

Remarque des Juifs par laquelle on pourra savoir les années fertiles et en grande abondance de bien, et particulièrement les années de Lisette et de peu de valeur.

—000—

En l'année Janvier commencera le dimanche, ainsi que le bon roi Ezéchiel nous l'enseigne, l'hiver sera froid et humide, l'été chaud, l'automne sera venteux et pluvieux, grande abondance de vin et de tous autres fruits et toute sorte de légumes, peu d'huile, abondance de toute chair, grande guerre, et larcins se feront, plusieurs jeunes gens mourront des fièvres chaudes.

En l'an que Janvier entrera le Lundi l'hiver sera assez doux, et l'été tempéré, grand déluge qui ravagera bien du pays, plusieurs navires périront sur mer tant à cause des corsaires que par des vents impétueux qui régneront cette année-là principalement sur la mer océanne, mutation de grands seigneurs se feront, il y aura quantité de blé et vin, la viande sera à grand marché et peu d'huile.

En l'an que Janvier entrera le Mardi l'hiver sera inconstant et variable, car jusqu'au printemps il gèlera, cela fera grand dommage au seigle, vignes et arbres, l'été sera extraordinairement chaud, en sorte que l'herbe aura de la peine à sortir de la terre, tout sera bien, excepté le blé, plusieurs mourront de flux de sang, le vin tournera et il y aura peu de laitage.

En l'an que Janvier entrera le mercredi, l'hiver sera beaucoup tempéré et sur la fin sera bien froid, l'été sera humide, grande abondance de blé et de vin, de fruits, généralement de tous biens, grandes maladies régneront aux lieux maritimes, comme pestilences et épidémies, les artisans gagneront bien leur vie.

En l'an que Janvier entrera le Jeudi, l'hiver sera sec et long, mais grandement sain, l'été sera assez modéré, le froment, le vin, l'avoine, le foin, le chanvre, les fruits, toute sorte de légumes et abondances de bétail, il y aura guerre et division en plusieurs endroits, débordement de rivières, la rougeole et la petite vérole feront mourir beaucoup de petits enfants et même les grande.

En l'an que Janvier entrera le vendredi l'hiver sera fort long et mal gracieux, l'été sera excessivement chaud et sec, bonnes vendanges, abondance

d'huiles, de fruits et de tout bétail, le pauvre peuple sera nécessaire, et persécuté de plusieurs maladies.

En l'an que Janvier entrera le samedi, l'hiver sera un peu long et incommodé, en sorte qu'il gèlera bien avant dans le printemps, ce qui portera grand préjudice aux fruits qui se trouveront sur la terre, principalement aux vignes, l'été sera beau, l'automne sec, la chair sera à grand prix, les fièvres tierces feront mourir une quantité de vieillards.

COMMENT CONSERVER LES PÂTURAGES EN BONNE CONDITION.

—000—

Il est très facile de rendre les terres tout à fait improductives, en ne leur rendant d'aucune manière, ce qu'on leur ôte par la culture ou autrement. Comme, par exemple, de les pâturer avec des vaches, que, la nuit, on fait coucher dans une cour. Les bêtes à cornes, et les moutons, qui, au contraire, restent continuellement sur la terre, rendent en fumier à la terre, plus que l'équivalent de ce qu'ils lui enlèvent, et l'améliorent. Dans un endroit où le sable peut remédier à quelque ingrédient manquant à la terre, on peut rendre à celle-ci sa fertilité en en répandant environ 1½ minot par arpent.

Il y a des terres qui sont tenues dans un état permanent de pâturage, seulement par le plâtre. Quelques uns de ces pâturages peuvent souffrir un animal de deux à trois ans par arpent.

D'autres terrains demandent la chaux. Or, la chaux favorisent la production du trèfle, et l'on sait que cette plante, par l'absorption forte et constante qu'elle fait de toutes espèces de matière qui se trouvent dans l'atmosphère, dans le sous-sol, améliorent considérablement le terrain où il croit.

En quelques autres endroits, on amende le sol au moyen de la cendre.

Cet ingrédient acheté à bon marché, maintiendrait des pâturages pendant plusieurs années, payera les dépenses qu'il faudra faire pour se la procurer et l'appliquer à la terre, et laissera de plus un profit.

La santé comme la morale, veulent des vêtements aisés, propres, décents ; mais voilà tout : le sage s'habille, le fat se pare.

CHEMIN DE COLONISATION.

—000—

Le gouvernement, comme on le sait fait ouvrir tous les ans de nouveaux chemins à travers les forêts ; or il arrive souvent que ces chemins restent plusieurs années sans être parcourus par les voitures en nombre assez considérable, se recouvrent d'arbustes et de broussailles qui les remettent bientôt dans leur état primitif. Nous connaissons de ces chemins qu'on est obligé de refaire de nouveau. Un moyen d'éviter cet inconvénient, serait d'ensemencer ces chemins en graine de mil et de trèfle dès qu'il sont terminés et de passer un paquet de branches en guise de herse sur cette semence. La végétation qui s'en suivra retardera beaucoup la pousse des jeunes arbres.

Un journal américain suggère de vendre les œufs à la pesée, au lieu de les vendre à la douzaine. Par ce moyen on rendrait mieux justice et aux vendeurs et aux acheteurs.

LE CONCOMBRE.

On ne paraît pas généralement savoir dit un de nos échanges, que le concombre est un des fruits les plus utiles que nous ayons. Excepté les tomates, il peut être arrangé de plus de façons que n'importe quel autre légume, et il sera toujours agréable au goût. Il est meilleur que la *squash* préparée de la même manière. On peut le faire cuire en compote ou le faire frire. On peut encore le faire bouillir à demi, l'écraser en pâté, et le faire frire.

Quand un concombre commence à être trop mûr, et qu'on ne peut le ramasser pour les marinades, c'est alors le bon temps pour le faire cuire ; on peut même le faire cuire quand la graine commence à durcir.

RECOLTE DES PATATES.

—000—

On doit arracher les patates dès qu'elles sont mûres, ce qui se connaît quand les bouquets sont morts. On ne peut que perdre à attendre. Elles sont exposées à pourrir si le temps est humide, et à souffrir des premières gelées. On ne doit pas les mettre en cave avant qu'elles ne soient sèches : il ne faudrait pourtant pas trop les laisser au soleil, car elles perdent de leur saveur.—*Communiqué*