

impatience est une grande chose. La journée de six heures viendra, soyons-en assurés, car il est dans l'ordre que l'artisan ait sa part de bien-être auquel tout le monde a droit. L'ouvrier n'est plus une bête de somme qui peinait du matin au soir sous l'oeil du maître pour seulement gagner son pain sec à la sueur de son front et sa situation ira chaque jour s'améliorant s'il sait temporiser. Après ces premières conquêtes, d'autres suivront jusqu'au jour où l'homme de peine, redevenu le roi de la création, pourra "récolter dans la joie ce qu'il a semé dans les pleurs." Verrons-nous la journée de quatre heures ou de deux heures? Peut-être si le progrès continue de ce train et si la science trouve moyen de tirer parti des forces éparses dans l'atmosphère. Quand nous emmaâsinerons la chaleur du soleil, quand nous tirerons parti des fluides électriques qui se perdent dans la nue et que les germes de l'espace feront notre ouvrage, nous pourrons avant de nous reposer dans la fort goûter la douceur du farniente.

En attendant, pour sauver la situation présente, activons la production; revenons à la terre ou du moins au jardin; ayons des poules, des pigeons ou des abeilles; cessons de faire du foin pour soigner le potager, adonnons-nous à quelque industrie domestique qui augmente les revenus. Tous, dans la mesure de leurs forces doivent imprimer un mouvement à la grande roue pour qu'elle reprenne son cours régulier et que le monde retombe dans ses gonds.

Julien Saint-Michel.

LA FENAISON

La fenaïson, c'est-à-dire la coupe et la rentrée des foin est une opération délicate, exigeant un bon jugement et une promptitude de décision, faute de quoi on ne peut compter avoir du foin de la meilleure qualité, ni de grosses récoltes. Il y a plusieurs facteurs à considérer sous ce rapport. Le premier, et le plus important, est l'époque où l'on fait la coupe, car il affecte la production et la qualité. Généralement le moment où l'on doit couper pour obtenir la récolte la plus avantageuse, c'est lorsque la récolte est en fleurs ou qu'elle commence à perdre ses fleurs, disons lorsque environ un tiers des fleurs ont disparu. Beaucoup de cultivateurs commencent à faire leurs foin trop tard; et la dernière partie de la récolte devient trop mûre et ne se fane pas bien. Ils devraient s'arranger pour faire ce travail de façon à réduire les pertes au minimum. C'est une bonne coutume que de commencer à faire les foin de bonne heure. Le trèfle et la luzerne coupés avant d'être tout à fait mûrs donneront de meilleurs foin dans des conditions favorables de température que si on les laissait sur pied, jusqu'à ce que la maturité soit as-

sez avancée. Ce n'est pas là du reste le seul avantage de commencer tôt: en se mettant aux foin de bonne heure on se prémunit contre les pertes de temps que peuvent causer les pluies pendant la fenaïson, et enfin on obtient un regain plus fort, dont on peut faire du foin, du pacage, ou que l'on peut utiliser pour la production de la graine.

Il n'y a pas de méthode de fanaïge qui s'applique à toutes les exigences. Un bon faneur connaît son affaire et cette connaissance ne peut être acquise que par une longue expérience des vicissitudes de la température, des périodes de coupe, des conditions de fanaïge, etc. Pour bien réussir dans ce travail il faut être vigilant et débrouillard.

Le trèfle et la luzerne ne se fanent pas aussi facilement que le mil (fléole) et les autres graminées. Ils sont plus succulents que ces derniers, ils absorbent plus facilement l'eau des pluies: les feuilles, qui sont la partie la plus utile de la plante, se détachent plus facilement que les feuilles des graminées. Il faut attendre pour cou-

per les trèfles que la rosée se soit évaporée et on les fait sécher en les mettant en veillottes, plutôt par l'action des vents que par celle du soleil. Lorsque le foin de trèfle ou de luzerne est exposé à la pluie ou même à une forte rosée, les feuilles au lieu de rester vertes, prennent une couleur brun foncé, deviennent cassantes et se détachent facilement au cours des manutentions. La pluie et la rosée enlèvent également l'arôme ou le parfum qui contribuent tant à rendre le foin savoureux et apprécié du bétail.

Le foin mélangé, le mil et les autres graminées se fanent plus facilement que le trèfle. Elles ne sont pas affectées au même degré par le mauvais temps. Sous tout autre rapports les mêmes principes de fanaïge s'appliquent que pour le trèfle et la luzerne. Le mil qui est cultivé pour la vente peut être coupé un peu plus tard que celui qui est destiné à l'emploi sur la ferme même. Le commerce en effet demande un foin assez avancé, mais sans être trop mûr.

MOISSON

"Ardore Solis"

Par un beau jour d'été, sous les feux allourdis
Et brûlants du soleil, une musique étrange
Projette son écho sous l'arcade des granges
Et se mêle au crin-crin des grillons du midi.

C'est la chanson rythmique et vive des faucheuses
Qu'interrompt, par instants, le refrain familier
Des pierres sur la faux et sur la javelier;
C'est l'entrain réjoui des tâches fructueuses.

Car la moisson est mûre. Et depuis quelques jours
A l'ombre du vieux tremble, au coin de la remise,
Les hommes ont tourné la meule où l'on aiguise
Toutes les faux et les faucilles d'alentour.

Maintenant, ils s'en vont, haletants mais robustes,
Le long des pans dorés qui tombent derrière eux.
Et tandis que l'acier fléchit les blés houleux,
Des épis d'or parfois s'accrochent à leurs bustes.

Or, les boîtes multipliés à l'infini,
Drus et beaux sous les ors de leurs monceaux énormes,
Aux regards éblouis étaleront leurs formes
En attendant d'aller dormir sur les fenils.

Car, la moisson est faite et l'heure en est venue
D'entasser jusqu'au faite élevé des chevrons
Les gerbes lourdes qui, dans l'ombre, achèveront
L'effort mystérieux de leur vie inconnue.....

Alphonse Desilets.

("La Genèse du Pain.")