

POUR LES CULTIVATEURS

Travaux à faire à l'automne dans le jardin

Il serait sage, en prévision de la saison prochaine, d'exécuter certains travaux dès cet automne dans son jardin. Ces travaux ont pour but de préparer le sol à produire de nouvelles récoltes.

Pour bien exécuter ces travaux il faut faire un plan de l'exploitation que l'on veut faire. On indiquera sur ce plan (feuille de papier) la place que devra occuper chaque culture.

Ceux qui devront tirer de leur jardin tout le profit possible auront avantage à pratiquer la rotation ou l'alternance des cultures.

—Les lecteurs, désireux d'avoir de plus amples renseignements à ce sujet, n'auront qu'à se reporter à la Page agricole du 3 juillet, à l'article "Assolement au Potager".

Autant que possible le sol du jardin doit être sain, ameubli profondément, bien épierré et fumé copieusement. Ce sont les principales conditions de succès.

Si on néglige de faire ces travaux à l'automne on les négligera encore bien plus au printemps, alors qu'il y a tant à faire sur une ferme.

On obtiendra un sol parfaitement ameubli en faisant un bon labour à la bêche si le jardin est de peu d'étendue ou à la charrue s'il est d'assez grandes dimensions.

Pour ameubler le sous-sol on peut opérer de deux façons : si on ne possède qu'une charrue, on trace d'abord un sillon après quoi on repasse ensuite dans ce même sillon de manière à remuer le sous-sol, mais en ayant soin de ne pas trop ramener à la surface la terre du sous-sol qui est très pauvre.

Au contraire, si on possède en plus d'une charrue ordinaire, une charrue sous-sol (fouilleuse) la besogne sera plus facile. On n'aura qu'à faire suivre la charrue ordinaire par la fouilleuse.

On peut se fabriquer économiquement une fouilleuse au moyen d'une grosse pièce de fer recourbée en forme de crochet, à laquelle on adapte deux mancherons.

Ce labour de défoncement peut se faire la 1ère année d'assolement. Mais avant de labourer, il serait à propos d'appliquer les engrais nécessaires.

Si vous adoptez un système d'assolement par exemple de 3 ou 4 ans, vous diviserez donc votre jardin en autant de parties. Dans ce cas il ne sera pas nécessaire d'appliquer des engrais sur toutes son étendue.

Le premier carré, appelé sol de première année ou l'on placera les plantes foliacées (choux, choux-fleurs, cordon, aubergine, concombres, courges, etc.) qui demandent beaucoup d'engrais, sera fumé abondamment avec du fumier de ferme bien enfoui par un labour.

Sur le sol de 2ème année, destinée aux plantes telles que : carottes, panais, betteraves, navets, choux-de-Siam, oignons, céleri, poireaux, etc., moins exigeantes sous le rapport des engrais, mais qui demandent un sol bien ameubli, il ne sera pas nécessaire d'appliquer des engrais de ferme à moins que le sol soit déjà épuisé par la première récolte. Dans ce cas il sera bon d'appliquer du fumier décomposé.

Mais si le sol est en bon état de fertilité on se contentera d'appliquer les engrais minéraux suivants : Superphosphate de chaux, 200 lbs à l'arpent ; chlorure de potassium, 100 à 175 lbs à l'arpent ; ou encore cendre de bois, 1,000 à 1,500 lbs à l'arpent.

Ces engrais minéraux fournissent l'acide phosphorique et la potasse dont les plantes de la deuxième année d'assolement font une grande dépense.

Enfin, dans la 3ème sole réservée aux plantes peu exigeantes, on cultivera des pois, des haricots, des fèves, des plantes condimentaires (persil, cerfeuil, sauge, etc.) et des plantes productrices de grains. Toutes ces plantes peuvent se passer d'engrais la troisième année.

La chaux, quoiqu'elle ne soit pas un engrais proprement dit, est aussi nécessaire dans un jardin que sur le reste de la ferme. Il sera bon d'en appliquer tous les deux ou trois ans.

Cette application se fait avant de labourer, ou après. Dans ce dernier cas on donnera un coup de herse afin que le vent ne puisse l'enlever.

LS-A.F. GOSSELIN, B. S. A., Hort. Ecole d'Agriculture Ste Anne.

Poulailler Pratique

Le poulailler placé dans l'angle sud-ouest d'une grange remplit toutes les conditions de confort et d'économie qu'exige pareille construction dans la région nord-est de la Province de Québec.

Devis descriptif d'un poulailler de 20 poules.

Matériaux et forme.—Le poulailler pratique est construit entièrement en bois; sa forme est celle d'un appentis plus long que large.

Dimensions.—Longueur, 15 pieds; largeur (profondeur), 8 pieds; hauteur : en avant, 7 pieds, en arrière, 5.

Charpente.—12 tringles à peu près 2x3 pouces d'épaisseur (prises dans du bois de rebut), dont 2 de 15 pieds de longueur (formant sablières), 4 de 8 pieds 3 pouces (comme chevrons), 2 de 7 pieds, et 5 de 5 pieds.

Pans.—Celui de la façade, côté sud, et celui du côté ouest, sont formés par les pans même de la grange. Chaque joint est recouvert extérieurement d'une bande de papier goudronné, sur les bords de laquelle on a passé une légère couche de goudron.

Cloisons.—(123 pieds de bois mesure de planche). Des cloisons d'un demi-pouce d'épaisseur sont suffisantes; même épaisseur pour le plafond-ventilateur et les tiroirs. Ces planches des cloisons sont emboutées, rabotées sur les deux faces et posées horizontalement. Cette préparation du bois le rend lisse et empêche les insectes d'y fixer leurs nids.

Plancher.—(180 pieds de bois. Ce plancher, qui est fait de madriers, doit dépasser de 4 pieds la cloison nord; il est inutile si la grange est déjà planche à cet endroit.

Plafond-ventilateur.—(122 pieds de bois). Les planches du plafond ne sont pas emboutées, ce qui favorise une ventilation douce et continue. L'air vicié du poulailler se répand de hauteur en hauteur pendant que l'air pur le remplace, mais ce dernier n'est pas froid comme s'il arrivait de l'extérieur ou était amené par des ventilateurs. L'on obtient ainsi une ventilation idéale.

Porte.—Faites de planches cette porte ouvre en dehors du poulailler, elle est percée d'une ouverture vitrée. On la place dans la cloison nord, coin ouest, et on la fixe à plat sur le paroi extérieur de la cloison, avec couplets. Un taquet de bois la maintient fermée.

Fenêtres.—Les fenêtres sont fixées aux pans du poulailler par le haut moyen de couplets, posés à l'intérieur; un crochet les retient ouvertes.

Trappes vitrées ou à treillis métallique.—A mailles d'un quart de pouce, suivant les saisons.—Destinées à livrer passage aux poules, ces trappes placées en façade, près des coins du poulailler, sont posées près du plancher; elles sont suspendues par le haut des couplets, et s'ouvrent à l'extérieur; un crochet sert à les maintenir ouvertes.

Disposition de l'intérieur.—De bas en haut, à l'arrière du poulailler, sur les deux-tiers de la longueur de la cloison nord, du côté-est : 1o réfectorio; 2o pondoirs; 3o tiroirs pour déjections, la nuit; 4o dortoir et percheroir. L'autre tiers de la cloison est occupé par la porte et par les nids proprement dit ou convoirs; ceux-ci sont appuyés sur le plan-

cher.

Pour empêcher les poules de salir et de gaspiller leurs aliments, l'accès au réfectorio, à l'intérieur du poulailler, est fermé par un treillis métallique à larges mailles à travers lequel la poule se passe facilement la tête. A l'arrière le réfectorio est fermé par les planches de la cloison, dans l'une, celle qui touche au plancher, est fixée par le haut, à des couplets, de manière à s'ouvrir à l'extérieur du poulailler, de bas en haut. C'est par l'ouverture de cette planche mobile servant de porte qu'on introduit et qu'on retire le mangeoires et l'abreuvoir.

Les mangeoires (sujets), mobiles, sont de bois raboté sur les deux faces et assemblées en forme de V (ce qui facilite leur parfait nettoyage).

L'abreuvoir est en pulpe, matière moins froide que le métal, l'eau n'y gèle que lentement. Il faut se rappeler que l'eau qui a séjourné dans un vase de fer occasionne le rhumatisme chez les poussins et les poulets.

Les dessous du réfectorio sert à former le dessous des pondoirs qui sont des boîtes longues non divisées en partie par une planche, partie par un rideau de coton. Ces pondoirs sont fermés à l'arrière par une planche mobile, comme pour le réfectorio.

Le dessus de ces pondoirs sert d'appui aux tiroirs que l'on sort en arrière, par l'ouverture de 2 pouces de hauteur ménagée à cet effet dans la cloison nord. Les tiroirs sont de temps à autre lavés à l'eau de chaux. Ce traitement élimine la mauvaise odeur, prévient une fermentation propre au développement de l'acare, qui produit l'espèce de gale particulière à la poule, et aussi des psosques ou poux de bois. Les tiroirs de bois ont en outre l'avantage d'être moins froids, et, par suite, moins nuisibles aux poules qui s'y accroissent, que les tiroirs de métal.

La meilleure perchoir est fait d'une branche d'arbre à écorce rugueuse.

La quantité totale de bois à employer dans le poulailler qui vient d'être décrit est de 486 pieds (mesure de planche), plus les 12 tringles dont il est fait mention sous la rubrique : Charpente.

Restaurant à Louer

J'offre à louer, à de bonnes conditions, la grande salle, au premier étage de mon hôtel, pour restaurant. Le tout sera fourni par le propriétaire, si vous le désirez, ou le locataire pourra fournir l'ameublement.

C'est à peu près la meilleure place d'Edmundston pour un restaurant, vu que c'est à deux pas de la station du Transcontinental.

Pour autres informations, s'adressez à : GEORGE RINGUETTE, Edmundston, N. B.

NOTICE OF SALE

Public Notice is hereby given, that pursuant to a decree in the Supreme Court, Chancery Division, bearing date the twenty-sixth day of November A. D. 1915, in an action wherein the Fort Kent Trust Company, a Trust Company incorporated under an Act of the Legislature of the State of Maine, is plaintiff, and William J. Robbins and Lucinda his wife, and Alexis O. Robbins and Victoria, his wife, are defendants, and in pursuance of the provisions of the Judicature Act, being Chapter 5 of the Acts of the Legislative Assembly of New Brunswick, 9 Edward VII. A. D. 1909, there will be sold at public auction, in front of the office of Stevens & Lawson, barristers, in the town of Edmundston, in the county of Madawaska, and province of New Brunswick, on Friday the fourteenth day of April A. D. 1916, at the hour of eleven o'clock in the fore noon, all that certain lot, piece or parcel of land and premises, situate, lying and being, in the parishes of Saint Anne's and Saint Basil, in the County of Madawaska and province of New Brunswick, bounded and described as follows:—to-wit:—Being Lots Letters "P", "G", "H", "J" and "K", on the eastern side of Quilbis River, west of Martin Settlement, being the lands described in the grant thereof to one John M. Stevens, by grant No. 25575 containing four hundred and eighty nine acres, more or less, and described in a certain indenture of mortgage between the said William J. Robbins and Lucinda his wife and Alexis O. Robbins and Victoria, his wife, of the first part, and the said The Fort Kent Trust Company, of the second part, bearing date the twenty sixth day of December A. D. 1913, and registered in the office of the Registrar of Deeds in and for the county of Madawaska in Book D. 2 on pages 82 to 87 inclusive, by the number 15263 in said Book, with the approval of the undersigned Master of the Supreme Court, at which sale all parties have leave to bid. Dated the twenty eighth day of January A. D. 1916.

(Sgd) MAX D. CORMIER, Master of the Supreme Court. STEVENS & LAWSON, Plaintiff's Solicitor.

A VENDRE

J'offre en vente plusieurs cordes de bois, aussi trois chevaux, maison, boulangerie et écurie à très bonnes conditions.

S'adresser à : ADJUTOR THIBAUT, Edmundston, N. B.

L'Origine de la Fourchette

La première fois que l'histoire fasse mention de l'emploi d'une fourchette est la table de Jean le Bon, duc de Bourgogne. A cette époque les pains étaient faits de forme cylindrique. Ils étaient coupés en tranches qu'on empilait à côté de l'amphryon. Celui-ci découpait la viande avec un couteau pointu, tenant la pièce de viande avec fourchette d'or ou d'argent qu'il plantait solidement dans le morceau pour le tenir ferme, pendant qu'il découpait.

Après avoir découpé la viande, en tranches, il la prenait sur la pointe du couteau et la piquait sur une tranche de pain, qui était alors passée à l'invité. Cette ancienne façon de servir la viande est encore usitée dans quelques pays reculés de l'Europe. Avant l'usage de cette brochette, le manche d'un gigot ou d'une épaule de mouton était toujours entouré d'une décoration de papier blanc frisé pour protéger la main de celui qui servait et qui tenait ce manche pour découper. Quand l'usage de la fourchette se généralisa, une personne invitée à dîner envoyait toujours avant le repas, par son serviteur, son couteau, sa cuillère et sa fourchette, et s'il n'avait pas de serviteur à sa disposition, il les apportait lui-même, comme un ouvrier apporte ses outils.



CHEMIN DE FER TEMISCOUATA

HORAIRE depuis le 22 Nov. 1915
Express : Dép. Riv. du Loup 7.30 a. m. Arr. Connors N. B. 12.53 p. m.
Mixte : Dép. Riv. du Loup 10.30 a. m. Arr. Connors N. B. 3.08 p. m.
Express : Dép. Connors N. B. 3.30 p. m. Arr. Riv. du Loup 8.55 p. m.
Mixte : Dép. Connors N. B. 7.00 a. m. Arr. Riv. du Loup 4.50 p. m.
Service quotidien excepté les dimanches.
Correspondance à Edmundston Jct avec le Can. Pac. Ry. pour Woodstock, Fredericton et St-Jean N. B., Houlton, Presque Isle, Carleton Place, Fairfield, Me. R. à Rivière du Loup avec tous trains express de l'Intercolonial Ry.
Pour plus amples informations, prospectus, etc. s'adresser à : F. X. Bélanger, Agent général Passagers et Fret.

AVIS

Le Docteur Z. Vézina, de Fraserville, spécialiste pour les yeux, nez, gorge et oreilles viendra à Edmundston tous les deuxièmes et quatrièmes lundis et mardis de chaque mois, et se tiendra à la disposition de ceux qui voudront le consulter, du lundi midi au mardi soir, chez Monsieur Jos Gagné près de l'Hôtel Royal.

La Politesse

Une mère a bien du bonheur, à montrer à son voisinage un bel enfant. Un enfant poli vaut cependant mieux qu'un enfant joli. Un enfant joli peut bien ne pas persévérer : une petite vérole peut survenir à toute heure, et gâter le plus beau teint. L'enfant poli persévère, et il devient par l'habitude un homme poli, et un homme poli, c'est une perle; tous en conviennent.

Cette perle est bien précieuse. Elle ne passe pas toujours justement appréciée. Beaucoup ignorent ce qui fait l'homme vraiment poli. Trop souvent on confond l'étiquette avec la politesse.

Quand on est à table, savoir tenir la fourchette, la cuillère, selon la mode courtoise le fruit qu'on mange, en trois, en quatre, horizontalement obliquement, suivant les circonstances; quand on est en compagnie savoir conquérir tout son monde, à coups de sourires étudiés, ne point manquer une seule révérence ni un mot étincelant et chic, être coulant, impeccable en toutes ses démarches, c'est de l'étiquette; ce n'est pas la vraie politesse; celle-ci un repose pas sur du convenu, de l'appris par cœur, mais sur du solide. Politesse et polissonnerie sont deux contraires; étiquette et polissonnerie s'allient souvent, chez un même personnage.

Qui n'a vu quelque jour, certains de ces galants doucereux, insulter tout le monde lorsqu'ils sont vexés. Ils insulteraient le pape s'il était présent. C'est là de la polissonnerie, chez un homme d'étiquette; un homme vraiment poli sait faire toutes choses poliment, même ses impatiences.

Qu'est-ce donc que la vraie politesse? Saint François de Sales nous l'a dit : elle est une fleur de charité chrétienne.
Eh oui! soyons charitables soyons humbles, c'est l'essentiel non seulement pour le salut, mais même pour être un homme comme il faut.

POUR VOS IMPRESSIONS COMMERCIALES

Adressez-vous a l'imprimerie **"LE MADAWASKA"**

: Travail Rapide et Soigné :

DEMANDEZ NOS PRIX

Abonnez-vous au **"MADAWASKA"**