

**CIHM
Microfiche
Series
(Monographs)**

**ICMH
Collection de
microfiches
(monographies)**



Canadian Institute for Historical Microreproductions / Institut canadien de microreproductions historiques

© 1997

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for filming. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of filming are checked below.

- Coloured covers / Couverture de couleur
- Covers damaged / Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated / Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing / Le titre de couverture manque
- Coloured maps / Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or black) / Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- Coloured plates and/or illustrations / Planches et/ou illustrations en couleur
- Bound with other material / Relié avec d'autres documents
- Only edition available / Seule édition disponible
- Tight binding may cause shadows or distortion along interior margin / La reliure serrée peut causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la marge intérieure.
- Blank leaves added during restorations may appear within the text. Whenever possible, these have been omitted from filming / Il se peut que certaines pages blanches ajoutées lors d'une restauration apparaissent dans le texte, mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas été filmées.
- Additional comments / Commentaires supplémentaires: Pagination multiple.

L'Institut a microfilmé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de filmage sont indiqués ci-dessous.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated / Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed / Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies / Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary material / Comprend du matériel supplémentaire
- Pages wholly or partially obscured by errata slips, tissues, etc., have been refilmed to ensure the best possible image / Les pages totalement ou partiellement obscurcies par un feuillet d'errata, une pelure, etc., ont été filmées à nouveau de façon à obtenir la meilleure image possible.
- Opposing pages with varying colouration or discolorations are filmed twice to ensure the best possible image / Les pages s'opposant ayant des colorations variables ou des décolorations sont filmées deux fois afin d'obtenir la meilleure image possible.

This item is filmed at the reduction ratio checked below /
Ce document est filmé au taux de réduction indiqué ci-dessous.

10x		14x		18x		22x		26x		30x	
	12x		16x		20x		24x		28x		32x

The copy filmed here has been reproduced thanks to the generosity of:

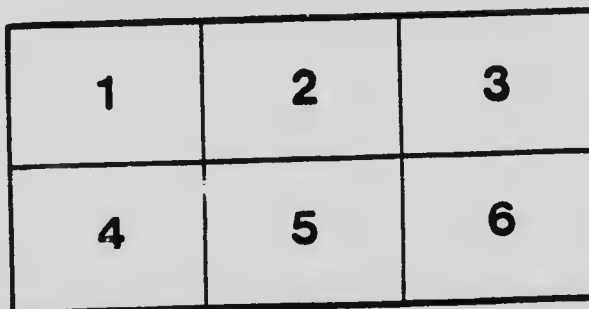
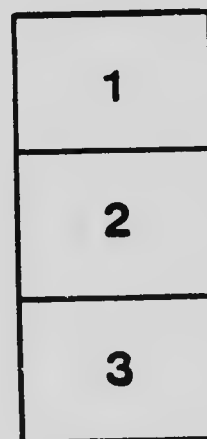
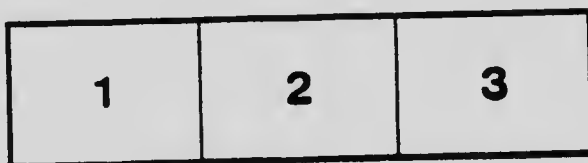
National Library of Canada

The images appearing here are the best quality possible considering the condition and legibility of the original copy and in keeping with the filming contract specifications.

Original copies in printed paper covers are filmed beginning with the front cover and ending on the last page with a printed or illustrated impression, or the back cover when appropriate. All other original copies are filmed beginning on the first page with a printed or illustrated impression, and ending on the last page with a printed or illustrated impression.

The last recorded frame on each microfiche shall contain the symbol \rightarrow (meaning "CONTINUED"), or the symbol ∇ (meaning "END"), whichever applies.

Maps, plates, charts, etc., may be filmed at different reduction ratios. Those too large to be entirely included in one exposure are filmed beginning in the upper left hand corner, left to right and top to bottom, as many frames as required. The following diagrams illustrate the method:



L'exemplaire filmé fut reproduit grâce à la générosité de:

Bibliothèque nationale du Canada

Les images suivantes ont été reproduites avec le plus grand soin, compte tenu de la condition et de la netteté de l'exemplaire filmé, et en conformité avec les conditions du contrat de filmage.

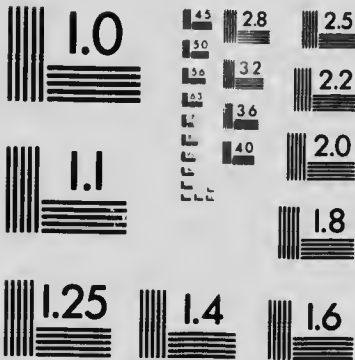
Les exemplaires originaux dont la couverture en papier est imprimée sont filmés en commençant par le premier plat et en terminant soit par la dernière page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration, soit par le second plat, selon le cas. Tous les autres exemplaires originaux sont filmés en commençant par la première page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration et en terminant par la dernière page qui comporte une telle empreinte.

Un des symboles suivants apparaîtra sur la dernière image de chaque microfiche, selon le cas: le symbole \rightarrow signifie "A SUIVRE", le symbole ∇ signifie "FIN".

Les cartes, planches, tableaux, etc., peuvent être filmés à des taux de réduction différents. Lorsque le document est trop grand pour être reproduit en un seul cliché, il est filmé à partir de l'angle supérieur gauche, de gauche à droite, et de haut en bas, en prenant le nombre d'images nécessaire. Les diagrammes suivants illustrent la méthode.

MICROCOPY RESOLUTION TEST CHART

(ANSI and ISO TEST CHART No. 2)



APPLIED IMAGE Inc

1653 East Main Street
Rochester, New York 14609 USA
(716) 482 - 0300 - Phone
(716) 288 - 5989 - Fax

1733

LE LIVRE DU COLON



PHOTO GRAV. LA PATRIE

IMP. LA PATRIE

HENRI-GASTON DE MONTIGNY

Le Livre du Colon

Recueil de
renseignements utiles

*Publié par le ministère de la Colonisation
de la Province de Québec*

MONTREAL.
IMPRIMERIE DE "LA PATRIE"

1902



A L'HONORABLE M. LOMER GOUIN,

Ministre de la Colonisation et des Travaux Publics

QUÉBEC

Honorable monsieur,

*J'ai l'honneur de vous prier de vouloir bien
agréer l'hommage de mon modeste volume, car son but
est le vôtre : être patriotiquement utile.*

GASTON de MONTIGNY



LE LIVRE DU COLON

Ire Partie

NOTIONS GENERALES

LA VOCATION

Et tout d'abord, commençons par le commencement : il ne suffit pas de dire : " Je veux être colon, " il faut avoir la vocation, c'est-à-dire les qualités voulues pour se tirer d'affaire.

Il est bien vrai qu'aujourd'hui, la colonisation s'effectue dans des conditions beaucoup plus avantageuses qu'il y a cinquante ans et que nos défricheurs sont, de la part des autorités, l'objet d'une sollicitude qui supprime beaucoup d'obstacles, mais il est aussi vrai que le colon doit faire sa large part et disposer d'une énergie suffisante pour ne pas se décourager aux premiers revers.

Si l'idée de vous mettre sur une terre vous est venue par goût des aventures ou parce que vous êtes en difficulté avec votre patron, ça ne suffit pas : les colons n'ont pas d'aventures et leur existence est souvent pire que celle d'un ouvrier d'usine.

Mais si vous aimez la vie au grand air, le travail énergique et la tranquillité ; si vous êtes *bon ouvrier*, intelligent et plein de santé ; si vous aspirez au bonheur de soustraire vos enfants aux dangers des grandes villes et de leur assurer un avenir modeste, mais solide, oh ! là par exemple, vous êtes mon homme.

Une fois décidé, commencez par bien étudier la région que vous voulez habiter : comparez avec les autres régions et surtout ne vous laissez pas blaguer par les annonces et les réclames de telle ou telle compagnie intéressée : lisez plutôt le *Guide du Colon*, publié par le gouvernement et que vous obtiendrez en vous adressant au département des Terres, Mines et Pêcheries.

Québec, ou au bureau de M. L. E. Carufel, le représentant du département de la Colonisation à Montréal (1546, rue Notre-Dame).

Région à choisir

On conçoit que je ne puis, ici, vous donner que des conseils généraux sur la région à choisir : chacune à ses avantages et ses inconvénients. Je recommande seulement au colon de s'installer aussi près que possible de sa place natale : du côté de Témiscamingue, s'il vient du district d'Ottawa ; du côté de Labelle, s'il appartient à Montréal ; au lac Saint-Jean, s'il est de Québec ; du côté de la Gaspésie, s'il vient des comtés du bas du fleuve ; etc.

Cette façon d'agir a plusieurs avantages : on est plus proche des siens et par suite plus en famille, et puis, comme chaque région possède des méthodes de culture particulières, on a plus tôt fait de se mettre au courant.

Il est donc impossible d'établir des comparaisons : chaque curé prêche un peu pour sa paroisse, et il a raison, parce que chaque paroisse a ses mérites : c'est donc à vous de choisir la région qui vous convient le mieux à vous.

Après avoir étudié la région, étudiez un canton : demandez des cartes géographiques au ministère de la Colonisation ou au bureau de Montréal ; demandez à l'agent des terres de la région choisie de nouveaux renseignements sur la nature du terrain, l'eau, les montagnes, le bois, les roches, les chemins, la distance du village, du chemin de fer, du moulin, des voisins—et puis, *allez voir ça* vous-même.

Le meilleur temps pour visiter un canton, c'est l'automne, après la chute des feuilles : vous trouverez un peu plus loin quelques renseignements à ce propos.

Interrogez aussi les gens de la place, les anciens surtout, et puis, quand vous aurez trouvé votre affaire, n'hésitez pas : prenez votre billet de location sans tarder pour ne pas être devancé par un autre. Surtout, assurez-vous bien que le lot

choisi est réellement en vente et ne faites pas comme ces pauvres diables qui vont se loger sur une terre sans en dire un mot à personne et qui, après avoir travaillé péniblement cinq ou six mois, s'aperçoivent que le lot était vendu à un autre.

Si vous ne vous installez pas immédiatement—vous avez six mois de délai avant de vous installer.—en attendant le moment de partir, suivez les cours du soir, si vous êtes à la ville, surtout les cours de *menniserie* : ça vous habituera à travailler le bois et ça vous servira. Entre temps, lisez mon petit traité : il y manque beaucoup de choses, mais il vous apprendra peut-être quelques petits secrets qui vous rendront service.

Autre recommandation : il est reconnu que l'isolement dans lequel se trouve le colon, placé souvent à plusieurs milles de tout voisin, est un des plus grands obstacles de la colonisation dans la province de Québec : j'invite donc celui qui veut ouvrir une terre à ne pas s'en aller seul dans la forêt, à ne pas trop s'éloigner des centres qui sont destinés à devenir des villages, ou tout au moins à se trouver deux ou trois bons camarades décidés comme lui à devenir colons. On prendra de la sorte des lots voisins, on pourra s'entraider et on s'ennuiera moins : on pourra aussi s'entendre pour ne bâtir qu'un seul chantier en arrivant, pour donner plus d'attention aux défrichements et sauver du temps, acheter des provisions en commun, n'avoir qu'un cheval pour l'équipe, etc. Et puis, ce que l'un sait, il l'enseigne aux autres et, petit à petit, en causant après l'ouvrage, on se renseigne sur le métier.

Choix d'un lot

Le choix d'un lot est certainement une chose importante, mais encore faut-il ne pas se montrer trop exigeant.

Pourvu qu'un lot soit assez rapproché d'un bon chemin, qu'il soit à portée de l'eau, qu'il contienne de 50 à 70 arpents de bonne terre cultivable et que les lots voisins ne soient pas de la roche, on peut toujours y gagner sa vie, prospérer et s'enrichir.

Une terre vaut surtout ce que vaut celui qui la travaille. C'est pourquoi vous voyez souvent des gens s'enrichir sur des terres qui ne valent pas cher et d'autres se ruiner sur des propriétés de premier choix. La vérité, c'est que les lots sans défauts sont joliment rares ; mais la vérité est aussi qu'il n'existe peut-être pas un seul lot, parmi ceux qui sont en vente, qui ne puisse, avec un travail intelligent, faire vivre confortablement une nombreuse famille.

Encore une fois, c'est le colon qui fait la valeur de son lot.

Or, le colon qui réussit le mieux n'est pas celui qui travaille le plus fort : c'est celui qui travaille le plus sensément.

L'agriculture n'est pas seulement un métier qui repose sur la force des bras ; c'est une science qui repose sur la raison, le calcul et le jugement.

Quoiqu'il en soit, et toutes choses étant égales d'ailleurs, il ne faut pas non plus, sous prétexte qu'on est courageux, aller se loger dans un champ de cailloux quand il y a des bonnes terres à côté, et voici à ce propos quelques renseignements qui vous aideront à reconnaître le terrain.

Moyens d'apprécier la bonté et la nature du sol.—La bonté du sol se reconnaît à la croissance vigoureuse des arbres, à la netteté de leur écorce. Les terres noires ou tirant sur le noir, et qui donnent cette couleur à l'eau qui a séjourné quelque temps à leur surface, sont de bonne qualité.

On peut aussi faire usage du procédé suivant : on pratique dans le sol une ouverture que l'on bouche ensuite avec la terre enlevée pour faire cette ouverture. Si cette terre enlevée ne peut toute rentrer dans le trou, le terrain est bon : si elle le comble, il est médiocre ; mais si elle ne le remplit pas, le terrain est mauvais.

Il faut tenir compte aussi des accidents du terrain : marécages, bas-fonds, *swamps*, rochers, qui prennent de la place, et rendent la culture difficile et coûteuse et qui, plus tard, seront taxés comme de la bonne terre et ne vous rapporteront rien. Songez aussi à la question de l'égouttement et du drainage, et préférez un lot qu'on puisse facilement égoutter.

Les terrains qui ont une forte pente sont difficiles à cultiver, il faut les éviter ; les terrains plats et en terre forte sont

souvent difficiles à égoutter, et les travaux du printemps ne peuvent s'y commencer que tardivement en année humide.

Si l'eau des lacs ou des ruisseaux qui arrosent le terrain est rougeâtre, le terrain est généralement léger et contient du fer : cette terre est bonne, mais aura besoin de fumiers riches. Si l'eau est blanchâtre, le terrain est glaiseux et froid : il faudra le corriger avec du sable, des cendres, de la chaux, des fumiers longs. Si l'eau est claire, transparente, froide, si les lacs contiennent beaucoup de truite, les terrains sont généralement bons, mais rocheux.

Les arbres peuvent encore vous donner de bons renseignements et vous pouvez, à ce propos, interroger le petit tableau suivant qui indique les terrains qui conviennent le mieux aux arbres de nos bois :

NOMS DES ARBRES	TERRAINS QU'ILS PREFERENT
Erable à sucre.....	graveleux, léger, riche
Erable rouge (plaine).....	alluvion, graveleux, frais
Erable blanc (à fruit laineux).....	même terrain
Chêne blanc.....	glaise, sec, profond
Chêne rouge.....	glaise, frais, profond
Bouleau.....	frais, sablonneux, peu profond
Merisier rouge.....	même terrain, mais plus riche
Frêne (rouge et blanc).....	frais, profond, riche
Hêtre.....	montagneux, rocheux, frais
Frêne gras.....	bas, humide ou marécageux
Épinette (noire et blanche).....	frais, graveleux, riche
Épinette rouge.....	bas, humide ou marécageux
Noyer.....	frais ou humide, riche
Orme.....	même terrain
Tilleul (bois blanc).....	même terrain
Peuplier (tremble).....	maigre, frais
Pin.....	sablonneux, souvent rocheux
Pruche.....	léger, montagneux, humide
Sapin.....	bas, humide, souvent marécageux
Saule.....	indifférent mais plutôt frais
Sorbier (cormier).....	frais, montagneux ou rocheux
Cèdre blanc.....	bas, montagneux (savane)

Les bois mêlés, c'est-à-dire ceux qui contiennent par exemple de l'érable, du merisier, un peu de frêne, de bois blanc et de

l'épINETTE, indiquent généralement de bonnes terres ; et si ces arbres sont bien élancés, vigoureux, il n'y a pas à s'y tromper, la terre est bonne.

La présence du buis dans les bois francs dénote une bonne terre.

Mieux vaut prendre un lot bien exposé au soleil du midi et garanti par des montagnes contre les vents froids du nord.

Le voisinage d'un lac a l'avantage d'être moins exposé aux gelées : il en est de même des terrains élevés.

Mais si vous vous installez près d'un lac, établissez-vous du côté du nord ou de l'est, plutôt que du côté du sud ou de l'ouest, afin d'être mieux protégé contre les vents froids.

En choisissant votre emplacement, n'oubliez pas surtout la question de l'eau.

L'eau pour une ferme est aussi importante que la poudre pour un chasseur.

Prévoyez donc d'avance où seront les bâtiments, le jardin, etc., et s'il y a une source, une *crique*, un bout de rivière ou de lac sur votre lot, tenez en compte et tirez vos plans en conséquence.

C'est parce que ces petits détails-là sont très importants qu'on ferait bien de commencer par camper sous une tente au lieu de bâtir en arrivant. On a ainsi le temps de mieux connaître les défauts et les avantages de sa terre et de choisir avec plus de justesse l'emplacement qui convient aux bâtisses.

Avec 25 ou 30 verges de gros coton jaune, votre mère, votre sœur ou votre femme peut vous fabriquer une petite tente en quelques heures, et quand vous aurez une maison, le coton vous servira toujours à quelque chose. On peut très bien rester sous la tente jusqu'à la Sainte-Catherine, pourvu qu'on ait la précaution d'y étendre des branches de sapin, de cèdre ou de pruche et de l'entourer d'une petite rigole.

Graines de Semence

En général, le colon ne s'inquiète pas assez du choix de ses semences : c'est pourtant la question la plus importante pour un cultivateur, et je vous passe une petite liste qui peut vous servir.

Si vous ne partez qu'au printemps pour votre canton, vous pourriez facilement, dans le cours de l'hiver, épargner de que vous approvisionner. En tous les cas, faites votre possible, choisissez dans cette liste celles des graines qui vous serviront le plus couramment, si vous ne pouvez les acheter toutes.

NOMS DES VARIÉTÉS PRÉFÉRABLES	QUANTITÉ MOYENNE	PRIX MOYEN
Betterave (jaune ovoïde).....	¼ de livre	\$0.07
Blé d'Inde canadien jaune.....	4 épis	.08
Carotte guérande jaune).....	1 once	.10
Chou (Henderson d'été).....	1 paquet	.05
Chou de Siam (Champion) ..	¼ de livre	.10
Citrouille canadienne (jaune et verte).....	¼ de livre	.10
Concombre (épine blanche).....	1 paquet	.05
Fève rameuse (jaune Lima)....	1 paquet	.05
Navet blanc (Globe).....	¼ de livre	.10
Oignon rouge plat.....	1 paquet	.05

Vous voyez que c'est bien modeste, mais mon livre est surtout pour les colons qui ne sont pas millionnaires : les autres pourront ajouter à cette liste des graines de salade pommée "Pierre blanche," de melon "ananas d'Amérique," de persil frisé double, de rhubarbe *Victoria*, de radis rouge écarlate, etc.

Ils en trouveront le prix dans les catalogues que distribuent les marchands de graines.

Quel que soit l'état de votre fortune, je vous recommande cependant de consacrer quelques sous à acheter un paquet d'angélique, de sarriette d'été, de betterave à sucre de France et deux ou trois onces de graines de soleil.

Quant au tabac, je n'ai pas de conseils à vous donner : chacun son goût, moi je fume de préférence le vrai canadien, qui vient bien dans nos terres neuves.

Dites au marchand qui vous vendra vos *grainages* de mettre quelques paquets de graines de bouquet par-dessus le marché ; ça sera r la ménagère.

Et,idez lui aussi un catalogue *en français* ; vous y trouverez les renseignements nécessaires pour semer convenablement toutes ces graines.

En s'y prenant à l'avance, votre femme peut aussi vous exempter quelques dépenses en conservant les graines de semences potagères qu'elle peut trouver à sa portée : graines de tomates, de concombres, de citrouilles, de melons.

Achetez aussi, sur le marché, deux ou trois navets, autant de betteraves et de carottes ; choisissez les plus belles : le printemps venu, vous les planterez proprement dans un coin de votre jardin : ça vous servira de porte-graines et vous sauvera d'autres dépenses.

Quant aux grains proprement dits, avoine, seigle, orge, sarrasin, ainsi que la graine de trèfle et de mil, on recommande généralement de les acheter sur place ; ça coûte quelques cents de plus, mais on sauve le coût du fret et on obtient ainsi des variétés acclimatées à la région.

Surtout, n'achetez que du meilleur, quitte à en acheter moins : la graine de mil sale, ou l'avoine éventée, coûte toujours trop cher, même à cinq cents le minot.

Vous pouvez aussi obtenir quelques graines de semences, légumes, grains, natates, etc., en écrivant à la Ferme Expérimentale d'Ottawa. Demandez qu'on vous envoie ce qui convient le mieux pour votre terre (terre légère, terre franche ou terre forte). Ecrivez autant que possible avant le 1er de mars de chaque année. Vous obtiendrez ainsi deux ou trois livres d'excellentes semences, et en continuant ainsi pendant quelques années, vous aurez bientôt tout un assortiment de plantes de choix qui vous permettront de recueillir vous-même vos graines de semence, sans qu'il vous en coûte un sou.

Adressez votre lettre comme suit :

A Monsieur le Directeur,

Ferme Expérimentale Centrale, Ottawa.

En même temps, demandez lui de vous envoyer le dernier rapport des fermes expérimentales (en français) : c'est un gros livre publié par le gouvernement pour renseigner les cultivateurs. Il y a là bien des choses qui ne peuvent pas immédiatement vous servir, mais vous y trouverez quand même de bons renseignements—et ça ne coûte rien.

Quand partir ?

C'est encore toute une question, et la réponse dépend des circonstances.

Si vous avez l'argent nécessaire pour vivre jusqu'à la récolte de l'an prochain, et vous acheter une vache dès le printemps, partez cet automne. Ça vous donnera de l'avance : vous pourrez bâtir votre chantier en arrivant, et tandis que votre femme s'occupera des petits détails de l'installation, vous aurez le temps d'*efferdocher* quelques arpents de terrain dont vous abattrez le gros bois durant l'hiver.

Mais si vous n'avez pas d'argent, et s'il vous faut, dès le premier hiver, abandonner votre chantier, je crois qu'il vaut mieux attendre au printemps, surtout si vous avez de l'ouvrage où vous êtes.

Vous le voyez, il est difficile de donner une réponse fixe, parce que les circonstances changent et qu'une chose avantageuse pour Louis peut causer la ruine de Robert.

Installation

Vous voici donc sur votre lot avec armes et bagages y compris, si possible, un ou deux *voyages* de planches. Si vous ne voulez pas bâtir votre chantier en arrivant, afin de forcer le défrichement, faites-vous une cabane, pointue ou carrée, avec la planche que vous avez emportée : recouvrez-la avec des écorces ou des auges de cèdre, mettez des branches de sapin comme plancher en les plaçant en *écailles de poisson*, pour cacher les gros *colons*. En plaçant cette cabane à l'abri du vent du nord, vous pouvez y dormir sans crainte jusqu'à la Toussaint, même sans la fermer du devant. Le soir, vous faites un bon feu à l'entrée, vous vous entortillez bien dans votre couverture, et bonsoir !

Cette méthode vous permet de vous mettre à l'efferdochage de suite, et à mesure que vous rencontrez une épinette ou un sapin qui peut vous convenir pour bâtir, vous l'abattez, l'ébran-

chez, le coupez en longueur et le laissez sur place. Entre temps, vous vous ferez une échelle d'une vingtaine de pieds avec deux épinettes et des rondins—votre tarrière, votre lucie et votre contreau de poche suffiront pour cela.—Ramassez ensuite de la mousse : mousse de roche, mousse d'érable, de frêne, de merisier, etc., et faites-là sécher à l'ombre et à l'air.

Puis, quand tout sera prêt et que vos voisins auront fini leurs récoltes, vous donnerez un *bi* pour monter le corps et la charpente de votre chantier.

Personne ne vous refusera un coup de main : c'est dans les coutumes du pays.

Aussitôt le chantier fini, faites deux ou trois grosses attises en ouvrant portes et châssis pour chasser l'humidité, et si possible, ne couchez dans ce chantier qu'après l'avoir chauffé ainsi un jour ou deux.

Si vos moyens ne vous permettent pas d'acheter toute la planche nécessaire, employez celle que vous avez pour la couverture, et mettez des branches de sapin comme plancher, ou bien encore des écorces, mais je vous préviens que les arbres sont durs à écorcer, excepté en juillet et août.

Vous pouvez encore couvrir votre chantier avec des *auges* en cèdre, et les voisins vous diront comment faire cela, mais autant que possible, ayez de la planche. Vous achèterez ensuite, si vous n'avez pas déjà, trois ou quatre rouleaux de papier goudronné, et vous étendrez ce papier sur la couverture *quand il ne vente pas*, placez des tringles pour le tenir. Ces tringles seront mises de haut en bas et non de gauche à droite pour laisser couler l'eau de pluie et la neige fondue. Pour la même raison, faites votre couverture pas mal à pic.

Entre temps, vous rehaussez bien le bas de votre chantier avec la terre que vous avez tirée de votre cave. Si vous ne faites pas de plancher, vous ne pouvez naturellement pas faire de cave. En ce cas, prenez de la terre aux environs pour rehausser. Ce travail est *indispensable* et vous sauvera bien des maladies. Reste à calfeutrer les fentes, joints, etc.

Vous bouchez les plus gros joints avec des éclats de cèdre, de bois blanc, du sapin, etc., puis vous achevez de boucher les trous avec de la mousse que vous enfoncez avec un bout de bois

taillé en ciseau, pas trop aiguisé, sur lequel vous cognez avec un rondin.

S'il y a de la terre glaise dans les environs, faites vous du mortier, voici comment : prenez de cette glaise par pelletées ; faites la cuire en faisant un feu à l'entour, puis écrasez-là en poudre ; délayez-en deux ou trois terrinées dans un seau d'eau, avec un peu de sable et de mousse ou même sans rien du tout, et servez-vous en pour bousille.

Si vous n'avez ni glaise ni chaux pour faire du mortier, ma foi ! il faudra se contenter de la mousse.

Maintenant, si votre voisin a des vaches, demandez lui deux ou trois brouettées de bouse, qui vous serviront pour bousiller, mais d'une manière ou de l'autre, bouchez bien tous les trous ; surtout les petits ; c'est par les petits trous qu'entre la mort, et puis, cela vous sauvera trois ou quatre cordes de bois par hiver : le bois ne vous coûte rien, mais il faut une journée pour en débiter une corde et vous n'avez pas de temps à gaspiller.

Dès que le chantier est habitable, faites venir votre femme avec le reste de votre petit bagage, si ce n'est déjà fait.

Défrichement

Que vous soyez arrivé le printemps ou l'automne, vous voilà donc installé, du moins à peu près. Petit à petit, vous vous perfectionnez, vous ferez un chemin pour aller chercher de l'eau, puis un grand cadre avec 4 billots retenus par des piquets, pour empêcher les copeaux de s'éparpiller partout, puis une *shed* avec des écorces ou des branches pour abriter votre meule et le bagage qui ne peut entrer dans le chantier ; etc.

Laissons cela maintenant et parlons du défrichement.

Pour défricher profitablement, il ne suffit pas de se lever à 3 heures du matin et de taper dans le tas jusqu'au retour des étoiles ; il faut faire du bon ouvrage.

Prenez donc d'abord votre serpe ou faucille et enlevez toutes les ferdoches, en commençant auprès du chantier. Autant que possible, arrachez les ferdoches au lieu de les couper. Puis,

faitez un petit feu d'écorce et de bois mort bien sec, et jetez-y vos ferdoches à mesure : ça brûlera pourvu que vous ayez le soin de relever votre feu de temps en temps. A mesure que vous vous éloignez, faites de nouveaux feux—et ainsi de suite. Durant les premiers temps, ne vous servez de la hache que le moins possible : vous n'y êtes pas habitués peut-être et une *fou-hure* est vite attrapée. Ne restez pas non plus trop longtemps accroupi pour travailler : cela étourdit—variez votre ouvrage. Coupez un peu, arrachez les racines, culbez les souches pourries, attisez vos feux.

Le lendemain matin, prenez la hache, mais rien que pour une heure, abattez deux ou trois petits sapins ou épinettes, ébranchez-les, brûlez les branches—billez, c'est-à-dire coupez l'arbre en longueurs de 10 à 12 pieds, puis, avant de vous sentir fatigué de la hache, reprenez la sape ou la faucille et continuez l'efferdochage. Au bout de quelques jours, vous aurez ainsi le tour de la hache, et pourrez abattre pendant quelques heures.

Si vous êtes en automne, il vaudra mieux forcer sur l'efferdochage jusqu'aux neiges et bucher le gros bois en hiver, à moins que vous ne soyez obligé d'aller en chantier.

En ce cas, calculez votre affaire pour arriver à peu près juste.

Si votre voisin peut vous louer son cheval, sortez tout le bois qui peut vous servir : bois de corde, piquets de elôtures, perches, etc. Mettez ça en *roll way*, sur des traverses, en attendant l'heure de vous en servir.

Quant à l'autre bois, laissez-le sur place pour le brûler le printemps venu.

Surtout, ne craignez pas de mettre de côté autant de bois que possible : bois franc, billots, perches, piquets, etc., vous en aurez besoin plus vite que vous ne le croyez.

Ce bois, quand il est placé sur de bonnes traverses (*roll ways*) qui l'empêchent de toucher terre, qu'il est bien aéré au moyen d'autres traverses placées entre chaque lit, et qu'il est abrité contre le soleil et la pluie par une couverture en écorces ou en planches mises sur des perches retenues par des fourches de bois piquées en terre, peut se conserver ainsi pendant plusieurs années, et au bout d'un an ou deux le colon sera bien aise

de trouver ce bois à sa portée plutôt que d'aller en chercher à 25 ou 50 arpents pour se chauffer, pour bâtir ou faire des clôtures. Ajoutons qu'en brûlant tout son bois, le colon massacre sa terre en détruisant tout l'*humus* qui la recouvre. Cet humus, composé de feuilles pourries, est ce qui rend le sol fertile. Qu'on le brûle et il ne reste plus que du sable, de la roche ou de la glaise qui ne donneront parfois que de pauvres récoltes, même malgré la richesse des cendres.

Il est bien vrai que les terres neuves sont quelquefois acides et que le feu a la vertu de corriger ce défaut ; mais un simple feu de branches suffit à atteindre ce but.

On pourrait même s'exempter complètement de brûler la terre neuve, en y répandant de la cendre ou de la char.

Ce qui détruit l'acide, ce n'est pas en effet le feu lui-même, mais la potasse contenue dans la cendre que le feu donne.

Ajoutons que, dans les bois francs ou même dans les bois mêlés où le bois franc domine, la *veugle*, c'est-à-dire la terre de terre acide qu'on cherche à détruire par le feu, n'est qu'assez rarement sur une épaisseur capable de nuire, et qu'on se fait souvent, pour avoir une bonne récolte sur ces terrains, de donner un bon coup de herse.

D'autre part, le colon devant s'efforcer, comme on le verra tantôt, de cultiver des légumes la première année, et ce travail s'exécutant surtout à la pioche, on comprend que, même dans un terrain un peu *veugleur*, on pourrait s'en tirer sans brûler autre chose que des branches et des ferdoches.

L'heure venue de brûler, on réunit tout le bois en bûchers et on met le feu, en relevant à mesure les tas. Il vaut mieux brûler les tas qui sont près du chantier, le soir, et en petites quantités à la fois, alors que le vent est tombé, pour craindre des accidents.

Inutile, au reste, de recommander la prudence : il suffit parfois d'une étincelle pour ruiner un homme.

Il existe une autre méthode de défrichement qu'on nomme *l'abattis plat* : on l'emploie surtout dans les bois mous (sapinières etc.) Ici, on n'effrôchera pas du tout. On abat tout le gros bois, arbre sur arbre, en ébranchant et en *billant* à mesure, puis

le printemps venu, on met le feu, après quoi on ramasse les billots qui restent, et on les met en tas pour les brûler.

En usant de cette méthode, le colon gagne un peu de temps, mais court plus de risques d'abîmer sa terre ou d'incendier toute la région.

Quelle que soit la méthode que vous employez, observez les quelques remarques suivantes : attaquez toujours l'arbre que vous voulez abattre par le côté où vous voulez qu'il tombe : faite une bonne coupe jusqu'au cœur, puis, faite l'autre coupe 2 ou 3 pouces plus haut. Veillez aussi à ce qu'aucune branche ne se trouve dans le chemin de votre hache : pour cela, coupez d'abord toutes les ferdoches qui peuvent vous nuire.

Si vous êtes plusieurs ensemble, criez au moment où votre arbre va tomber, pour prévenir les autres du danger.

Ne travaillez pas trop rapprochés les uns des autres. Ne vous tenez jamais en face d'un camarade qui buche. La hache peut se défaire ou lui glisser des mains.

Ne vous *ambitionnez* pas : un *effort* ou une foulure du poignet est vite attrapée, et si une imprudence vous rend malade pendant quinze jours, vous serez moins avancé qu'avec le *p'tit train ra l'in*.

Cultures de première année

Le colon devra, la première année, semer autant de légumes que possible : ça vient bien, ça ameublît la terre et ça vaut un labou.

Il pourra, vers l'époque du retour des corneilles, faire une petite souche-chaude, avec une boîte ou des cales de cèdre bien rechaussées jusqu'au bord, et y semer un peu de tabac, de salade, de choux, de radis, de concombre, etc. Sa femme en prendra soin. Il se rappellera seulement que quand le lard se vend 15 cents, un quart d'arpent de jardinage paie mieux que deux arpents d'avoine, et il ne craindra pas de donner un coup de main à sa femme pour bêcher le jardin.

Dès que les feuilles commenceront à pousser, il achètera une vache, une canadienne. Il lui attachera une clochette au

cou et la mettra en puéage au bord du bois, après avoir fait une clôture d'*ambarras* avec de moyens arbres abattus du même côté, les uns sur les autres.

Cette vache ne coûtera rien de l'été, donnera du lait, du beurre et permettra d'engraisser un cochon. Ce qu'on gagnera de ce côté vaudra déjà la moitié du prix de la vache. Le colon sèmera un arpent de légumes (patates, navets, etc), un peu de blé-d'Inde et de citronilles, puis le reste en avoine, soit seule, soit avec de la graine de mil. Il coupera cette avoine en vert : elle lui servira, avec les légumes, le blé-d'Inde et les citronilles, pour hiverner sa vache.

Disons d'abord qu'il ne faut pas, la première année, trop s'occuper des roches ou des souches.

En travaillant la terre pour ensemençer, on se réserve quelques endroits où on jette les bouts de bois et les cailloux qu'on peut enlever à la main.

Quant aux pierres et aux grosses souches qu'on ne pourrait remuer sans avoir un levier ou un cheval, on les laisse ; le temps en viendra bien à bout.

S'il y a, devant la maison, quelques souches plus ou moins creuses qu'on veut faire pourrir au plus vite, on les remplit de terre et on y sème des capucines, de la verveine (*verbena*), de la mignonnette, des graines de citronille ou autres plantes qui font touffe : c'est joli comme verdure, et puis ça entretient une fraîcheur qui fait pourrir le bois.

Pour détruire les souches, on recommande encore le moyen suivant :

Quand la souche est sèche, on y creuse, de haut en bas, un trou de 7 à 8 pouces avec une tarière ; on remplit le trou avec du pétrole, on bouche soigneusement ce trou, puis, au bout de quelques mois, quand le pétrole s'est bien infiltré dans toutes les fibres de la souche, on y met le feu. Mais cette méthode coûte cher et ne pourrait servir que pour enlever les grosses souches qui nuisent trop aux alentours du chantier.

Encore une fois, autant vaut attendre : au bout d'un an ou deux, trois au plus, la plupart de ces souches s'arracheront aisément avec un cheval ; la première année, le temps presse trop pour s'arrêter à ce travail.

Courtes notions sur les grains, légumes, etc , utiles au colon

Indépendamment des notions que vous apprendrez en interrogeant des voisins ou en lisant le catalogue que je vous ai dit de demander au marchand de graines, voici quelques renseignements qui pourront vous servir :

Ble.—Doit-on recommander au colon de semer du blé ? Ca dépend : si vous êtes proche d'un moulin à farine, si votre terre est convenable, semez-en ; sinon, abstenez-vous : cette culture, du reste, doit être limitée aux besoins de la famille, car vous ne pourrez guère en vendre ; c'est à vous de calculer toutes ces choses et de voir si ça vous paierait.

Le blé vient bien dans les terres fortes bien égouttées ou dans nos terres franches ou légères bien ameublies, mais il préfère la terre forte. Il demande une terre bien exposée au soleil, car il lui faut beaucoup de chaleur pour mûrir ; un terrain abrité contre le vent du nord est préférable.

Seigle.—Dans certains sols, le seigle peut être semé plusieurs années de suite sans trop fatiguer la terre, mais il est préférable de s'en exempter, parce que la première récolte vaut mieux que les suivantes et que cela peut favoriser la croissance des mauvaises herbes.

Usages.—Mélangée à la farine de blé, la farine de seigle donne un bon pain de ménage, économique et soutenant.

—On peut donner un peu de seigle aux animaux quand l'avoine est rare, mais pas trop souvent, car ça les affaiblirait. Coupé en vert, le seigle donne un excellent fourrage pour tout le bétail, mais surtout pour les juments poulinières.

—La paille de seigle peut être donnée aux animaux, soit seule soit avec un peu de foin : on en fait aussi des litières, des pailles sous, des paniers pour les mouches à miel, ou on s'en sert pour couvrir les bâtiments.

Orge.—On dit que l'orge convient à tous les climats : elle redoute cependant l'humidité prolongée et préfère une bonne exposition chaude.

Usages.—Seule, la farine d'orge donne un pain grossier, mais on la mélange avantageusement, en petites quantités, à la farine de blé. L'orge non moulue fournit une excellente nourriture aux volailles et au bétail; elle est plus rafraîchissante que l'avoine et convient mieux aux chevaux qui ne travaillent pas beaucoup en été. La paille est plus dure et moins nourrissante que les autres : il faut la mélanger au foin ou la garder pour faire des litières. Coupée en vert, l'orge donne un excellent fourrage.

Avoine.—L'avoine s'accommode généralement de tous les terrains, mais il vaut mieux lui réserver les terres légères.

Usages.—On peut faire moudre l'avoine en farine pour en faire de la galette, mais cette galette est noire et amère; il vaut donc mieux réserver l'avoine pour le bétail. L'avoine augmente le lait des vaches; elle donne aux cochons un lard ferme et de bonne qualité; elle engraisse bien les moutons et les volailles, qui pondent mieux et plus à bonne heure. La paille d'avoine convient aux chevaux, mais surtout aux vaches et aux moutons. Elle est très nourrissante et on doit par conséquent éviter de la mettre en litière quand on peut faire autrement. Les vaches nourries seulement à la paille d'avoine finissent par donner un lait amer qui gâte le goût du beurre; il vaut donc mieux varier la nourriture de ces bêtes. L'avoine coupée en vert donne un excellent fourrage.

Sarrasin.—Le sarrasin redoute le froid, les grandes chaleurs, les vents secs, les brusques changements de température; il ne mûrit pas non plus régulièrement; c'est dire qu'il ne convient pas toujours au colon. Il peut venir dans les terres pauvres et maigres; il n'aime pas les terres trop fortes et humides; les terres riches—et les terres neuves sont généralement très riches—le portent à donner beaucoup de pesats, mais peu de grain; de plus, il prend plus de temps à mûrir.

Usages.—On en fait une galette substantielle et économique; bien préparée, cette galette n'est pas désagréable au goût et tient lieu de pain pour un très grand nombre de nos colons et voire même de nos cultivateurs.

Non moulu, le sarrasin convient aux volailles, aux cochons et aux chevaux. Son pesat est généralement donné aux moutons.

mais c'est bien pauvre ; faute de mieux, on emploie ce pesat comme fourrage ou litière.

Blé d'Inde.—Pour mûrir, l'eblé d'Inde demande encore plus de chaleur que le blé ; il faudra donc choisir des variétés très hâtives et les semer dans un terrain bien exposé au soleil et abrité du vent du nord. Les terres franches sont les meilleures, car le blé d'Inde redoute les terres trop fortes ou trop légères, la sécheresse et l'humidité.

Sur une terre neuve, on sème généralement le blé d'Inde de 3 pieds en 3 pieds, dans de petites fosses creusées à la pioche. On peut mettre dans quelques-unes de ces fosses, de 6 pieds en 6 pieds, par exemple, une ou deux graines de citrouille avec les grains de blé d'Inde.

Usages.—La farine de blé d'Inde sert à faire des galettes qui sont un peu sèches, mais soutenantes ; on en fait aussi des gâteaux (*Johnny cakes*) : bouillie avec de l'eau et du lait, elle donne une bonne nourriture. On peut aussi la mélanger à la farine de blé pour en faire du pain de ménage. Le blé d'Inde en farine ou même en grain engraisse bien les cochons et les volailles. Il remplace avantageusement l'avoine pour les chevaux, mais il vaut mieux le casser, parce qu'il use les dents. Les bonnettes de farine de blé d'Inde, seule ou mélangée de patates cuites, conviennent aux vaches, aux bœufs de travail, aux moutons, etc. Les cotons de blé-d'Inde sont brûlés quand ils sont secs ou employés à faire de la fumée pour boucaner les jambons, la viande, etc : les feuilles de la tige et de l'épi sont données aux vaches. Celles qui sont les plus fines et les plus souples font d'excellentes paillasses ; les tiges, coupées en petits morceaux, sont données aux vaches. Si vous en avez beaucoup, coupez-les de suite avec une hache, faites-les bien sécher à l'ombre et à l'air, puis, mettez-les au grenier par petits tas ; durant l'hiver, vous en donnerez de temps à autre à votre vache, après les avoir fait tremper pendant quelques heures dans l'eau chaude, avec un peu de sel.

Enfin, vous trouverez plus loin, dans les recettes de la ménagère, la manière de préparer le blé d'Inde lessivé.

Pois.—Les pois viennent bien dans les terres neuves ; ils craignent cependant les sécheresses, les pluies prolongées et les

gelées suivies de chaleur. Les meilleures terres à pois sont les terres franches ; les terres fortes donnent plus de pesat qu'autre chose.

Usages.—On connaît l'usage des pois en cuisine. Le pesat est donné aux vaches et aux moutons ; les pois, moulus ou entiers, cuits ou crus, conviennent aux vaches, aux cochons et aux volailles.

Prairies

Prairies.—Plus encore que pour le cultivateur des vieilles paroisses, les prairies sont, dans une terre neuve, la base de toute culture sérieuse, parce que l'éloignement des marchés pousse le colon à l'élevage ; puis, parce que la main-d'œuvre est rare et chère, et puis, parce que, assez souvent, les terres, placées en dévillage, sont difficiles à labourer.

Il faut donc soigner les prairies.

Au Canada, on ne cultive guère d'autre foin que le mil ; c'est un tort, car le mil n'est pas toujours ce qui convient le mieux à une terre, et il existe peut-être une cinquantaine d'autres plantes qui donnent un excellent fourrage et rendraient de meilleurs services. Malheureusement, le colon n'est pas en état de faire des expériences, et puis, il compte surtout vendre un peu de fourrage aux marchands de bois qui n'achètent que du mil ; il faut donc en passer par là en attendant mieux.

Après avoir levé une récolte de légumes sur le terrain destiné aux prairies, on sème généralement le mil avec du grain : seigle, orge ou avoine. On préfère l'avoine qui se vend aux échantiers, mais l'orge favorise mieux le foin. L'automne venu, on récolte le grain et ce n'est que l'année suivante que la prairie donne.

Ici, laissez-moi vous recommander de ne pas imiter l'imprévoyance de plusieurs cultivateurs des vieilles paroisses, qui maintiennent leurs prairies pendant dix ou quinze ans sans les relever—une prairie ne profite guère que pendant 4 ou 5 ans, 6 au plus, et encore.

Dès qu'elle commence à faiblir, il faut la laisser en pacage pendant quelques années, puis labourer, semer des légumes, avec fumier pendant un an ou deux, puis du grain, qu'on coupe en vert, et revenir au foin seulement quand la terre est redevenue propre et grasse. De la sorte, on se donne un peu plus de mal, mais on n'est pas obligé de défricher cinquante arpents de terre pour avoir le nécessaire à l'hivernement du cheval, d'une couple de vaches et de cinq ou six moutons.

En général, il vaut mieux faucher les prairies assez tôt pour que les mauvaises herbes n'aient pas le temps de mûrir et de s'égrener. Un coup de herse légère, donné au commencement de l'automne, aère bien le sol et y étend les bouses plus uniformément.

Quand donc vous verrez la mousse, la verge d'or, l'oseille, la marguerite ou même les ferdoches, envahir votre pacage, il n'y a pas à hésiter ; il faut relever la pièce par un bon labour, enlever les souches pourries, épierrer, nettoyer, herser, répandre tout le fumier dont on dispose, herser encore puis semer des légumes. Aux grands maux les grands remèdes. Je vous conseillerais même de ne pas attendre aussi longtemps pour faire ce travail.

On ne saurait trop recommander au colon de consacrer une bonne part de sa terre à la culture du trèfle, et surtout du trèfle blanc, alsike ou jaune ; on l'a vu réussir dans les régions les plus reculées du bas fleuve, et y donner des résultats très encourageants. Semé en prairie, il donnera deux fortes récoltes. La première coupe fournira au bétail un aliment d'autant plus substantiel que ledit trèfle aura été coupé plus vert. Ce n'est pas l'habitude de faucher la seconde coupe. On prétend que cela épuise le trèfle. On peut cependant y mettre les animaux en pacage. Ajoutons que cette plante amende les terres au lieu de les épuiser.

Un mélange de pois et d'avoine coupés verts fait un excellent fourrage. On recommande de semer de bonne heure le printemps. Un minot de pois avec deux minots d'avoine fait un mélange bien proportionné. On doit semer les pois environ une semaine avant l'avoine.

Fourrages additionnels.—Vous ferez bien de donner des rameaux de pruche à vos animaux deux ou trois fois par semaine ; ça les réchauffe et c'est bon pour la santé.

Je connais même des colons qui ont hiverné des vaches rien qu'avec cela, mais on conçoit que cette méthode n'est pas à recommander. Les foins naturels qui poussent dans les marais et dans les environs de quelques lacs : foin de castor, foin bleu, foin plat, etc., etc., peuvent encore rendre service au colon et l'aider à hiverner ses bêtes. Même si vous avez du foin et des légumes, recueillez ces plantes si elles sont à votre portée : ça mettra de la variété dans le régime du bétail, ça vous permettra de changer les litières plus souvent et ça augmentera d'autant les proportions de votre tas de fumier.

Les feuilles de frêne, d'orme, de bois blanc (tilleul), de bouleau, de merisier, d'érable, de tremble, d'aulne, de chêne, de coudrier, de hêtre, et quelques autres moins communes, peuvent aussi vous aider à hiverner votre bétail quand le foin est rare. Mais ces feuillages sont d'autant plus nourrissants qu'ils sont cueillis plus à bonne heure en été ou même à la fin du printemps. En défrichant, vous en ferez donc des fagots que vous mettrez debout et laissez sécher à l'ombre et à l'air, et l'hiver venu, vous donnerez ces fagots au bétail. Il mangera les feuilles, et souvent même l'écorce. Avec un peu de foin, quelques légumes par-ci par-là, une bouquette pour les *jours de fête*, cela lui suffira, faute de mieux. Il ne faut cependant pas abuser de ces feuillages qui, tous excepté l'érable, le tilleul (bois blanc), et le merisier, sont très échauffants, peuvent provoquer des bronchites et diminuer le lait des vaches.

Il ne faut donc recourir à ce moyen qu'en cas de malheur, car un colon doit savoir trouver sur sa terre le foin, la paille et les légumes voulus pour hiverner son bétail.

Récoltes.

Notions.—Ici comme dans les autres chapitres, je ne puis que grouper quelques conseils généraux sous peine de donner à mon modeste volume les dimensions d'une encyclopédie.

Aussi bien, pourrez-vous toujours recourir à l'expérience

des anciens de la place, qui sont encore les meilleurs juges pour les détails de la pratique, et qui vous donneront de bons conseils sur la façon de faire une gerbe, une moyette ou une meule, de fabriquer un râteau, une fourche de bois, des liens en écorce d'orme ou de bois blanc, de battre au fléau, de vanner, de faire un brancard pour transporter vos récoltes si vous n'avez pas de voiture, etc.

Surtout, n'ayez pas honte de demander un renseignement : la faute ne consiste pas à ignorer une chose ; elle consiste à négliger d'apprendre quand on le peut.

Les foins.—Pour les foins, il ne faut pas craindre de faucher de bonne heure, c'est-à-dire aussitôt que la fleur du mil est à peu près formée. On obtient de la sorte un foin plus tendre, plus nourrissant et qui fatigue moins la terre.

Frais coupé, le foin n'a pas peur de la pluie, mais s'il est à moitié sec, un orage suffit pour le gâter.

La poussière grisâtre qu'on remarque souvent sur le foin en grange ou en meule provient de la moisissure qui s'y est développée parce que le foin a été engrangé sans être complètement sec. Cette poussière est très malsaine.

* * *

Les légumes.—Pour avoir des patates nouvelles avant la grande récolte, grattez la terre au pied des plus belles tiges, choisissez les plus belles patates et recouvrez bien l'ouverture en tassant la terre ; ça vaut mieux que d'arracher complètement la plante.

La récolte générale se fait, chez les colons, avec une fourche à dents plates (brock). On laisse les patates sur le terrain pendant quelques heures pour qu'elles se ressuient, puis on les ramasse le jour même afin d'éviter la rosée du soir, qui les porterait à pourrir.

On les dépose ensuite sous un hangar, à l'abri de l'humidité de la rosée et des pluies possibles : au besoin, on les recouvre, le soir, avec un peu de paille, des branchages secs ou des sacs : au bout d'une quinzaine de jours, après avoir remué les tas de temps en temps, pour que toutes les patates aient le temps de bien sécher, on les met en cave ou en caveau. On met des

branches bien sèches ou des écorces sous les patates pour qu'elles ne touchent pas le sol de la cave ; on en met aussi sur les côtés et en arrière du carré où elles se trouvent, pour les isoler. En observant ces quelques conseils, surtout dans les années humides, on évitera la pourriture de ces tubercules.

Au printemps, évitez de donner des germes de patates à vos animaux ; vous pourriez les tuer.

Ne leur donnez pas non plus de patates pourries : la pourriture n'est bonne que pour le fumier.

Suivez les mêmes conseils pour les autres légumes récoltés : carottes, navets, betteraves, etc., à qui on recommande de laisser leurs racines.

* * *

Les grains.—Le grain (blé, orge, seigle, avoine, etc.) se récolte quand la tige est jaune dorée et que le grain, assez bien formé pour ne plus s'écraser sous les doigts, se laisse cependant rayer par l'ongle. L'épi est alors d'un jaune blanchâtre.

On récolte les pois quand les cosses, bien sèches, commencent à se tordre. On fauche ou on arrache les tiges : on les laisse faner en brassées ou en javelles pendant cinq ou six jours, puis on les met en bottes pour les transporter.

Quant au blé d'Inde, coupez-en la tige à deux ou trois pouces de terre, dès que le grain dure et que les feuilles jaunissent, et mâchez-les en rang le long d'une clôture ou du chantier, au soleil, pour qu'il achève de mûrir en quelques jours : après quoi vous arrachez les épis, que vous épilucherez en famille ou en donnant une "épluchette" avec les voisins. Comme, à cette époque, l'herbe commence à être rare dans les pacages ou les bois, vous donnerez une brassée de tiges de blé d'Inde à votre vache tous les soirs à l'étable ; elle mangera les feuilles et laissera les tiges. Vous hacherez alors les tiges, vous les ferez bien sécher en les étendant au soleil pour les empêcher de chanfer, vous les mettrez ensuite au sec pour les donner au bétail en hiver, ainsi que je l'ai dit plus haut. Quant au grain cultivé pour être coupé vert, on le coupe dès que le grain est formé ; on le laisse faner sur le champ, on le retourne pour activer le séchage, on le met en *veilloches* ou *veillottes*, et on le traite exactement comme le mil ou le trèfle.

Cette méthode de traiter le grain et de l'utiliser me semble celle qui, dans la plupart des circonstances, et surtout la première année, convient le mieux au colon qui a du bétail et qui peut s'exempter de vendre son grain.

Bétail

Le gros bétail, sur une ferme, comprend : les chevaux, ou bœufs de travail, les bêtes à cornes, les cochons et les moutons.

Pour élever des chevaux et en faire un commerce, il faut d'abord des connaissances que vous n'avez pas plus que moi, sans doute, puis pas mal d'argent pour commencer. Il faut ensuite attendre plusieurs années avant que cela ne paie, et courir des risques que vous n'êtes pas en état de supporter.

Il ne faut donc pas songer à l'élevage des chevaux. Ayez un ou deux bons chevaux de ferme—des canadiens autant que possible.—prenez-en soin, élevez les poulains que vous en obtiendrez, pour les vendre à l'âge de 3 ou 4 ans ; mais n'allez pas plus loin.

Dans les vieilles paroisses, où on est proche du village et de la beurrerie, un gros troupeau de vaches peut rapporter de gros bénéfices en permettant au cultivateur de placer tout son lait et d'élever des cochons qu'il vend un bon prix ; mais, placé comme vous êtes peut-être, à quelques milles du village et trop isolé des voisins pour songer à fonder une beurrerie ou une fromagerie, vous ne pouvez pas songer encore à l'industrie laitière ; ce sera pour plus tard.

Il peut, je le sais, y avoir des circonstances où le colon peut garder plusieurs vaches avantageusement, mais ces circonstances sont exceptionnelles.

Ayez donc une, deux ou trois bonnes vaches—des canadiennes autant que possible—pour les besoins de la famille et pour élever quelques cochons, mais n'allez pas plus loin tant que vous serez éloigné d'un centre.

—Mais, direz-vous, que reste-t-il à élever ?

Il reste *les moutons*.

Quelques mois sur tout cela :

Chevaux.—Quand on n'a pas d'argent, on ne fait pas ce qu'on veut, mais ce qu'on peut.

Je n'ai donc pas de conseils à vous donner sur le choix d'un cheval. Inutile de vous dire qu'un trotteur n'est pas ce qu'il faut. Tâchez seulement d'acheter un cheval qui a les pieds sains. Un cheval qui a de mauvais pieds ne fera jamais rien de bien bon dans les souches, les montagnes et les bordées de neige. Si vous pouvez trouver à acheter dans la région même où vous êtes, cela vaudra mieux. Enfin, faites pour le mieux, en profitant des occasions et en tenant compte des circonstances. Au reste, si vous n'avez pas beaucoup de charriage, ne vous pressez pas trop d'acheter un cheval que vous serez obligé de nourrir à ne rien faire.

En été, le cheval peut, à la rigueur, coucher dehors, mais je vous conseille de lui bâtir une écurie au plus tôt. Le bois ne coûte rien, les voisins vous donneront un coup de main et vous serez tranquille : un refroidissement est vite attrapé et \$30 perches, pour un colon qui commence, c'est un désastre.

Un vieux tapis, une couverture ou deux vieilles catalogues cousues ensemble, ou même des poches cousues de la même façon, pourraient, dans bien des cas, sauver la moitié de la valeur d'un cheval de \$200. Dans les écuries qui ne sont pas bien finies, cette couverture est surtout d'une grande importance.

Quand, le soir, on met son cheval, qui a travaillé toute la journée, dans une écurie froide, on est tout simplement cruel pour un serviteur utile.

Par les temps froids, surtout lorsqu'il y a une tempête, frottez vigoureusement vos chevaux avec un bouchon de paille aussitôt qu'ils rentrent du travail, puis mettez leur la couverture sur le dos jusqu'au moment où les poils sont secs. C'est le moyen de leur éviter une foule de maladies qui n'ont pas d'autres causes que la négligence sous ce rapport.

Il ne faut pas donner au cheval une forte ration d'avoine au moment où il va travailler : c'est rendre sa digestion plus difficile et le rendre moins propre au travail. On doit donner ce supplément de nourriture la veille, quand on veut préparer le cheval à un surcroît de fatigue. Si sa ration du soir est aug-

mentée, il pourra, le lendemain matin, fournir l'effort qu'on lui demande.

La jument poulinière doit travailler tous les jours, mais sans excès. Quelques semaines avant qu'elle pouline, il est bon de lui donner une nourriture qui se digère aisément, telle que du grain moulu échaudé, du son de blé, de la moulée d'avoine, etc. Quand la chose est possible, il vaut mieux laisser l'animal en liberté, c'est-à-dire au paenge.

Pour ajuster un collier à votre cheval, trempez ce collier dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit bien amolli, puis passez-le au cou du cheval, bouez ferme, et laissez sécher. On peut alors atteler la bête à une grosse charge ; de la sorte, le collier prend absolument la forme du cou du cheval et ne le blessera jamais.

* * *

Bœuf de travail.—En quelques régions, les colons emploient les bœufs à la place des chevaux ; cet usage a beaucoup de bon, parce que le bœuf convient mieux que le cheval aux travaux de défrichement (loggage, charroyage, ésochage, etc.), parce qu'il est plus persévérant, plus entêté à l'ouvrage et moins violent que le cheval. Ajoutons que, sur une terre neuve, un cheval court le risque de s'estropier, et que cet accident est un malheur d'autant plus grand qu'il est irréparable et représente une perte sèche, tandis qu'un bœuf estropié peut toujours être engraisé et vendu à la boucherie.

Un bœuf a, de plus, l'avantage de coûter moins cher d'entretien qu'un cheval et de manger des herbages qui ne conviennent pas à celui-ci.

Cela ne veut pas dire qu'il faille se contenter de lui donner des pesats, mais cela veut dire qu'avec une nourriture moyenne un bœuf donnera plus de travail utile qu'un cheval. La nourriture qui convient au bœuf de travail est à peu près celle qui convient aux vaches, mais il faut lui donner moins de nourriture liquide, parce que cette nourriture, qui, chez la vache, favorise le lait, a, chez le bœuf, le défaut d'affaiblir.

Du foin sec, des bonnes pailles, un peu de grain par ci par là quelques bouettes, des racines (betteraves, patates, etc.), voilà donc ce que le colon servira de préférence à son bœuf. Il aura soin aussi de l'étriller de temps en temps—au moins trois fois par semaine,—non seulement parce que c'est propre et que la propreté est le plus bel ornement d'une étable bien tenue, mais parce que ce pansage favorise la croissance du bœuf, lui fouette le sang, augmente son appétit, le réveille, et par conséquent le rend plus alerte, plus vigoureux et plus apte à donner un bon service. Soignez donc votre bœuf comme si c'était un cheval pur sang, et vous en serez content. Ici comme partout, vous en aurez pour votre argent—beaucoup si vous donnez beaucoup de soins, presque rien si vous lésinez.

* * *

Vache à lait.—La vache à lait, surtout notre brave canadienne, est le trésor du colon ; mettez-vous cela dans la tête une fois pour toutes.

Lait, beurre, fromage, fumier, veaux, viande de boucherie, cuir, débris animaux propres à engraisser la terre, la vache donne tout cela, et elle épargne à elle seule bien des dix piastres qu'il faudrait autrement consacrer à acheter du lard, du beurre, des chaussures, etc.

Très sobre, la vache canadienne trouve facilement dans les bois francs une nourriture succulente et s'hiverné facilement avec de la paille ou du foin de seconde qualité et des légumes.

Les crouilles, les choux de Siam, les betteraves, le blé d'Inde à vache, les panais, les carottes, les patates, lui conviennent admirablement. Surtout n'ayez pas peur de la bien nourrir, de la traiter comme un bon serviteur et comme un ami qui vous rend d'immenses services. Les colons qui laissent leurs vaches dépérir pendant l'hiver ne feront jamais rien de bien bon. Que votre étable soit chaude et surtout bien éclairée. L'obscurité est l'âme des maladies.

Si vous mettez du foin dans le grenier de votre étable, veillez à ce que les plafonds de celui-ci soient bien ajustés ; si vous ne pouvez avoir des plafonds embouvetés, étendez au moins des

écorses ou même des vieilles gazettes sous votre fou, pour empêcher la poussière de passer à travers les fentes et de tomber dans l'étable. Cette poussière non seulement salit vos bêtes, mais leur pénètre dans les yeux, les nariums, la gorge, les rend malades et peut favoriser la tuberculose ou des bronchites perniciennes.

L'automne venu, entrez quelques brouettées de terre bien sèche dans votre écurie ; mettez cette terre dans un entre-deux, et toutes les semaines y ris en mettez quelques pelletées sous la litière de vos vaches. Certaines tourbes absorbent aussi les urines d'une façon remarquable et on augmentera de la sorte les engrais en les améliorant. Ne négligez pas non plus les litières elles-mêmes, changez-les souvent ; pour cela, faites-en une bonne provision. Les matières suivantes peuvent, à part les pailles et les pesats, servir de litières : terre sèche, fanes de patates, roseaux, fougères, framboisiers, joncs, sciure de bois (surtout la sciure d'épinette, de pin ou de sapin), et les feuilles mortes mêlées à de la paille.

Il ne faut pas négliger de donner du sel aux vaches : elles doivent en avoir tous les jours.

Un cultivateur recommande le sel pour les vaches qui s'étouffent en mangeant : " Ma vache, ajoute-t-il, s'était étouffée en mangeant une citrouille. Lui tenant la tête en l'air et sa langue de côté, je mis dans sa gueule une poignée de sel commun et je la tins dans cette position pendant une minute afin que le sel pût descendre dans la gorge. Elle paraissait presque morte, mais l'obstruction disparut et maintenant elle est bien. "

En hiver, donnez de l'eau dégoûrdie à vos vaches au lieu de leur donner de l'eau glacée.

Il y a quelques années, on a fait à ce propos l'expérience suivante : en hiver, deux vaches d'une même fécondité laitière ont été mises au même régime et à la même nourriture, mais à la première on donna de l'eau froide tout le temps, tandis qu'à la seconde on ne donna que de l'eau dégoûrdie. Celle-ci, c'est-à-dire celle qui ne buvait que de l'eau dégoûrdie, a donné un tiers de plus de lait que celle qui n'avait eu que de l'eau froide.

On a reconnu, d'après plusieurs observations sérieuses,

qu'en moyenne le temps de gestation d'une vache dure 9 mois et 7 jours.

(On comprend par le mot *gestation* le temps qui s'écoule depuis l'époque de l'accouplement jusqu'au vêlage.)

Cette observation peut être utile à ceux qui veulent avoir des veaux à telle ou telle époque de l'année plutôt qu'à telle ou telle autre, ou qui veulent avoir du lait l'hiver.

Dans ce dernier cas, on recommande de faire vêler les vaches en octobre, novembre ou décembre ; l'accouplement devra donc avoir lieu environ 9 mois avant l'une ou l'autre de ces époques, c'est-à-dire en janvier, février ou mars.

* * *

La cause la plus commune de l'avortement des vaches, est la nourriture endommagée par la moisissure qu'on leur donne parfois. Les moisissures sont toujours plus ou moins poison et suffisent en général pour affecter une vache pleine.

Il faut souvent rattacher à cette mauvaise nourriture les maladies qui attaquent les troupeaux et qui font croire qu'on a affaire à une épidémie ou à un sort. La plupart du temps, c'est l'habitant lui-même qui se jette un sort en traitant son bétail comme s'il était payé pour le maltraiter.

* * *

Pour les vaches qui perdent leur lait, on recommande de faire prendre aux travaux un bain d'eau dans laquelle on a fait bouillir du tan ou de l'écorce de pruche ou d'aulne. Si la vache est rêtée, on fera une pommade avec du tan et de la graisse et on en graissera les téguments.

Laiterie.—Aussitôt que vous aurez une vache, tâchez de trouver le moyen de vous faire une bonne laiterie. Bâtiſsez-la sur un buton ou faites une rigole autour en rejetant la terre en dedans. Mettez la laiterie du côté nord, exposé au froid, mais à l'ombre autant que possible.

Recouvrez-la en cales, puis mettez un rang d'écorces, puis un pouce ou deux de terre, puis un autre rang d'écorces retenues par des perches ou des quartiers de bois. Laissez un "ventila-

teur " pour aérer l'intérieur, ou faites-en un en percant de part en part deux ou trois trous de tarière, en arrière de la laiterie et aussi haut que possible. Si vous trouvez de belles pierres plates, dallez l'intérieur, à moins que vous n'avez de la glaise ou du mortier ; en ce cas, foncez la laiterie en béton—mais ménagez une petite rigole pour laisser sortir l'eau quand vous laverez ou qu'il se répandra du lait.

A la sortie de la rigole, mettez des roches et des branches pour empêcher d'entrer les souris, mais laissez assez de petits trous pour laisser circuler l'air.

Il ne faut pas mettre l'intérieur de la laiterie en communication avec un drainage dont les mauvaises odeurs nuiraient à vos produits laitiers.

Inutile de vous dire que la laiterie, c'est pour le lait, le beurre et la crème, mais rien de plus, et que l'huile à lampe, le tabac, les légumes, ne peuvent s'y mettre sans empestes le lait et donner au beurre un goût désagréable.

Si vous avez quelques objets à mettre à l'abri, faites plutôt un petit hangar ouvert, avec des écorces étendues sur des traverses couchées sur des fourches.

Moutons.—Il y a de l'argent, beaucoup d'argent à faire sur une terre neuve, avec des moutons.

Un journal américain dit à ce propos :

" Il faut peu pour les nourrir et ils vivent largement avec ce que les autres bestiaux ne mangent pas. Ils donnent des profits rapprochés : agneaux et laine tous les ans. Une bonne brebis donnera environ huit livres de laine qui, à 25 cents la livre, donne un total de \$2.00. Un agneau devra peser 100 livres à quatre mois et demi et se vendre \$3.00 (aux Etats, ils se vendent \$5.00). Ainsi les moutons donne un revenu de \$5.00 par an. Après avoir soustrait la valeur de leur nourriture, il y aura un bon profit. "

Le mouton a de plus la réputation de manger plus de 500 espèces de mauvaises herbes, tandis que les chevaux, les vaches et les cochons n'en mangent que quelques-unes. Mais pour que les moutons paient, il faut les soigner un peu mieux que ne le font généralement les cultivateurs des vieilles paroisses.

Avec un bon stock d'animaux de choix—des canadiens tou-

jours.—de bons pacages et une bonne bergerie bien sèche et régulièrement nettoyée au moins deux fois par semaine, on peut tenter l'aventure et on trouvera qu'il y a plus de profits de ce côté qu'avec un troupeau de bêtes à cornes.

Quand la région sera plus avancée, on pourra peut-être entreprendre autre chose, mais en attendant, il vaut mieux n'avoir qu'une ou deux vaches, les chevaux strictement nécessaires, quelques cochons et des moutons, des moutons et des moutons *tant qu'on en peut nourrir*.

(Il est cependant bon de vous dire qu'ici comme ailleurs il faut réfléchir avant d'agir, et qu'il existe des régions où l'élevage du mouton ne conviendrait pas et serait plus désastreux qu'utile. En ce dernier cas, il faut plutôt s'efforcer d'agrandir son stock de bêtes à cornes, en autant qu'on peut profitablement en écouler les produits.

Autant que possible achetez vos moutons reproducteurs (béliers, brebis) dans la région même où vous êtes établi ; ils sont plus acclimatés et par suite souffriront moins du changement. Les bêtes communes : moutons canadiens, croisés, etc., peuvent donner de beaux profits. Le *Shropshire* est aussi très estimé et me paraît devoir convenir tout particulièrement dans les bois en attendant que nos grands éleveurs parviennent à perfectionner la race canadienne, qui a toutes les qualités voulues pour devenir la meilleure.

Mais on conçoit qu'un colon ne peut songer à ces expériences. Vous prendrez donc ce que vous trouverez : vous garderez les brebis les plus belles en vendant les autres, vous changerez le béliers de temps à autre en achetant toujours meilleur, et avec un peu de soin et d'intelligence, vous aurez bientôt un beau troupeau qui vous paiera plus, en consommant tous les produits de votre ferme, que si vous n'aviez d'autre ambition que celle de ruiner votre terre pour fournir de l'avoine et du foin au marchand de bois. Ici, comme partout, commencez doucement, étudiez bien votre affaire, lisez, observez, et vous verrez !

* * *

La laine des moutons dépend non seulement de la race de ces animaux, mais encore de la nourriture qu'on leur donne.

Des moutons nourris avec du bon foin et des légumes, ou mis dans de bons pacages, donneront une laine abondante, riche, égale, tandis qu'en les laissant ronger la porte des étables ou manger du mau mais pesat on n'aura qu'une laine dont le brin sera inégal et qui ne vaudra pas cher.

Les moutons sont une banque : ils payent en proportion de ce qu'on leur donne et ne sont pas obligés de faire des miracles.

Les moutons à qui on donne régulièrement un peu de sel produisent une laine beaucoup plus soyeuse et plus longue. Le sel, d'ailleurs, est bon pour tout le bétail.

Cochons.—Aussitôt qu'il aura une vache, quelques légumes et un peu de grain, le colon achètera un ou même deux jeunes cochons, qu'il nourrira avec les produits de la ferme, en évitant autant que possible de recourir aux achats de moulée, qui lui mangeraient beaucoup de ses profits.

Les cochons doivent être logés dans un compartiment bien aéré et propre : le cochon, malgré sa renommée, ne dédaigne pas la propreté.

Essayez, et vous verrez que les cochons entretenus proprement engraisseront mieux et plus vite et donneront un meilleur lard que ceux qui logent dans la pourriture.

Nettoyez donc la *souille* aussi souvent qu'il le faut, donnez à vos cochons de la paille fraîche ou des pesats en litière, de l'eau *propre*, et vous m'en direz des nouvelles.

Le mode le moins coûteux et le meilleur de garder des cochons en été, c'est de les loger au pacage. Il faut avoir soin de leur faire un petit abri contre le soleil et les vents les plus froids, et de leur donner beaucoup d'eau pure et fraîche. Avec cela, de la bonne herbe, du petit lait ou lait écrémé et les restes de la cuisine, un cochon se tiendra en bon état et donnera une viande saine, profitable et de bon goût. Il ne faut même pas avoir peur de laisser les cochons pacager dans le bois, surtout s'il y a du hêtre ou du chêne dans les environs. Les cochons s'y nourriront de faines et de glands et reviendront tous les soirs, surtout si vous leur donnez régulièrement une petite boulette et si vous les traitez comme il faut.

Plusieurs cultivateurs ont l'habitude de *suranner* les cochons dans le but d'obtenir une plus grande pesanteur chez ces

animaux, c'est à dire qu'ils gardent ces animaux jusqu'à l'âge de 15 à 18 mois. Ils leur donnent peu de nourriture en été et en hiver tout juste ce qu'il faut pour les empêcher de crever de faim. C'est un mauvais calcul : un jeune cochon de 10 mois qui est toujours bien nourri coûte moins cher et pèse souvent autant qu'un cochon de 18 mois qui a eu de la misère pendant un an.

Si vous hivernez quelques cochons (reproducteurs, etc.), veillez à ce que votre porcherie soit suffisamment chaude et confortable pendant l'hiver ; car les pores souffrent beaucoup plus qu'on ne le croit généralement du froid et du manque de soin.

* * *

Il n'y a pas beaucoup d'avantage à donner du son au pore et on doit ne leur en donner qu'en autant qu'on est à court d'autre chose. Le pore mange assez bien le son, mais ça ne lui profite pas beaucoup.

D'anciens prétendent que le son, quoique peu nutritif, a sa valeur, à cause des propriétés purgatives qu'il possède. Il serait bon de vérifier par l'usage, et de limiter l'emploi du son aux cas où il semble donner de bons résultats.

Il n'y a pas de meilleure nourriture pour les jeunes cochons qui commencent à manger seuls que la bonne avoine battue. Si elle leur est donnée seule et sèche, ils la mâchent pour en manger l'amande, mais trouvent le moyen de ne pas avaler l'enveloppe.

Toute nourriture donnée au cochon qu'on va tuer, douze heures avant qu'on le tue, est perdue, et elle rend la chair plus sujette à *chauffer*. Les intestins, plus gonflés, sont aussi plus difficiles à sortir de la carcasse. On ne doit pas non plus faire boire les cochons le matin de la boucherie. Il est important de les tuer vivement. Plus vite ils meurent et sont débarrassés de leur sang, meilleure est la viande.

Les cochons tués au commencement de l'hiver, quand le temps est assez froid pour qu'ils puissent se refroidir en une nuit, se conservent mieux que si on les tue plus tard, quand ils courent le risque de geler. Si la viande gèle, elle renfle et se remplit d'air. Mis en baril dans ces conditions, la viande se

gâtera. Quand on met la viande en baril avec les côtes et les os, elle se conserve mal pendant les chaleurs, parce qu'il y a toujours de l'air autour des os et que cet air favorise la décomposition. Il est impossible de conserver du lard dans un baril qui a déjà renfermé du bœuf, mais on peut garder du bœuf dans de vieux barils à lard, pourvu qu'on ait le soin de les ébouillauter.

Basse-Cour

Dès qu'il le pourra, le colon fera bien de s'acheter des poules ; cela ne coûte pas cher et pourvu qu'on se donne la peine d'en avoir soin, elles sont d'un bon rapport.

D'habitude on en laisse le soin à la ménagère ; c'est un tort, le colon lui-même devrait surveiller la basse-cour, nettoyer souvent le poulailler, le clôturer proprement, etc.

Quelques dindons et des oies complètent bien une basse-cour.

Si vous avez de l'eau à portée des bâtiments, un ruisseau, un petit lac, une grenouillère, vous devriez avoir quelques canards. Ça coûte peu et ça paie d'autant.

Bâissez-leur une cabane sur un terrain sec, donnez-leur une boulette de temps à autres et laissez-les faire : ils trouveront leur vie à barbotter et à manger des loches, des insectes, des grenouilles, des vers, des chenilles, de la grasse, des miettes, de la folle avoine, etc., etc.

Choisissez seulement de gros canards lourds : ils ne seront pas tentés de s'envoler avec les canards sauvages, qu'ils attireront, au contraire, et que vous pourrez tuer au fusil si vous êtes adroit.

* * *

On recommande de mettre des *rippes* de bois dans les poulaillers, parce qu'elles tiennent les volailles plus chaudement, et parce que l'odeur du bois chasse la vermine. En outre, les *rippes* pourrissent plus lentement que la paille, et le fumier qu'on obtient de cette façon convient très bien aux terres fortes.

Une poule ordinaire peut pondre environ 300 œufs dans sa vie.

- La 1^{ère} année, elle pond de 16 à 20 œufs.
 La 2^e année, elle pond de 106 à 120 œufs.
 La 3^e année, elle pond de 120 à 135 œufs.
 La 4^e année, elle pond de 100 à 115 œufs.
 La 5^e année, elle pond de 60 à 80 œufs.
 La 6^e année, elle pond de 50 à 60 œufs.
 La 7^e année, elle pond de 35 à 40 œufs.
 La 8^e année, elle pond de 15 à 20 œufs.
 La 9^e année, elle pond de 1 à 10 œufs.

Il n'y a donc pas de profit à garder des poules plus de quatre ans.

Plusieurs poules ont le défaut de *manger des œufs*. Il suffit, pour les dégoûter à jamais de cette habitude, de faire tremper dans l'huile de charbon (huile à lampe) deux ou trois œufs qu'on laisse à leur portée.

Pour détruire la vermine d'un poulailler ou l'empêcher d'y venir, il suffit de barbouiller de temps en temps les juchoirs, nids, etc., avec un peu d'huile de charbon. On en met aussi un peu dans les plumes des volailles qui ont des poux ; ça ne les incommode pas. On met aussi de la cendre dans des boîtes en bois à portée des poules. On blanchit à la chaux, chaque année, le poulailler.

Engrais et fumier

Aussitôt qu'il aura bâti son écurie, le colon choisira une place bien sèche pour y mettre le fumier. Il peut recouvrir cet endroit avec un toit d'écorce ou de *croué* tant mieux.

On dit bien que les terres neuves n'ont pas besoin d'être engraisées, parce qu'elles sont déjà riches en humus, ou en terreau. Mais c'est comme si on disait qu'un millionnaire n'a pas besoin d'argent.

Ce n'est pas quand une terre est ruinée qu'il faut songer à l'engraisser, et le colon qui se mettra cette vérité-là dans la tête dès la première année n'aura jamais besoin de vendre sa terre pour émigrer.

Prenez donc pour ligne de conduite de payer vos dettes. Quand vous enlevez une récolte à votre terre, c'est un emprunt

que vous lui faites, car vous lui prenez un peu de sa richesse. En la payant de suite, en bon fumier, vous êtes quitte, mais si vous attendez deux, quatre ou dix ans, vous aurez à payer des intérêts tellement élevés que vous n'en finirez plus.

Done, dès la première année, dites vous que votre tas de fumier est un petit Klondyke : ayez-en soin comme d'un trésor et vous n'aurez jamais besoin d'acheter des engrais chimiques de \$30 à \$40 la tonne, comme on le fait dans les vieilles paroisses pour ramener des terres épuisées, parce qu'on a attendu trop longtemps avant de les engraisser.

Un cultivateur peut se passer de ces engrais chimiques s'il a soin, dès le commencement, de ramasser tous les engrais qui se trouvent à sa portée : cendres, suie de poêle, os, raclures de rigoles, fruits pourris, mauvaises herbes, sarclages, feuilles mortes, bran de scie, balayures, déchets de boucherie, vieilles guenilles, pailles pourries, etc., et d'arroser ces morceaux de richesses avec des eaux de lessive, eaux de savon, eaux sales de toute sorte, urines, etc., sans parler que ça tiendra les alentours de la maison beaucoup plus propres. On recommande à ce propos de placer un vieux baril à la porte de la cuisine pour y jeter tous les déchets, et quand le baril est plein de le verser sur le tas de fumier. Ajoutez de temps en temps un peu de terre à ce tas d'ordures : ça le grossira d'autant, et bientôt la masse entière vous donnera un compost d'autant meilleur que la terre absorbe mieux les gaz et les sels, qui s'évapoureraient sans cette précaution.

Encore une fois, songez à cela dès maintenant : plus tard il sera trop tard de reconnaître que sans engrais on ne peut rien faire en agriculture. Au près de ce tas de fumier, ou en tout autre endroit convenable, placez des latrines. En attendant mieux, contentez-vous d'une boîte d'emballage dans laquelle vous percez un ou deux trous, et dans laquelle vous mettez une couche de fumier de cheval ou de terre pour absorber les urines.

En mettant une bonne crampe de fer à un bout de cette boîte, vous pourrez la faire traîner par un cheval sur une de vos pièces de terre pour la vider. Afin d'empêcher les mauvaises odeurs qui peuvent se répandre du tas de fumier ou des latrines, vous pourrez y jetter de temps en temps un peu de charbon de

bois, écrasé en poudre. Remarquons, en passant, que, pour cette opération, la tourbe ou la terre de savane est préférable.

Contrairement à ce que font plusieurs colons, ne mélangez pas vos cendres avec le fumier de vos étables, mais recueillez-les soigneusement à part. Vous n'ignorez pas que c'est un engrais merveilleux, mais encore faut-il en avoir soin. La cendre qui a servi à la lessive mérite au-si d'être conservée pour engrais ; elle convient surtout aux jardinages et aux prairies. Surtout, n'allez jamais vendre votre cendre à moins d'y être forcé par une extrême nécessité, car ceux qui vous l'achèteraient même au prix de 25 cents le minot seraient les premiers à se moquer de vous.



2e PARTIE

LES PETITS RUISSEAUX

Après avoir parlé installation, construction, défrichement, semences, récoltes, bétail, etc., et parcouru rapidement la nomenclature des travaux ordinaires du colon, je m'en vais maintenant, mon cher ami, vous parler de ce que nous appellerons *les petits ruisseaux* du colon.

Vous n'ignorez pas que les petits ruisseaux, en se réunissant, font des petites rivières, et que les petites rivières, en se réunissant, font de grandes rivières. Il en est ainsi de l'argent : trente sous par-ci, trente sous par là, ça finit par faire des piastres, et piastre par-ci, piastre par-là, ça finit par faire une petite rente.

Je m'en vais donc vous indiquer quelques petits ruisseaux, et, comme Canadiens, nous allons donner la place d'honneur à ce qui, pour nous, la mérite le plus, c'est-à-dire *au sucre du pays*.

Sucre et sirop d'érable

S'il existe des érables sur votre lot, je vous recommande donc de vous garder une belle grande sucrerie. Surtout, ne faites jamais la bêtise de la cubiter pour faire du bois de corde, car en supposant même que vous ne soyez qu'à un mille des chars, le bois de corde, quand vous avez payé votre temps, le charroyage, la taxe du gouvernement, le fret à bord des chars et le reste, vous coûte, à vous, quatre piastre la corde et ne vous laisse qu'une bénéfice de 10, 15 ou 25 cents au plus, qui ne vous arrive qu'après 5, 6 ou 7 mois. Et remarquez que je ne compte pas, dans vos dépenses, la valeur du bois lui-même : or, il vous faut, en moyenne, trois érables pour une corde de bois fendu de 3 pieds 3 pou-

ces de long. Voilà donc trois érables pour trente sous, et c'est fini : vous restez avec des roches, car une sucrerie est généralement rocheuse. Or, avec du soin, un seul érable va vous donner ça tous les ans, trente sous, pendant 10, 20, ou 40 ans, sans beaucoup de travail, sans peine, et sans vous empêcher de consacrer aux cultures les autres parties de votre lot.

Aux États-Unis, on fait jusqu'à 40 et 50 cents de profit net par érable et par année.

Gardez vous donc une belle sucrerie et plaignez ceux qui ne feront pas comme vous. Surtout ne dites pas : J'ai beaucoup trop de bois, ma terre est grande, je n'en verrai jamais la fin, etc. Ce langage est insensé.

Il y a un proverbe qui dit : " Les fous et les enfants s'imaginent que 20 sous et 20 ans ne finissent jamais. "

Eh bien, il faut ranger parmi ces gens-là le colon qui croit qu'une terre de 100 acres en bois debout n'a pas de bout.

Étudiez donc cette question, faites d'abord un peu de sucre et de sirop pour la famille ; plus tard, vous vous achèterez une bouilloire, des chalumeaux et des chaudières ; plus tard encore, quand vous serez *eroyens* et que vous connaîtrez bien votre affaire, vous vous achèterez un évaporateur Champion ou un autre, puis, vous effardocherez tranquillement votre sucrerie, puis vous y sèmerez un peu trèfle alsike ou de mil pour y faire paquer vos moutons en été, et un beau jour, vous vous apercevrez qu'un arpent de sucrerie vous paie mieux que deux arpents d'avoine ou de mil et que 5 arpents de forêt abattus en bois de cerde.

Calculons, en effet, un peu :

Un érable ordinaire rapporte environ un gallon de sève par jour.

Il faut environ 22 gallons de sève pour faire un gallon de sirop de 13 livres au gallon.

En supposant que la saison des sucres dure quinze jours, une sucrerie de 200 érables donnera donc 3000 gallons de sève qui donneront 135 gallons de sirop : une sucrerie de 2000 érables donnera donc 1350 gallons de sirop qui, en bidons, se vend \$1.00, \$1.25 et même, quand il est *extra*, \$1.75 le gallon.

Vous voyez qu'il y a de l'argent de ce côté, surtout pour

vous qui n'avez rien à faire durant cette saison et qui n'avez pas cher à payer pour le bois.

Mais ici comme ailleurs, commencez doucement et prudemment : il ne faut pas compter sur les millions en arrivant. Étudiez seulement votre affaire, soyez *business*, et dans quelques années, vous verrez !

On peut encore faire un excellent sirop avec la sève de différents bouleaux, mais surtout avec celle du bouleau-merisier, qu'on appelle communément *merisier rouge*.

La manière de procéder est exactement la même que pour le sirop d'érable : on fait bouillir proprement la sève, et voilà tout : l'habitude est ici le grand maître. Seulement, il faut, pour le merisier, beaucoup plus de sève qu'avec l'érable pour obtenir le même quantité de sirop.

Un merisier de bonne taille, au reste, donne jusqu'à 10 gallons d'eau par jour, ce qui nécessiterait des vaisseaux particuliers pour opérer en grand.

Ce sirop de merisier, pris en petite quantité, 2 ou 3 cuillères à thé par jour, est un excellent remède contre les rhumes, bronchites, coqueluches, etc. Vous ferez donc bien d'en faire chaque printemps un ou deux gallons au moins pour votre famille. C'est d'autant plus facile que le merisier ne commence à couler qu'après les érables.

On fait encore, avec la sève d'érable ou de merisier, du vin, du vinaigre, des liqueurs, etc., mais ces choses ne sont pas encore assez populaires pour que vous puissiez compter dessus, et ça demande à être étudié et auquel vous ne pouvez pas encore songer.

Aussi bien, espéré-je pouvoir vous en parler plus longuement un jour, dans un petit livre que je compte écrire expressément sur ce sujet.

Plantes médicinales

Indépendamment de ces deux ruisseaux qui, bien qu'ils ne coulent qu'au printemps, donnent déjà pas mal d'eau—et de la sucrée—il en existe encore d'autres et nous allons les rechercher.

Dans les bois, il y a des centaines d'espèces de plantes qu'on

ne connaît pas, mais dont les médecins se servent pour guérir, ou du moins pour soigner leurs malades. Aujourd'hui, on fait venir ces plantes de loin, sans se douter qu'on les possède au pays, mais il faut espérer qu'on finira par être plus pratique.

En attendant, vous pouvez toujours tirer parti de quelques-unes de ces plantes.

La savoyanne, par exemple, que vous connaissez déjà sans doute, ou que le premier vieux colon que vous interrogerez vous fera connaître, se vend bien aux pharmacies. On se sert surtout de la racine. Cette racine est d'un jaune vif et assez touffue.

La savoyanne étant très commune dans les bois un peu sablonneux et frais, vous aurez donc vite fait d'en cueillir quelques livres.

Si vous avez des enfants, ils feront facilement cette besogne : cela paiera mieux que de chasser les écureuils ; mais pour cela, il faut les encourager, en leur donnant quelques cents de "commission." Une fois la racine cueillie, vous la secouez bien, puis vous la faites sécher tranquillement à l'ombre, dans le grenier, par exemple, en ayant soin de bien l'étendre pour l'empêcher de chauffer. Quand elle est bien sèche, vous la secouez de nouveau doucement, pour enlever les miettes de terre qui peuvent s'y trouver, puis, quand vous en avez deux ou trois livres, vous l'envoyez "par la poste" à un pharmacien ou à un de vos amis de la ville qui la vendra pour vous.

Dans les bois francs on trouve aussi quelquefois du *ginseng* : c'est une plante précieuse, et aux Etats-Unis on la cultive.

Si vous en trouvez dans les bois, prenez un broek (fourche à dents plates) et arrachez-le de façon à ne pas casser les racines, puis faites sécher comme la racine de savoyanne.

Le meilleur temps pour arracher le ginseng est au commencement de l'automne.

En même temps, recueillez soigneusement la petite caboche de graines qui se trouve entre les feuilles de la plante, et semez-les en un coin de votre sucrerie : ça fera double profit.

Avant d'envoyer votre ginseng, triez-le, mettez toutes les

belles grosses racines ensemble, et toutes celles qui sont endommagées ensemble.

Les pharmaciens vous achèteront ces racines. (Le ginseng vaut de \$2.00 à \$5.00 et même \$7.00 la livre, suivant la qualité.)

Gommes et résines.

Y a-t-il des sapins dans votre voisinage ? Si oui, nous avons découvert encore un ruisseau.

A partir de la nouvelle lune jusqu'au "d'ours," l'écorce de sapin, comme vous savez, se couvre de vessies de gomme. Crevez ces *ressés* et ramassez la gomme dans une bouteille ou dans un plat bien propre.

On peut encore entailler les sapins exactement comme les érables.

On dit qu'un sapin de moyenne taille peut donner jusqu'à quatre livres de gomme par saison ; il y en a, les gros, qui donnent jusqu'à 12 et 16 livres. En supposant que ça ne vous donne qu'une livre par arbre et par année, ça vaut encore la peine de s'en occuper.

La gomme de sapin se vend, en effet, de 25 à 35 cents la livre.

Dix sapins vous donneront donc de \$2.50 à \$3.50 par année.

Cent sapins vous donneront de \$25.00 à \$35.00.

Cinq cents sapins vous donneront de \$125 à \$175.00.

Ce sont les petits ruisseaux qui font les grandes rivières.

Vos enfants peuvent s'occuper de cette récolte de résine.

La gomme d'épinette rouge se vend de 50 à 75 cents la livre ; ramassez-la, soit en entaillant l'épinette, soit en recueillant les "clairons" de gomme. On peut aussi entailler ces arbres et on cloue sous l'entaille un petit vase en terre durcie dans laquelle s'amasse la résine.

Ces petits vases se font avec de l'argile cuite ; vous en avez déjà vu le modèle dans les soucoupes de *pots à bouquets* et vous pouvez en fabriquer vous-même.

En blessant l'épinette, à l'aide d'une vrille ou d'une mèche, en cinq ou six endroits suivant la grosseur de l'arbre, vous le

provoquez à suinter de la gomme, que vous n'avez plus qu'à ramasser, au bout de quelques semaines.

Si une épinette rouge vous donnait seulement 1 livre de gomme par année, ça ferait toujours bien cinquante cents, c'est-à-dire cinq piastres pour dix épinettes, cinquante piastres pour cent épinettes et deux cent cinquante piastres pour cinq cent. Essayez d'abord en petit : ce sont les petits ruisseaux qui font les grandes rivières, et dans certains pays de l'Europe cette récolte de résine suffit à faire vivre bien des gens.

Il y a encore bien d'autres choses qui paient dans nos grands bois, mais, ainsi que je vous l'ai dit, il faut donner le temps à nos savants de se reconnaître. Espérons que ça viendra petit à petit et qu'un jour, une foule de plantes, d'écorces, de racines et de fruits qu'on méprise aujourd'hui parce qu'on ne les connaît pas, finiront par acquérir une valeur qui permettra au colon canadien de ramasser tranquillement une petite fortune, tout en déviant des moutons et en étant son propre maître.

Petit Thé

En furetant ainsi dans les bois, vous trouverez peut-être aussi du petit thé (thé de montagne, thé de merisier) ou un petit arbuste qu'on appelle thé du Canada (ou spirée à feuille de saule). Ça pousse un peu partout et vos voisins vous en montreraient s'il y en a dans la région. Ramassez-en quelques livres : c'est vite fait et ça ne coûte rien. Vous ferez sécher ces feuilles en les étendant sur des gazettes ou un linge, au grenier par exemple, puis vous les mettez dans un sac. Ça peut toujours servir. Une tisane de ce petit thé, préparée comme le thé ordinaire, est bonne pour l'estomac, nettoie les reins, fait transpirer les malades, aide la digestion et enlève le gros mal de tête. N'ayez pas peur de faire cette tisane bien forte : ça ne coûte rien. Si vous pouviez prendre l'habitude de boire de ce thé-là aux repas à la place de l'autre, vous feriez trois bons coups à la fois : 1o parce que le thé commun qu'on vous vend de 25 à 75

cents la livre renferme un tas de saletés qui ruinent lentement la santé ; 20 parce que vous prendriez une boisson salubre pour vous et vos enfants ; 30 parce que vous ménageriez trente sous par mois.

Trente sous par mois représentent \$3.00 par année ; avec \$3.00 on achète dix poules, et dix poules bien nourries vous donneront cent douzaines d'œufs.

Il ne s'agit pas ici de vous priver du nécessaire, et je ne vous demande pas d'abandonner la pipe : je vous demande simplement de remplacer les mauvais thés qu'on vous vend pour du thé et qui n'en sont pas, par une bonne petite plante saine et parfumée qui vous fera du bien au lieu de vous faire du mal, et qui vous permettra de mettre quelques sous de côté. C'est un petit ruisseau.

* * *

Est-ce tout ? Non.

Vous pouvez aussi vous faire du vin et de la bière, du vin pour l'hiver, de la bière pour l'été, et en boire tous les jours, sans que cela vous coûte plus cher que si vous buviez du thé.

Voici comment :

Vin du colon

Prenez de l'écorce de merisier rouge—enlevez l'écorce de dessus qui servira à votre *vieille* pour allumer son poêle. Quant à la seconde écorce, la rouge, vous la hachez en petits morceaux, et vous la faites bouillir dans un chaudron d'eau. Ordinairement on met une terrinée d'écorce fraîche et un peu moins d'écorce sèche pour 8 ou 10 terrinées d'eau. Quand l'écorce a bien bouilli, on laisse refroidir, on coule dans un linge blanc (toile ou laine), on verse l'eau dans une cruche ou dans un seau ou dans une tinette bien propre, on met deux, trois ou quatre livres de sucre blanc, ou mieux, du sucre d'érable, gros comme un jaune d'œuf de levain de pain, puis, on place ce mélange à la chaleur et on laisse fermenter. Au bout de quelques jours, c'est-à-dire quand la préparation a fini de *travailler*, le vin est prêt. Si vous voulez lui donner une teinte plus claire, mettez-y un peu d'écorce de pruella, que vous ôtez le lendemain ; mais ce

n'est pas nécessaire. Si vous avez quelques bouteilles, remplissez-les de ce vin, bouchez bien, cachez avec de l'arcanson fondu, et mettez-les dans une boîte avec du charbon de bois, recouvrant bien vos bouteilles. Cette réserve sera pour les grands jours, pour les baptêmes, la visite du curé ou du ministre.

Ce vin rend gai, ne lasse pas et purifie le sang. Pris en trop grande quantité, il pourrait cependant nuire. Plus tard, quand vous aurez bien appris la façon de le fabriquer, vous achèterez un petit baril, et en ferez en plus grande quantité. En été, deux ou trois verres de ce vin dans une cruche d'eau fait une excellente piquette.

Bière du colon

Faites bouillir à peu près une terrinée de jeunes pousses d'épinette (épinette jaune, noire, grosse épinette), puis, versez l'eau dans une cruche ou un petit baril, suerez avec $1\frac{1}{2}$ livre de sucre blanc ou de sucre du pays ou avec une pinte de melasse ou de sirop, un peu de levain, et laissez fermenter à la chaleur. Si vous mettez cette bière en bouteilles, attachez bien les bouchons et tenez vos bouteilles au frais.

On peut faire ainsi du vin ou de la bière avec une foule de choses : écorces, racines, fruits, herbages, etc., mais je dois me contenter d'indiquer les deux principaux.

Avec ce vin, cette bière, du lait, de la bonne eau de source, du thé des bois, vous n'aurez jamais besoin de dépenser un sou pour acheter d'autres boissons. Or, l'économie d'un sou par jour est encore un petit ruisseau.

Précautions à prendre.—Pour faire ce vin et cette bière, il y a quelques petites précautions à prendre. N'employez jamais que des vaisseaux très propres—s'ils sentent le rance, ébouillantez-les avec de l'eau de lessive (perlasse et eau) ou bien avec une *tsanne* de tiges et de feuilles de framboisiers, puis rincez. N'employez pas de vaisseaux de ferblanc, ni de fer.

Pendant que votre boisson fermente, avez soin de la mettre en dehors des courants d'air et de la tenir toujours au chaud, près du poêle en hiver ou au soleil en été, mais à l'abri du vent. Le soir, enveloppez le vaisseau avec une couverture ou une cataplogne.

Vinaigre du colon

Pendant les chaleurs, tout en buvant de la petite bière, vous ferez une cruche de vin d'écorce de **merisier ordinaire**, puis quand il sera fini, vous mettrez dedans à peu près une roquille de vinaigre de commerce et vous laisserez la cruche au soleil jusqu'à ce que toute la boisson soit devenue en vinaigre. Puis vous la bouchez et la mettez à la cave. Tel quel, ce vinaigre est déjà excellent, mais si vous voulez en avoir de l'extra, vous attendrez jusqu'aux premières grosses gelées de l'automne, vous verserez votre vinaigre dans un seau propre (pas en métal) et vous le mettez dehors. Il gèlera un pouce ou deux au centre ; le matin, enlevez cette glace et jetez-la, ce n'est rien que de l'eau. Faites cela deux ou trois soirs de suite, remettez votre vinaigre en cruche et je vous réponds que le roi n'en possède pas de meilleur dans ses marinades, surtout ne le faites pas geler dans la cruche ou dans les bouteilles, qui casseraient.

Baies & Fruits

Est ce tout ? Non.

Le long des chemins, dans les "brulés" il y a des arpents de framboisiers.

Or, les framboises se vendent de 40 à 50 cents le petit seau.

10 seaux font \$1.00.

100 seaux font \$10.00.

Un colon qui a une grosse famille peut ramasser jusqu'à 250 seaux par saison : cela fait \$100. Arrangez-vous avec un marchand du village voisin pour qu'il vous fournisse les seaux, et vous lui vendrez vos framboises, en attendant qu'il se fonde des fabriques dans votre région pour tirer parti sur place de toutes ces richesses.

Quant aux bluets, on n'en trouve généralement pas assez pour en faire un commerce, excepté au Saguenay, mais je vous recommande bien d'en ramasser pour votre usage personnel, ainsi que des *catherinettes*, des mûres, des petites poires, des merises, etc ; on en fait des confitures, du vin, du vinaigre, etc. On peut ainsi varier la nourriture : cela amuse la ménagère et quand la ménagère est de bonne humeur, tout va bien.

Grenouilles & Wawarons

Est-ce tout ce que nous avons comme petits ruisseaux ?

Non.

Dans les laes et les marais environnants votre chantier, il y a des centaines et des milliers de *wawarons* qui font un vacarme du diable, pendant les soirs d'été ; c'est bien le moins qu'ils en paient la façon. Attrapez-les donc avec un hameçon placé au bout d'une petite ficelle de 3 ou 4 pouces et d'un grand manche ; pour cela, attachez un petit morceau de flanelle rouge à l'hameçon et passez cette petite amorce sous le nez de la grenouille qui avale amorce et hameçon et qui se trouve prise. Coupez les cuisses en bas des reins, et jetez tripes et carcasse à vos cochons. Quant aux cuisses, vous leur enlevez la peau de haut en bas—cela s'arrache comme un caleçon ; puis salez légèrement ces cuisses, couchez-les proprement dans une caisse avec des feuilles de fougère bien fraîches, et envoyez-les à Montréal, à Québec ou à Ottawa chez un marchand de poissons ou un restaurateur de première classe. Les cuisses de wawarons se vendent environ 20 cents la livre, et il faut environ 5 wawarons pour une livre de cuisses.

Vingt-cinq wawarons rapporteront donc une piastre, cent wawarons rapporteront \$4.00.

Je connais des jeunes gens qui se sont fait \$200.00 en deux mois rien qu'en vendant ainsi des cuisses de grenouilles.

Vos petit-garçons peuvent en faire autant.

Le travail des enfants

Je vous ferai remarquer en passant que plusieurs de ces petits travaux peuvent être confiés aux enfants. Au Canada, on ne fait pas assez attention au travail de ce petit monde.

On les laisse galvauder jusqu'à 8 ou 9 ans, puis on les envoie à l'école ; après cela, il est trop tard pour leur remettre en tête le goût du travail des champs. Il faut donc les *entraîner* dès le premier âge en les intéressant à des travaux proportionnés à leurs forces.

Quelques cents par semaine les encourageront, et en ayant

soin de les payer régulièrement et surtout de ne jamais les *tricher*, on les accoutumera à l'économie et aux affaires. Ils apprendront mieux à calculer de cette façon qu'en allant à l'école deux ans de plus.

Dès qu'ils seront en état de travailler, achetez-leur donc un petit raton, une petite brouette, etc. : confiez-leur un coin du jardin, donnez-leur quelques poules, laissez-leur le soin de lever les œufs, de nettoyer le poulailler, de préparer la bouette des animaux et surtout de nettoyer les alentours de la maison, de ramasser tous les outils qui traînent, de les mettre toujours à la même place et de charrier sur le tas de fumier tout ce qui encombre les environs. Une brouettée de balayures par semaine, donne cinquante-deux brouettées par année : en jetant un peu d'eau sale sur ces déchets (eaux de savon, eaux de lessive, etc.), vous aurez au printemps deux ou trois tonnes de terreau qui conviendront magnifiquement à vos jardinages. Faites faire ce travail par vos jeunes et surtout payer-les. Vous y gagnerez et les alentours de votre maison auront un meilleur aspect.

C'est déplorable de voir combien on néglige ces détails à la campagne : tout est à la traîne : les copeaux s'éparpillent de tous les côtés au lieu d'être maintenus dans un cadre fait avec quatre billots ; les outils restent au soleil et dans la cour, au risque d'estropier le monde et le bétail ; et pendant ce temps, les enfants galvaudent dans les bois à chercher des oiseaux, et le patron lui-même fume la pipe de son bavette du poêle en disant qu'il n'a rien à faire.

Articles en bois

Mais... reprenons le cours de nos petits ruisseaux, car il en reste encore et je crois même qu'ici c'est presque toute une petite rivière qui roule, en gazonillant, des pépites d'or.

N'est-il pas vrai, en effet, que vous n'avez pas toujours l'occasion de faire des gros travaux et que vous n'avez rien à faire pendant les jours de pluie, pendant les soirs d'automne et les longs mois de l'hiver ?

Pourquoi ne travaillez-vous pas pendant ces heures de chômage ?

Vous avez du bois sous la main, bois francs et bois mou, érable piqué, loupes de frênes ou de merisier, etc., et vous êtes, je l'espère, assez habile pour manier un outil.

Pourquoi ne vous exercez-vous pas à fabriquer des cannes, des manches de haches, des pipes, des têtes de parapluie, des petits coffrets de cèdre ou d'érable piqué, des petites étagères en érable ondé, des moulures, des joujoux, des avirons en bois franc, des placages et autres objets semblables ? Tout cela se vend et tous ceux qui fabriquent ces objets-là pour le commerce ont commencé comme vous : par l'apprentissage.

Ils ont gâté quelques morceaux, ils se sont coupé les doigts, puis petit à petit, ils sont devenus habiles.

Il vous faut quelques outils : une scie-rubau, un tour, du papier de verre, etc. ; écrivez à un ami qui habite en ville de vous acheter tout cela. Commencez avec quelques outils seulement, si vous n'êtes pas riche. Faites des objets faciles si vous n'êtes pas habitué ; plus tard, vous vous ambitionnerez.

Prenez surtout patience ; cognez, limez, grattez, frottez, et recommencez : les fourmis s'y reprennent souvent, jusqu'à *soixante-quinze fois*, avant de pouvoir passer pardessus un brin de paille avec une charge, et vous avez plus de cœur qu'une fourmi, morbleu ! Vous réussirez, vous dis-je, et vous serez d'autant plus satisfait que vous aurez eu plus de difficultés pour commencer.

Il y a des bons vieux colons qui gagnent de \$60 à \$90 par année à faire du bardeau de cèdre ou de pin. Pourtant, le cèdre et le pin à bardeau commencent à devenir rares, et puis le bardeau n'est pas ce qui paie le mieux. Tâchez donc de trouver quelque chose qui *paie* pour travailler à temps perdu, et ma foi, si vous ne pouvez rien de mieux, faites même du bardeau : cela rapporte encore plus que de fumer la pipe au coin du poêle en écoutant *siller* le canard ou la théière.

Donc, il y a de l'argent dans la petite entreprise que je vous propose, et quand vous aurez attrapé le tour, vous verrez que tous ces petits riens paient mieux que le bois de corde, qui ne paie même pas les mitaines que vous masserez en le manœuvrant.

En Suisse (un petit pays de deux ou trois millions d'âmes), les habitants se font un revenu de 20 à 25 millions de piastres

en fabriquant de la sorte, à *temps perdu*, des articles de bois qu'ils vendent ensuite un peu partout.

En Allemagne, les paysans passent leurs loisirs à faire des paniers, des mannes, des corbeilles et jusqu'à de jolies valises de voyage, avec de l'osier qu'ils ne se contentent souvent pas de recueillir au hasard, mais qu'ils eultivent régulièrement. Pourquoi ? Parce que tout cela se vend.

Quand il- ont commencé, il y a une cinquantaine d'années, ils étaient comme vous et moi : ils ne savaient pas par quel bout prendre la varlope ou comment fendre une hart.

Et voilà !

Petit train va loin, et c'est en ramassant des cents qu'on devient riche.

Tâchez donc de trouver plusieurs moyens de ramasser des cents et vous finirez pas avoir une piastre, puis dix, puis cent, puis mille.

Les arbres ; leurs propriétés, leurs usages, etc.

Voici, à ce propos, une petite liste des arbres que vous pouvez trouver sur votre lot, avec indication des principaux usages qu'on en fait généralement : cela peut vous aider à découvrir quelques nouveaux ruisseaux.

NOMS DES ARBRES	USAGES ORDINAIRES
Bouleau	Travaux de menuiserie, de voiturerie. Echelles, cercles de barils, sabots, liens, casseaux, tabatières, semelles, souliers. Bon pour chauffage. Employé comme remède.
Cerisier d'automne ..	Violons, coffrets, placages, étagères, meubles riches, ornements faits au tour, tabatières, boîtes, cassettes, etc. Liqueur (1 pinte de cerises dans 1 galle. de whiskey).
Charme	Bois dur, pesant. Dents de herse, dents d'engrenage, manches d'outils, fléaux, leviers, etc. Bon pour chauffage, feuilles bonnes pour le bétail.

NOMS DES ARBRES	USAGES ORDINAIRES
Chêne	Voitures, tonneaux, travaux de menuiserie, raies de roues, manches et socs de charrues, charpentes de herses, meubles, cercles, etc. Les glands servent à nourrir le bétail; grillés, ils donnent un café passable. L'écorce sert à tanner le cuir, et en remède.
Cormier	Bois bon pour placages, coffrets, etc. Fruits peu agréables au goût, mais sains.
Coudrier	S'emploie tordu pour faire des liens. Écorce employée comme remède.....
Erable à sucre	Voitures (essieux, etc.) instruments aratoires, manches d'outils, meubles. L'érable piqué, ondulé ou plané, est très précieux pour meubles de luxe, placages, étagères, couchettes, ornements au tour, avirons. Excellent bois de chauffage. Sa sève donne du sucre, du vin, du vinaigre. Ses feuilles conviennent au bétail.
Erable rouge (<i>Plaine</i>)	Mêmes propriétés que l'érable à sucre, mais moins estimé. Donne moins de sucre, mais vaut encore la peine d'être entaillé.
Frêne	Bon bois de chauffage quand il est sec. On en fait des travaux, des essieux, des brancards, des rames, avirons, manches d'outils, cercles de tonneaux. Ses feuilles donnent un bon fourrage. L'écorce sert de remède.
Hêtre	Bon pour chauffage. Jantes, essieux, manches d'outils, de rateaux, attelles, selles, boîtes à sel, etc. La faine donne de l'huile à brûler quand on fait bouillir, on de l'huile de table quand on l'écrase à froid.
Noyer noir	Meubles sculptés, boiserie, crosses de fusil. Très précieux. Écorce employée comme remède.

NOMS DES ARBRES	USAGES ORDINAIRES
Noyer blanc ou tendre	Employé en menuiserie, meubles. Écorce employée en remède.
Orme blanc	Jantes, moyeux. Brûle mal.
Orme roux	Jantes, moyeux, pontages d'écurie (résiste à la pourriture). Écorce bouillie employée comme cordes, courroies, traits, etc. Employée aussi comme remède.
Micocouller	Bois pliant, souple, mais peu durable. Sert à faire des jougs.
Peuplier (<i>Tremble</i>)	Peu de valeur. Feuillage bon pour le bétail, mais donne un mauvais goût au lait des vaches.
Peuplier du Canada .. (<i>Liard</i>)	Peu de valeur. En hiver l'écorce et les jeunes pousses peuvent être données aux chevaux...
Peuplier baumler ...	Bois de peu de valeur. Les bourgeons, bouillis, donnent une résine bonne comme remède. Voir <i>Remèdes du colon</i> .
Platane	Se prête aux mêmes emplois que l'érable.
Saule	Employé pour faire des paniers et des liens, des corbeilles. Écorce bonne pour préserver les moutons de diverses maladies.
Saule pourpre (<i>Osier rouge</i>)	Même usage que le précédent. Écorce aussi bonne pour moutons.
Tilleul (<i>Bois blanc</i>)	Très léger. Panneaux de voitures, plafonds, lambris, objets de sculpture, sabots de femme. Son écorce intérieure (2 ^e écorce) est très forte : on en fait des cordes, des liens, etc.

NOMS DES ARBRES	USAGES ORDINAIRES
Epinette rouge (<i>Mélèze d'Amérique</i> <i>Tamarac</i>)	Bois de sciage. Ecorce sert à faire des couvertures. Bonne en remède. Bon pour chauffage.
Epinette noire (<i>Grosse épinette</i>)	Bois de sciage. Ecorce employée en couvertures. Pousses servent à faire la petite bière. Remède.
Pin	Usages connus Menuiserie, construction, etc. Les racines, chauffées à l'étouffée, donnent du goudron.
Sapin blanc	Instruments de musique : violons, etc. Bois de sciage et voitures légères. Gomme de sapin employée en médecine ou pour faire les vernis. Même usage que térébentine de commerce.
Pruche	Pontages d'écurie, traverses de chemins de fer, lattes, etc. Ecorce employée pour tanner. La pruche sèche peut servir au chauffage.
Cèdre (<i>Thuja</i>)	Coffrets, perches de clôture, piquets, bardeau. Feuilles employées en médecine.

Ruisseaux divers

Dans les bois, vous trouverez peut-être aussi du *raisin sauvage*. En ce cas, remarquez la place, et l'automne venu, vous effilerez votre couteau et irez en chercher des boutures, autant que vous pourrez.

Les boutures sont des bouts de branche de 12 à 18 pouces portant 2 ou 3 yeux, c'est à-dire des *ronds à bourgeons*. Emportez-les, faites-les tremper un peu, puis plantez-les de quatre pieds en quatre pieds dans de la terre meuble en enterrant deux de ces yeux et en laissant dépasser le troisième. Avant les froids, recouvrez complètement ces boutures avec de la vieille paille, des

feuilles mortes, des framboisiers, etc. L'année suivante, elles ne donneront rien, mais dans deux ans, elles fleuriront ; vous couperez ces fleurs et les petites tiges du bas, pour renforcer les autres. Dans quatre ou cinq ans, vous aurez des vignes qui, taillées de temps à autre et engraisées de fumier pourri et de cendres, vous donneront de belles grappes de raisin gros comme un marbre. Vous pourrez alors prendre de nouvelles boutures et augmenter votre vignoble.

Vous trouverez peut-être aussi du lierre *sauvage* ou autres plantes qui s'entortillent autour des arbres. L'automne venu, cueillez-en des graines et semez-les en ligne, en bas du rehausage de votre chantier. Quand elles commenceront à pousser, vous planterez auprès de ces grimpants des gaules fixées et cantées sur le bord de la couverture. Bientôt, tout votre devant de chantier sera en verdure, et comme les gaules empêchent les grimpants de toucher le chantier, vous n'avez pas besoin de craindre que cela le fasse pourrir. L'opération ne demande pas grand'peine et c'est joli.

En faisant attention, vous trouverez aussi, au printemps, des petites plantes à fleurs blanches qui sentent le muguet et qui ont des feuilles semblables à celles de la pensée des jardins. Emportez-en quelques touffes, avec racines et motte de terre, et transplantez-les à l'ombre de la maison.

Pendant les premiers temps, recouvrez-les avec des branches. Cela ne demande pas grand soin et ça fera plaisir à votre femme. Il y a de la sorte une foule de plantes-roses, œillets, etc., qui peuvent vous être utiles ou agréables, et tout ce que vous ferez pour *embellir* votre demeure et ses alentours tendra naturellement à vous faire aimer davantage la paisible existence du colon.

Il reste encore bien des plantes, des centaines, qui poussent dans les bois et qui pourraient vous être utiles, soit pour faire du vin, ou des remèdes, soit pour manger, soit pour autre chose, mais il faudrait tout un livre pour les décrire, et même en ce cas, il faudrait prendre beaucoup de précautions, parce que quelques-unes de ces plantes peuvent jouer de mauvais tours. C'est pourquoi je ne les indique pas. Au reste, celles qui sont utiles sont généralement connues des gens de la place, et vos voi-

sins vous renseigneront. Seulement, soyez prudents, car un accident est vite arrivé.

En furetant dans les bois, si vous trouvez des groseilliers, vous pouvez cependant non seulement en manger, mais en arracher un pied ou deux et les transplanter dans votre jardin. L'automne venu, taillez-les, en coupant *avec un couteau bien effilé* les branches trop vieilles ou mal faites, raccourcissez les autres de trois ou quatre pouces, mettez un peu de fumier au pied de l'arbuste, et vous verrez.

Le cormier non plus, n'est pas rare. Semez-en quelques graines aux quatre coins de votre jardin. S'il y en a un près du chantier, déterrez-leur un peu le pied au printemps, faites-y une fente dans l'écorce et le bois, mettez-y un petit caillou pour empêcher la fente de se refermer, puis rentrez. Toute l'amertume de l'arbre s'en ira par là, et à l'automne, vous aurez des fruits qui vous donneront un très bon vin, en les préparant comme votre vin de merisier.

Entaillez de la même manière les **ceuciers à grappes** s'il en pousse chez vous, les noyers, etc. C'est une affaire de rien, et ça vous rapportera de bons fruits.

Est-ce bien tout, cette fois ?

Voyons ? Eh ! mais non ! Et la pêche, et la chasse, ne sont-elles pas aussi deux choses qui, en épargnant le lard, évitent des dépenses au colon, et, par suite, constituent deux ruisseaux précieux ? La loi vous autorise à tuer trois chevreuils par année ; vous ferez donc bien d'en profiter, de même que des lièvres, perdrix, canards, outardes et autre gibier qui passera à la portée de votre fusil. Seulement, il faut que tout cela se fasse à temps perdu, sans quoi il y aurait mauvais calcul, et par suite déficit au lieu de profit pour vous.

Dans les ruisseaux voisins vos enfants pourront encore tendre des pièges au vison ou au rat unské, et de la sorte chacun fera sa petite part.

Les lacs regorgent généralement de poissons dans toute la province. Le poisson est une nourriture excellente et toute aussi nourrissante que la viande. On croit généralement le contraire, mais c'est parce que le poisson se *digère mieux*, et par suite *fatigue moins* que les viandes. Je n'ai pas à vous ensei-

guer la manière de prendre le poisson. Disons seulement que le poisson est plus soutenant quand il est *boucané* que frais. Vous ferez donc bien de vous monter une petite *boucanière* avec un foyer en pierraille, entouré d'une grande écorce d'épinette. Pour rendre cette écorce plus dure au feu, faites-la tremper dans de la lessive de cendres de bois. Faites ensuite des traverses placées sur des fourches et suspendez-y les poissons après les avoir nettoyés et attachés deux à deux par la queue. Faites un feu de bois sec recouvert de bois pourri et de morceaux d'écorce de bouleau, de merisier rouge, de tiges de framboisiers, d'écorce de cerisier, mais surtout de branches de saule vert. Cela donnera du goût. Vous pouvez boucaner ainsi toute sorte de gibier ou de poisson.

Travail de la femme

Votre ménagère peut aussi vous aider pas mal à améliorer votre position, et cela sans entreprendre des travaux au-dessus de ses forces. C'est dire qu'il y a aussi pour elle des petits ruisseaux. A part les soins du ménage, l'entretien du jardin, les petits sarclages, la surveillance du poulailler, la fabrication du beurre, le lavage, etc., etc., elle peut, en effet, tricoter, et une bonne tricoteuse n'a pas de peine, tout en surveillant la soupe ou en poussant le "ber" du petit avec son pied, à gagner de \$25 à \$30 par année : ça paie déjà le pain de la petite famille.

En élevant des moutons, vous garderez donc la laine pour vous au lieu de la vendre : vous la ferez carder proprement, et votre femme, après l'avoir passée au rouet, en fera des mitaines, des bas, des tuques, des éremones, etc., etc. Tout cela rapporte, d'abord parce que cela vous exempte de recourir au magasin, et puis parce que le surplus se vend bien.

Les guenilles, vieux linge, etc., serviront à faire de la bonne *catalogne* du pays, si propre et si jolie quand elle est bien faite. Ça fera de jolis tapis pour votre chantier. Si vous en avez trop, vous la vendrez.

Ah ! si les femmes d'aujourd'hui voulaient faire comme les bonnes vieilles Canadiennes du temps passé et revenir à tous ces petits travaux qui, même quand on n'en vend pas,

éviter des dépenses et donner à la maïse du cultivateur un cachet de coquetterie charmante !

Elles pourraient ainsi s'occuper de faire des tricots, de la toile, de l'étoffe du pays, de ceintures de lées, des tapis, des travaux en paille, des dentelles et une foule d'autres choses, qui demandent plus de patience que de force, plus d'adresse que de muscles, et elles seraient elles-mêmes surprises de voir combien importantes deviendraient les recettes de cette source, sans parler de la satisfaction personnelle qu'elles éprouveraient en réalisant ce progrès. Je sais bien que plusieurs femmes de colons s'occupent déjà un peu de ces choses, mais on n'a pas encore, à mon goût, assez généralement compris que ce sont les petits ruisseaux qui font les grandes rivières.



3e PARTIE

Recettes et renseignements utiles pour la ménagère et le colon

On comprend que je ne puis guère ici entrer dans les détails de cuisine et de ménage dans lesquels une femme s'entend beaucoup mieux qu'un homme, non plus que révéler tous les petits secrets qu'une bonne ménagère apprend de ses voisines ou par expérience.

Je ne parlerai pas, non plus, de la propreté indispensable, non seulement parce qu'elle est l'âme de la santé, mais encore de la richesse, parce que pour s'enrichir, il faut avoir de l'ordre et parce que l'ordre n'est que de la vraie propreté. Nos ménagères, Dieu merci, n'ont pas besoin de leçons là-dessus.

Quelques petits secrets suffiront donc ici : La cendre de bois, que vous avez sous la main, ou la perlasse que votre mari peut préparer avec cette cendre, peut vous rendre plusieurs services : mettez-en une cuillerée dans un petit sac de toile que vous laissez tremper dans votre eau de vaisselle : ça vous empêchera d'user du savon. Changez naturellement la cendre chaque fois. En n'en mettant pas beaucoup, vous pourrez donner cette eau de vaisselle aux animaux.

Un peu de cendre dans un petit sac fera cuire plus facilement les pois qui sont durs à cuire. Un peu de cendre ou de perlasse et d'eau chaude vous aidera à laver les vitres tachées, les lampes, les globes de lampes et tous les instruments imbibés de graisse ou d'huile, les seaux, etc. Un peu de cendre sert pour frotter les couteaux, les plats de ferblanc, les terrines, qu'on rince ensuite proprement.

Un peu de cendre dans de l'eau donne une bonne lessive pour le plancher. Évitez de laver avec cette eau les peintures ou les vernis.

Un peu de cendre dans de l'eau chaude, et un peu de savon, lave bien le linge blanc, la laine blanche, les couvertes ; pour les étoffes de couleur, les indiennes, etc., n'en mettez pas. En mettant une lessive de cendre et une poignée de pelures d'oignons dans votre eau, vous donnerez une belle teinte dorée à votre plancher. Si vous n'avez pas d'oignons, mettez un peu d'écorce d'aulne ou de l'écorce de bouleau.

Faites vous un balai avec des branches de cèdre : si le cèdre est rare, faites un balai avec des petites branches de *bois blanc* (tilleul) ou d'orme. En écrasant le bout de ces branches avec un maillet de bois on leur donne beaucoup de souplesse, et ça dure. Si votre balai dure trop, trempez-le dans de l'eau bouillante et laissez sécher. Vous pouvez de cette façon vous faire des époussettes. Faites vous un porte-ordures avec un morceau d'écorce d'épinette : vous arrachez la grosse écorce de dessus, vous faites un petit rebord d'un côté et à gauche et à droite, et vous cousez cela ensemble avec une grosse aiguille à laine et de la babiche ou du gros fil frotté de gomme d'épinette, ou bien encore avec une petite ficelle d'écorce d'orme ou de bois blanc. Vous mettez quelques cailloux dans l'assiette du porte-ordures et vous le laissez sécher ; cela devient très dur.

Vous pouvez faire ainsi des paniers, des casseaux, des *sleepers*, pour vous et vos enfants, et plusieurs autres objets semblables, de même qu'avec l'écorce de bouleau.

Si vous trouvez de la *Pierre de sable*, c'est-à-dire une pierre qui s'égrène en petits grains, ramassez-en quelques morceaux pour frotter le plancher en le lavant ; ça vaudra la meilleure lessive. Cette pierre est aussi bonne pour frotter les couteaux, les plats, etc.

En été, pendant les grosses chaleurs, faites vous faire un abri en écorce à la porte de la cuisine, avec un foyer en pierre, et vous y préparerez les repas au lieu d'allumer le poêle.

Au lieu de mettre le linge dans des coffres, ce qui le frippe et l'expose aux mites, pliez-le sur des tablettes en le recouvrant avec des serviettes pliées sur le long, de la largeur du paquet.

Mettez les vêtements ensemble, les draps ensemble, etc. Ça vous exemptera de tout culbutter pour trouver une bavette nette ou une chemise.

Si vous voulez avoir beaucoup de temps pour tricoter ou jardiner, commencez dès maintenant à faire chaque chose à son heure, à laver la vaisselle aussitôt le repas fini, à donner un coup de balai tout de suite après, etc.

Faites un petit *berda* tous les matins après déjeuner : balayage, toilette des lits, etc. ; un moyen *berda* tous les samedis matin : lavage du plancher, des boiseries, nettoyage des marmites à la pierre de sable, etc. ; puis un grand *berda* le printemps (vers le mois de mai) et l'automne, après les récoltes. Et de la sorte, votre chantier sera toujours propre, vous serez de bonne humeur et votre famille sera heureuse.

Faites vous faire du bois à l'arance et prenez pour habitude, tous les soirs, de mettre tout prêt pour le déjeuner du lendemain. Ça sauvera du temps, ça vous exemptera de vous lever avant le coq ou de faire attendre votre mari jusqu'à huit heures pour manger.

Voici maintenant quelques recettes qui peuvent vous servir un jour ou l'autre :

Lavage des indiennes

Faites bouillir deux livres de riz dans dix pintes d'eau jusqu'à ce que le riz soit complètement dissous. Versez cette eau de riz dans une cuve. Quand la chaleur de cette eau sera assez diminuée pour être endurée par les mains, mettez dans la cuve les cotons imprimés, perses, indiennes, etc., que vous voulez nettoyer. Lavez comme à l'ordinaire, mais sans savon. Rincez et faites bouillir pendant $\frac{1}{2}$ heure dans l'eau du rinçage, à laquelle vous ajouterez autant d'eau pure.

Les cotonnades ainsi lavées conservent leurs couleurs et leur lustre.

Note.—Le riz qui est resté dans le chaudron est naturellement bon à manger.

Empois de la "colonne"

Épluchez quatre ou cinq patates, et râpez-les dans une terrine aux trois quarts pleine d'eau froide. Brossez quelques instants, puis laissez reposer. Aussitôt le *dépôt* formé, versez l'eau doucement, *sans agiter*. Lavez ensuite ce dépôt dans de la nouvelle eau et laissez encore reposer, versez l'eau comme la première fois et lavez de nouveau. Étendez ensuite cette *fleur de patate* sur des linges blancs bien propres, en l'écrassant, et laissez-la sécher au soleil ou près du poêle. Changez le linge deux ou trois fois. Quand cette fleur de patate est bien sèche de part et de part, mettez-la dans une boîte, c'est de l'empois.

Pour vous en servir, délayez d'abord votre empois avec un peu d'eau froide pour en former une pâte épaisse, puis ajoutez petit à petit un peu d'eau tiède pour éclaircir. Ajoutez ensuite une cuillerée à dessert de sucre et un petit morceau de beurre. Vous obtiendrez ainsi un luisant égal à celui des buanderies.

Conservation des fourrures pendant l'été

Pourvu que les fourrures soient bien secouées et brossées, afin qu'il n'y reste aucun œuf de mites, le meilleur procédé pour les conserver à l'abri de cette vermine est de les envelopper dans un journal.

Si votre mari est adroit et travaille bien le bois, dites-lui de vous faire une boîte en bois de cèdre : l'odeur du cèdre chasse les mites. A défaut de boîte, mettez quelques copeaux ou retailles de cèdre dans vos fourrures.

Chaussures étanches

Pour empêcher les chaussures de prendre l'eau, on recommande de les imprégner de temps à autre avec de l'eau de savon (quatre cuillerées de savon pour une pinte d'eau). Il faut se servir d'eau de source ou de rivière. Il suffit pour cette opération de tremper une guenille dans l'eau de savon, d'en frotter bien les coutures, les semelles et les parties de la chaussure qui sont exposées à être mouillées. La même recette s'applique, naturellement, à toute espèce de cuir : attelages, etc.

Cirage a chaussure

Un mélange de suie et de lait donne un cirage qui peut faire aussi bien qu'un autre, pour *frotter* les *chaussures*.

Couteaux de table

Coupez une patate en deux, mettez-en la surface plate dans de la poudre de brique à couteaux et frottez les lames, comme avec un bouchon de liège. Vous enlèverez ainsi la rouille et les taches et donnerez à vos couteaux un brillant magnifique.

Verres de lampe

Pour rendre moins cassants les verres de lampe (globes), on les fait "cuire", c'est à dire qu'on les met dans un chaudron plein d'eau froide, puis on fait bouillir et refroidir tranquillement.

Il faut aussi avoir soin de ne pas, en allumant la lampe, lever la mèche à sa hauteur ordinaire avant que le globe ait eu le temps de se "ressuyer."

Savon de patates

On peut laver le linge sans savon ni lessive, en frottant ce linge avec des patates cuites dans l'eau. Ce procédé réussit très bien pour la toile, le coton, la laine, la soie, et quelle que soit leur saleté, les objets lavés ainsi deviennent très propres.

Savon de terre glaise

On fait détrempier de la glaise dans un peu d'eau pendant un quart d'heure, de façon à faire une espèce de pâte claire. On savonne avec cela le linge à nettoyer et on le place dans une cuve en y ajoutant un peu d'eau à mesure qu'elle est absorbée par le linge. On frotte ensuite quelques minutes, puis on rince et fait sécher. Ce moyen est excellent pour dégraisser et nettoyer le drap, les lainages, les coutils de couleur, les *overall*, etc.

Savon de ménage

Pour cinq livres de graissailles (huiles, suifs, beurres rances, graisses, débris, etc.), prenez $\frac{1}{2}$ seau d'eau, faites fondre à part 1 livre de perlasse et ajoutez aux graissailles. Faites bouillir pendant environ une heure. Au moment où le savon commence à *tourner*, ajoutez trois quarterons d'*arcanson*. Laissez bouillir encore un quart d'heure ou 20 minutes, ajoutez une chopine de *gros sel*. Pour voir si le savon est prêt, jetez-en quelques gouttes dans de l'eau froide ou sur la neige. S'il est prêt, il durcit comme la *tire* de mélasse. Laissez refroidir lentement, coupez par morceaux et laissez durcir.

Note.—L'eau qui a servi au savon fait une excellente lessive, peut-être un peu forte. Surtout, surveillez les enfants pour qu'ils n'aillent pas se fourrer tête première dans le chaudron.

Colle pour la vaisselle

Prenez une tête d'ail et écrasez-la soigneusement en pâte ; frottez en les morceaux de vaisselle cassée et joignez les bien en attachant le tout avec un fil de fer, et faites bouillir dans de l'eau pendant une demi-heure.

Encre du colon

Faites bouillir de l'écorce d'aulne (une poignée) dans une pinte d'eau, laissez réduire, coulez, jetez les écorces, versez une cuillerée à thé de *couperose*, mettez gros comme un pois de gomme de *petite merise*, et laissez fondre ; faites chauffer, coulez une seconde fois, laissez refroidir et mettez dans une bouteille.

L'écorce d'aulne bouillie dans de l'eau et additionnée de suc de rose donne une belle couleur noire qui peut servir à teindre la laine.

Pour teindre en jaune

Prenez 1 livre de bourgeons et de jeunes branches de peuplier (tremble) ; faites bouillir dans 3 livres d'eau (une terrinée à peu près), contenant une cuillerée à thé d'alun. Après

avoir laissé cuire environ 25 ou 30 minutes, on coule ce mélange à travers un linge, on laisse reposer ; puis on coule une seconde fois, et on laisse de nouveau reposer pendant 3 ou 4 jours à l'air et à la lumière. On obtient ainsi un liquide qui donne aux tissus de belles teintes, jaune or et orange.

Les différentes manières d'obtenir d'autres couleurs (vert, bleu, rouge, etc.) sont trop connues en même temps que trop longues à décrire, pour que je les mentionne ; vos voisins vous renseigneront sur ce chapitre.

Couvertures de lit en papier

On dispose, sur une grande table, sans les coller, bord à bord, un certain nombre de papiers quelconques ; puis, on les touche délicatement, de distance en distance, avec un pinceau de colle. Pardessus, on dispose une nouvelle couche de feuilles de papier et, ainsi de suite, jusqu'à épaisseur voulue. Finalement, on coud cet encollage entre deux pièces d'étoffe quelconque, soit seulement sur les bords, soit en carrés, comme pour les couvre-pieds ouatés. Les couvertures ainsi obtenues sont plus ou moins souples, mais bien des pauvres diables qui claquent des dents tout l'hiver seraient bien aises de s'y envelopper. Les bonnes âmes et les mauvais poètes ont là une bonne méthode d'utiliser la littérature contemporaine.

Vieilles gazettes

Peu de personnes de ménage connaissent le parti que l'on peut tirer du papier de rebut.

Après qu'un poêle a été noirci et poli, on peut le tenir propre très longtemps en le frottant tous les matins avec du papier. On nettoie bien mieux les cafetières, théières, etc., en les frottant avec du papier qu'en les lavant avec du savonage. Le papier nettoie bien les couteaux et les fourchettes, une fois écurées, et aussi tous les ustensiles de fer blanc ou d'étain. Le papier nettoie mieux les miroirs, les vitres, les tuyaux de lampe (globes), qu'un linge sec. Les confitures recouvertes de gros papier se conservent mieux que celles qui le sont avec du linge. Le

papier fait beaucoup mieux sous un tapis ou une catagone, que la paille ; il est plus chaud, plus mince, et fait moins de bruit sous les pas.

Feu de pétrole

Pour éteindre un feu de pétrole (huile de charbon), il suffit de jeter du lait sur les flammes, qui s'anéantissent comme par enchantement.

Quelques conseils

Les toiles cirées ne doivent jamais être lavées à l'eau chaude ; la chaleur en fait craquer le vernis.

—Les chaises de canne se savonnent et doivent sécher vivement, dehors ou au moins dans un courant d'air : l'humidité prolongée les altérerait très vite.

—Les objets de paille doivent être aussi traités rapidement, vigoureusement essuyés. Une poignée de gros sel dans l'eau avec laquelle on les nettoie, retarde leur jaunissement.

Un peu de vinaigre, dans l'eau qui sert à laver les bas noirs, les empêche absolument de rougir.

Poids et mesures des ménagères

Quatre grandes cuillerées à soupe de liquide égalent $\frac{1}{2}$ roquille.

2 roquilles font $\frac{1}{2}$ chopine.

2 chopines font une pinte.

4 pintes font 1 gallon.

1 roquille pèse 4 onces.

1 cuillerée à soupe pèse $\frac{1}{2}$ once.

Pain de ménage

Voici la quantité de farine et de pain de ménage que fournissent les différents grains suivants :

Un minot de blé pesant 60 livres fournit 48 livres de farine et 64 livres de pain.

Un minot de seigle pesant 54 livres fournit 42 livres de farine et 56 livres de pain.

Un minot d'orge pesant 48 livres fournit 37½ livres de farine et 50 livres de pain.

Un minot d'avoine pesant 40 livres fournit 22½ livres de farine et 30 livres de pain.

Vermes des légumes

Pour débarrasser les légumes de la vermine (limaces, vers, chenilles, insectes) avant de les employer pour la cuisine, il suffit de les plonger pendant cinq minutes dans de l'eau salée. Les bestioles ne peuvent supporter ce bain et cherchent à s'échapper. Ce bain, d'ailleurs, ne peut qu'améliorer le goût des légumes.

Bouillon qui surit

En été, les bouillons deviennent rapidement surs. Pour les ramener, on procède comme suit :—On remet le bouillon sur le feu et quand il bout on jette dedans quelques tisons ou charbons en feu. On enlève ensuite ces charbons avec une passoire, et c'est tout.

Autre méthode.—On fait une lessive douce avec quelques cuillerées de cendre dans de l'eau, on coule à travers un linge et on jette dans le bouillon un peu de cette lessive à plusieurs reprises jusqu'à ce qu'il ait repris son goût naturel.

On ramène ainsi du vin ou de la petite bière qui sùrit.

Café d'orge

Mettez quelques poignées d'orge dans la poêle, sans eau ni rien autre chose, et faites-la rôtir, sans la faire brûler, en brassant continuellement.

Laissez refroidir et mettez dans une boîte.

Pour faire le café, prenez une demi tasse de cette orge grillée et infusez-la comme du café ordinaire. Pour café au lait, ajoutez autant de lait que d'eau.

Vous pouvez aussi mêler à cette orge des croutes de pain seccées et grillées de la même manière.

Ce café est très bon au goût, nourrissant et bon pour la santé.

Blé d'inde lessivé

Préparez d'abord une lessive passablement forte en faisant bouillir de la cendre de bois franc dans de l'eau. Coulez ensuite cette lessive proprement, puis versez-la dans un chaudron de fer pour la faire bouillir avec quelques terrinées de blé-d'Inde en grains. Quand le blé-d'Inde ainsi traité commence à *fleurir*, c'est-à-dire à se déchirer en crevant la petite peau qui l'enveloppe, vous jetez la lessive et rincez le blé-d'Inde dans de l'eau froide en brassant bien. Après l'avoir changé d'eau une ou deux fois, vous le remettez ensuite bouillir dans de l'eau pure pendant quelques secondes, puis vous l'étendez sur un linge propre pour le faire égoutter, après quoi, vous l'étendez dehors, sur une table, un dessus de boîte ou des écorces pour le faire geler si le froid est assez fort. Sinon, vous vous contenterez de le faire sécher au soleil ou près du poêle. Vous le mettez ensuite dans une tnette ou une poche, dans un endroit assez froid pour qu'il se conserve. Vous le savez déjà sans doute, ce blé-d'Inde lessivé sert, avec les pois, à faire une excellente soupe de ménage : on fait d'abord bouillir les pois comme à l'ordinaire avec lard, légumes, etc., puis, on y ajoute une, deux ou trois tasses de blé-d'Inde lessivé qu'on a fait dégeler ou tremper d'avance dans une terrinée d'eau froide. Inutile de vous recommander d'agir avec prudence pendant que vous faites bouillir le blé-d'Inde dans la lessive pour qu'il n'arrive pas d'accidents aux enfants.

Cuisses de grenouille

Les cuisses de grenouille constituent un mets très nutritif et savoureux. La meilleure méthode de les accommoder est encore la suivante : Les cuisses sont parfaitement dépoilées de leur peau, et on les trempe ensuite pendant cinq minutes dans de l'eau bouillante légèrement salée ; puis on les retire et on les plonge pendant quelques instants dans de l'eau froide ; on les laisse ensuite égoutter puis on les met dans une poêle chaude avec du beurre, etc., et on les fait rôtir comme du poulet.

Conservation de la viande, du gibier, de la volaille, du poisson, etc.

Pour conserver le gibier, la viande, la volaille, le poisson, etc., durant les chaleurs de l'été, et empêcher les vers de s'y mettre, on enlève les intestins et on introduit à leur place un morceau de *charbon de bois* et un *oignon*, puis on enveloppe le tout dans une gazette ou dans des feuilles de fougère et on le met à la fraîche. On peut aussi, après l'avoir ainsi préparé, l'enterrer dans une cave sous un ou deux pouces de terre fraîche mais non mouillée.

Conservation de la viande

Coupez la viande en morceaux de 3 ou 4 livres au plus ; placez ces morceaux dans des vases de grès ou des boîtes de bois étanches, et recouvrez-les bien avec du charbon de bois en poudre. Par ce moyen, on peut conserver de la viande de boucherie pendant plus de 15 jours, même dans les grandes chaleurs de l'été. Il faut que la viande ainsi traitée soit recouverte par une couche de charbon d'un pouce d'épaisseur au moins.

Autre méthode.—Pour conserver la viande fraîche en été, on recommande de la mettre dans de grandes terrines ou dans des pots de grès, remplis de lait caillé ou de lait écrémé, et de mettre le tout à la cave. Il faut avoir soin de mettre une pierre sur la viande pour qu'elle ne surnage pas. La viande peut se conserver ainsi pendant 8 jours sans prendre mauvais goût : elle s'améliore, au contraire. Au moment d'employer la viande, on la lave et on l'essuie.

Pour attendrir le jambon

On recommande le moyen suivant pour attendrir les jambons les plus vieux et les plus durcis (jambons de magasin, lard, chevreuil ou poisson boucané) : Essuyez votre jambon, enveloppez-le dans un linge et enterrez-le dans une terre ni trop sèche ni trop humide, de manière à le recouvrir d'environ un pied et demi de terre. Au bout d'une heure, il sera devenu très tendre sans avoir perdu sa fermeté.

Barattes, tinettes neuves, etc.

Pour enlever le goût de bois de ces vaisseaux, ébouillantez-les d'abord en y laissant refroidir l'eau, puis, faites fondre de la perlasse ou du soda ou simplement de la cendre de bois, dans de l'eau tiède, en y ajoutant, si on peut, une poignée de chaux, et lavez le dedans du vaisseau neuf avec ce mélange. Échaudez ensuite une seconde fois, puis rincez bien.

On recommande eucor d'ébouillanter des framboisiers dans les tinettes, barattes, etc., soit pour leur enlever l'odeur de bois neuf, soit pour les désinfecter quand elles ont déjà servi.

Conservation du beurre frais

Enveloppez le beurre dans un linge bien propre, imbibé de bon vinaigre, et aspergez-le tous les huit jours avec du vinaigre. Placez votre beurre dans une cave ou laiterie, aérée, sèche et fraîche, et il se conservera plusieurs mois avec un goût délicieux.

Soin à donner au lait

Ne gardez pas de lait dans des greniers ou des caves, car cela lui donne souvent une odeur de moisi.

Ne le gardez pas, la nuit, en grosse quantité dans de grands vaisseaux (chaudières, bidons, etc.).

Ne le mettez pas dans de l'eau froide avant qu'il ne se soit refroidi naturellement.

Ne le mettez même pas du tout refroidir dans de l'eau, à moins que le temps ne soit très chaud ou qu'il faille le garder un jour ou deux.

Certains mauvais goûts sont donnés au lait par l'eau. Il faut à tout prix ne jamais donner que de l'eau pure, claire et saine, aux vaches laitières.

On ne doit jamais employer de seaux de bois pour traire les vaches ou conserver le lait.

Attendez que le lait soit *refroidi* avant de le couler.

Fromage blanc

Mettez du lait coillé dans un sac de toile suspendu au dessus d'un plat et laissez le bien égoutter. Mettez-le ensuite dans un cassean d'écorce ou autre vaisseau de bois, salez légèrement, retournez-le tous les jours. Au bout de 3 ou 4 jours il est bon à manger, sans plus de préparation.

Sel de saloir

Quand un saloir ne contient plus de viande, il reste au fond beaucoup de sel qu'on peut employer avec avantage pour la cuisine. On le lave rapidement en jetant dessus de l'eau fraîche qu'on n'y laisse pas séjourner, et on le met à sécher au four ou au soleil. Outre le sel il se trouve beaucoup de saumure, à laquelle on ajoute l'eau dans laquelle on a lavé le sel; on conserve cette saumure pour saler la nourriture des cochons à la fin de l'engraissement, lorsqu'ils ne mangent plus avec appétit. Le sel excite leur appétit, leur fait accepter les aliments qu'ils refuseraient autrement, et facilite leur digestion.

Excellente saumure

Pour chaque gallon d'eau, prenez $1\frac{1}{2}$ livre de sel, $\frac{1}{2}$ livre de sucre, $\frac{1}{2}$ once de salpêtre et $\frac{1}{2}$ once de potasse ou 1 once de cendre de bois. Faites bouillir le tout ensemble et écumez. Puis, laissez refroidir, et lorsque la saumure est froide, versez-la sur votre viande ou votre lard et laissez-la le temps ordinaire, c'est-à-dire quatre ou cinq semaines. La viande doit être bien noyée dans la saumure.

Contre les punaises

Prenez des feuilles de noyer (noix longues), écrasez-les avec un maillet, faites-les tremper 24 heures dans de l'eau froide et lavez avec cette eau les bois de lits, etc., fréquentés par les punaises.

Chiures de mouches

Pour préserver les cadres, dorures, etc., des taches que laissent les mouches, on les badigeonne de temps en temps avec un

peu d'eau d'oignons, que l'on obtient en faisant bouillir 6 ou 12 oignons dans 1 ou 2 chopines d'eau.

Les oignons eux-mêmes sont naturellement encore bons à manger.

Contre les fourmis

Les fruits ou le sucre qu'on met dans une armoire, un grenier, etc., attirent les fourmis, et c'est souvent difficile de s'en débarrasser. On recommande pour cela de mettre tout simplement un ou deux morceaux de charbon de bois à côté des fruits ou du sucre pour chasser ces petites ravageuses.

Contre les mouches

Prenez quelques bardoux ou des bouts de planchette, peignez-les avec un peu de mélasse et suspendez-les au mur avec une ficelle accrochée à un clou. Les mouches, qui aiment le sucré, viennent se coller dans la mélasse et périssent. Quand la planchette est couverte de mouches, on la râcle avec un couteau et on recommence.

—Un autre bon moyen consiste à suspendre des paquets de fougère dans le chantier. Le soir, toutes les mouches vont s'y placer. On prend alors un drap ou une poche, on entortille doucement le paquet de fougère, et on saute le tout dans l'eau pour noyer les mouches.

Mécomiques, moustiques, brulots, etc.

Voilà le tour du colon et de la *colonne*, et il y a de quoi. D'autant plus qu'ici, les remèdes sont rares. Quoi qu'il en soit, on recommande de se graisser les mains, le visage, le cou, etc., avec une graisse quelconque : suif, conne de lard, huile, etc. Éviter d'ouvrir les portes et les fenêtres le soir quand il y a de la lumière dans le chantier, faire de la *boucanne*, en employant de préférence du bois franc pourri ou des champignons de merisier ou d'érable. Si on est trop piqué, on calme la douleur en lavant les plaies avec un peu d'eau salée, d'eau vinaigrée ou d'un peu d'eau où on met une pincée de cendre.

Mouches à cornes

Pour défendre le bétail contre les mouches à cornes, on recommande de faire bouillir des feuilles de tomates, mélangées si l'on veut avec une feuille ou deux de tabac. On lave avec cette décoction la tête et même le corps de l'animal une fois tous les deux jours. On arrive ainsi à rendre la tranquillité aux vaches et à augmenter la production du lait.

Étourneaux, corneilles, etc.

Pour éloigner les étourneaux et autres mangeurs de grains de votre champ, prenez une patate grosse comme le poing, plantez-y une vingtaine de plumes de volailles ou de perdrix, et accrochez cela au bout d'une ficelle et d'une perche dans votre champ. On recommande aussi d'attacher de la même manière des retailles de ferblanc, que le vent agite et fait sonner : on dit que cela vaut mieux qu'un bonhomme de paille habillé d'un vieux gilet et coiffé d'un chapeau de feutre.

Insectes, rats, etc.

Pour garder le grain contre les insectes (charançons, poux de blé, etc.), on enseigne beaucoup de moyens. Celui qui convient le mieux est de mettre le grain dans un grenier froid et de le remuer à la pelle ou de le transvider de temps à autre. Quand aux insectes qui ravagent la récolte sur pied, ils ne craignent que les oiseaux, les crapauds et les couleuvres. C'est donc à vous de protéger ces modestes amis et d'empêcher vos enfants de leur faire du mal.

Les rats, les souris, mulots, etc., seront surtout confiés au chat.

Autre recette contre les insectes

Le mélange suivant est bon pour à peu près tous les insectes qui ravagent les jardins, depuis le ver à chou jusqu'aux mouches à patates.

Huile de charbon	8 chopines
Eau	4 chopines
Savon mou	$\frac{1}{2}$ livres.

On fait chauffer ensemble l'eau et le savon, puis on ajoute l'huile et on brasse bien jusqu'à ce que le mélange soit comme une colle. Pour se servir de ce mélange, on y ajoute trois ou quatre fois autant d'eau et on répand sur les plantes, soit avec une pompe-arrosoir, soit avec un balai de branches de cèdre.

L'huile de charbon employée seule fait périr les plantes.

Quantité moyenne de semence par arpent, pour terre neuve

(Note.—Dans ce calcul, je compte que les souches prennent à peu près la moitié du terrain. Vous pourrez donc augmenter ou diminuer selon que votre terre sera en-deçà ou au-delà de la moyenne).

Blé.—1 minot.

Seigle.— $\frac{3}{4}$ de minot à 1 minot.

Orge.—1 minot à $1\frac{1}{2}$ minot.

Avoine.—1 à $1\frac{1}{2}$ minot.

Sarrasin.—1 minot (variable.)

Blé-d'Inde.—(en butte : 1800 buttes à l'arpent) 1 pinte pour 200 buttes.

Pois.— $1\frac{1}{2}$ minot.

Patates.—(coupées), 4 minots.

Carottes.—1 à 2 livres.

Navets (choux de Siam).—1 livre.

Betteraves.— $2\frac{1}{2}$ à 3 livres.

Mil.—7 à 10 livres.

Trèfle alsike.—6 à 8 livres.

Mesures utiles

La confusion qui se glisse très souvent dans l'emploi des mesures agraires, tant françaises qu'anglaises, donne lieu à des méprises qu'il est bon de chercher à éviter.

Dans la province de Québec, les terrains sont divisés à la mesure anglaise et à la mesure française également. Les deux systèmes sont reconnus par la loi.

Ces deux systèmes diffèrent et il importe de ne pas les confondre, ni de les mêler.

Mesures françaises

18 pieds français font 1 perche.

180 pieds français font 1 arpent.

15120 pieds français font 1 lieue.

10 perches françaises font 1 arpent.

840 perches françaises font 1 lieue.

84 arpents français font 1 lieue.

180 pieds anglais ne forment pas un arpent, il en faut virtuellement 192.

Un arpent de terre en superficie équivalent à un carré dont les quatre côtés mesurent 180 pds français ou 192 pds anglais.

28 arpents donnent 1 mille et 92 pieds anglais : 1 lieue (84 arpents) vaut 3 milles et 276 pieds anglais.

Le pied que l'on trouve sur les mesures appelées usuellement "pieds-de-roi," est le pied anglais. Il est bien rare de trouver, au pays, une mesure quelconque qui soit divisée en pieds français.

1259 pds anglais valent 12 pieds français.

3 pieds anglais font une verge.

16½ pds anglais font 1 perche anglaise (*rod*)

66 pds anglais font 1 chaîne.

5280 pds anglais font 1 mille.

1160 verges anglaises font 1 mille.

4 perches anglaises (*rods*) font 1 chaîne.

320 perches anglaises (*rods*) font 1 mille.

80 chaînes anglaises (*rods*) font 1 mille.

Un mille anglais (la mesure française ne connaît pas de mille) vaut 5280 pds anglais ou 4951 pds français, ou encore 27 arpents, 5 perches et 1 pied.

L'acre n'est pas une mesure linéaire ou de longueur, c'est à tort que l'on s'en sert dans ce sens. C'est uniquement une mesure de superficie. Il contient une surface de 43,560 pds anglais. Un acre de terre équivalent à un rectangle de 5 chaînes de longueur sur 2 chaînes de largeur ou à un carré dont chaque côté mesurerait 3,16 chaînes ou 208,71 pds anglais (208 pds 8 pes 1½ lignes de 1,8 de pce.)

L'aere vaut 1.18 arpent en superficie.

L'arpent vaut 0.85 de l'aere.

1 baril de farine pèse 196 lb.

1 baril de lard pèse 200 lb.

Le blé, les fèves et la graine de tréfle pèsent 60 lb. au minot.

Le blé d'aude, Le seigle et la graine de lin pèsent 56 lb. au minot.

Le sarrasin, 52 lb.

L'orge, 48 lb.

L'avoine, 35 lb.

Le son, 20 lb.

La graine de mil, 15 lb.

Le gros sel, 85 lb.

Balance du colon

Une balance est trop utile pour vous en passer et trop chère pour en acheter : faut en faire une avec une traverse attachée bien au milieu par une ficelle : à chaque bout suspendez un plateau en écorce, et ça y est. Quand vous irez chez un voisin qui a une *romaine* ou une balance, vous pèserez une livre de sable *sec*, juste une livre. Trouvez ensuite un cailloux qui pèse exactement autant, voilà votre poids d'une livre. Divisez ensuite votre sable en deux parties égales : trouvez un cailloux qui pèse autant qu'une de ces parties et vous aurez la demi-livre. La moitié vous donnera le quarteron, puis l'autre moitié le poids de deux onces. Deux cailloux d'une livre vous permettront de trouver un cailloux de 2 livres, puis de 4, etc., etc. Avec ce moyen-là, pourvu que votre traverse, vos cordes et vos plateaux soient solides, vous êtes capables de trouver le moyen de peser jusqu'à un cochon de 300 livres.

Manche de hache cassé

Avant de mettre dans le feu votre hache pour en enlever le bout du manche qui est resté dans l'œillet, entourez le taillant avec de la glaise humide ; de la sorte vous ne courez aucun risque de détremper votre outil.

Un bon moyen de durcir vos manches de *hache* consiste à les graisser légèrement avec du suif de mouton ou de la graisse, et à les laisser sécher ainsi tout près du poêle. Quand la graisse est imbibée, on frotte énergiquement le manche de hache avec un morceau d'étoffe, de laine, etc., et on le fait chauffer encore un peu.

Remèdes du Colon.

Ecoutez d'abord ce que dit un vieux docteur qui connaît son affaire :

Quand tu es malade, ne dis pas : " Le mal est venu tout seul."

Le mal ne vient jamais tout seul.

Les trois quarts du temps, c'est ta faute si tu es malade.

Tu as fait quelque imprudence que tu aurais très bien pu éviter.

Dieu t'a fait présent d'une langue vic. C'est à toi de ne pas ta faire courte, par négligence ou par ignorance.

Ta soigner quand tu es malade, c'est très bien. Mais c'est mieux de te soigner quand tu es bien portant.

Il est bien plus facile d'empêcher la maladie d'entrer que de la chasser une fois installée.

La maladie entre par une porte à deux battants : elle sort par un trou l'aiguille.

C'est vous dire qu'il y a des précautions à prendre : voici les principales :

Propreté.—De l'eau, du savon et un balai de cèdre vous sauveront bien des remèdes.

Que tout brille de propreté : les murs, les meubles et le plancher.

Vous devriez vous baigner souvent tout le corps, en été, dans la mer ou la rivière, et l'hiver vous laver tout le corps avec de l'eau tiède. Deux fois par semaine en été, une fois en hiver, lavez-vous les pieds : la moitié des maladies viennent des pieds sales.

Évitez aussi de vous savonner le visage, même avec du savon d'odeur ; l'eau froide suffit généralement.

Ayez toujours du linge propre, surtout des bas. Même en faisant de la terre neuve, vous devez vous tenir propre, et vous laver surtout, parce que la poussière de charbon encrasse. Un bon lavage au savon en vient à bout.

Évitez les refroidissements subits : en été, quand vous êtes tout en sueurs, n'arrêtez pas brusquement de travailler pour vous asseoir à l'ombre et encore moins boire de l'eau de source : ça peut vous tuer. Modérez plutôt petit à petit, puis arrêtez ; quand le sang est reposé, asseyez-vous, puis buvez avant de vous remettre à l'ouvrage.

L'hiver ou le soir, ne sortez pas sans vous mettre quelque chose sur les épaules et sur la tête.

Ne dormez jamais dans un courant d'air, surtout en été. S'il fait trop chaud, roulez-vous plutôt dans une couverture et dormez dehors, sur des branches de sapin.

Voici maintenant quelques remèdes :

Surtout méchez-vous des pilules, des remèdes en bouteilles qu'on vous vend au village : le meilleur ne vaut rien, et même s'il vaut quelque chose, il ne faut pas en prendre, à moins que le *docteur ne l'ordonne*.

Évitez aussi très soigneusement les recettes des voisins, si vous ne connaissez pas parfaitement la valeur des plantes indiquées. Plusieurs plantes de nos bois sont dangereuses ; je n'indique que celles qui sont parfaitement connues, afin d'éviter, en vous indiquant d'autres bons remèdes, de faire des erreurs qui pourraient vous coûter cher.

Ne vous servez jamais de toiles d'araignée, ni pour les plaies, ni encore moins pour la fièvre. En supposant que ce remède soit bon, il est impossible d'avoir une toile d'araignée qui ne soit imprégnée de toutes espèces de saletés, microbes, poussières nuisibles, etc. Et ça peut vous empoisonner le sang, donner le charbon, le tétanos, ou quelque autre maladie mortelle. Ça ne tue pas toujours, sans doute, mais il suffit de savoir que ça peut tuer, pour ne pas se risquer.

Purgatifs à prendre en cas de nécessité.—Quand la tête est

lourde, les selles difficiles et rares, la langue épaisse, les yeux abattus, l'appétit nul, prenez un quarteron de feuilles de frêne bouillies dans une pinte d'eau. Buvez-en une tasse le matin à jeun, une autre l'avant-midi, et le reste dans l'après-midi. Sucrez à volonté. Mangez légèrement. Évitez les refroidissements. *Note.* — Faites une provision de feuilles de frêne, faites-les sécher à l'ombre et à l'abri, et conservez-les dans une boîte ou un sac de papier, avec le nom dessus : ça vaut le meilleur séné.

Diarrhées, coliques, etc. — Écorce de saule blanc, en tisane. Dose : $\frac{1}{2}$ cuillerée à soupe d'écorce dans une chopine d'eau ou dans du vin. Ou bien, écorce de frêne, d'aulne, d'orme, de bouleau, de prunelle, de peuplier ou tremble, dose un peu plus forte.

Mal de vessie (retranchement d'urine, rhumatisme de la vessie, etc.). — Boire de temps à autre, 2 ou 3 fois par jour, une tisane de bourgeons de sapin ($\frac{1}{2}$ cuillerée à soupe dans de l'eau sucrée ou du vin). Tisane de persil ou de pissen'it. Manger des oignons crus. Boire des tisanes faites avec des *cheroux* de blé-d'Inde.

Vers. — Écorce de saule blanc, de frêne, de tremble (peuplier), en tisane. Dose : $\frac{1}{2}$ cuillerée à soupe d'écorce pour une chopine d'eau, à prendre en trois fois par jour. Donner $\frac{1}{2}$ dose seulement aux enfants. Ou bien, pour adultes, 2 ou 3 gousses d'ail bouillies dans du lait.

Manque d'appétit, faiblesse, maigreur. — Mâcher de l'écorce d'orme, de saule blanc, de frêne. Manger deux ou trois *bouffies* de gomme de sapin par jour. Mâcher des racines de savoyanne. Boire de la tisane de racines de salsepareille ou de racines de *ginseng*. Manger quelques gousses d'ail par jour. Boire quelques tisanes de tiges d'angélique et de mélisse dans l'eau ou le vin. Infusion de feuilles de cassis (gadel ou noire) dans le vin ou l'eau. Infusion de banane (menthe poivrée).

Refroidissement. — Tisane de fleurs de sureau blanc, bien chaude, ou de menthe ou de camomille, 2 ou 3 fois par jour. Se coucher et se couvrir pour transpirer. Changer de linge après transpiration, sans faute, et se recoucher. Tisane d'angélique.

Fèvre. — Tisane d'écorce d'aulne. Faire transpirer le malade avec tisane de fleurs de sureau. Éviter de lui donner à manger trop copieusement. Un simple bouillon ou une tisane

d'orge ou d'avoine vaut mieux. L'infusion ou tisane de menthe (baume) ou de camomille est aussi excellente. Tisane d'angélique chaude. Tisane d'écorce de coudrier.

Rhumes.—Sirop de merisier, sirop de savoyanne ou tisane de savoyanne sucrée. Tisane d'écorce de bois blanc (tilleul). *Eouffies* de gomme de sapin.

Faire un sirop avec de la carotte râpée et du sucre ; laisser bouillir et réduire presque en sucre. A prendre par cuillerées, 3 ou 4 fois par jour.

Sirop d'oignon (même procédé), même dose.

Sirop d'écorce d'orme (faites bouillir, coulez, suerez et réduisez en sirop).

Coqueluche.—Prenez une poignée d'ail ; coupez-la en petits morceaux, mettez dans une tasse à thé de saindoux, faites cuire jusqu'à ce que l'ail soit bien mou ; passez ce mélange à travers une toile en comprimant bien. Lorsqu'un enfant a la coqueluche, graissez lui le dos, le creux de l'estomac, la paume (le dedans) des mains, la plante (le dessous) des pieds et la gorge, avec cette pommade. En même temps, faites lui prendre quelques cuillerées à thé de miel de temps en temps, si vous en avez sous la main (Voir remède pour le rhume : sirop de savoyanne).

Rhumatisme.—Prendre du sirop de merisier, 1 cuillerée à thé 3 fois par jour. Résine de peuplier-bambier (obtenu en faisant bouillir les bourgeons), 1 cuillerée en 3 fois par jour. Cataplasme de gomme de sapin. Monche de racine de raifort en poudre, délayée dans un peu de vinaigre. Frictionner la partie malade avec de l'onguent de cèdre (feuilles de cèdre écrasées et chauffées avec du beurre non salé, du saindoux ou de l'huile). Appliquer sur la partie malade un petit sac plein d'avoine sèche et bien chaude.

Hémorrhoides.—Cataplasme de feuilles de patates écrasées et cuites. Laver avec une infusion de ces feuilles.

Épuisement, consommation, etc.—Hacher en petits morceaux 4 livres de viande crue et fraîche ; verser sur cette viande une pinte d'eau froide et laisser tremper 4 heures ; presser ensuite énergiquement à travers une toile, et faire prendre en un jour au malade le liquide rouge ainsi obtenu. Continer jusqu'à la guérison, qui s'effectue avec une rapidité merveilleuse.

Ce remède a été découvert tout récemment par deux grands médecins français, les docteurs Richat et Héricourt.

On recommande aussi de prendre du sirop de navet. Râpez ou coupez un ou deux navets, et faites bouillir avec du sucre jusqu'à ce que le sirop se forme. Plusieurs cuillerées par jour (de 5 à 8).

Impureté du sang.—Au printemps, boire de l'eau d'érable tant qu'on pourra, sans excès, naturellement. Un peu plus tard, faire une tisane de *sapinages* : rameaux d'épinette avec un peu de jeunes pousses de sapin (pas beaucoup), des bourgeons de cormier, de l'écorce de cerisier sauvage ; en boire pendant quelques jours, deux ou trois verres ou tasses par jour. La tisane de racine de pissenlit est aussi recommandée.

Plaies, etc.—Laver avec tisane d'écorce d'épinette. Mettre sur la plaie un peu de gomme de sapin.

Si la plaie coule, y mettre des cataplasmes trempés dans une tisane de feuilles de noyer, et changer matin et soir ; ou les feuilles elles-mêmes, bouillies et tièdes.

On peut aussi employer le pissenlit de la même manière, ou des tisanes d'écorce de saule (saule blanc, osier, hart rouge, etc.).

Poudre de charbon de bois.

Coupures, écorchures, etc.—Les feuilles de tous les *géraniums* ont l'avantage de guérir rapidement les coupures, écorchures et autres plaies semblables.

On prend une ou deux feuilles de cette plante, que l'on érase un peu sur un linge et qu'on applique sur la plaie. Souvent, une seule feuille suffit à guérir. Elle s'attache fortement à la peau, rapproche les chairs et cicatrise la blessure en peu de temps.

Chancres, morsures de chien, piqûres de mouches charbonneuses, etc.—Pour toute plaie dangereuse, il faut brûler la chair au plus tôt avec de la perlasse ou de la cendre vive, puis laver avec de la tisane d'avoine et mettre un peu de gomme de sapin. Ce remède est aussi bon pour le bétail, pour des plaies malsaines, etc.

Clous.—Indiquent généralement du mauvais sang. Prendre une légère purgation, pendant deux ou trois jours. Manger peu,

Surtout s'abstenir des nourritures trop fortes (lard, fèves, etc.). Appliquer sur le clou un cataplasme d'oignon cuit.

Maladies contagieuses.—S'il y a des maladies épidémiques dans la région (fièvre, diphtérie, picote), redoublez de propreté. Changez souvent le linge de vos enfants et ne laissez pas le linge sale traîner sans le laver. Mettez du charbon de bois en différents endroits dans le chantier ; changez-le tous les 3 ou 4 jours, et jetez le vieux dans le poêle. Coupez quelques oignons crus en deux, et mettez-en sur les tablettes ; quand ils seront secs, vous le brûlerez et en mettrez d'autres. Si des visiteurs supesteux (sales, etc.) entrent chez vous, brûlez un peu de vinaigre sur des tisons aussitôt après leur départ. Tout ça chasse les microbes. Mangez aussi quelques morceaux d'oignons crus, de temps à autre ; faites-en aussi manger aux enfants. Si votre cave sent mauvais, mettez-y des paquets de tiges de framboisiers. Mettez-en quelques touffes dans tous les bâtiments, ainsi que du charbon de bois, et ouvrez les soupiraux.

Mal d'yeux.—Prenez cinq ou six feuilles crues, de chou ou de laitue (salade) ; ôtez-en les grosses côtes (cotons), et appliquez-les sur la partie malade en les fixant avec une bande de toile. Renouvelez deux ou trois fois par jour. La fraîcheur de ce cataplasme enlève l'inflammation et apaise la douleur. On recommande surtout ce cataplasme de feuilles de laitue pour les inflammations des yeux. Ça ne peut jamais faire de mal.

Dangers à éviter

Les bas de certaines couleurs, surtout les rouges et les noirs, peuvent être dangereux parce qu'ils sont teints avec des acides et des poisons qui se délatent dans la sueur des pieds et peuvent occasionner des démangeaisons, des plaies, et même des empoisonnements du sang.

Plusieurs ménagères ont l'habitude de porter des claques dans la maison, parce que c'est moins lourd que les chaussures ; c'est très malsain, parce que les claques empêchent l'air de pénétrer jusqu'aux pieds, provoquent la sueur, et peuvent occasionner différentes indispositions. Il ne faut porter des claques que pour sortir, et les ôter en arrivant. Dans la maison, faites

vous des pantoufles en forme de souliers de bouf, soit avec du cuir mince, soit avec de l'étoffe, soit même avec de l'écorce, et ayez des sabots pour sortir.

Remèdes du bétail

Les différents remèdes indiqués plus haut pour le colon et sa famille conviennent également au bétail : il suffit de doubler la dose pour le gros bétail, de la réduire, au contraire, pour les moutons et pour les garets, et de suivre les prescriptions autant qu'elles peuvent s'appliquer aux animaux. D'ailleurs, avec de la propreté, une étable sèche, une nourriture saine, de l'eau propre et plutôt tiède que froide (même en été), un coup d'étrille de temps à autre, un coup de balai tous les matins pour sortir le fumier, vos animaux ne seront jamais malades que par accident. Or, avec de bonnes clôtures, de la gomme de sapin et quelques tisons, vous n'avez rien à craindre des accidents. Mais surtout, veillez aux clôtures.

Conclusion générale

Vous avez, mon cher ami, dans votre terre, dans votre énergie personnelle et dans les modestes pages que vous venez de lire, à peu près tout ce qu'il faut pour réussir, non seulement à vivre, mais à vous enrichir.

Il ne faut pas se contenter du nécessaire : il faut avoir de l'ambition, non pour dominer, non pour faire parler de soi, non pour éblouir, mais pour être plus puissant à faire le bien. Vos enfants grandiront, et vous devez dès maintenant songer qu'ils seront vos héritiers, mais que le plus bel héritage que vous puissiez leur laisser est une solide instruction. Pour cela, il faut de l'argent. Faites donc de l'argent : plus vous en ferez, plus vous pourrez faire de bien ; et vous savez que l'homme n'a pas d'autre devoir auprès de ses semblables que celui de faire du bien.

Vous ferez de l'argent *en vous occupant de votre affaire*. Cela ne veut pas dire de rester enfermé dans votre tron. Cela veut dire, au contraire, de chercher à vous renseigner sur tous

les moyens possibles de faire le plus sûrement fortune en utilisant toutes les ressources que la nature a mises à votre disposition.

Ne perdez donc aucune occasion de vous instruire sur les mille secrets de votre profession.

Et puis, quand vous saurez une chose, que vous penserez pouvoir la réussir, essayez d'abord en petit, et dites-vous bien que, si ça paie votre voisin, ça doit aussi vous payer. Mais pour que ça paie, il faut adopter tous les moyens voulus pour que ça paie. Il ne faut donc pas avoir peur *de payer le prix*, quand vous avez besoin de matière première : bétail, graines, etc.

Soignez surtout les détails : le succès, en agriculture, dépend souvent d'un clou bien enfoncé, d'une porte bien fermée, d'un fossé bien fait, d'une allumette mise à sa place. *Les traîneurs* sont généralement des *apprentis-quêteurs*.

Faites tout de suite et faites bien ce que vous avez à faire. Il vaut mieux prévenir que guérir, et ce n'est pas au jour où votre terre sera envahie de mauvaises herbes, que vos vaches auront pris l'habitude de défaire vos clôtures avec leurs cornes, ou que les renards auront pillé votre poulailler, qu'il faudra se dire : " Hélas, si j'avais su ! "

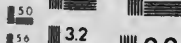
En un mot, ayez de l'ordre, et tout marchera sur des roulettes, parce qu'un homme d'ordre est un homme intelligent, et que l'intelligence est la qualité la plus sûre pour arriver à la fortune.





MICROCOPY RESOLUTION TEST CHART

(ANSI and ISO TEST CHART No. 2)



APPLIED IMAGE Inc

1653 East Main Street
Rochester, New York 14609 USA
(716) 482 - 0300 - Phone
(716) 288 - 5989 - Fax

INFORMATIONS OFFICIELLES

*Tirées de la loi concernant les Terres de la Couronne et les choses
qui en relèvent (Ch. 6 Statuts Refondus P. Q.)
et des règles et règlements du Département
des Terres, Forêts et Pêcheries*

Le prix d'un lot.

Le prix des terres est purement nominal ; il varie de 20 ets à 60 ets l'acre, et le colon le moins fortuné peut toujours aspirer à devenir propriétaire d'un ou de plusieurs lots.

Bien plus, lorsque le ministère des Terres a la preuve qu'il a affaire à un colon de bonne foi, il tempère volontiers pour lui la rigueur de ses règlements, et facilite, dans la mesure du possible, son établissement sur nos terres publiques.

Les conditions de la vente.

Disons tout d'abord que c'est à l'agent local du ministère des terres de la Couronne que doit s'adresser, soit verbalement, soit par écrit, toute personne désirant faire l'acquisition d'un lot de terre.

Naturellement la vente d'un lot s'effectue à certaines conditions. Nous les énumérons ci-après pour l'utilité des colons :

L'acquéreur doit prendre possession de la terre dans les six mois qui suivent la date de la vente.

Il doit y résider et l'occuper, soit en personne, soit par d'autres, au moins deux ans à compter de la vente.

Dans le cours des quatre premières années, il est tenu de défricher et de mettre en culture au moins un dixième de la terre, et d'y construire une maison habitable de seize pieds sur vingt.

Il doit payer comptant un cinquième du prix d'achat, et l'a

balance en quatre versements égaux et annuels, portant intérêt de six pour cent par année.

De plus, si le lot se trouve dans une région sous licence de coupe de bois, ou encore dans un région qui tombe sous le coup de l'Acte des Mines, le colon est tenu de se conformer aux dispositions de la loi qui régit les forêts, les mines et les eaux.

Toutes ces conditions sont énumérées dans le reçu que l'on remet à l'acheteur, et dont voici la teneur :

No.

Agence du ministère des Terres de la Couronne

\$. 190

Reçu de la somme de
 étant le premier versement d'un cinquième du prix d'achat de .
 acres de terre contenus dans . . . lot

No dans rang du canton de
 P.Q., la balance étant payable en quatre versements égaux an-
 nuels, avec intérêt de cette date.

Cette vente, si elle n'est pas désapprouvée (dans les quatre mois) par le ministère des Terres de la Couronne, est sujette aux conditions suivantes, savoir: L'acquéreur devra prendre possession de la terre dans les six mois de la date de la présente vente, et continuer d'y résider et de l'occuper soit en personne, soit par d'autres, pendant au moins deux ans, à compter de ce temps; et dans le cours de quatre années au plus, il devra défricher et mettre en culture au moins un dixième d'icelle, et y construire une maison habitable d'au moins seize pieds sur vingt. Il ne sera coupé de bois avant l'émission de la patente que pour défrichement, chauffage, bâtisses ou clôtures; et tout bois coupé contrairement à cette condition sera considéré coupé sans licence sur des terres publiques. Nul transport des droits de l'acquéreur ne sera reconnu s'il y a eu défaut d'accomplissement d'aucune des conditions de vente. Les lettres patentes ne seront émises, dans aucun cas, avant l'expiration des deux années d'occupation, ni avant l'accomplissement de toutes les conditions re-

quises, même quand le prix de la terre sera payé en entier. L'acquéreur s'oblige à payer toutes les améliorations utiles faites par d'autres à la terre vendue. Cet octroi est sujet aux lois et règlements concernant les terres publiques, les bois et forêts, les mines et les pêcheries de cette province.

.....AGENT.

AVIS.—Lorsque le ministre des Terres de la Couronne est convaincu qu'un acquéreur de terres publiques ou son cessionnaire, représentant ou ayant cause, s'est rendu coupable d'une fraude ou d'un abus, ou a enfreint ou négligé d'accomplir quelque condition de la vente ; aussi, lorsqu'une vente a été faite par méprise ou erreur, il peut annuler la vente, reprendre la terre y désignée et en disposer de même que si elle n'eût jamais été vendue. (Voir art. 1283 des S. R. P. Q.)

De plus, l'acquéreur d'un lot doit faire devant l'agent ou devant tout autre fonctionnaire autorisé par la loi à faire prêter serment, la déclaration solennelle qui suit :

Je (*nom de l'acquéreur*) de
 couté de déclare solennellement :

1. Que je suis âgé de ans.
 2. Que je désire acquérir le lot de terre (*indiquer le lot*),
 du rang, dans le canton de comprenant
 aers.

3. Que, dans mon opinion ledit lot est propre à la culture et ne tire point sa principale valeur du bois ou des minerais qui s'y trouvent.

4. Que j'ai l'intention d'acquérir ledit lot, en mon nom, aux fins de le défricher et cultiver pour mon usage et bénéfice personnels, et nullement pour l'usage et bénéfice, directs ou indirects, d'autres personnes ; que je ne désire pas non plus acquérir ce lot, ni en devenir possesseur, dans le seul but d'exploiter le bois qui s'y trouve, ou de tirer uniquement avantage des mines et minéraux qui peuvent s'y trouver.

5. Je déclare en outre que ledit lot, actuellement inoccupé, n'a pas encore été travaillé. (Spécifier les exceptions s'il y en a.)

Je, soussigné, déclare solennellement que les faits ci-dessus sont vrais ; et je fais cette déclaration solennelle la croyant consciencieusement vraie et sachant qu'elle a la même force et le même effet que si elle était faite sous serment, sous l'empire de l'Acte de la Preuve au Canada, 1893.

Déclaré devant moi, soussigné, à
ce. jour de 190

(Signature de l'agent ou d'un juge de paix.)

Les chemins publics

Sur chaque lot vendu par le gouvernement, une réserve de cinq pour cent de l'étendue totale du terrain est faite pour les chemins publics.

Cette réserve n'existe pas, cependant, s'il s'agit d'un îlot.

Elle n'est pas circonscrite à un endroit particulier, elle peut être faite où on le juge à propos et dans l'endroit qui paraît le plus convenable pour une route publique.

L'acquéreur d'un lot ne perd rien par suite de cette réserve. Le gouvernement vend en effet des lots d'une étendue supposée de cent aeres, et l'acheteur ne paie que ces cent aeres, bien que le lot mesure en réalité cent cinq aeres.

Les lots, dans les cantons, peuvent être divisés et subdivisés dans un sens ou dans l'autre—sur le long ou sur le travers—pourvu, toutefois, que l'étendue de chacune des divisions ou subdivisions soit une partie aliquote.

Révocations de ventes

Le ministre des Terres, Forêts et Pêcheries peut toujours invalider une vente et reprendre la terre vendue, s'il lui est prouvé que l'acquéreur s'est rendu coupable de fraude, ou a négligé d'accomplir aucune des conditions de la vente.

Il en est de même si le lot a été vendu par méprise ou par erreur : la vente du lot est révoquée et le ministère peut en disposer comme s'il n'eût jamais été vendu.

Celui qui demande l'annulation de la vente doit faire faire préalablement, à ses frais, par l'agent du ministère des Terres ou

le garde forestier, une inspection du lot, pour constater si les conditions d'établissement n'ont pas été remplies.

Une révocation de vente ne peut cependant être prononcée avant qu'avis en ait été donné dans la *Gazette Officielle*.

Cet avis—dans lequel sont désignés les lots visés par la révocation—est transmis à l'agent, qui le fait afficher dans un endroit public. Ce n'est que trente jours après cet affichage que l'annulation peut être prononcée.

L'agent doit, dans tous les cas, informer par écrit l'occupant ou l'acquéreur du lot, que la révocation de la vente est annoncée dans la *Gazette Officielle*.

L'acquéreur est toutefois admis à bénéficier des délais de l'affichage pour exposer au ministre, par écrit, les raisons de son opposition à la révocation de la vente. Le ministre ou le cabinet décide alors ce qu'il convient de faire.

Colons sans titres.—Rente d'occupation.

Les colons sans titre (*squatters*) sont ceux qui occupent des terres sans les avoir acquises de la Couronne. Ils ne sont pas reconnus par le ministère, mais ils sont toujours admis à régulariser leur position, c'est-à-dire à obtenir un titre de propriété qui les empêche d'être dépossédés à un moment donné des fruits de leurs travaux.

Ils s'adressent, à cet effet, à l'agent local ou au ministère des Terres, et doivent payer au moment de l'achat la *rente d'occupation*.

Le montant de cette rente d'occupation est fixé par un règlement passé en 1871, et encore en vigueur. Il varie suivant la valeur de la terre :

Rente de 100 acres de terre à 60 centins par acre : \$2.50 par année pour les sept premières années, et double de ce montant, savoir, \$5.00 par année, ensuite.

Rente de 100 acres de terre à 40 centins par acre : \$2.00 par année pour les sept premières années, et double de ce montant, savoir, \$4.00 par année, ensuite.

Rente de 100 acres de terre à 30 centins par acre : \$1.50 par année pour les sept premières années, et double de ce montant, savoir, \$3.00 par année, ensuite.

Rente de 100 acres de terre à 20 centins par acre : \$1.00 par année pour les sept premières années, et double de ce montant, savoir, \$2.00 par année, ensuite.

Et ainsi de suite, en proportion, pour de moindres ou de plus grandes étendues.

La rente doit être ajoutée au prix par acre, et le tout doit être payé, par versements, suivant l'usage.

La rente d'occupation est due par le colon pour tout le temps qu'il a occupé le lot.

La question d'imputation des droits de coupe en paiement du lot peut aussi se présenter pour les colons sans titre. Cette question est résolue par un article de la loi qui se lit ainsi :

“ Si des colons n'ont pas pris de billet de location, mais occupent de bonne foi des lots appartenant à la Couronne, sur lesquels ils ont rempli les conditions d'établissement requises avant l'octroi de lettres patentes, le cabinet peut, à sa discrétion, imputer les droits de coupe imposables sur le bois coupé dans le défrichement, sur la somme due à la Couronne pour le prix de l'occupation de ces lots, et peut remettre la balance de ces droits, s'il y en a, aux occupants. ” (Art. 1342, R.S.P.Q., amendé par 55-56 V., ch. 18.)

D'un autre côté, l'article 35 des règlements des bois et forêts défend strictement à tout colon sans titre (*squatter*), à moins qu'il n'en ait préalablement obtenu l'autorisation du ministre des Terres, Forêts et Pêcheries, ou de ses agents, de s'établir ou de faire aucun défrichement ou abattis entraînant coupe de bois de commerce, dans aucun territoire non arpenté ou sur aucun terrain subdivisé, mais non offert en vente, compris dans les limites de la province de Québec et formant partie des concessions faites pour coupe de bois ; lesdits bois appartenant aux concessionnaires de droits de coupe, qui ont plein droit d'intenter des poursuites contre les auteurs de pareils délits.

Les agents du gouvernement

Attributs et devoirs

Les terres publiques sont—comme on sait—administrées par un des membres du gouvernement provincial, qui a le titre de ministre des Terres, Forêts et Pêcheries.

Partout où il y a des terres publiques à administrer, le ministre est représenté par des agents

C'est par ces agents que s'effectue la vente des terres à coloniser.

Les règlements défendent aux agents de vendre plus de 200 acres de terre à une seule et même personne. Il ne leur est pas permis non plus de vendre à des personnes âgées de moins de seize ans.

Si l'agent a raison de croire que c'est uniquement dans l'intention de couper du bois, et non pour faire des défrichements et cultiver, qu'on veut acheter des lots, il doit refuser de vendre.

Les agents perçoivent les arrérages dus à la Couronne, règlent les difficultés qui peuvent surgir de réclamations opposées, sont chargés de l'inspection des terres, ainsi que de la protection du domaine public.

Ils peuvent dresser eux-mêmes, s'ils en sont requis, les actes de transport, lorsqu'un lot change de mains.

Ces transports peuvent également se faire par acte notarié. Si l'agent en est chargé, il lui paiera comptant un honoraire de cinquante centins.

Une fois dressé et signé par les parties intéressées, l'acte de transport est transmis au ministère pour enregistrement. Cet envoi doit être accompagné d'une piastre, prix de l'enregistrement.

Pour être acceptés par le ministère, les actes de transport ne doivent contenir aucune condition qui n'ait été remplie ou aucune obligation qui n'ait été acquittée d'avance. Il faut de plus que tous les versements éclus aient été payés.

Les agents sont autorisés à accorder aux colons des certificats d'exécution des conditions d'établissement, lorsqu'ils possèdent les renseignements nécessaires pour le faire. Chaque certi-

fiat est remis, sur paiement d'un honoraire de trois piastres, à la personne qui le requiert.

Si l'on a confié à un agent la tâche de faire une inspection spéciale au sujet d'un achat de terres, ou de s'enquérir si les conditions d'établissement sur un ou plusieurs lots ont été remplies, il a droit à une somme de quatre piastres par jour, durant l'inspection, hors de sa résidence. Cet honoraire doit être payé d'avance par la personne qui demande l'inspection.

Enfin, s'il s'élève quelque conflit au sujet de terres ou au sujet de droits à percevoir sur le bois, tous les documents et pièces à conviction se rapportant à l'affaire doivent être transmis à l'agent. Celui-ci est tenu, suivant les exigences et la difficulté du cas, de faire rapport au ministère des Terres et de solliciter son action directe.

Les agents doivent s'efforcer d'obtenir des renseignements exacts sur tout ce qui se rattache aux terres soumises à leur juridiction, de manière à éviter, autant que possible, la vente de lots impropres à la culture et sur lesquels il n'y a que du bois de commerce.

Ils doivent aussi faciliter, autant que faire se peut, la tâche de ceux qui désirent occuper de bonne foi des terres publiques, et leur procurer le moyen d'obtenir leur billet de location.

Les agents sont tenus de rendre, au ministère, au commencement de chaque mois, un compte de leurs opérations. Cette règle ne souffre pas d'exception. Une copie de ce compte rendu leur est renvoyée par le ministère, après révision, et les agents inscrivent dans leurs livres les corrections qui y ont été faites.

Les agents pour la vente des bois sont aussi tenus d'informer le ministère des opérations forestières à faire dans leur agence, et d'indiquer où le garde forestier doit être délégué. Ils doivent également, lorsqu'ils font la vente d'un lot compris dans une *limite* à bois, en informer les porteurs de licences.

Les arpenteurs et gardes forestiers.

Les arpenteurs ou gardes forestiers chargés d'examiner les travaux et améliorations faits à des terres publiques, sont tenus de constater dans leurs rapports, qu'ils communiquent au

ministère ou à son agent, la nature et l'étendue de ces travaux et de ces améliorations, ayant soin, en outre, de faire la distinction entre les défrichements partiels, les défrichements abandonnés, etc.

Ils doivent indiquer également si les terres examinées par eux sont en bon état de culture et si la maison—en supposant qu'une maison ait été construite—est actuellement occupée. Il est même très utile de donner le nom de la personne qui réside actuellement sur le lot.

Les arpenteurs ou garde-forestiers doivent noter de plus toutes les réclamations que peuvent faire valoir les parties intéressées.

Les comptes des gardes forestiers doivent, avant d'être transmis au ministère, avoir été examinés et vérifiés par l'agent.

La coupe du bois.

D'après la lettre même du billet de location, le colon, tant qu'il n'a pas rempli les conditions requises pour l'émission des lettres patentes, n'a le droit de couper du bois sur son lot que pour le défrichement, les bâtisses, le chauffage et les clôtures. Mais le ministre des Terres, Forêts et Pêcheries interprète toujours les termes du billet le plus favorablement possible pour le colon, si ce dernier lui semble de bonne foi.

Le bois que le colon coupe sur son lot dans les défrichements dont il dispose pour des fins de commerce, est sujet aux droits de coupe réglementaires. Ces droits sont appliqués au paiement de ce qui reste dû sur le prix du lot :

“ Les droits de coupe fixés par les règlements du ministère sont prélevés sur tout bois coupé pour fins d'établissement sur des lots régulièrement acquis de la Couronne par billet de location et qui ne sont pas entièrement payés, et le produit de ces droits est imputé sur la balance due en capital et intérêt sur le prix du lot jusqu'à concurrence de cette balance ; le surplus, s'il y en a, est remboursé au colon, si le lieutenant-gouverneur en conseil le décide ainsi. ” (Art. 1342. R.P.Q., amendé par 55-56 V., ch. 18.)

“Lorsque le prix d'achat est entièrement payé et que les conditions d'établissement requises pour l'émission des lettres patentes sont remplies, le colon peut couper tout le bois qui se trouve sur son lot et en disposer à son gré, sans payer aucun droit.

“Nul droit de coupe ne sera prélevé sur le bois coupé par les colons sur des lots régulièrement acquis de la Couronne par billets de location et qui sont entièrement payés, pourvu que ces lots soient occupés de bonne foi et que les conditions d'établissement requises aient été remplies.” (Art. 1312, S.R.P.Q., amendé par 55-56 V., ch. 18.)

Il importe de bien établir ces principes, afin d'éviter tout malentendu. En prenant un billet de location, le colon, même s'il paie tout le prix du lot, n'acquiert par la permission de couper le bois comme il l'entend ; il ne peut couper que pour les fins mentionnées en son titre de vente. L'article 24 des règlements des bois et forêts se lit ainsi :

“ Les colons, occupants, acheteurs ou concessionnaires à titre gratuit de terres publiques qui, avant d'avoir rempli les conditions de la vente ou de l'octroi, couperont sans licence du bois dans ces terres (si ce n'est pour défricher la terre, pour bâtir, pour construire des clôtures), ou autres qui le couperont avec leur permission, seront passibles des pénalités imposées par la loi dans les cas de bois coupé sans licence.”

Le colon a donc intérêt à se mettre le plus tôt possible en état d'obtenir ses lettres patentes, et la loi actuelle lui facilite cette tâche par l'application, au paiement du prix en totalité, des droits payés sur le bois coupé pour les fins d'établissement.

Application des droits de coupe.

Pour profiter des bienveillantes dispositions de la loi qui permet de payer le prix d'un lot avec les droits sur le bois coupé pour les fins d'établissement, le colon doit rendre à l'agent exact du bois ainsi coupé, afin que l'agent puisse le faire mentionner au ministère le rapport voulu ; et, s'il désire que l'application des droits de coupe soit faite sans retard, qu'il les paie immédiatement à l'agent, ou qu'il voie à ce que l'acheteur de son lot qui

retient généralement le montant de ces droits sur le prix du bois, les paie en temps et lieu. Il ne peut être, en effet, question d'appliquer des droits non payés et, du reste, si le ministère ignore que le bois a été coupé pour les fins d'établissement, l'application des droits payés ne peut se faire.

De même, afin de ne pas payer de droits lorsque son lot est dans les conditions requises pour l'émission des lettres patentes, le colon doit produire un état assermenté du bois coupé, avec indication du lot, suivant une formule imprimée qu'il obtient de l'agent ou du garde forestier, et que voici :

Province de Québec,

District de

A comparu devant moi, un des Juges de Paix de Sa Majesté pour ledit district (nom et prénoms du colon),
de comté de lequel,
après avoir prêté serment sur les Saints Évangiles, dépose et dit :

Qu'il a vendu et livré à de
les quantités suivantes de billots (ou autres effets), savoir :

.
.
.
.
.

Que ce bois a été coupé par lui ou par son ordre, durant la saison 189.-190., sur le lot No. dans le
rang du canton de et qu'il n'a vendu audit
. aucun autre billot ni bois d'aucune autre espèce
et qu'il n'a coupé aucun autre billot ni bois d'aucune autre espèce
sur des terrains privés ou sur le terrain de la Couronne, durant la dite saison ; et qu'il est le (*propriétaire, concessionnaire, etc.*) du lot susmentionné.

Assermenté devant moi, à
ce jour de

.
Juge de Paix.

La coupe en contravention.

Il est expressément défendu de couper du bois sans permission sur des terres publiques. L'article 31 des règlements des bois et forêts dit :

" Toute personne coupant du bois sur les terres publiques sans y être autorisée par une licence, sera punie suivant la loi.

" C'est-à-dire qu'elle perdra son droit au bois qu'elle aura ainsi coupé, ainsi que ses frais de fabrication et d'exploitation ; et toute personne qui enlèvera ou fera enlever ou aidera à enlever du bois ainsi coupé sans permission, se rendra passible d'une amende de trois piastres (\$3.00) par arbre ainsi abattu, plus les frais encourus.

" Toute personne cherchant à empêcher ou empêchant un officier ou agent du ministère des Terres de la Couronne de saisir du bois coupé illégalement, ou d'enlever ou de faire enlever du bois saisi en vertu de la loi, se rend coupable de félonie.

" Les personnes qui coupent du bois sur des terres qu'elles ont achetées en apparence pour des fins de colonisation, mais en réalité dans le but d'en enlever le bois, se rendent coupables du même délit que si ce bois était pris dans le domaine de la Couronne.

" Au cas d'une contravention commise de bonne foi, il est permis au ministre des Terres, Forêts et Pêcheries d'acquitter le bois en imposant, comme pénalité, double, triple ou quadruple droit. On ne prélève, en général, qu'un double droit de coupe et les frais occasionnés par la contravention, pourvu que le contrevenant cesse de couper. Mais c'est une erreur d'en conclure qu'il est permis de couper du bois sur des terres publiques en payant double coupe. Au contraire, les officiers du ministère des Terres ont ordre d'empêcher toute contravention, et, si les contrevenants refusent d'obéir, la loi s'applique dans toute sa rigueur.

Les licences de coupe de bois.

La permission de couper du bois sur des terres de la Couronne se vend à enchère publique.

Celui qui désire obtenir cette permission doit s'adresser au ministre des Terres et désigner suffisamment le territoire qu'il

veut accepter. La demande est notée au ministère pour être examinée lorsque le ministre décide d'offrir à l'enchère des terres boisées.

Avis public de toute vente de *limites* à bois est donné suivant la loi.

La mise à enchère a lieu au jour fixé, et la licence pour chaque *limite* sujette au paiement de la rente foncière et aux autres conditions réglementaires, est accordée au plus haut enchérisseur.

La licence de coupe de bois est dans les termes suivants :

AVIS AUX PORTEURS DE LICENCES

La rente foncière pour le renouvellement de cette licence devra être payée le ou avant le 1er septembre prochain ; autrement le licencié sera sujet aux pénalités imposées par les règlements.

Des affidavits indiquant la quantité et donnant la description des bois coupés en vertu de chaque licence, et autres détails, conformément aux formules fournies par le bureau de l'agent soussigné, devront être déposés audit bureau avant le trente de juin prochain.

Des acquits pour tout le bois coupé devront être obtenus avant qu'il sorte des limites de cette agence ; et afin que le bois coupé sur les terres des particuliers ne soit pas frappé de droits, des affidavits devront être déposés à ce bureau, indiquant sur quels lots ce bois a été coupé et la quantité coupée sur chaque lot.

.
Agent pour la vente des bois de la Couronne.

EN VERTU DES POUVOIRS à moi conférés par les Statuts Refondus du Canada, chap. 28, et des règlements maintenant en vigueur, et en considération de certains paiements faits ou qui seront faits à Sa Majesté ;

Je, par la présente licence, donne plein pouvoir et autorisation à et à agents et employés, de prendre, sur les terrains désignés au dos de la présente, les bois carrés, bois de sciage et autres bois énumérés dans la 19ième section des règlements actuellement en vigueur et de jouir

exclusivement de ladite location, sauf les exceptions ci-dessous à compter du jusqu'au 30 avril 19... avec droit de transporter ledit bois à travers aucune des terres non occupées ou incultes de la Couronne.

Et en vertu de cette licence, ledit licencié a droit, suivant lesdits Statuts Refondus du Canada, chap. 23, à tout bois coupé par d'autres, pendant la durée de cette licence, sur les terrains désignés ci-contre, avec plein pouvoir de le saisir et de s'en emparer partout où il le trouvera, dans la province de Québec.

Mais cette licence est sujette aux conditions suivantes, savoir :

Que toute personne pourra en tout temps faire des chemins et voyager sur et à travers les terrains désignés ci-contre.

Que rien dans la présente n'empêchera qui que ce soit, dûment autorisé à cet effet par le ministre des Terres, Forêts et Pêcheries ou le ministre des Travaux Publics, de prendre sur les terrains désignés ci-contre, du bois debout, de quelque espèce que ce soit, pour construction de chemins ou de ponts, ou pour autres travaux publics faits par ordre du gouvernement de cette province.

Que tous les lots vendus ou loués par l'autorité du ministre des Terres, Forêts et Pêcheries avant la date de la présente, sont soustraits à cette licence ; et, aussi, que les lots ainsi vendus ou mis en location subséquentement à l'émission de cette licence cesseront le 30 avril suivant d'y être sujets ; et dans chaque cas où la vente ou la location d'aucun desdits lots sera annulée, ces lots seront remis sous le coup de la licence.

Que les personnes qui s'établiront, par autorité ou titre légal, dans les limites de la location accordée par la présente, ne seront en aucune manière molestées dans leurs opérations de défrichement et de culture par ledit licencié ou ses représentants.

Que ledit licencié (ou ses représentants) se conformera à tous les règlements établis ou qui pourront l'être par le cabinet, et consentira à ce que tout le bois coupé en vertu de cette licence soit compté ou mesuré, et paiera les droits imposés sur icelui lorsqu'il en sera requis par moi ou aucun

officier à ce autorisé : autrement, ledit bois sera confisqué au profit de la Couronne et ledit licencié sujet aux autres pénalités que la loi impose.

Donné sous mon scing à ce
jour de en l'année de Notre-Seigneur mil neuf
cent en double.

Rente foncière, \$.

Le licencié ci-dessus nommé sera tenu, en payant la rente foncière pour le renouvellement de la présente, de déclarer sous serment s'il est encore propriétaire de *bonne foi* de la *Monte* désignée au dos d'icelle, ou s'il l'a vendue ou transportée, en tout ou en partie, ou pour qui il la détient.

La licence est accordée pour un an, commençant au 1er mai.

Le porteur de licence a droit au renouvellement annuel de sa licence, s'il paie la rente foncière et se conforme, quant au reste, aux règlements.

Si, dans le territoire sous licence, des lots sont concédés pour fins agricoles, le licencié conserve le droit d'y couper du bois jusqu'au 30 avril qui suit la concession. Après cette date, les lots vendus sont soustraits à sa licence, et il n'a plus droit au bois.

“Tous les lots vendus ou mis sous location par l'autorité du ministre, avant l'octroi d'une licence de coupe de bois pour le territoire dans lequel sont situés ces lots, sont exclus de cette licence, mais les lots ainsi vendus ou mis sous location dans ce territoire, après l'octroi de la licence, ne cessent d'être sujets à cette licence qu'après le trente avril suivant, et dans le cas d'annulation de vente de ces lots ils sont remis sous l'effet de cette licence.” (Art. 1343 S.R.P.Q., amendés par 55-56 V., ch. 18.)

L'expérience démontre que des relations amicales existent généralement entre le colon de bonne foi, qui s'établit sur un lot dans un territoire sous licence de coupe et y travaille au défrichement, et le licencié qui exploite pour le bois le territoire où se trouve ce lot.

Il y a, au contraire, malaise et conflit, lorsque de soi-disant colons prennent des lots pour y faire le commerce du bois. Aussi le ministère s'efforce d'éviter les ventes de lots aux colons spéculateurs.

Au reste, il y a toujours contre ces ventes le recours en annulation, suivant la loi.

Tarif des droits de coupe.

Voici le tarif des droits de coupe fixé par les règlements :

Chêne et noyer noir—par pied cube	4	centins
Pin blanc et pin rouge, merisier, bois blanc, cèdre, épinette, orme, frêne, épinette rouge et tout autre bois de construction—par pied cube	2	“
Billots de pin blanc, bois pour estacades, bois de dimension et tout autre bois destiné à être scié, excepté le pin rouge, l'épinette, la pruche, le cyprès, le sapin et le cèdre—par mesure-étalon de 200 pieds, étant l'équivalent de \$1.30 par 1000 pieds	26	“
Billots de pin rouge—par 200 pieds, étant l'équivalent de 80 cents par 1000 pieds	16	“
Billots d'épinette, de pruche, de cyprès, de sapin et de cèdre—par 200 pieds, étant l'équivalent de 65 cents par 1000 pieds	13	“
Bois de chauffage (frêne)—par corde de 128 pieds cubes	20	“
Pois de chauffage (mou)—par corde de 128 pieds cubes	10	“
Perches de cèdre n'excedant point 12 pieds de longueur—par cent	30	“
Piquets de cèdre—par cent	15	“
Perches d'autres bois que le cèdre et n'excedant point 12 pieds de longueur—par cent	15	“
Piquets d'autres bois que le cèdre—par cent	10	“
Pardeaux de cèdre ou de pin (courts)—par mille	10	“
Bardeaux de cèdre ou de pin (longs)—par mille	15	centins

Poteaux de télégraphe, de téléphone ou d'éclairage électrique, en cèdre ou autre bois, n'excédant point 10 pouces de diamètre à la base ou gros bout—par pied linéaire	¼ centin
Dito, excédant 10 pouces de diamètre à la base,—par pied linéaire	½ “
Traverses de chemin de fer de toute espèce de bois—chaque	2 centins
Pruche et bois à lattes—par corde de 128 pds cubes	20 “
Écorce de pruche—par corde de 128 pds cubes . . .	32 “
Petits billots de pin, cèdre, merisier, ou autres bois, n'excédant point 10 pieds de longueur ni 10 pouces de diamètre au petit bout, pour bardeaux, bobines, planches de petite dimension—par corde de 128 pieds cubes	25 “
Bois de pulpe—par corde de 128 pieds cubes (avec réduction de \$0.25 par corde si le bois est manufacturé dans la province de Québec)	\$0.65
Genoux, courbes, varangues et autres pièces qui entrent dans la construction des vaisseaux et non énumérés plus haut—droit <i>ad valorem</i> de	10 p. cent

La loi du “Homestead.” *

La loi “concernant la protection des colons et l'établissement des homesteads,” sanctionnée le 9 janvier 1897, décrète ce qui suit :

1. Les articles 1743, 1744 et 1745 des Statuts refondus sont remplacés par les suivants :

1743. Nulle terre publique octroyée à un colon de bonne foi, par instrument sous forme de billet de location, permis d'occupation, certificat de vente ou autre titre semblable, ou aux mêmes fins en vertu du chapitre sixième du titre quatrième des présents Statuts refondus, relativement au département des Terres de la couronne et aux matières qui en relèvent, ainsi qu'en conformité des arrêtés pris et règlements faits en vertu du-

* 60 Vict., chap. XXVII.

dit chapitre, ne peut, tant que les lettres patentes ne sont pas émises, être engagée ni hypothéquée par jugement ou autrement, ni être saisie et exécutée pour aucune dette quelconque, non plus que les bâtiments, constructions et améliorations sur icelle, y compris les moulins dont le colon se sert pour son propre usage, à moins que ce ne soit pour le prix de la terre, et ce, nonobstant les articles 1980 et 1981 du Code civil, et les articles 553 et 554 du Code de procédure civile.

1744. Tout concessionnaire de terre publique en cette province, en vertu de lettres patentes, détient cette terre, pourvu qu'elle n'ait pas plus de 200 acres en superficie—et en cas d'excédent, 200 acres de cette terre.—ainsi que les bâtiments, constructions et améliorations sur icelle, y compris les moulins dont le concessionnaire se sert pour son propre usage, à titre de patrimoine de famille (*homestead*).

Aucun patrimoine de famille (*homestead*) ne peut être saisi ni vendu pour une dette quelconque, la vie durant du concessionnaire primitif, de sa veuve et de ses ou de leurs enfants et descendants en ligne directe.

Le propriétaire du patrimoine de famille peut l'aliéner à titre gratuit ou à titre onéreux.

Toutefois, s'il est marié il lui faut le consentement notarié de son conjoint, et, si ce dernier est décédé et qu'il reste des enfants mineurs au propriétaire, le consentement du conseil de famille homologué par la Cour Supérieure ou par un juge de ce tribunal.

1745. Sans préjudice des articles 556 et suivants du Code de procédure civile, les meubles et effets ci-dessous énumérés, qu'ils soient entre les mains d'un co'on de bonne foi, suivant les termes de l'article 1743, ou entre les mains d'un concessionnaire, suivant les termes de l'article 1741, ou de sa veuve, ou de ses ou de leurs enfants ou descendants en ligne directe, tant que le saisi est possesseur ou propriétaire de la terre mentionnée dans ces articles, sont exempts, pour toute dette quelconque, de saisie et d'exécution, savoir :

1. Les lits, literies et bois de lit à l'usage de la famille ;

2. Les vêtements nécessaires et ordinaires pour le colon et sa famille ;

3. Un poêle et son tuyau, une crémaillère et ses accessoires, une paire de chenêts, un assortiment d'ustensiles de cuisine, une paire de pincettes et une pelle, une table, six chaises, six couteaux, six cuillères, six fourchettes, six assiettes, six tasses à thé, six soucoupes, un sucrier, un pot au lait, une théière, tout tract à filer et métier à tisser destiné à l'usage domestique, une hache, une scie, un fusil, six pièges, les rêts et seines de pêche ordinairement en usage, et dix volumes ;

4. Du combustible, de la viande, du poisson, de la farine et des légumes, suffisants pour le colon et sa famille pendant trois mois ;

5. Les grains nécessaires pour ensemençer sa terre ;

6. Deux chevaux, deux bœufs de labour, quinze autres bêtes à cornes, vingt-cinq moutons, dix cochons, les animaux de basse-cour, les grains et fourrages destinés à la nourriture ou à l'engraissement de ces animaux.

7. Les voitures et instruments d'agriculture.

8. Les matériaux de construction destinés aux constructions, améliorations et outillages susdécrits.

Les effets mentionnés aux paragraphes 1, 2, 3, 4, 5 et 6 sont laissés, sur un plus grand nombre, au choix du débiteur.

Les effets mentionnés aux paragraphes 3, 4, 5 et 6 ne sont pas exempts de la saisie et de l'exécution s'il s'agit du prix de leur acquisition.

II. L'article 1746 desdits Statuts refondus est abrogé.

III. Les édules A et B, qui se trouvent dans lesdits Statuts refondus à la suite de l'article 1748, sont abrogés.

IV. Les terres publiques actuellement octroyées par lettres patentes ou par instrument sous forme de billet de location, permis d'occupation, certificat de vente, ou autre titre semblable,

ne seront pas sujettes à l'application de la présente loi, mais continueront à être régies, pour les matières auxquelles elles se rapportent, par les dispositions abrogées ou amendées comme si la présente loi n'avait pas été passée.

Terres à Sucre

Le prix des terres à sucre est assez variable : il dépend du nombre des érables, de l'espèce, de la qualité, de la quantité du bois, et enfin, de la qualité du sol.

Si les bois francs dominent, et que le nombre des érables ne dépasse pas 500, le prix de la terre est d'une piastre et demie l'acre.

Si la terre porte presque en égale quantité du bois franc et du bois mou, le prix n'est plus que d'une piastre l'acre—pourvu toujours qu'il n'y ait pas plus de cinq cents érables.

S'il y a plus de cinq cents érables sur le lot, on exige alors un prix additionnel de cinq centins par acre pour chaque groupe supplémentaire de cent érables.

Le règlement donne aussi au ministre des Terres le droit d'exiger un prix additionnel pour le bois marchand qui pourrait se trouver sur les terres à sucre.

Disons, enfin, que la loi ne permet pas de vendre à la même personne plus de cent acres de terre à sucre.

Terres à bois de chauffage

Dans le vaste domaine forestier de l'État, se trouve nécessairement une certaine étendue de terres impropres à la culture, et même des terres sur lesquelles l'on ne trouve du bois de commerce qu'en quantité négligeable.

Ces terres sont vendues pour leur bois de chauffage et ceux qui les achètent ne sont point assujettis aux "conditions d'établissement".

Le prix de ces terres à bois de chauffage varie quelque peu, selon qu'elles portent du bois franc ou du bois mou :

Pour un lot où l'érable, le merisier ou tout autre bois franc domine, le prix est d'une piastre et cinquante centins (\$1.50) l'acre.

Pour une terre de bois mêlé, contenant presque autant de bois mou que de bois franc, le prix est d'une piastre (\$1.00) l'acre.

Si le bois mou domine, comme l'épinette, le sapin, etc, le prix n'est plus que de soixante-quinze centins (\$0.75) l'acre.

Enfin, pour les terres participant de ces trois catégories et sur lesquelles se rencontre une quantité assez notable de bois de conuercence—ce qui est de nature à en augmenter la valeur—un prix additionnel peut être exigé. Ce prix est déterminé par le ministre, qui le base sur les rapports d'inspection qui lui sont communiqués par ses agents.

Le prix des terres à bois de chauffage est payable comptant, et on n'en vend à personne plus de cinquante acres en superficie. L'acheteur doit être chef de famille ou de maison, et n'être pas déjà propriétaire d'une terre semblable achetée de la Couronne.

De plus, on ne peut acheter une terre à bois de chauffage située à plus de vingt-cinq milles de sa demeure.

L'acheteur supporte les frais d'inspection de son lot, s'il y a inspection spéciale, et si c'est une inspection générale, il contribue pour sa quote-part aux frais encourus, laquelle est déterminée par le ministère des Terres, Forêts et Pêcheries.

Ceux qui ont acheté des lots aux conditions d'établissement et n'ont pas encore rempli ces conditions, peuvent acquérir, au prix des terres à bois, cent acres de la première concession, si la terre est connue impropre à la culture, et ne se trouve point dans un territoire sous licence de coupe de bois. Ils devront cependant payer la différence entre le prix du premier achat et le prix, fixé pour les terres à bois.

Les agents du ministère des Terres et Forêts de la Couronne auxquels l'on fait la demande de ces terres à bois de chauff-

luge ne doivent point consentir à la vente avant de s'être assurés, par un récent certificat du garde forestier, que la terre est impropre à la culture et ne contient pas de bois de commerce.

Familles de douze enfants

CONCESSIONS GRATUITES

Formalités à remplir pour se faire concéder cent acres de terre

Depuis 1890, les chefs de famille de douze enfants vivants peuvent obtenir gratuitement cent acres de terres publiques. (53 Viet. chap. 26, et 54 Viet., chap. 19.)

On a voulu, par ce moyen, venir en aide aux familles nombreuses et faciliter leur établissement sur les terres à coloniser.

Cette loi de 1890, remplacée par la loi de 1892 (55-56 Viet. ch. 19), donne aux pères de douze enfants la faculté de choisir leur lot de cent acres dans le canton où ils ont leur domicile, ou dans le canton le plus voisin s'il n'y a pas de terres disponibles dans le premier.

Les terres choisies doivent être propres à la culture. Le ministre peut toutefois en refuser l'octroi, si c'est un terrain minier, ou si le terrain choisi contient du bois de commerce en grande quantité.

La demande et le choix du lot se font par le père. Si celui-ci est décédé, la mère peut le remplacer.

La demande se fait par simple requête adressée au ministre des Terres, Forêts et Pêcheries, et doit être accompagnée de trois certificats :

1. Le certificat de mariage du requérant.
2. Un certificat indiquant le nombre et les noms des enfants du requérant. Ce certificat doit être attesté sous serment devant un juge de paix ou un commissaire de la Cour Supérieure.
3. Un certificat du curé de la paroisse, corroborant les allé-

gations contenues dans la requête ; ou un certificat de toute autre personne connaissant les faits*.

Si la demande du requérant est agréée, un billet de location (50 Viet.) rédigé comme il suit, lui est remis par le ministre des Terres, Forêts et Pêcheries :

* Pour l'avantage de ceux que cela peut intéresser, nous donnons ci-après un exemplaire de la formule de la requête que peut présenter un chef de famille de douze enfants :

La requête de (*nom et prénoms*) de la paroisse de dans le comté de

Expose respectueusement :

Que jour de 1900

il a contracté mariage avec tel qu'il appert au certificat de mariage produit avec la présente.

Que de ce mariage sont nés (*nombre*) enfants, dont sont vivants, tel qu'il appert aux documents aussi produits avec la présente requête.

Qu'en vertu de l'acte de la législature de la province de Québec, 55-56 Viet., chap. XIX, intitulé : "*Acte autorisant des octrois gratuits aux pères et mères de douze enfants*," votre requérant a droit à cent acres de terres publiques, propres à la culture.

C'est pourquoi votre requérant conclut à ce qu'il plaise à l'honorable ministre des Terres, Forêts et Pêcheries de vouloir prendre en considération la présente requête et les pièces qui l'accompagnent, afin que les cent acres de terre auxquels il a droit, en vertu de l'acte précité, lui soient accordés.

Et votre requérant ne cessera de prier.

En foi de quoi, j'ai signé à ce jour de 1900.

Certificat du curé :

Je, soussigné, prêtre curé, résidant à certifie que les faits allégués ci-dessus par le requérant sont exacts.

N. B.—Le requérant devra annexer à la requête ci-dessus son affidavit, son extrait de mariage, et faire signer le présent certificat au curé, missionnaire ou ministre du culte de l'endroit où il réside.

Province de Québec.

OCTROI GRATUIT DES CENT ACRES DE TERRE AUX PÈRE ET MÈRES
DE DOUZE ENFANTS VIVANTS

Billet de location

..... est
par les présentes autorisé à prendre possession du lot de terre
No.
contenant cent acres, et à l'occuper, aux conditions suivantes :

1^o Il devra prendre possession du lot dans les six mois
de la date de ce permis et continuer à y résider et à l'occuper, soit
en personne, soit par d'autres, pendant au moins deux ans à
compter de ce temj

2^o Dans le cours de quatre années au plus, il devra défricher
et mettre en culture au moins un dixième de ce lot et y cons-
tituer une maison habitable d'au moins seize pieds sur vingt.

3^o Il ne sera coupé de bois sur ce terrain, avant l'émission
des lettres patentes, que pour défrichement, chauffage, bâtisses et
clôtures ; et tout bois coupé contrairement à cette condition sera
considéré coupé sans licence sur des terres publiques. De plus,
cette location sera sujette aux licences de coupe de bois
actuellement en vigueur et le locataire sera obligé de se
conformer aux lois et règlement concernant les terres publiques,
les bois et forêts, les mines et les pêcheries de cette province

4^o Les lettres patentes ne seront émises dans aucun
avant l'accomplissement des conditions qui précèdent.

Donné sous mon seing au département
des Terres, Forêts et Pêcheries, à
Québec, ce...jour de...190..

.....

Assistant-commissaire
des Terres, Forêts et Pêcheries.

Toutefois, les lettres patentes ne sont accordées au père de douze enfants que sur production d'un certificat de l'agent du ministère des Terres ou d'un garde forestier, ou d'un arpenteur, que les conditions d'établissement requises par le billet de location ont été remplies.

Le défaut d'accomplissement des conditions d'établissement entraîne pour le chef de famille de douze enfants la perte de ses cent acres et le prive de plus de la faculté de faire le choix d'un autre lot.

Ce patrimoine concédé par l'Etat ne peut être aliéné par les pères ou mères tant qu'ils en ont la jouissance, ni être hypothéqué ou saisi, sauf pour taxes municipales ou scolaires et pour contributions aux réparations d'église ou de presbytère. Ils peuvent toutefois le léguer, ainsi que les améliorations qui y ont été faites, à l'un ou à plusieurs de leurs enfants, soit par donation entrevifs, soit par testament. A défaut de donation entrevifs ou de donation testamentaire, la propriété tombe dans la succession.

NOTES GENERALES

A moins d'obstacles qui les rendent trop dispendieux, les chemins de front sont ouverts par les colons. Le gouvernement fait les grandes routes.

Les intéressés doivent être prudents et ne placer les chemins que dans les endroits les plus avantageux pour le public ; autrement on s'expose à multiplier les voies de communication et à surcharger les intéressés de frais d'entretien. Car les chemins et ponts, construits en tout ou en partie par le gouvernement dans une municipalité, demeurent à la charge de cette municipalité comme tous les autres chemins et ponts.—Art. 1716 des Statuts refondus de la province de Québec.

Les municipalités peuvent verbaliser les chemins faits en tout ou en partie par le Gouvernement, mais elles ne peuvent les fermer sans une ordonnance du ministre des Travaux Publics et de la Colonisation.—Art. 1717 S.R.P.Q.

Le Gouvernement et ses employés ont le droit de prendre, sans indemnité, sur les lots situés dans le voisinage des ponts ou des chemins de colonisation, le bois, la pierre, la terre, le gravier, le sable nécessaires à la construction de ces ponts ou de ces chemins.—Art. 1719 S.R.P.Q.

Le ministère de la Colonisation n'est pas tenu de faire des chemins sur les terres appartenant à la Couronne.—Art. 780 du Code Municipal.

Il n'est pas non plus tenu des servitudes de voisinage, telles que clôtures, fossés, etc., le long d'un chemin de colonisation sous sa juridiction.—Art. 1720 S.R.P.Q.

L'acquéreur d'un lot contracte, entre autres, l'obligation d'en prendre possession, ou personnellement ou par d'autres, dans les six mois, et d'y faire graduellement les défrichements requis pour l'octroi d'un titre parfait. S'il ne le fait, cet acquéreur, loin de favoriser la colonisation, l'entrave plutôt, car le défaut de chemins de front empêche les voisins de profiter des routes ouvertes par le Gouvernement.

Que l'on s'empresse donc de faire sur son lot le défrichement nécessaire pour livrer un passage, afin de ne pas être un obstacle.

Les nouveaux colons devraient demander l'annulation des obstacles à la circulation.

Les colons ne doivent pas s'isoler s'ils veulent profiter des travaux faits par le Gouvernement. Les groupes sont toujours favorisés de préférence. Le colon qui s'isole doit, en tout cas, veiller à se placer non loin des chemins projetés.

Les colons ne doivent pas oublier que les chemins et les ponts faits par le Gouvernement leur sont destinés, et qu'une

légère réparation faite à propos suffit, bien souvent, pour empêcher les détériorations. On ne doit pas négliger les ponts, surtout ; qu'on avertisse plutôt le ministère de la Colonisation.

Les groupes de colons doivent se hâter, dès qu'ils ont une population suffisante (300 âmes), de s'ériger en municipalité.



TABLE DES MATIERES

Le Livre du Colon

1re partie

Notions générales

	Page
La vocation.....	5
Région à choisir.....	6
Choix d'un lot.....	7
Graines de semence.....	10
Quand partir?.....	13
Installation.....	13
Défrichement.....	15
Cultures de première année.....	19
Courtes notions sur les grains, légumes, etc., utiles au colon.....	20
Prairies.....	23
Récoltes.....	25
Bétail.....	28
Basse-cour.....	35
Engrais et fumier.....	39

2e partie

Les Petits Ruisseaux

Sucre et sirop d'érable.....	42
Plantes médicinales.....	44
Gommes et résines.....	46
Petit thé.....	47

Vin du colon	48
Bière du colon	49
Vinaigre du colon	50
Baies et fruits	50
Grenouilles et wawarons	50
Le travail des enfants	51
Articles en bois	52
Les arbres ; produits et usages	54
Ruisseaux divers	57
Travail de la femme	61

3e partie

Recettes et renseignements utiles pour la ménagère et le colon

La cendre de bois ; ses usages	62
Balais rustiques	63
Usages des écorces	63
Lavages de plancher	63
Cuisine en plein air	63
Soin du linge	63
Lavage des indiennes	64
Empois de la " colonne "	65
Conservation des fourrures pendant l'été	65
Chaussures étanchées	65
Cirage à chaussures	66
Couteaux de table	66
Verres de lampe	66
Savon de patates	66
Savon de terre glaise	66
Colle pour la vaisselle	67
Encre du colon	67
Teinture jaune	67
Vieilles gazettes	68
Couvertures de lit en papier	68
Feu de pétrole	69
Chaises de canne, objets de paille, etc.	69
Poids et mesures des ménagères	69
Pain de ménage	69
Vermine des légumes	70
Bouillon qui surit	70
Café d'orge	70

Blé d'Inde lessivé.....	71
Cuisses de grenouilles.....	71
Conservation de la viande, du gibier, de la volaille, du poisson, etc..	72
Pour attendrir le jambon.....	72
Barattes, tinettes neuves, etc.	73
Conservation du beurre frais.....	73
Soin à donner au lait.....	73
Fromage blanc.....	74
Sel de saloir.....	74
Excellente saumure.....	74
Contre les punaises.....	74
Chiures de mouches.....	74
Contre les fourmis.....	75
Contre les mouches.....	75
Maringouins, brulots, etc.....	75
Mouches à cornes.....	76
Étourneaux, corneilles, etc.....	76
Insectes, rats, etc.....	76
Quantité moyenne de semence par arpent, pour terre neuve.....	77
Mesures utiles.....	77
Mesures françaises.....	78
Balance du colon.....	79
Manche de hache cassé.....	80
Remèdes du colon.....	80
Dangers à éviter.....	85
Remèdes du bétail.....	86
Conclusion générale.....	86

Appendice

Informations officielles tirées de la loi concernant les terres de la Couronne, et des règlements du ministère des Terres, Forêts et Pêcheries.

Le prix d'un lot.....	88
Conditions de la vente.....	88
Chemins publics.....	91
Révocations de ventes.....	91
Colons sans titre.....	92
Rente d'occupation.....	92
Agents du gouvernement.—Attributs et devoirs.....	94
Arpenteurs et gardes forestiers.....	95
Coupe du bois par le colon.....	96

Application des droits de coupe.....	97
Coupe illicite.....	98
Licences de coupe.....	99
Tarif des droits de coupe.....	103
La loi du "homestead".....	104
Terres à sucre.....	107
Terres à bois de chauffage.....	107
Familles de douze enfants.....	109

NOTES GÉNÉRALES :

Chemins et ponts.....	112
Nécessité du groupement.....	113
Formation des municipalités.....	114



