

puls d'une rondelle de bois du diamètre de l'ouverture du pot; on charge cette rondelle d'une pierre lourde.

La saumure qui se produit doit submerger la planchette; si elle ne se produit pas au bout de huit ou quinze jours, il faut verser une saumure assez dense pour qu'un œuf puisse flotter dessus sans enfoncer. Le pot est mis à la cave.

A mesure que l'on puise la quantité de haricots nécessaire à la consommation journalière, on doit remettre la rondelle et la pierre sur le reste de la conserve. Avant d'être employés, les haricots doivent passer dans l'eau bouillante, y séjourner une demi-heure environ, et ensuite dans l'eau froide pendant douze heures; au bout de ce laps de temps, ils sont convenablement assés.

"LA CAMPAGNE."

L'HORTICULTURE FRANÇAISE AU SIÈCLE DERNIER

(Extrait de *L'Economie Générale des Biens de Campagne.*)

La sève circule dans les plantes comme le sang dans les animaux; elle monte, elle descend plusieurs fois avant de se changer en matière végétale. C'est par l'effet du flux et du reflux de la sève que le saule, le bouleau, le groseiller et quantité d'autres plantes poussent des racines par le bout de leurs branches, quand on les met en terre; si l'on veut pousser les expériences sur ce point, on verra d'agréables preuves de la circulation de la sève. C'est un Prothée qui prend toutes sortes de figures; elle se change en feuilles, en fleurs, en fruits, en bois, en écorce, en moelle, en gomme, en résine etc. Ce n'est pas encore tout; elle devient odoriférante dans la plupart des fleurs, poison mortel dans quelques plantes, contre-poison dans d'autres, douce dans un fruit, âpre dans l'autre, etc.

Il y a des plantes qui s'alimentent et qui vivent volontiers ensemble, pendant qu'on en voit d'autres qui ne peuvent se souffrir; c'est ce que les anciens appelaient sympathie et antipathie des plantes.

Deux plantes qui se nourrissent d'un même genre de suc, se nuisent extrêmement quand elles sont trop proches, voilà l'antipathie; au contraire, deux plantes auxquelles il faut pour aliment des sucres tout différents, vivent ensemble parfaitement bien, voilà la sympathie.

Le potager est la partie du jardinage la plus usée, quoique ce soit celle où il y ait le plus à travailler, car il faut semer, planter, "terroter" et cultiver.

C'est dans les planches bien fumées, bien labourées, ou sur les couches qu'on dresse, qu'on sème ou qu'on plante toutes les plantes potagères, chacune en saison. Il faut porter du terreau sur chaque planche qui aura été semée, pour la "terroter" de l'épailleur d'un bon ponce, afin que les graines germent et lèvent plus aisément. Si la planche ou couche n'est pas mouillée quand on sème, on l'arrose aussitôt, pour que les graines prennent racine, et on continue tous les jours tant qu'il fait chaud et qu'il ne pleut pas.

On doit toujours se souvenir de ne mettre, en vue du logis et à l'entrée du jardin, que ce que le jardinage a de plus gracieux pour la vue et pour l'odorat. Il est bon d'entremêler les planches de différentes sortes de plantes pour que la variété plaise mieux à la vue.

Il faut placer auprès de l'eau les plantes qui ont le plus besoin d'arrosement, tout en ne semant et ne replantant jamais deux années de suite une même

chose dans un même endroit, tant qu'on le peut.

Quand les semences sont levées, il faut les arroser, les sarcler avec soin, les serfouir, pour que la terre profite bien de la pluie, et arroser exactement pendant les hâles du printemps, et la chaleur de l'été. Enfin il faut tenir toujours la terre bien meuble et prodiguer les amendements, parce que les plantes potagères "effritent" beaucoup.

Il est important pour un jardinier de recueillir lui-même toutes les graines qu'il emploie, afin qu'il soit sûr de l'âge et de la qualité de ce qu'il sème, et qu'il n'ait point la dépense de l'achat à faire. A cet effet, il doit laisser monter un peu de toutes les plantes les plus hâtives et des meilleures; mais, comme il n'est pas gracieux que toutes ces plantes montées soient éparses dans un jardin, le jardinier choisit un carré où il sème et plante de tous les légumes dont il veut avoir de la graine. A mesure que les graines mûrissent, il faut les ramasser avant qu'elles se perdent, et mettre chaque espèce séparément dans un sac sur lequel on écrira le nom de la graine, et l'année où on l'a recueillie, attendu qu'elles ne se gardent pas toutes également longtemps.

"Secrets qui concernent le jardin potager et la culture des fleurs."

— Mettez une sève ou autre graine tremper durant huit jours dans de l'huile d'olive, enfoncez-la dans de la mie de pain chaud, elle germera presque sur le champ.

Ceux qui habitent le long des rivages de la mer, lorsqu'ils transplantent leurs choux, mettent de l'algue marine avec une pincée de nitre sous la racine; d'autres mettent seulement une pincée de nitre, ou des cendres de plantes brûlées; cela les fait végéter et pommer avec beaucoup de diligence.

Pour faire croître promptement du céleri, on prend de la graine de l'année, ou la met tremper un jour ou deux dans du vinaigre, en un lieu un peu chaud. Quand on l'a tirée de l'eau, on la laisse sécher; puis on la sème dans de la bonne terre, avec laquelle on a mêlé les cendres faites de gousses de fèves. On doit l'arroser d'eau de pluie un peu chaude, et on couvre ensuite la terre avec de bons paillassons. En peu de jours, la terre s'ouvre partout, et, en continuant d'arroser, bientôt les tiges montent et s'allongent.

Pour avoir des fraiseurs plus tôt que de coutume, on met des fraisières sur couche, et on les arrose tous les trois jours avec de l'eau où l'on a mis macérer du fumier nouveau de cheval. Il est surprenant combien l'eau, chauffée et engraisée par du bon fumier, avance la végétation des plantes et la maturité des fruits.

Il en réjouit tant les plantes que d'être arrosées avec de l'eau chauffée au soleil, dans laquelle on a mis de la colombine et des cendres de plantes de la même espèce. Si, avec cela, on applique aux plantes le nitre et les secours qu'on peut tirer de la "chimie," l'art forcera la nature à se surpasser elle-même.

Une manière simple pour faire voir les fleurs plus belles qu'à l'ordinaire, est de mettre une couche de farine de fèves de marais sur une couche de terre et, ainsi de suite alternativement, lit par lit, jusqu'à une hauteur qui suffise pour contenir et nourrir les racines des plantes que vous voudrez y mettre.

Si on met les oignons de lys ou autres, fort avant dans la terre, ils en fleurissent plus tard. Ainsi, afin d'en

avoir plus longtemps, on met quelques-uns de ces oignons à trois pouces dans la terre, d'autres à cinq pouces, quelques-uns à sept.

Voici une expérience qu'un auteur distingué assure lui avoir réussie pour ôter au souci d'Afrique son odeur choquante. Il mit tremper pendant deux jours ses graines dans de l'eau de rose, où il avait fait infuser un peu de musc; il les laissa sécher un peu et les sema; ces fleurs ne perdirent pas toute leur mauvaise odeur dès la première année, et ne firent que s'améliorer considérablement. Il en sema la graine avec la même préparation; il en vint des fleurs qui pouvaient disputer d'odeur au jasmin et à la violette.

Les pots à fleurs doivent être fendus à deux ou trois endroits par le bas, pour écouler l'eau qu'ils reçoivent; ceux qui ont le fond troué perdent trop l'eau des arrosements et donnent entrée à différents insectes qui font tort aux racines des plantes. Les pots ou caisses doivent être plus petits que grands, afin que resserrant un peu les racines de la plante, la tête se fortifie et devienne plus belle.

RECETTES UTILES

LA CONSERVATION DES OEUFS

— Quelque chose que puisse paraître la coquille de l'œuf, elle est néanmoins perforée par une myriade de petits pores qu'on ne peut apercevoir qu'à l'aide du microscope. Leur effet est évident, et c'est par eux que, jour par jour, le liquide de l'œuf s'évapore et fait place à l'air.

Lorsque l'œuf est complètement plein, un fluide passe constamment à travers les pores et est le principal agent de corruption; cette corruption se manifeste plus rapidement par les temps chauds que par les froids.

Un œuf absolument frais est proverbiallement plein; mais dans les œufs rassis, il y a une place vide proportionnelle à la perte de l'eau par l'évaporation.

Si on applique la langue à l'extrémité d'un œuf frais, on sent ce dernier complètement froid, tandis que si on l'applique sur un œuf rassis, on le trouve chaud, parce que le liquide de l'œuf frais, étant en contact avec la coquille, absorbe la chaleur de la langue plus rapidement que ne fait l'air contenu dans la coquille de l'œuf rassis.

En interceptant l'air et en l'empêchant d'arriver à l'intérieur de la coquille, cela ne tue pas l'embryon et n'empêche pas de le faire couvrir, mais le conserve au contraire, plus longtemps que si on cherchait à le conserver de toute autre façon. On a obtenu des poussins d'œufs conservés pendant deux ans dans le vernis.

Faites dissoudre de la gomme laque shellac dans une quantité suffisante d'alcool, afin de faire un léger vernis. Enduisez-en chaque œuf, et lorsque tous les œufs seront complètement secs, enfouissez-les dans du son ou de la sciure de bois, en ayant soin de les placer le gros bout en l'air, afin qu'ils ne puissent pas s'avaler ou rouler.

Lorsque vous voudrez vous servir de vos œufs, enlevez soigneusement le vernis avec de l'alcool, et vous les trouverez dans le même état qu'au moment où vous les avez emballés, c'est-à-dire, bons à manger ou à couvrir.

Cette méthode est la meilleure et la plus sûre qu'on ait encore expérimentée et a été employée souvent avec succès.

LES PUCES ET LES POUX DU BÉTAIL.— Ces hôtes incommodes sont détruits si l'on frotte les animaux avec de l'huile de lin, à l'aide d'une brosse. Si ce moyen ne réussit pas entièrement on donne aux animaux, tous les deux jours, une cuillerée de fleur de soufre (aux jeunes, une seule). Ce moyen est infailible. On peut aussi mélanger la fleur de soufre à l'huile de lin pour en frotter l'animal.

NETTOYAGE DES LAMPES A

PETROLE.— Le charbon qui se dépose sur les brûleurs et porte-mèches des lampes doit être enlevé au moins une fois par mois. Pour cela, mettez dans une pinte d'eau un morceau de "cristal de soude" (soda à laver) gros comme une noix; trempez-y vos becs de lampes et placez sur le feu. Au bout de cinq minutes d'ébullition, rincez à l'eau fraîche et vos becs seront comme neufs.

Un moyen d'empêcher les lampes de fumer est de faire tremper les mèches dans le vinaigre fort et de les faire bien sécher avant de s'en servir; on est tout étonné de voir quelle flamme claire et brillante on obtient par ce procédé.

ECOLE MENAGERE de ROBERVAL LAC ST-JEAN

COURS SPECIAL

Nous avons le plaisir d'annoncer à nos lecteurs qu'en dehors de leurs cours ordinaires, les Révérendes Dames Ursulines de Roberval, Lac Saint-Jean, dirigent une école d'économie domestique pour les jeunes filles. Cette école ménagère est admirablement organisée.

Nous espérons que les bonnes Dames Ursulines de Roberval rencontreront l'encouragement que méritent leurs efforts si patriotiques et de pur dévouement.

SYNDICAT DES CULTIVATEURS

PROVINCE DE QUEBEC

Bureau: 23, rue St-Louis, Québec.

Président: Sa Grandeur Mgr L. N. Bégin.

Secrétaire-général: Ferdinand Audet N. P.

Trésorier: P. G. Lafrance, caissier de la Banque Nationale.

Monsieur l'abbé J. Marquis a été nommé administrateur général du syndicat.

Cultivateurs, cercles agricoles et sociétés d'agriculture, envoyez-nous sans retard vos commandes pour grains et graines de semence de toutes sortes.

Transmettez-nous le plus tôt possible votre commande pour les engrais chimiques, tels que phosphates, superphosphates, chaux, plâtre, cendres, etc., etc.

Envoyez-nous aussi votre commande pour les instruments aratoires dont vous avez besoin.

Nous pouvons vous procurer des animaux reproducteurs de toutes espèces: chevaux, bestiaux, moutons, porcs, volailles de toutes les races, y compris des reproducteurs "Jersey canadiens." Nous invitons tous ceux qui ont des animaux enregistrés de toutes races, à bien vouloir les indiquer au syndicat.

Le syndicat vend pour ses membres les produits de leur ferme et achète pour eux tout ce dont ils ont besoin.

Toutes les difficultés ou différends entre nos membres sont réglés sans retard, et tous les renseignements dont ils ont besoin leur sont communiqués.

Les cercles agricoles peuvent main-