et quand il est sec il ne possède que peu de nourriture. D'un autre côté, s'il est laissé trop longtemps, la plante répand ses forces sur la graine suivant la loi naturelle pour perpétuer son espèce. Les graines mûrissent, tombent à terre et se perdent, et la tige et les feuilles ne valent pas beaucoup mieux que la paille d'avoine ou d'orge.

Mais si le moment favorable peut être amélioré pour couper le foin quand ses fleurs

commencent à tomber, quand la graine est formée, mais n'est pas tout-à-fait mûre, alors nous conservons toutes ses propriétés nutritives si le

#### *Foin est bien Séché.*

Le but en faisant du bon foin, dit Low, est de le préparer aussi vite que possible, et avec le moins d'exposition au temps, et de perte de ses jus naturels que les circonstances le permettront. Quand nous pouvons le faire le foin est doux, odoriférant, et d'une couleur verdâtre. Nous faisons encore beaucoup de l'ouvrage de nos fermes sous les notions Anglaises, qui sont venues ici avec nos ancêtres, sans prendre en considération la grande différence dans le climat des deux pays. Là, ils emploient quatre jours à faire sécher le foin de leurs troupeaux, ce qui se fait souvent admirablement bien en un seul jour sous nos soleils de Juillet! Plusieurs cultivateurs ne considèrent pas l'effet de ces soleils brûlants, et la conséquence est qu'ils font sécher leur foin jusqu'à ce que le jus en soit évaporé, et qu'une grande partie de sa valeur soit perdue. Un jour sans nuages de Juillet, avec une brise légère est suffisant pour sécher du foin coupé le matin ou le soir précédent, où il n'y a pas plus que trois mille bottes à l'acre. Dans un tel cas les andains doivent être étendus également, et il est nécessaire de les tourner souvent, et de les lever de terre le plus légèrement possible.

Une règle générale devrait être mise en force: qu'il n'y eût pas de foin laissé en andains pendant la nuit, à moins qu'il n'eût été coupé au coucher du soleil ou après. Il y a deux avantages à l'entasser: ça empêche les effets injurieux de la rosée ou de la pluie, tandisque la chaleur cause une exhalaison retenue dans la meule, et donne au foin une odeur odoriférante. Quand il fait beau temps, deux jours, au plus, sont suffisants pour serrer le foin, même quand c'est une grande récolte. Les meules ne doivent pas être ouvertes le second jour avant que la rosée ne soit partie, et alors ouvertes en masses épaisses. Après être resté ainsi jusqu'à midi il est prêt à être transporté à la grange.

Le trèfle requiert un procédé bien différent. Il doit être coupé près de la terre, et laissé en andains jusque dans l'après-midi d'un jour brillant; alors on doit le tourner avec soin avec une fourche, et le laisser ainsi pour la nuit. Après le dîner le jour suivant, les andains doivent être pris avec une fourche et mis en meules—il ne faut pas le rouler ni le pousser—et ces meules peuvent rester ainsi pendant deux nuits. Après cela, un matin de beau temps, on peut les tourner pour y laisser pénétrer le soleil et l'air pendant quelques heures, alors il pourra être entré, avec toutes ses feuilles, aussi doux et odoriférant qu'un bouquet. Une charge de broussailles vaut presque autant qu'une charge de trèfle, séchées comme on le fait souvent. Allen dans son “Livre de l'Erme” dit qu'il y a une perte de matière nutritive dans le mode ordinaire de faire sécher le foin, ce