

volle prairie, d'y transporter à l'automne précédent, sur chacune des pièces de terre que l'on destine à ce genre de culture, des fumiers qui traitent encore devant les portées de nos granges, dans nos bergeries, dans nos porcheries, etc., et même des paillettes fautes d'autres engrais, et de les labourer tout aussitôt que ces engrais ont été étendus, afin que la terre seule absorbe les gaz nutritifs et fertilisants que contiennent les engrais plutôt que de les laisser perdre dans l'air par une évaporation constante, ou entraîner par les eaux de pluie et la fonte des neiges.

C'est un funeste préjugé de croire qu'il ne faille point engraisser le terrain quand on le livre à la culture du foin. Détrompons-nous. La terre ne nous rendra qu'à proportion de ce que nous lui aurons confié. Si on lui donne rien, elle ne nous rendra rien ou du moins pas grand'chose; au contraire, si on lui confie beaucoup, elle nous rendra alors au centuple; car, rappelons-nous-le: La terre n'est point une ingrate.

Il faut aussi labourer la terre profondément, afin qu'on temps utile, elle retienne dans son sein, une quantité suffisante d'humidité. En outre, il est important de bien arrondir les planches pour donner aux eaux de pluie un écoulement prompt et facile. Les prairies veulent de l'humidité, mais elles redoutent les eaux stagnantes, c'est-à-dire, les eaux qui séjournent longtemps et croupissent sur le terrain.

On ne doit point négliger non plus de niveler le terrain autant que nos occupations le permettent et d'enlever toutes les pierres ou du moins les plus nuisibles afin que le jeu de la faux ou de la Faucheuse soit facile.

Le trèfle rouge fait aussi d'excellentes prairies et fournit beaucoup de fourrage, surtout si l'on a soin de le faucher à temps et de ne point le laisser gâter par la pluie. Il aime une année chaude et humide, notamment au printemps, mais il craint peu le froid avant de monter en tige. Une terre franche, assez compacte, un peu calcaire, riche, profondément labourée et bien égoutée, lui convient le mieux. Le trèfle ne poussant que lentement la première année est facilement étouffé dans les terrains sales.

Il ne faut point oublier, cher lecteur, qu'on ne sème jamais le trèfle seul, mais dans une céréale, ou dans du sarrasin ou du lin, après une récolte sarclée qui laisse la terre propre et grasse.

Plus un trèfle est beau, plus il améliore le sol, mais il ne doit revenir dans le même terrain que tous les trois ou quatre ans. On le sème de bon printemps, à la volée, sur une terre bien émietlée ou fortement hersée, et on la recouvre immédiatement d'un léger hersage et on le roule, si nécessité il y a.

Le meilleur amendement pour le trèfle est le plâtre, on le répand le printemps qui suit la semence lorsqu'on n'a plus de gelée à craindre, et dans un temps sombre mais non pluvieux. La suie, les cendres et l'urine ont aussi un très bon effet.

Aujourd'hui, lecteur, il y a un nouveau trèfle d'introduit dans le pays; c'est le trèfle Alsique. On peut en voir à St. Pie chez MM. Pierre Racicot et Joseph Chicoine, où vous trouverez l'an prochain une grande quantité de cette graine à vendre.

Je vous conseille de vous en procurer au moins chacun une quinzaine de livres pour en faire vous-même l'essai le plus tôt possible. Il pousse dans tous les terrains indistinctement, produit beaucoup et parvient à l'énorme longueur de trois pieds à quatre pieds; il améliore considérablement le terrain, et donne une quantité prodigieuse de graine: le moins cinquante livres du voyage. Il est fort estimé de tous les animaux; ils le boivent, comme dit le vulgaire. Les abeilles le recherchent et y puisent beaucoup de miel. Il forme les pâturages les plus riches et les plus abondants; c'est, en un mot, ce que nous avons aujourd'hui de mieux dans le pays, en fait de trèfle blanc.

On fait aussi d'excellentes prairies en le mêlant au mil. Alors, la quantité de graine que l'on sème ordinairement est de deux livres de trèfle et deux gallons de mil par arpent.

Le trèfle destiné à être séché se fauche au commencement de la fleur. Le fanage doit se faire de manière que les tiges conservent leurs feuilles qui sont la meilleure partie de la plante. Pour atteindre ce but on répand les andains et après avoir retourné le trèfle deux ou trois fois, on le met en petit tas, que l'on ne défait plus, mais qu'on retourne et aère jusqu'à ce qu'on puisse le mettre en tas plus gros, qu'on aère de nouveau lorsqu'ils sont mouillés.

On peut aussi ne point répandre les andains, mais les laisser deux ou trois jours pour les retourner et les laisser encore le même temps, et les engranger

aussitôt que le trèfle est assez desséché pour ne pas être exposé à la fermentation: mais, je vous l'avoue, pour moi, je ne suivrais pas ce dernier procédé, car il réclame trop de temps.

Pour avoir la graine on fauche lorsque les têtes s'enlèvent facilement à la main, on retourne avec précaution jusqu'à ce que le trèfle soit bien sec.

Les têtes séparées de la tige par le flau sont séchées ensuite au soleil ou dans un four modérément chauffé, car il faut que les têtes soient parfaitement sèches pour en extraire la graine, mais une chaleur trop élevée détruit toute faculté germinative.

Je ne vous dirai rien touchant la manière de faire la récolte du foin; seule opération qui nécessite la culture du mil et du trèfle une fois qu'ils sont semés. Les travaux de récolte ne demandent que beaucoup d'activité et d'ordre dans les manœuvres pour obtenir de bons résultats.

Il est à remarquer que les cultivateurs actifs et prévoyants ne perdent jamais, ou du moins très rarement, leurs récoltes de foin, tandis que les cultivateurs insoucians et paresseux ont chaque année des pertes à déplorer; ainsi, suivant que vous serez actif ou paresseux soigneux ou négligent, vos foins se feront bien ou mal; tout ce que je pourrais vous dire ne changerait rien à la condition de vos récoltes. Rappelez-vous seulement que le meilleur foin est celui qui n'a pas été blanchi par la pluie ou la rosée, qui a été coupé au moment où le mil et le trèfle commencent à se dépouiller de leurs fleurs, et surtout qui a été enfermé sec, mais sans être trop desséché.

Une demie terrinée de gros sel ajouté à chaque voyage de foin lui donne aussi un goût exquis que tous les animaux recherchent avec avidité.

Encore une fois, cher lecteur, rappelez-vous bien que quelques pièces de foin qu'on a eu soin de bien améliorer c'est-à-dire, bien engraisser, labourer profondément le terrain, herser comme il faut, fossoyer et rigoler convenablement valent autant et même plus qu'une dizaine d'autres pièces abandonnées à elles-mêmes.

UN AMI DU PROGRES.