

comme un métier qui demande de bons bras, mais peu d'intelligence.

Permettez-moi de vous dire ce que j'ai entendu à ce propos.

Je parlais récemment avec un cultivateur qui était en présence de ses trois fils.

Le premier, un gaillard intelligent, dégourdi et débrouillard ; le second, même type que le premier ; le troisième, peu doué, ne veut pas « aller à l'école où il bat ses confrères et la maîtresse aussi. »

Le père me regarde en me disant :

— Mon fils aîné, cher monsieur, est très intelligent ; je veux en faire un homme qui me fera honneur, c'est pourquoi je l'envoie à Montréal dans un bureau, il sera un « monsieur. » Je ferai de même pour mon deuxième fils.

— Quant au troisième, il n'est pas très intelligent, mais pour « faire le train à l'étable et runner les animaux », il fera l'affaire. . .

Quelle mentalité ! Ceux qui pensent ainsi sont moins rares qu'on le pense.

Il est temps d'appliquer le remède, et c'est cette *classe dirigeante*, dont parle l'abbé Courchesne, encouragée par toutes les factions de la société, qui nous aidera à *créer une opinion publique* dans la province, en faveur de l'Agriculture, à faire comprendre aux cultivateurs la valeur sociale de leur utile profession, à faire aimer la terre à tous les enfants qui fréquentent les écoles des villes et des campagnes.

Éducation et instruction sont deux mots qui ne veulent point dire la même chose. Ce n'est pas seulement l'instruction agricole qu'il importe de prêcher, mais c'est surtout *l'éducation agricole* qu'il faut faire, chez toutes les classes de la société, car, toutes peuvent être utiles à l'agriculture, qui, après la religion, est considérée comme la base de prospérité de chaque pays.

Enfin, il s'agit non seulement de ramener à la Terre ceux qui l'ont abandonnée, mais, avant tout, il est nécessaire de conserver à la profession de cultivateur le plus grand nombre des enfants de nos écoles rurales.

De concert avec le Département de l'Instruction publique, le ministère de Québec, les inspecteurs d'écoles et le personnel enseignant ont, cette année, apporté un zèle très grand en faveur de l'agriculture dans les écoles primaires.

Cette année, il y a près de 800 écoles qui possèdent des jardins scolaires, où plus de 18,000 enfants ont appris à aimer et à étudier l'agriculture et à prendre contact avec notre bonne mère la terre.

Nous sommes heureux de dire ici que cette œuvre de l'agriculture à l'école intéresse les commissaires et les parents, aux choses de l'agriculture, plus que ne le pourrait faire souvent une conférence. Encourageons donc cet apostolat en faveur de la terre, comme l'a dit l'abbé Michaud dans sa brochure *L'Agriculture et l'Etat Agricole*. « Puisse-t-il disparaître bientôt et entièrement ce funeste préjugé, qu'il n'est pas nécessaire d'être instruit pour être cultivateur. Ce préjugé a causé un mal incalculable. Il appartient sans doute à ceux qui forment l'opinion et à ceux qui la dirigent de faire disparaître les dernières traces de ce préjugé. »

Et l'abbé Michaud ajoute avec raison : quand l'opinion publique tiendra la profession agricole pour aussi honorable que les autres professions, les jeunes gens instruits trouveront qu'elle mé-

rite autant que les autres leur travail, leur ambition et leur attachement.

C'est ce que nous souhaitons !

JEAN-CHS. MAGNAN,
Agronome officiel,
Saint-Casimir.

PLANTES SARCLÉES

PRÉPAREZ LE GAZON POUR LES PLANTES SARCLÉES. — Les prairies de deux ans doivent être labourées. Règle générale, le foin après cette époque est généralement produit à perte ; il n'est pas non plus d'aussi bonne qualité que le foin des deux premières années, car les mauvaises herbes et les plantes sauvages prennent la place des plantes cultivées.

Les récoltes sarclées devraient toujours être mises sur un retour de gazon. Pour les racines et les pommes de terre, commencez à préparer le sol immédiatement après que le foin est rentré. Donnez un labour mince, roulez et tassez immédiatement, et binez parfaitement pour empêcher les mauvaises herbes de pousser. Plus tard, appliquez du fumier, puis labourez aussi profondément que la nature du sol le permet, — c'est-à-dire sans ramener le sous-sol inculte à la surface — avant les dernières pluies d'automne. Lorsque l'on a affaire à une terre argileuse forte que l'on veut mettre en maïs, il vaut mieux labourer en automne. Si la terre est sale, donnez le même traitement que pour les racines et les pommes de terre.

BINAGES. — Les plantes sarclées exigent leur part d'attention pendant la saison des foin et des récoltes. Ne les négligez pas. C'est très important. Il faut maintenir une couche de terre meuble à la surface du sol et empêcher les mauvaises herbes de pousser. C'est-à-dire qu'il faut biner souvent et aussi longtemps que possible, tant que l'on peut passer à travers la récolte sans l'endommager. Lorsque le maïs a deux ou trois pieds de hauteur, on se règle sur le développement des racines pour les binages à donner. Dès que les racines secondaires poussent près de la surface du sol, diminuez la profondeur des binages. Une herse-cultivateur ou même une herse en broussailles sera assez lourde pour maintenir la couche binée.

PRÉPARATION POUR LES CÉRÉALES. — Tous les champs de plantes sarclées que l'on se propose d'ensemencer en grain au printemps doivent être labourés ou cultivés en automne. Le gazon que l'on se propose de mettre en grain doit être labouré très peu profondément immédiatement après l'enlèvement du foin, puis parfaitement ameubli et labouré de nouveau en automne aussi profondément que la couche de bonne terre le permettra.

GRAIN

RÉCOLTE. — Choisissez pour votre récolte de semence, les meilleures parties de votre champ de grain, et laissez-les mûrir parfaitement. Si vous cultivez beaucoup de grain, coupez le reste tandis qu'il est encore vert. La paille sera meil-

leure pour l'alimentation, et vous perdrez beaucoup moins de grain par l'égrenage.

Faites de bonnes moyettes ; que chaque paire de gerbes se soutienne. Ne mettez pas trop de gerbes dans une moyette, et faites vos rangs droits et égaux. Ce n'est pas seulement pour que votre récolte paraisse mieux, mais aussi pour que vos charretiers aient plus de facilité à charger.

Autant que possible, battez la récolte au sortir de la moyette. Vous y gagnerez du temps et vous économiserez l'espace dans la grange, car, en s'y prenant de cette façon, on peut mettre la plus grande partie de la paille sous abri.

CONSULTATIONS ET PETITES NOTES

M.J.-T. L. . . Ste-Marguerite de Dorchester.

1° *Vinaigre de pommes*. — Laver soigneusement les pommes. Les broyer, couler le jus. Mettre en cuve avec 2 gallons d'eau pour chaque gallon de jus. Ajouter du moût de vinaigre ou du vieux vin sûr pour provoquer la fermentation. Laisser à l'air, avec une toile fine pour seule couverture, à l'ombre, durant 6 ou 8 jours. Soutirer, couler, mettre en cruches et fermer. Cirer les bouchons si on veut obtenir du vinaigre fort. Laisser encore environ 3 mois.

2° *Cidre de pommes*. — Si les pommes sont bien sûres, les laisser en tas quelques jours, elles adouciront. Laver à l'eau courante. Broyer ; mettre le moût en cuve de bois. Ajouter du vieux vin ou du vieux cidre pour provoquer la fermentation. Couvrir d'une toile fine. Si la fermentation est trop rapide, et si le cidre sûrit, ajouter un peu de sucre et brasser. Soutirer, couler, mettre en bouteilles avec bouchons cirés si on veut obtenir un cidre mousseux. Laisser en cave de 2 à 4 mois avant d'ouvrir. Le plus vieux est le plus capiteux.

Mons. B.-L. . . Dunrea, Ma.

La vigne commune. — Elle est mentionnée dans les ouvrages de l'abbé Provancher. Réussit bien sous notre climat. Il est à croire que sa culture peut être faite au Manitoba avec un égal succès. Elle est très rustique, résiste assez bien aux maladies, rouille, péronospora, etc. Elle demande une taille sévère. On l'amende par la greffe. Au reste, on la cultive de la même façon que les autres variétés.

ATTENTION

Soit une terre, un hôtel, une boutique de forge, maison de pension, moulin à scie ou tout autre immeuble, écrivez à boîte 67, Coaticook, P. Q., on vous donnera toujours entière satisfaction.