

M. Ouimet compte une assez nombreuse famille, plusieurs de ses enfants sont morts en bas âge. Gustave, l'aîné, est employé au bureau du procureur général de la province de Québec,—Eugénie a été mariée au capitaine Frenette,—Alexandre est médecin, exerçant sa profession à Ely,—Joséphine, mariée au capitaine Deville, réside à Ottawa. Angéline et Eugène ne sont pas encore mariés.

Au mois de janvier 1881, M. Ouimet a perdu le plus jeune de ses enfants, George, élève en Rhétorique au Séminaire de Québec. Peu de temps après son installation à Vaudreuil, il épousa à Montréal, Mlle Jane Pelland.

Des vingt fils de Jean Ouimet, deux seuls vivent encore, ce sont l'honorable Gédéon, et son frère Benjamin, qui fut l'un des premiers colons des Townships de l'Est.

Les sentiments religieux sont des plus profonds dans le cœur de M. G. Ouimet, qui jouit à juste titre de l'estime et du respect de ceux qui ont l'avantage de le connaître.

L'abbé C. TANGUAY, Ptre.

— 000 —

ILS SONT LÀ...

(Guerre franco-prussienne)

A MON AMI G. B.

Ils sont là dans le bois sombre,
Toujours forts, toujours en nombre,
Et bien abrités toujours ;
N'ayant clairons ni tambours,
Couverts de silence et d'ombre,
Ils sont là dans le bois sombre.

Ils sont là dans le ravin,
Ne tirant jamais en vain,
Jamais ne levant la tête ;
Et si l'ennemi s'entête,
Cinq contre un, cent contre vingt,
Ils sont là dans le ravin.

Ils sont là dans le village,
Se ruant avec courage
Sur le pauvre paysan.
Ce sont des pleurs et du sang ;
On brûle, on tue, on saccage,
Ils sont là dans le village.

Ils sont là devant Paris ;
Nous trouvant trop peu meurtris
Par la faim et la mitraille,
Leur or paie la canaille,
Nos palais sont des débris.
Ils sont là devant Paris.

Ils sont là dans notre France,
Étouffant notre espérance
Et nous tenant sous leur loi.
O mon pays ! souviens-toi.
Souviens-toi de ta souffrance :
Ils sont là dans notre France.

PAUL DÉROULÈRE.

(Les Chants du Soldat.)

— 000 —

Agriculture.

CONSEILS

CONCERNANT LA CULTURE DU

F O I N

—

I

Couper le foin de bonne heure

Les cultivateurs d'expérience, dit la *Gazette des Campagnes*,—s'accordent à dire que le foin est d'autant meilleur, d'autant plus nutritif et d'autant plus profitable, qu'il est coupé lors de sa floraison.

Sans doute qu'il ne faut pas le faucher lorsqu'il est encore en herbe. Les excès sont toujours nuisibles ; mais, dans beaucoup de cas on attend trop tard pour opérer le fauchage. Il est vrai qu'en laissant mûrir le foin, il rend plus en volume ; mais en revanche il est plus sec, et tous les principes nutritifs ont été absorbés pour former la graine et la partie ligneuse du foin. Cependant il sera toujours bon de conserver un petit morceau bien choisi pour récolter la graine nécessaire à la prochaine semence, ou pour la vente. Il est difficile d'avoir de la bonne graine et du bon foin, sans sacrifier en même temps de l'un ou de l'autre.

II

Fanage du Foin

La conservation du foin, sa couleur et son odeur dépendent du fanage qu'il a reçu, ajoute la *Gazette des Campagnes*.

Dans les endroits qui ne sont pas à fourrage, où l'on ne fait que la quantité qui s'y consomme pour la nourriture des bestiaux, on fane très mal. et l'on a par conséquent de mauvais foin, lors même que la qualité de l'herbe serait bonne ; on le laisse étendu à la rosée, à la pluie, et l'on attend souvent que tous les prés d'une ferme soient fauchés avant de se mettre en devoir de faner. L'alternative du soleil et de l'humidité altère entièrement la couleur et le parfum du foin ; le fanage doit donc se diriger de manière à l'éviter.

En voici le procédé :

Dès le lendemain de la fauchaison, on retourne les andains après que le soleil a séché l'intervalle du pré resté entre chacun ; deux heures après cette opération, on fane en secouant et en réunissant les andains, en sorte qu'on ne voie point de vides sur le pré ; deux heures ensuite, on secoue de nouveau en serrant un peu plus le foin. Aussitôt que le soleil commence à faiblir et le foin étant encore brûlant, on en forme des andains avec un rateau sur toute la longueur du pré ; ce qui s'opère en remuant une certaine largeur de foin sur le centre de l'andain ; à cet effet, une femme se met à chaque bout, et elles ramènent toujours le foin sur le même centre. Tout le foin étant ainsi arrangé, en bandes longues et droites, on les roule sur elles-mêmes en les divisant de manière à former des tas d'environ quatre pieds d'épaisseur, serrés et impénétrables à la pluie. Une femme râtèle autour à mesure et porte ses fanures sur la partie de la bande qui n'est pas encore roulée, de sorte que le pré soit parfaitement propre.

Ce foin, ainsi roulé lorsqu'il était encore chaud, se fait autant dans la nuit que s'il eût été six heures de plus au soleil, et le pré n'étant pas couvert entièrement se sèche aux premiers rayons du soleil. Le lendemain on étend les tas sur les intervalles qui ne sont pas recouverts : deux heures après on fane et on rapproche ; puis encore une seconde fois ; et enfin on roule le foin comme la veille. Le troisième jour il est bon à rentrer à midi, ou à mettre en meule. Si la pluie interrompt la suite de ce travail, on laisse le foin roulé jusqu'au beau temps ; il ne court aucun risque. On peut même le garder quinze jours sans qu'il soit altéré.

Par ce moyen on obtient du foin vert et odorant, qui plaît infiniment aux bestiaux en même temps qu'il les nourrit mieux ; et si on voulait le vendre, il aurait plus de débit qu'aucun autre.

Une chose essentielle lorsqu'on entreprend le fanage, c'est d'avoir assez de monde pour l'exécuter promptement et pour que le foin se trouve retourné en entier en peu de moments. Chaque fois aussi qu'on réitère le fanage, il faut avoir l'attention de commencer par le côté qui a été le premier secoué.

Aucun travail d'agriculture ne demande plus d'activité et de célérité que le fanage, car il ne faut qu'un orage pour gâter ou du moins détériorer tout le foin d'un pré, lorsqu'il est étendu.