

RAPPORT DE M. DELPHIS  
TURENNE

Le champ d'expérience comprenait un arpent divisé en deux parcelles. Terre grise et glaiseuse.

Une des parcelles a été chaulée en automne 1895 avec 9 minots de chaux bien éteinte et épanchée sur le sol. Aussitôt après le chaulage, on a labouré avec un guéret de 8 sur 6 pouces. Le 6 mai dernier, le champ a été semé en avoine (1½ minot de grain de semence par parcelle).

La parcelle chaulée a produit 19 minots, et la parcelle non chaulée 17½ minots (mesure française); de plus l'avoine produite sur la parcelle chaulée était d'une plus belle qualité, plus nourrie et moins atteinte de la teigne.

## RAPPORT DE M. FELIX LEBEAU

Champ d'expérience d'un arpent divisé en deux parcelles. M. Félix Lebeau a employé 600 lbs de chaux, soit environ une barrique et demie. Après l'avoir éteinte en jetant de l'eau dessus et en la brassant, il l'a épanchée à la pelle sur une des parcelles, puis il l'a enterrée à la charrue, le même jour.

Le grain semé était l'avoine. La parcelle chaulée a produit 9 minots, la parcelle non chaulée 8 minots; mais le grain récolté sur la parcelle chaulée était plus ferme, plus pesant, donnant en poids, par demi-minot, 14 onces de plus.

## RAPPORT DE M. OMER LACHAPPELLE

Le champ d'expérience comprenait une superficie de plus d'un arpent et demi, de terre jaune, divisée en deux parcelles dont l'une a été chaulée en automne 1895, avec 300 lbs de chaux.

La chaux employée avait été achetée au printemps de 1895, et était éteinte d'elle-même lors de son emploi. Elle a été épanchée et enfouie à la charrue dans la même journée.

Au printemps suivant, M. Lachapelle a semé de l'orge sur les deux parcelles. Il a récolté 22 minots dans la partie non chaulée et 23 minots dans l'autre partie. Le grain de la parcelle chaulée pesait 44 lbs au minot, tandis que le grain de l'autre parcelle ne pesait que 41 lbs.

## CERCLES AGRICOLES

**CERCLE AGRICOLE DE SAINT-ZACHARIE, (Beauce).**—En 1896 il y a eu des concours de cultures de légumes, choux, choux de Siam, carottes, et betteraves. Les premiers prix ont été gagnés par MM. Honoré Larivière, Michel Fortier, David Allen, Louis Tardif.

Le cercle a fait l'acquisition d'un bétail Shropshire-down et d'un verrat Berkshire, ainsi que d'un crible séparateur.

Parmi les améliorations obtenues on peut citer les abris pour le foin et la mise en clôtures des pierres et roches enlevées aux champs. Le secrétaire M. L. Tardif a fait un essai de chaulage dans la culture des patates et en a obtenu un bon effet.

**CERCLE AGRICOLE DE SAINTE-MONIQUE, (Deux-Montagnes).**—En 1896, concours de cultures de betteraves, blé d'Inde, patates, pois, foin, avoine, mélange de pois et avoine, navets, tabac. Les premiers prix ont été décernés à MM. Jérôme Duquette, Léon Vermette, David Paquette, Laurent Leduc, Théodule Leroux et Joseph La-

Cette année le cercle a repris une nouvelle vigueur. Le 2 novembre dernier il y a eu une assemblée comprenant une discussion sur plusieurs sujets importants tels que l'industrie laitière, la production économique du lait, surtout en hiver. La culture des betteraves et des navets commence à être bien appréciée. Le cercle a décrété l'achat d'un coupe-paille pour l'usage de ses membres.

**CERCLE AGRICOLE DE SAINT-JOACHIM DE SHEFFORD.**—La culture des fourrages verts et des légumes prend beaucoup d'extension depuis l'établissement du cercle, quoique notre sol soit excessivement rocheux et difficile à cultiver.

M. Agapit Bélanger, vice-président du cercle, a récolté 125 minots de betteraves fourragères sur ½ d'arpent. M. Joseph Hébert a récolté 150 minots de carottes sur ½ d'arpent. La culture du blé d'Inde fourrager a fait de remarquables progrès; chaque année presque tous les cultivateurs s'efforcent d'en semer et d'en cultiver de grandes quantités.

**CERCLE AGRICOLE DE WICKHAM OUEST (Drummond).**—En 1896 le cercle a organisé des concours de blé d'Inde domestique, blé d'Inde à silo, pommes de terre, plantes sarclées, fourrages verts, goretts et veaux. Ont gagné les premiers prix MM. Wilfrid Morais, Octave Morais, Alexandre Timmons, Louis Sarasin, Joseph H. Paquin, Israël Caron et Albert Sarasin.

Comme conséquence de ces concours du cercle, on remarque de grandes améliorations: les terres sont mieux cultivées, et les bestiaux mieux soignés. On constate que presque tous les cultivateurs ont augmenté le nombre de leurs animaux.

## Economie Domestique

OBJET, IMPORTANCE ET ETENDUE  
DE L'ECONOMIE DOMESTIQUE

**OBJET.**—L'économie domestique est une science qui a pour objet la tenue régulière et économique d'un ménage.

**IMPORTANCE.**—Un ménage bien tenu est une source de bien-être physique et moral. En effet, quand dans un intérieur tout est propre, réglé, en ordre; quand, par une sage administration du revenu, l'épargne y est introduite ou entretenue, la santé s'en ressent, la bonne humeur et l'entente y gagnent, et toutes ces influences réunies contribuent puissamment à entretenir l'esprit de famille, et à retenir au logis le père et les enfants.

**ETENDUE.**—L'économie domestique porte sur:

- 1o La comptabilité du ménage;
- 2o Le mobilier, l'alimentation et le vêtement;
- 3o Les achats;
- 4o L'épargne;

Elle suppose aussi l'activité, la vigilance et l'ordre, car ces qualités font gagner le temps qui vaut de l'or.

**1o COMPTABILITE DU MENAGE.**—Elle consiste à dresser un budget présumptif au commencement de l'année; à inscrire ses recettes et ses dépenses à mesure qu'elles se font; à les transporter chaque soir au journal du ménage; à faire la balance chaque mois et l'inventaire à la fin de l'année:

Pour la régularité et la clarté des comptes, il importe de payer comptant ou au moins à la fin de chaque mois.

**2o MOBILIER, ALIMENTATION.**

**VETEMENT.**—On doit éviter le luxe dans le mobilier et les habits, lesquels représentent des capitaux improductifs et ruineux. Il faut aussi réparer sans retard l'usure et les accidents survenus à l'habitation, au mobilier et aux vêtements: c'est ce qui conserve les choses. En fait d'alimentation, on aura soin de ne rien laisser gâter, et, en toutes choses, on cherchera à tirer parti de tout, même de ce qui ne paraît plus bon à rien.

**3o ACHATS.**—On se procurera des prix courants pour les comparer entre eux. On aura soin d'acheter toujours de la bonne marchandise; de ne pas rentrer de trop grandes provisions d'aucune sorte et de les faire en temps opportun. On n'achètera pas ce qui est inutile, sous prétexte que c'est bon marché. Enfin, on tâchera de connaître les fraudes auxquelles les commerçants peu honnêtes recourent, et on vérifiera le poids ou le mesurage de la marchandise achetée.

**4o EPARGNE.**—Il faut songer aux mauvais jours. A cet effet, on évitera toute dépense inutile et on placera sans retard ses petites économies.

**5o ACTIVITE, VIGILANCE.**—La ménagère active et vigilante est celle qui se lève tôt et ne perd pas son temps en bavardages. Elle a l'oeil à tout, principalement lorsqu'il ne lui est pas donné de faire sa besogne elle-même, et de se passer de domestiques, confectionneuses, etc.

**ORDRE.**—Les grands principes par lesquels la ménagère d'ordre économise le temps, se résumant comme suit:

**UNE PLACE POUR CHAQUE CHOSE ET CHAQUE CHOSE A SA PLACE;**

**UN TEMPS POUR CHAQUE CHOSE ET CHAQUE CHOSE EN SON TEMPS;**

**UN POSTE POUR CHACUN ET CHACUN A SON POSTE.**

(Extrait de "La ménagère en ville et à la Campagne" par C. S., Bruxelles)

## LA DIPHTERIE

Défaut de ventilation et surchauffage  
dans les maisons

La diphtérie sévit sérieusement dans la ville de Montréal, comme le démontrent les rapports de la mortalité chaque semaine, mais elle fait rage aussi dans toute la province.

D'après le Dr Pelletier, secrétaire du bureau provincial d'hygiène, le développement de la maladie est dû, en grande partie, au fait que de ce temps-ci surtout, les maisons se ferment hermétiquement et qu'elles sont surchauffées un peu partout; l'air est vicié et la ventilation ne se fait pas. Nombre de médecins de la campagne, dit-il, emploient avec beaucoup de succès le sérum pour traiter leurs patients.

Des inspecteurs ont été envoyés dans les districts ruraux pour s'entendre avec les autorités municipales au sujet des meilleurs moyens à prendre pour empêcher la maladie de se propager davantage.

## UN PEU DE BONNE CUISINE

## BISCUITS POUR LE THE

4 oeufs, blancs et jaunes battus séparément; 2 tasses de sucre, 1 de beurre défat en crème; 1 chopine de lait; 1 cuillerée de poudre à pâte; assez de farine pour faire une pâte roulée.

"Autre recette".—3 oeufs, 1 tasse de sucre, 1 quarteron de beurre, 1 pinte de farine, 8 petites cuillerées de poudre.

PETITS PAINS CHAUDS POUR LE  
THE

1 demiard de lait, gros comme un oeuf de beurre défat dans le lait, 3 petites cuillerées de poudre. De la farine pour faire une pâte molle. Battez bien la pâte avec un rouleau, et coupez-la en petits morceaux; faites cuire sur une casserole.

## PAIN D'EPICE ECONOMIQUE

Un oeuf bien battu, 2 tasses de sirop, 1 tasse d'eau tiède, gros comme un oeuf de beurre fondu, 1 grande cuillerée de soda à pâte délayée dans une petite quantité de vinaigre; 1 petite cuillerée de gingembre, de muscade et de cannelle, de la farine pour épaissir; bien mêler et bien battre.

## PAIN DE SAVOIE SPONGIEUX

3 oeufs, blancs et jaunes battus séparément, 1 tasse de sucre, 1 tasse de farine, 1 cuillerée et demie à thé de poudre à pâte mêlée avec la farine, 4 grandes cuillerées d'eau bouillante.

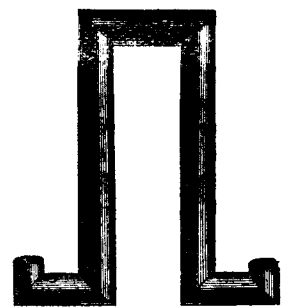
## ENTREMET AU FROMAGE

Mettez dans un plat creux une tasse de mie de pain, versez dessus une chopine de lait et laissez reposer quelques minutes, battez trois oeufs et ajoutez-les, mettez ensuite un demi-quarteron de fromage coupé en petits morceaux, deux cuillerées à soupe de beurre fondu et un peu de sel, mêlez bien le tout et faites cuire au fourneau pendant une heure environ.

## RECETTES

**NETTOYAGE DES BROSSES A CHEVEUX.**—Pour nettoyer les brosses à cheveux, il suffit de les frotter avec du son qui enlève les matières grasses. Lorsque les crins d'une brosse sont devenus trop flexibles, il suffit de les tremper dans de l'ammoniaque et de les laisser sécher; ils reprennent immédiatement leur rigidité première. ("Science pour tous.")

**UN SIPHON NE SE DESAMORCANT PAS.**—Un lecteur nous envoie la figure ci-jointe d'un siphon qu'il emploie, et qui a l'avantage de ne pas se désamorcer; les branches ont la même hauteur et elles sont recourbées à chaque extrémité d'une quantité suf-



fisante pour que l'orifice soit supérieur à la partie la plus basse du tube. La disposition est simple et peut rendre service dans bien des cas où un siphon, toujours en place, est nécessaire. "Cosmos."

LA CONSERVATION des ALIMENTS  
PAR LE FROID

Il est assez généralement admis que les aliments conservés par le froid perdent une partie de leur saveur. Le "Weather Bureau", de Washington, nous apprend que cela tient surtout à