

tins, la boisson ordinaire des anciens égyptiens; les Espagnols, les Germains, les Gaulois, connaissaient, de temps immémorial, sa préparation.

L'enté de vie ou *brandy*, est le produit de la distillation des vins. Enfin, on trouve, dans le commerce, les alcools de betterave, de grains, de fécula, le dahlia; on a aussi proposé de produire de l'alcool avec le maïs, les carottes et même avec les vieux chiffons de toile et de coton, la sciure de bois, etc.

Il vous paraît un peu étonnant, mesdames et messieurs que l'on ose employer à cette fin les vieux chiffons de toile et de coton, la sciure de bois; eh bien! la chose existe pourtant et près de nous encore; à Chicago, un écossais prépare de l'alcool avec des balnyures et des ordures de rues, les restes pourris de fûtes provenance, les rats morts, et quantités d'autres horreurs. Tous ces débris sont soumis à une cuisson, qui permet de recueillir d'abord une bonne quantité de graisse; le resté se distille et fournit un alcool fort limpide. Avec dix charrettes de saletés on obtient, en moyenne, 39 livres de graisse pour la savonnerie et 40 gallons d'alcool à 90 degrés; alcool qui nous est probablement présenté sous différentes formes et qu'un grand nombre avalent avec délices!

On me demandera peut être si les boissons alcooliques sont nécessaires ou utiles à l'homme. A cette question, je répondrai oui et non. A l'homme bien constitué, robuste, sain, elles ne sont nullement nécessaires; je dirai même qu'elles sont nuisibles; au contraire, chez l'homme doué d'un tempéramment faible, délicat, elles peuvent être très bienfaisantes et même nécessaires. Dans tous les cas, elles sont plus nuisibles à la femme qu'à l'homme, aux enfants qu'aux vieillards. Elles sont moins utiles en été qu'en hiver, dans les climats chauds que dans les climats froids ou tempérés. Dans les climats chauds, prises à petites doses, elles ont la propriété de diminuer la sueur; dans les climats froids et humides, elles aident à résister à des influences désavantageuses, et pour quelques sujets dont la digestion se fait lentement, elles deviennent un stimulant utile de l'estomac.

En médecine, les boissons alcooliques rendent d'incontestables services; mais elles doivent être de bonne qualité. Comme je ne voudrais pas être taxé d'absolutisme, je crois pouvoir dire qu'en faisant un usage modéré de bon vin, de bonne bière ou d'eau-de-vie de bonne qualité, on ne peut y trouver d'inconvénients pour la santé; mais on ne saurait jamais être trop modéré et en particulier sur le choix des liqueurs, et je ne saurais trop vous mettre en garde contre ces boissons frelatées, remplies des poisons les plus subtiles, les plus dangereux et les plus violents, telles que l'acide prussic, la strychnine, l'arsenic, et le sulfate de cuivre, sans compter la distillation des rats morts, et autres ordures, boissons que malheureusement l'on trouve à tous les coins des rues et qui sont effrontément débitées publiquement et sans licence.

Tel que constaté par les rapports officiels, il se consomme chaque année en Canada plus de 80 millions de gallons de boissons alcooliques. Cette consommation suppose une dépense de 60 millions de pinettes qui s'engouffrent dans le commerce des liqueurs. Hélas! qu'il faudra d'éloquence pour renverser ces chiffres!

Et dire que dans certaines paroisses, que nous n'oserions pas nommer, quelques conseillers municipaux, peu soucieux d'accomplir leurs devoirs, jugent à propos d'accorder deux ou trois licences dans une même paroisse, en dépit des conseils de leur curé qui leur recommande de n'accorder qu'une licence, pour des considérations jugées urgentes.

Culture des Radis

Il n'y a peut-être pas de légumes plus généralement cultivés que les petits radis roses ou écarlates. Il n'y a presque pas de jardins où l'on n'en trouve. Il s'en fait de beaucoup cependant que leur culture soit aussi bien faite qu'elle devrait l'être. Trop souvent les racines sont inégales, dures, âcres, sèches ou creuses. C'est pour cela qu'il nous a paru intéressant de dire quelles sont les conditions nécessaires pour cultiver les radis avec succès, et quels procédés on emploie pour obtenir ces radis si justement appréciés.

Pour acquérir toutes leurs qualités, les radis ne doivent jamais souffrir; il faut que depuis la levée jusqu'à l'arrachage ils aient

constamment en abondance l'eau et la nourriture. Cela est indispensable surtout pour les races hâtives, dont la végétation est très rapide.

Il est nécessaire, en outre, que le semis soit fait assez dru et la graine répartie d'une façon très égale pour que le développement des plantes soit uniforme. De plus, quoique le radis n'ait besoin, pour se développer, que d'une chaleur très modérée, il ne faut pas qu'il souffre du froid assez pour que sa végétation soit suspendue. Les racines ne sont bonnes et tendres qu'à la condition de s'être formées rapidement et sans interruption. Donc, comme règle générale, semis en terre bien plambée et terreautée, chaleur régulière et humidité constante; sinon, l'on aura presque certainement des racines effilées, dures et charvrennes.

Ce qui précède s'applique à toutes les variétés de radis, mais surtout aux races très-précoces, telles que les radis ronds roses à bout blanc, et demi longs roses à bout blanc. Ces races, et surtout la dernière, ne présentent tous leurs avantages que là où il est possible, grâce à la fréquence et à l'importance des marchés, de livrer à la consommation le jour même les semis de radis arrivés à point.

La rapidité de végétation qui permet d'obtenir ces radis dans un temps très-court fait aussi qu'ils se creusent et se perdent avec une extrême facilité. Autant donc ces races précoces sont à recommander pour les grands centres, autant les races plus rustiques et plus lentes à se former sont à préférer pour les potagers des maisons particulières, et pour toutes les localités où l'on n'a qu'un ou deux marchés par semaine.

Les radis à bout blanc, doivent nécessairement être cultivés sur du terreau. Les radis ronds roses hâtifs et ordinaires, les demi-longs roses et écarlates, peuvent se cultiver en terre ordinaire; cependant ils réussissent toujours mieux sur du terreau ou de la terre mêlée de terreau.

Le germe des pommes de terre

Tous vos soins, pendant ce temps, devaient tendre à éviter la germination anticipée des yeux des patates. Pour atteindre ce résultat, il faut les placer dans un lieu sec, à l'abri des gelées, mais pas trop chaud, et éviter de les amonceler en couche épaisse. Si, malgré ces précautions, les germes se sont développés, gardez-vous de les détacher lors de la plantation. Cet usage est trop commun encore parmi nos cultivateurs, qui ne se rendent pas compte du tort qu'ils se font en agissant ainsi.

Il en repoussera d'autres, disent-ils: je le sais; mais c'est tout un travail qu'ils imposent à la plante, et les seconds germes n'auront jamais la vigueur des premiers. Dans la pomme de terre comme dans les arbres, chaque œil est accompagné à la base d'yeux latents et rudimentaires; enlevez le premier, et les seconds se développeront; mais sur vos arbres à fruit, vous ne procédez à cette opération que pour affaiblir la végétation et obtenir des rameaux plus faibles; or, le même résultat se produira sur vos pommes de terre, et la récolte des tubercules sera en rapport avec la faiblesse de la végétation aérienne.

Destruction des mauvaises herbes

Les plantes vivaces se reproduisent par stolons, par racines et par graines. Dès qu'elles ont envahi un champ, il importe de les détruire au plus tôt, en évitant surtout cette fâcheuse pratique de quelques agriculteurs, qui les conservent dans les champs pour les faire pâturer par leurs animaux, remédiant ainsi à la pénurie des fourrages par une pratique des plus pernicieuses.

On ne parvient pas à les détruire par un labour ordinaire, car, après ce travail, un grand nombre de pieds apparaissent dans les intervalles qui séparent les bandes de terre voisines, et se développent dès qu'il survient de la pluie.

Au lieu de labourer les champs reconverts par de mauvaises herbes, il vaut mieux donner un léger coup de scarificateur, muni de pieds larges, de façon à déraciner les mauvaises herbes sur toutes les surfaces du champ; l'instrument est réglé pour ne pénétrer qu'à 10 ou 12 pouces de profondeur. On herse ensuite le terrain pour détacher la terre adhérente aux mauvaises herbes. Par un beau temps, elles se dessèchent, et on peut les enlever si les travaux le permettent; par un temps pluvieux, elles