

ON A PENSÉ AUX JEUNES!

Par HENRI LACOURSIÈRE, B.S.A., District-agronomique No 4

M. J.-H. Lavoie, chef du Service de l'Horticulture, qui a un tour à lui de convaincre les cultivateurs, de produire de bons légumes et de s'organiser pour les vendre, leur démontrait par une anecdote l'appui qu'ils doivent accorder à leur fils désireux de se faire un chemin dans la vie. "Un jour, un vieillard cheminait dans la campagne avec des jeunes, quand il se trouvait devant une rivière, il construisit un pont. Des curieux, qui le ridiculisaient, s'attirèrent cette sage réponse de l'homme aux cheveux blancs: "J'ai pensé aux jeunes qui ne savaient pas nager."

Eh bien, cette légende charmante me revenait à l'esprit lorsque dernièrement, je lisais le Bulletin: "Cours d'Agriculture pour les Cercles de Jeunes Agriculteurs" ainsi que le "Guide pour l'Enseignement de l'Agriculture dans les Écoles Primaires". Les auteurs ont, eux aussi, pensé aux jeunes, à ceux dont les puissances physiques et intellectuelles n'ont pas atteint leur parfait développement. Un mot, d'abord, du guide d'agriculture pour les écoles primaires. Préparé, par M. C.-J. Miller, I.G. et M. E. Litalien, I.R., avec la collaboration de M. L.-Ph. Roy, D.S.A., et M. C. Bois, B.A., L.S.A. et Jean-Chs Magnan, ce manuel, contenant des notions essentielles sur les problèmes agricoles, leur inculquera dès leur tendre enfance, l'amour de la terre.

Et pour rendre ces problèmes compréhensibles, les jeunes qui, par ailleurs, ne manquent pas d'intelligence et de cœur, (ne sait-on pas que nos plus grands hommes de la hiérarchie civile et religieuse sont d'origine terrienne?) reçoivent, cet enseignement à petite

dose. Pour leur distribuer, l'on a tenu compte de l'année scolaire, (septembre mai) de sorte qu'à chaque mois, ils connaissent, les opérations diverses qui occupent les cultivateurs. Bien plus, pour frapper leur imagination, de nombreuses illustrations complètent certaines données, devenues par le fait même plus vivantes et plus attrayantes.

Voilà, pour le côté pratique! Soulignons, à l'honneur des auteurs qu'ils n'ont pas mis au rancart, le point de vue moral et patriotique. Ces morceaux choisis insérés dans le texte valent donc leur pesant d'or. La vieille maison, de Blanche Lamontagne, l'heure des vaches d'Adjutor Rivard et le laboureur canadien par W.-A. Chapman, poète beauceron, voilà, entre autres, des pièces que la petite maîtresse d'école fera lire à ses élèves non seulement du bout des lèvres, mais avec leur intelligence pour qu'ils grandissent avec l'idée de remplacer leur père sur cette terre qu'il a arrosée de ses sueurs. Chut! En voilà, assez sur cet excellent manuel. Si je dévoile tous les trésors qu'il contient, ceux qui ne tarderont pas à se le procurer, m'en voudraient, peut-être, d'avoir devancé le plaisir qu'ils éprouveront à le lire.

Que penser, maintenant, du bulletin de M. Leroy Poulin, ex-inspecteur des cercles de jeunes agriculteurs, qui a donné à cette belle œuvre une impulsion des plus favorables? Je ne crains pas de faire erreur, en recommandant fortement, que l'ouvrage de ce joyeux copain à l'École Supérieure d'Agriculture de Sainte-Anne, pénétre dans tous les foyers ruraux. Si le volume cité plus

haut s'adresse aux bambins qui viennent d'avoir l'âge de raison, celui-ci, convient très bien aux jeunes sortis de l'école et même aux vieux. Et pourquoi? C'est que son contenu est des plus instructifs. Ainsi, l'égouttement du sol, leur fertilisation (par la chaux, le fumier de ferme et les engrais) leurs açons culturales et la protection des plantes, bref, tous ces points sont traités avec un sens pratique. L'auteur, pour ne pas prêcher dans le vide, sait trouver le mot juste quand il aborde une question épineuse. Sans lui demander la permission, je prend la liberté d'encadrer dans cet article quelques-unes de ses perles.

Ainsi, en parlant des décharges qui seront larges, profondes, sans dos de chameaux, je veux dire, avec les rebords "scrapés", ne fait-il pas, cette constatation? "Combien de chicanes, barbotent dans les eaux des cours d'eau mal faits? Pauvre esprit de division! Quand donc, s'en débarrassera-t-on? Le voisin chicanier, que ce ne soit pas vous, jeunes agriculteurs. Vous serez, en tout et partout, des coopérateurs, des gens qui s'entendent." Plus loin, avec des figures à l'appui, il explique très bien le système des grandes planches ou du labour Richard grâce auquel l'on peut réussir à égoutter les terres basses."

D'autre part, M. Poulin, ne sera pas cloué au pilori, parce qu'il se révèle partisan acharné de la bonne conservation du fumier. Voici d'ailleurs, ses opinions: "La fertilité du sol se compare à une banque. Tant qu'il y a de l'argent,

tout va bien. Mais dès que les fonds manquent les chèques ne passent plus. De la même façon, pour prendre seulement un exemple, le cultivateur peut chaque année, faire un chèque sur la fertilité naturelle du sol pour son champ d'avoine mais dans la suite, la richesse venant à s'épuiser, il arrive un moment où il fait un chèque pour 35 minots d'avoine à l'arpent et le chèque ne passe pas parce qu'il ne reste plus de fertilité que pour 25 minots. Il faudra alors faire un nouveau dépôt à la Banque du sol. Et ces dépôts seront un bon apport de fumier bien conservé et partant ayant tous ses éléments de fertilité. D'où aussi, l'importance de bien égoutter sa terre. Il ne voudrait pas se faire voler un œuf et chaque année l'eau qui demeure stagnante lui enlève, en fait de fertilité, la valeur d'un bœuf."

Il faut conclure! Que ces deux manuels (le Bull. No 133, de M. Poulin, est fourni gratuitement par le Ministère d'Agriculture) trouvent dans nos maisons une place aussi en vue, que celle de l'almanach de la mère Seigel si souvent consultée, par les gens qui veulent savoir quel temps il fera ou quelle sorte de pilule à employer pour le mal de tête ou de reins. Et bien pour savoir quand semer, ouvrez sans crainte ces manuels au lieu d'interroger la lune. Ils vous diront que les conditions idéales, pour semer, c'est lorsque la semence a été criblée, désinfectée à la formaline et que la terre a été au préalable bien égouttée et engraisée. Et que d'exemples, je pourrais multiplier. Alors, c'est compris, vous vous procurerez ces intéressantes publications. Ne vous aideront-elles pas à percer le mystère de l'exploitation rationnelle de votre ferme?

LES ÉRABLES COULENT

Il y a, dans cette vaste région de l'Est du Canada qui s'étend depuis l'Ouest de l'Ontario jusqu'au littoral de l'Atlantique, plus de 70,000,000 d'érables regorgeant de sève, et quelque 500 cultivateurs s'occupent activement à l'heure actuelle de recueillir ce produit riche en sucre et délectable. Lorsque l'eau des érables coule, le printemps n'est pas loin, quoi que puissent dire les prophètes de température.

Sur ces 70,000,000 d'érables éparpillés sur les fermes canadiennes, 24,000,000 seulement seront entaillés, et cependant, le revenu tiré de cette industrie représente un montant qui n'est pas à dédaigner. En 1935 le produit des ventes de sucre et de sirop d'érable se montait à \$3,522,420., soit une augmentation de \$481,820. sur le chiffre de 1934.

On s'explique difficilement que la proportion d'érables entaillés soit si faible, relativement au total. Les agents de la Division des fruits du Ministère fédéral de l'Agriculture prétendent que l'exploitation des sucreries se développerait largement si le public se rendait compte que le sirop et le sucre d'érable ne sont pas seulement des produits de saison, mais de toute l'année. Bien bouchés ou emballés et tenus au frais, ils conservent en effet toute leur saveur et leur fraîcheur.

Les fondements de l'industrie du sucre d'érable au Canada ont été posés par les français qui avaient déjà ouvert la voie à l'agriculture pratique, lorsque de Monts, aidé de quelques colons, confia les premières semences à la terre canadienne à Port Royal en 1605, et que

Louis Hébert établit la première ferme à Québec, en 1617, mais les Indiens connaissaient bien longtemps avant eux les produits délicieux de l'érable.

Dès 1673 les prêtres français entrevirent les avantages commerciaux de l'eau d'érable, et ils présentèrent un rapport à cet effet à leurs supérieurs de France. Ce n'est cependant qu'en 1706 que la production commerciale fut entreprise, et il s'écoula encore six années avant que la première expédition de sirop et de sucre d'érable fût envoyée au marché. Elle partit du Sault au Récollet pour se rendre à Montréal, à dix milles de là. Depuis cet événement, qui ouvrit une nouvelle ère il y a 230 ans, un véritable Niagara de sève a coulé des érables, et l'industrie a pris des proportions imposantes. Elle est protégée par une loi et des règlements spéciaux qui garantissent la pureté du sirop et du sucre offerts en vente. En fait, la vigilance déployée par les agents du Ministère de l'Agriculture est si efficace que la quantité de sirop et de sucre adulterés mise en vente est presque insignifiante. Sur 310 échantillons choisis çà et là par les inspecteurs de la division des fruits il n'y en avait que cinq qui ne répondaient pas aux exigences de la loi traitant de l'identification des produits d'imitation; sept furent trouvés adulterés, et tous les sept délinquants furent condamnés à l'amende. En outre, 23 propriétaires de magasins et 4 restaurateurs furent condamnés également pour avoir négligé de marquer exactement les produits d'imitation.

La province de Québec est le centre

de l'industrie; 75.3 pour cent de la production canadienne offerte sur le marché vient de cette province. L'industrie a atteint son plus grand développement dans les comtés de Beauce, Brome, Missisquoi et Shefford, au sud du Saint-Laurent, et le long de la rive nord, entre Montréal et Québec. L'Ontario en produit 24.3 pour cent. La plus grande partie de la production de l'Ontario vient des comtés de Lanark, Leeds et Glengarry. Les provinces du Nouveau-Brunswick et de la Nouvelle-Ecosse produisent le reste.

Il n'y a encore que quelques années, les méthodes employées dans la fabrication du sirop et du sucre d'érable étaient très primitives et l'on ne se souciait guère de la propreté. On entaillait l'écorce des arbres à la hache, les chaudières et les chaudrons étaient en bois, et on faisait bouillir la sève dans des chaudrons ouverts, dans la forêt. On obtenait ainsi des produits d'une couleur foncée, au goût fort de fumée, et contenant généralement une assez forte proportion d'impuretés venant des cendres, des morceaux d'écorce, de la mousse ou de tout ce que le vent faisait tomber dans le contenu du chaudron. Beaucoup de gens s'imaginent encore que le sirop d'érable doit avoir une couleur foncée et un goût fort pour être bon tandis qu'en réalité le sirop le meilleur et le plus pur est celui qui a une couleur d'ambre et qui est exempt de toute trace du goût de caramel ou de fumée.

Dans ces jours d'autrefois, on ne faisait du sucre et du sirop d'érable que pour l'emploi de la famille, afin d'amé-

liorer un menu plutôt restreint. En d'autres termes, l'industrie s'appuyait principalement sur les besoins de la famille. Le sucre de canne était une friandise rare pour le cultivateur demeurant à quelque distance des villes, et d'ailleurs il était beaucoup trop coûteux. Vers 1850 on commença à se rendre compte des ressources commerciales que présentait le sucre d'érable. En 1851 la production totale était d'environ 13,500,000 livres. Quarante années plus tard elle était montée à 22,500,000 livres. Les gens qui s'imaginent peut-être que l'adulteration est une industrie moderne seront évidemment surpris d'apprendre qu'elle était déjà assez bien développée il y a plus de quarante ans dans l'industrie du sucre et du sirop d'érable, car le marché était inondé de produits adulterés, et il semble que l'on ne faisait que peu de chose pour enrayer ces pratiques. En 1915 on décida qu'il était temps d'intervenir pour protéger le public et pour veiller au maintien de la pureté et de la qualité de ces produits essentiellement canadiens; une loi ayant pour but de mettre fin à ces fraudes alimentaires fut promulguée. Elle eut quelque succès, mais on s'aperçut avec le temps que des mesures plus énergiques étaient nécessaires, et en 1930 la Loi de l'industrie du sucre d'érable mit définitivement fin aux agissements des fraudeurs. L'industrie est maintenant établie et organisée sur une base d'intégrité.

La loi interdit l'adulteration du pro-

(Suite à la page 115)

à tous
NNES

nouveaux lec-
leux renouvel-

LA FERME"
abonnement
an

ONISATION

ilités
blissement

ent les colons ?

ous n'a pas entendu
s prophètes procla-
nisation, en général,
e, une abomination,
issement de familles
ouvelles de l'Abitibi,
est un crime?
tre la vérité, on ne
ue d'interroger les
rtis de la ville,
l'été aux condit
t ainsi passé l'été,
hiver sur une terre
ui sont, par le fait
fait des conditions
eux qui vont s'éta-
par eux-mêmes dans
ux.

Langlois, un colon
al le 21 juin dernier,
21 du rang 7 du can-
ous l'apprendre par
te du 25 février der-
ons:

votre passage à
dernier, je vous avais
rire afin de vous don-
ouvelles concernant
tion ici. J'ai attendu
mois afin de mieux
gner. Comme vous
juin, 27 colons par-
ontréal pour Béarn,
8, et le 28 également,
e rendaient aussi à
nie No 8, et je faisais
ette "draft": ce qui
mois établi ici,
temps pour pou-
igner sur notre
Laforce, sur ces 53
sont bâtis et tous
anxieux de réussir,
nèremment, M. La-
ces personnes éta-
t de bons cultiva-
ux et sincères.

nant, je dois vous
us avons la plus belle
Abitibi, bien située,
uite et bien traitée
le nos contremaitres
stimons tous. Nous
près de 10 milles de
40 pieds de "large",
des fossés est faite,
e des maisons à cons-
si que la chapelle
ui veut dire beau-
vaux à faire..... et
pas oublier le défr-
e nos lots, ce qui
beaucoup de travail
our au delà de
et nous en rem-
e, car la vie ici est
bon climat, beau-
is; enfin, on ne peut
ux, et nous sommes
un avenir, ce qui ne
is arrivé à Montréal
urs d'entre nous.
je regrette, M. La-
de ne pas être parti
famille se plaît beau-
ment, et tous travail-
Dans des conditions
je me demande qui
gratter le "secours
de misère qui affec-
de tant de familles

de secours direct

à la page 116)