

ALMANACH

J. E. Minville DES 86 Rue du Roi

CERCLES AGRICOLES

DE LA

St Roch

PROVINCE DE QUÉBEC

POUR L'ANNÉE DISSEXTILE

Quebec

1896

(TROISIÈME ANNÉE)

La profession d'agriculteur est honorable
et sainte. (St. Augustin).



Enregistré, conformément à l'acte du parlement du Canada, en l'année mil huit cent quatre-vingt-quinze, par J. B. ROLLAND & FILS, au bureau du ministre de l'Agriculture, à Ottawa.

MONTREAL

J. B. ROLLAND & FILS, LIBRAIRES-ÉDITEURS

6 A 14, RUE SAINT-VINCENT

GRAINES DE SEMENCE CHOISIES
POUR LES CHAMPS ET LES JARDINS.

WILLIAM EWING & C^{IE}

MARCHANDS GRAINETIERS

No 142, RUE MCGILL, MONTREAL

Assortiment complet de Pures Graines de Trèfle et de Mil;
Graines de Fleurs, Légumes, et Bulbes de toutes sortes;
Gâteaux de pure graine de lin moulue; farine de Maïs, etc.;
Machines aratoires en tous genres, pour cultiver, sarcler,
etc., soit à la main ou par des chevaux.

Catalogue envoyé sur demande.

LA COMPAGNIE D'ENCRE A IMPRIMER

“ LA PHOENIX ”

No 76, RUE SAINT-LOUIS, MILE-END
MONTREAL

Encre noire et de toutes couleurs, pour imprimerie,
lithographie, etc., etc.

Spécialité | PATATES AUX CHARS

Téléphone : { MAGASIN, 129
BUREAU, 2311

CHS LANGLOIS & C^{IE}

BEURRE
ŒUFS
FROMAGE
COCHONS

Saindoux, &c., &c.

MARCHANDS A COMMISSION

de Provisions Générales

- - BUREAUX ET MAGASIN - -

No 241 RUE SAINT-PAUL

Coin de la rue St-Vincent

ENTREPOTS :

No 161 RUE SANGUINET

No 428 RUE LAGAUCHETIÈRE

— MONTREAL

Enreg
hu
m

J

ALMANACH
DES
CERCLES AGRICOLES

DE LA
PROVINCE DE QUÉBEC

POUR L'ANNÉE BISSEXTILE

1896

(TROISIÈME ANNÉE)

La profession d'agriculteur est honorable
et sainte. (St. Augustin).



Enregistré, conformément à l'acte du parlement du Canada, en l'année mil huit cent quatre-vingt-quinze, par J. B. ROLLAND & FILS, au bureau du ministre de l'agriculture, à Ottawa.

MONTREAL

J. B. ROLLAND & FILS, LIBRAIRES-ÉDITEURS

6 A 14, RUE SAINT-VINCENT

A NOS LECTEURS.

Une des plus belles et des plus honorables tâches que puisse s'imposer aujourd'hui le véritable patriotisme canadien, c'est de travailler à développer les connaissances de l'agriculture, et faire apprécier du public, la noblesse, l'utilité, et la douceur des avantages de la profession agricole.

Dans ce but, l'*Almanach des Cercles Agricoles* vient une troisième fois, offrir ses services, par l'importance des matières qu'il traite, et que nous citons sommairement: *Comput ecclésiastique*; — *Calendrier avec Conseils pratiques aux cultivateurs, pour chaque mois de l'année*; — *Liste des principaux officiers du Département de l'Agriculture et de la Colonisation*; — *l'Agriculture avant tout*; — *l'OEuvre des Missionnaires agricoles*; — *le porc*; — *les engrais verts*; — *le mouton*; — *la herse-bêche*; — *ce que nous devons faire en 1896*; — *la liste des membres des éleveurs de la Province de Québec*; — *la comptabilité à la ferme*; — *nos arbres fruitiers*; — *conservation des œufs*; — *les légumes, etc., etc.*

LES EDITEURS.

Comput ecclésiastique pour 1896.

Nombre d'or (cycle ou révolution de dix-neuf ans pour accorder l'année lunaire avec l'année solaire).....	16
Epacte (nombre de onze jours que le soleil a en plus sur l'année lunaire).....	XV
Cycle solaire (il est de 28 ans).....	I
Indiction romaine (période de quinze ans, employée dans les bulles du Saint-Siège).....	9
Lettre dominicale (indiquant le dimanche durant toute l'année)	ED
Lettre du Martyrologe	q

Fêtes mobiles.

Septuagésime.....	2 février	Pentecôte.....	24 mai
Les Cendres	19 février	Sainte-Trinité	31 mai
Dim. de la Passion	22 mars	Fête-Dieu	4 juin
“ des Rameaux.....	29 mars	1er dim. de l'Avent.....	29 nov.
PAQUES	5 avril	Dimanches après la Pen-	
Rogations... 11, 12 et	13 mai	tecôte	26
Ascension	14 mai		

Quatre-Temps

Printemps	les 26, 28 et 29 février.
Été	les 27, 29 et 30 mai.
Automne.	les 16, 18 et 19 septembre.
Hiver	les 16, 18 et 19 décembre.

F. Guireau Libraire

AN 3

Basville Québec

Commencement des quatre Saisons.

Le PRINTEMPS, le 19 mars, à 9 h. 28 m. du soir. (Equinoxe,) c'est-à-dire que les jours et les nuits sont d'une égale durée).

L'ÉTÉ, le 20 juin, à 5 h. 33 m. du soir.

L'AUTOMNE, le 22 septembre, à 8 h. 9 m. du matin. (Equinoxe,) c'est-à-dire que les jours et les nuits sont d'une égale durée).

L'HIVER, le 21 décembre, à 2 h. 29 m. du matin.

Fêtes religieuses d'obligation.

Tous les dimanches de l'année.	Le 14 mai, l'Ascension.
Le 1er janvier, la Circoncision.	Le 8 déc., l'Immaculée Concept.
Le 6 janvier, l'Épiphanie.	Le 25 décembre, Noël.

Fêtes légales. (Jours non juridiques).

Tous les dimanches de l'année.	Le 6 avril, Lundi de Pâques.
Le 1er janvier, la Circoncision.	Le 23 mai, Fête de la Reine.
Le 6 janvier, l'Épiphanie.	Le 8 déc., l'Immaculée Concept.
Le 19 février, les Cendres.	Le 25 décembre, Noël.
Le 3 avril, Vendredi saint.	

Célébration solennelle du Mariage.

Cette année, on pourra célébrer la solennité des Noces du 7 janvier au 18 février inclusivement, et du 13 avril au 28 novembre aussi inclusivement.

Ères de l'année 1896.

De la création (4930 suivant les Bénédictins)	6859
De la période Julienne	6609
De la naissance de Jésus-Christ (ère chrétienne), 25 déc. ...	1896
De la fondation de Rome, selon Varron, 21 avril	2649
“ “ de Québec, 3 juillet	288
“ “ de Montréal, 17 mai	254
De la découverte de l'Amérique, par Christophe Colomb, 11 12 octobre	404
De la découverte du Canada, par Jacques Cartier, 16 juillet	362
De la cession du Canada, à l'Angleterre, 9 février	133
De la république des États-Unis, 4 juillet	120
De la république française, 4 septembre	26
De la Puissance du Canada, 1er juillet	29
Du règne de S. S. Léon XIII, 20 février	18
“ “ de la reine Victoria I, 20 juin	59

Observations météorologiques, etc.

- En 1894.—Première gelée d'automne, 15 octobre.
 " " neige " 10 novembre.
 " Commencement de l'hiver, 19 décembre.
 En 1895.—Première traverse en voiture sur la glace, de Longueuil à Hochelaga, 14 janvier.
 " La glace du St-Laurent part vis-à-vis la ville, le 3 avril.
 " Arrivée du premier vapeur, *Longueuil*, le 20 avril.
 " Arrivée du premier navire d'outre-mer, steamer *Sardinian*, le 1er mai.
 " Première gelée d'automne, 27 septembre.
 " Première tempête de neige, le 20 octobre.
Nota.—Pour le détail des années précédentes, voir nos Almanachs des années dernières.

BAROMÈTRE PERPÉTUEL.

Le tableau ci-dessous, préparé pour le climat de la Grande-Bretagne par le célèbre astronome Herschel, a été modifié par des hommes compétents, de manière à convenir au climat du Canada.

Si la nouvelle Lune, la pleine, le 1er quartier, ou le dernier arrivent :	EN ÉTÉ.	EN HIVER.
Entre minuit et 2 h. du matin....	Beau	{ Forte gelée, à moins que le vent ne vienne du sud ou de l'ouest.
" 2 et 4 "	Frais, fréquentes ondées	Neige et tempête.
" 4 et 6 "	Pluie	" "
" 6 et 8 "	Vent et pluie	Tempête.
" 8 et 10 "	Variable	{ Neige, si le vent est à l'est ou à l'ouest.
" 10 et 12 "	Fréquentes ondées....	{ Neige, si le vent est à l'ouest.
Entre midi et 2h. p.m..	Très pluvieux.....	Neige ou froid.
" 2 et 4 " ..	Variable	Beau et doux.
" 4 et 6 " ..	Beau	Beau.
" 6 et 8 " ..	{ Beau, si le vent est N. O.....	Beau et gelée, si le vent est N. ou N. E.
	{ Pluie, s'il est sud ou S. O	Pluie ou neige, s'il est sud ou sud-ouest.
" 8 et 10 " ..	" " "	" " "
" 10 et minuit	Beau	Beau et froid.

N. B.—Les prédictions de ce tableau seront d'autant plus correctes que les changements de la lune s'effectueront plus près de midi ou de minuit.
 Le tableau de l'été est plus exact que celui de l'hiver.

Jeûnes de précepte avec abstinence.

1° Tous les mercredis, vendredis et samedis des Quatre-Temps de l'année :

2° Les jours de *Vigile* de la **PENTECÔTE**, (23 mai) ; de la solennité des Apôtres **SS. PIERRE ET PAUL**, (4 juillet) ; de la solennité de l'**ASSOMPTION**, (14 août) ; de la **TOUSSAINT**, (31 octobre), et de **NOËL**, (24 décembre) ;

3° Le mercredi des **CENDRES** et les trois jours suivants, 20, 21 et 22 février.

4° Tous les mercredis, vendredis et samedis des cinq premières semaines du carême ;

5° Le dimanche des **RAMEAUX** et les six autres jours de la **SEMAINE SAINTE** ;

6° Tous les mercredis et vendredis de l'*Avent*.

N. B. — Tous les jours du carême sont jeûnes de précepte, cependant les lundis, mardis et jeudis des cinq premières semaines du carême, il n'y a point d'abstinence *totale*, mais seulement *partielle* ; c'est-à-dire qu'en ces jours, on peut faire *un seul* repas en gras (le midi), et il n'est pas permis de faire usage de poisson à ce repas. Si l'on use de viande, on ne peut manger de poisson au même repas, mais on peut renoncer à la viande et manger du poisson, etc. Les œufs ne sont défendus ni avec la viande ni avec le poisson.

Apparence des Planètes pour 1896.

*Mercur*e sera étoile du matin, du 8 fév. au 18 avril ; du 10 juin au 31 juillet ; du 8 oct. au 28 nov. ; étoile du soir les autres parties de l'année.

Venus sera étoile du matin jusqu'au 9 juillet ; étoile du soir le reste de l'année.

Mars sera étoile du matin jusqu'au 1er septembre ; étoile du soir le reste de l'année.

Jupiter, sera étoile du matin, du 12 août au 30 novembre ; étoile du soir les autres parties de l'année.

Saturne, sera étoile du matin jusqu'au 7 février et après le 13 novembre ; étoile du soir les autres parties de l'année.

Eclipses durant l'année 1896.

Il y aura cette année deux éclipses de soleil et deux de la lune.

Le 13 février, éclipse annulaire du soleil, visible dans le sud de l'Océan Atlantique, dans le sud-ouest de la côte d'Afrique et au sud des régions polaires ; elle commencera à 1 h. 54 m. du soir, et se terminera à 6 h. 53 m. du soir.

Le 28 février, éclipse partielle de la lune, entre 6 h. 15 m. du soir et 9 h. 15 m. du soir, invisible en Canada.

Le 9 août, éclipse totale du soleil, visible dans le nord de l'Asie et de l'Alaska, entre 2 h. 43 m. du matin et 7 h. 35 m. du matin, invisible en Canada.

Le 22 et le 23 août, éclipse partielle de la lune, entre 11 h. 8 m. du soir le 22, et 4 h. 47 m. du matin le 23, visible en Amérique.

Explication des signes et abréviations.

La colonne *cl.* désigne la couleur des ornements de l'Eglise pour chaque jour ; le signe † les jours où on peut dire des messes basses avec des ornements noirs ; et le signe * les dimanches où à vêpres on prend la couleur du jour suivant.

N. L., Nouvelle Lune. P. Q., Premier Quartier.

P. L., Pleine Lune. D. Q., Dernier Quartier.

H. M., Heure, Minute. Q. Tps., Quatre-Temps.

JANVIER

31 JOURS

CONSACRÉ À L'ENFANT JÉSUS.



SIGNE DU VERSEAU.

Les jours croissent de 1 h. 5 minutes.

☾ D. Q. le 7, à 10h. 30m. du mat. | ☾ P. Q. le 22, à 7h. 47m. du soir.
 ☽ N. L. le 14, à 5h. 25m. du soir. | ☽ P. L. le 30, à 4h. 01m. du mat.

Jours de la semaine	CL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE		
			Lev.	Cou.	L.	C.	
			H.	M.	H.	M.	
Merc.	1	b	CIRCONCISION, doub. 2 cl. ((d'oblig.)	7 47	4 21	5 11	
Jeudi	2	r	Octave de St Etienne, doub.	7 47	4 22	6 33	
Vend.	3	b	Octave de St Jean, doub.	7 47	4 23	7 57	
Sam.	4	r	Octave des SE. Innocents, doub.	7 46	4 24	9 17	
DIM.	5	b	Vigile de l'Épiphanie, semid.	7 46	4 25	10 35	
Lundi	6	b	ÉPIPHANIE, 1re cl. (d'obligation).	7 46	4 26	11 53	
Mardi	7	b	De l'Octave, semid.	7 45	4 28	matin	
Merc.	8	b	De l'Octave, semid.	7 45	4 29	1 11	
Jeudi	9	b	De l'Octave, semid.	7 44	4 30	2 30	
Vend.	10	b	De l'Octave, semid.	7 44	4 31	3 47	
Sam.	11	b	De l'Octave, semid.	7 43	4 32	4 59	
DIM.	12	b	Du dim. dans l'Octave, semid.	7 42	4 33	6 4	
Lundi	13	b	Octave de l'Épiphanie, doub.	7 42	4 34	couch	
Mardi	14	b	St Hilaire, Ev. et Doct., doub.	7 42	4 35	4 25	
Merc.	15	b	St Paul, Ermite, doub.	7 40	4 37	5 35	
Jeudi	16	r†	St Marcel, P.M., semid.	7 40	4 38	6 44	
Vend.	17	b	St Antoine, abbé, doub.	7 39	4 39	7 50	
Sam.	18	b	Chaire de St Pierre à Rome, d. m.	7 39	4 41	8 54	
DIM.	19	b	2 Ép. S. NOM DE JÉSUS, doub. 2 cl.	7 38	4 42	9 58	
Lundi	20	r	SS. Fabien et Sébast., MM., doub.	7 37	4 43	11 2	
Mardi	21	r	Ste Agnès, V. M., doub.	7 36	4 45	matin	
Merc.	22	r†	SS. Vincent et Anastase, MM. semid.	7 35	4 46	0 7	
Jeudi	23	b	Epousailles de la B. V. M., d. m.	7 34	4 47	1 14	
Vend.	24	r	St Timothée, Ev. et M., doub.	7 33	4 49	2 22	
Sam.	25	b	Conversion de St Paul, d. m.	7 32	4 51	3 33	
DIM.	26	b	3 Ep. STE FAMILLE, J.M.J., doub. 2e cl.	7 32	4 52	4 43	
Lundi	27	b	St Jean-Chrys., E. D., doub.	7 32	4 53	Lever	
Mardi	28	b†	St Raymond de Penn., C., semid	7 31	4 54	2 44	
Merc.	29	b	St François de Sales, E. D., doub.	7 31	4 56	4 4	
Jeudi	30	r†	Ste Martine, V. et M., semid.	7 30	4 58	5 29	
Vend.	31	b	St Pierre Nolasque, conf. double.	7 28	5 0	6 55	

Quand St-Vincent est clair et beau,
 Il y a du vin comme de l'eau.
 Quand le soleil brille le jour de l'an,
 C'est signe de gland.
 Quand il pleut le jour des Rois,
 Le chanvre vient sur les toits.

bo
L
60,
à-d
en
no
de

A
ser
I
a d
C
des
C
c'es
F
det
son

7
F
E
I
E
étal
T
E
du
U
moi

2
l'an
S
Con
T
mis
E
cér
N
ses

66
ran

JANVIER

Nous avons pour la troisième fois, le bonheur de souhaiter une bonne et heureuse année aux lecteurs de l'*Almanach des Cercles*. Le nombre des amis de l'*Almanach* et des cercles sera d'environ 60,000 en 1896. Pour tous, nous désirons la paix du cœur, c'est-à-dire cette félicité intérieure qui est le résultat de la soumission en tout à la volonté de Dieu. Il y a une Providence qui veille sur nous : Qu'avons-nous à craindre ? Cherchons avant tout le royaume de Dieu et sa justice, et le reste nous sera donné par surcroît.

BONS CONSEILS.

Aimons-nous, c'est-à-dire aidons-nous les uns les autres, et 1896 sera une année de progrès pour tous.

Profitons du temps. " Le temps est l'étoffe dont la vie est faite," a dit un sage.

On avance ses affaires à mesure que l'on s'occupe moins de celles des autres.

Continuons cette année à tenir compte de toutes nos dépenses, c'est l'unique moyen de les régler sur nos revenus.

Pour n'avoir point de dettes, il n'en faut point contracter. Une dette est souvent un remords cuisant qui trouble même le sommeil..... du créancier.

ETABLES.

Tenir les abreuvoirs propres et l'eau pure en abondance.

Passer souvent le balai dans les crèches.

Etudier chaque animal et lui donner ni trop ni trop peu.

La lumière et la ventilation sont indispensables.

Eviter les changements subits de la température dans les étables. " Ni trop froid ni trop chaud est la règle."

Traiter les animaux avec douceur.

Enlever le fumier chaque jour et recueillir avec soin les liquides du fumier.

Un peu de sel tous les jours à tout le bétail ; chevaux, vaches, moutons, porcs, etc.

DEVOIRS DES CERCLES ET DE LEURS MEMBRES.

Préparer avant le 1er février le programme des opérations de l'année courante.

Soumettre aussitôt ce programme à l'approbation de l'Honorable Commissaire de l'Agriculture.

Tous les règlements du cercle doivent être approuvés par le commissaire de l'agriculture avant d'être mis à exécution.

Etudier les changements qui peuvent avoir été faits à la loi concernant les cercles.

Ne pas oublier que le *Journal d'Agriculture* est officiel et que ses avis sont suffisants.

Savoir obéir, c'est savoir gouverner.

"THE MANUFACTURER'S LIFE" Compagnie d'Assurances sur la Vie. Capital et autre actif au-delà de \$3,000,000.

soir.

mat.

LUNDI

. C.

1. M.

5 11

6 33

7 57

9 17

0 35

1 53

matin

1 11

2 30

3 47

4 59

6 4

ouch

4 25

5 35

6 44

7 50

8 54

9 58

1 2

matin

0 7

1 14

2 22

3 33

4 43

ever

2 44

4 4

5 29

6 55

FEVRIER



29 JOURS

CONS. AUX D. DE LA S. VIERGE.

SIGNE DES POISSONS.

Les jours croissent de 1 heure 33 minutes.

☾ D. Q. le 5, à 7h. 44m. du soir. | ☽ P. Q. le 21, à 4h. 20m. du soir.
 ☽ N. L. le 13, à 11h. 18m. du mat. | ☾ P. L. le 28, à 2h. 57m. du soir.

Jours de la semaine	CL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE
			Lev.	Cou.	L. C.
			H. M.	H. M.	H. M.
Sam.	1 r	St Ignace, E. M. doub.	7 27	5 1	8 17
DIM.	2 vl*	SEPTUAG., semid., 2 cl. (Sol. de la Pur.)	7 26	5 2	9 38
Lundi	3 b	Purificat. de la B. V. M., d. 2 cl. (hier)	7 25	5 3	10 59
Mardi	4 r	Prière de Notre-Seigneur, d. m.	7 23	5 5	matin
Merc.	5 r	Ste Agathe, V. M. doub.	7 22	5 6	0 18
Jeudi	6 b	St Tite, E. et C., doub.	7 20	5 8	1 36
Vend.	7 b	St Romuald, abbé, doub.	7 19	5 9	2 50
Sam.	8 b	St Jean de Matha, C. doub.	7 18	5 11	3 58
DIM.	9 vl*	SEXAGÉSIME, semid., 2 cl.	7 17	5 13	4 56
Lundi	10 b	Ste Scholastique, V., doub.	7 16	5 14	5 42
Mardi	11 r	De la Passion de N. S. d. m.	7 14	5 16	6 17
Merc.	12 b	N.-D. de Lourdes, d. m.	7 13	5 17	couch
Jeudi	13 b	Ste Geneviève, V. doub.	7 11	5 18	5 38
Vend.	14 b	St Ildefonse, E. C., doub.	7 9	5 19	6 44
Sam.	15 r	SS. Martyrs Japonais, doub.	7 8	5 20	7 48
DIM.	16 vl*	QUINQUAGÉSIME, semid. 2 cl.	7 6	5 22	8 51
Lundi	17 b	St Cyrille d'Al., E. D., doub. (du 9).	7 4	5 24	9 55
Mardi	18 r	St Siméon, E. M., doub.	7 3	5 25	11 0
Merc.	19 vl	LES CENDRES. (1)	7 1	5 27	matin
Jeudi	20 vl†	De la Férie (b† SS. Sacrement).	7 0	5 28	0 7
Vend.	21 r	De la Couronne d'Epines, d. m.	6 59	5 30	1 17
Sam.	22 b	Chaire de St Pierre à Antioche, d. m.	6 57	5 31	2 26
DIM.	23 vl*	1er DU CARÊME, semid. 1 cl.	6 55	5 33	3 30
Lundi	24 b	Vig. St Pierre Damien, E. D. (du 23).	6 53	5 34	4 26
Mardi	25 r	ST MATHIAS, Ap., doub. 2 cl.	6 51	5 35	5 13
Merc.	26 b†	Q. Tps. Ste Marguerite de Cortone, P., s.	6 49	5 37	5 50
Jeudi	27 vl†	De la Férie (b† SS. Sacrement.)	6 47	5 39	6 17
Vend.	28 r	Q. Tps. Ste Lance et SS. Clous, d. m.	6 46	5 39	6 41
Sam.	29 vl†	Q. Tps. De la Férie (b† Imm. Concep.)	6 45	5 40	7 3

Selon que nos vieillards ont dit : Année neigeuse,
 Si le soleil se montre et luit Année fructueuse ;
 A la *Chandeleure*, croyez Année ventueuse,
 Qu'encore un hiver vous aurez. Année pommueuse.
 Si le soleil brille le jour de la Purification,
 Il y aura augmentation de gelées.

(1) Jeûne tous les jours du Carême.

FEVRIER

Aimons-nous véritablement l'agriculture? Comment prouver que nous l'aimons?

En général, on parle de l'abondance du cœur. Or, celui-là aime son état s'il affectionne ce qui s'y rattache. Recherchons donc la société de ceux qui estiment la vie champêtre. Le cœur humain n'est pas trop grand pour admirer l'œuvre de Dieu dans la création, et la vie d'un homme n'est pas assez longue pour méditer la première page du grand livre de la nature.

Savoir profiter de l'expérience des autres, c'est vivre plusieurs vies, de même que savoir profiter de la science de Dieu, c'est vivre éternellement.

BONS CONSEILS.

Relisons durant les longues veillées de l'hiver le *Journal d'Agriculture* où les rapports agricoles que M. le secrétaire du cercle a reçus pour les passer de main en main.

Avons-nous conservé les numéros du journal de 1895 pour les faire relier? Cette année, au moins, nous ne l'oublierons pas.

PRATIQUE AGRICOLE.

Continuons à prendre soin des fumiers en les foulant bien et en les arrosant s'il y a lieu.

Conservons avec soin nos cendres de bois; c'est un engrais très puissant.

Veillons au bon entretien des harnais, etc., à la réparation des voitures d'été, des instruments, des barrières, clôtures, etc. C'est en prenant soin de ce que l'on a que l'on arrive à se procurer ce que l'on désire.

Vaches et veaux.—A l'approche du vêlage, les vaches doivent recevoir tous les jours un peu de bouette de son et de moulée.

Traire les vaches dans les jours précédant le vêlage, si le lait les fatigue.

Enlever les veaux immédiatement et les faire boire souvent le lait de la mère, au moins pendant les huit jours après le vêlage.

Durant les trois jours qui suivent le vêlage, les vaches ne doivent pas boire d'eau froide; on ne les exposera pas aux courants d'air.

Traire la vache à fond au moins deux fois par jour, et, si c'est une très bonne vache laitière, trois fois par jour.

Eviter de donner trop de nourriture riche dans les premiers jours qui suivent le vêlage, mais augmenter peu à peu la qualité et la quantité.

Si les veaux sont atteints de la diarrhée, ce qui est souvent dû à la trop grande richesse du lait, donnez-leur du lait mélangé à au moins une égale quantité d'eau et additionné de 2 cuillerées à soupe d'eau de chaux par demiard de ce mélange.

La parole ébranle, l'exemple entraîne.

La Compagnie d'Assurance sur la vie la plus populaire est la MANUFACTURER'S LIFE.

MARS

31 JOURS

CONSACRÉ À SAINT JOSEPH.



SIGNE DU BÉLIER.

Les jours croissent de 1 heure 48 minutes.

☉ D. Q. le 6, à 6h. 34m. du mat. | ☾ P. Q. le 22, à 7h. 2m du mat.
 ☽ N. L. le 14, à 5h. 53m. du m. | ☿ P. L. le 29, à 0h. 27m. du mat.

Jours de la semaine	OL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.	
			Lev.	Cou.	L.	C.
DIM.	1	vi	2ME DU CAREME, semid. 2 cl.	6 44 5 42	8 3 38	
Lundi	2	vi†	De la Férie (b†. SS. Anges.)	6 42 5 43	9 5 57	
Mardi	3	vi†	De la Férie (r† SS. Apôtres).	6 40 5 44	11 19	
Merc.	4	b†	St Casimir, C., semid.	6 39 5 45	matin	
Jeudi	5	vi†	De la Férie (b† SS. Sacrement).	6 37 5 47	0 38	
Vend.	6	r	Du St Suaire, d. m.	6 36 5 48	1 50	
Sam.	7	b	St Thomas d'Aquin, C. D., doub.	6 34 5 49	2 51	
DIM.	8	vi*	3ME DU CAREME, semid. 2 cl.	6 31 5 51	3 42	
Lundi	9	b	Ste Françoise, Ve. doub.	6 29 5 53	4 21	
Mardi	10	r†	SS. 40 Martyrs, semid.	6 27 5 54	4 49	
Merc.	11	vi†	De la Férie (b† St Joseph.)	6 25 5 55	5 12	
Jeudi	12	b	St Grégoire, P. et D., doub.	6 24 5 56	5 32	
Vend.	13	r	Des Cinq Plaies de N. S., d. m.	6 22 5 58	couch	
Sam.	14	vi†	De la Férie (b† Imm. Concept.)	6 20 5 59	6 42	
DIM.	15	vi	4ME DU CAREME, sem. 2 cl. (Sol. S. Jos.)	6 18 6 1 7	46	
Lundi	16	vi†	De la Férie (b† SS. Anges).	6 16 6 2 8	51	
Mardi	17	b	St Patrice, E. et C., doub. m.	6 14 6 3 9	57	
Merc.	18	b	St Cyrille de Jérusalem, E. D., doub.	6 11 6 4 11	6	
Jeudi	19	b	St JOSEPH, pat. de l'Egl. C., d. 1 cl	6 10 6 6	matin	
Vend.	20	b	St Gabriel Archange, d. m.	6 9 6 7 0	14	
Sam.	21	b	St Benoit, abbé, doub. m.	6 7 6 8 1	19	
DIM.	22	vi*	PASSION, semid. 1 cl. (1)	6 5 6 9 2	17	
Lundi	23	b	St. Thuribe, E. et C., doub.	6 3 6 11 3	5	
Mardi	24	r	Précieux Sang de N. S., d. m. (du 20).	6 1 6 12 3	44	
Merc.	25	b	ANNONCIATION, 1re cl. (non d'oblig.)	5 59 6 13 4	14	
Jeudi	26	vi†	De la Férie.	5 57 6 14 4	39	
Vend.	27	b	Notre-Dame de Pitié, doub. m.	5 55 6 16 5	2	
Sam.	28	b†	St Jean de Capistran, Conf., semid.	5 53 6 17 5	23	
DIM.	29	vi	RAMEAUX, 1 cl. semid.	5 52 6 18	Lever	
Lundi	30	vi	De la Férie.	5 50 6 20 8	51	
Mardi	31	vi	De la Férie.	5 47 6 21 10	14	

Au commencement, ou à la fin	Hâle de Mars,
Mais, à son poison et venin,	Pluie d'avril,
Mars ne t'y fie	Et rosée de mai
Soit qu'il pleure ou qu'il rie.	Remplissent le grenier.

(1) Pas d'offices votifs pendant la quinzaine de la Passion.

S'a:
 Fai
 hasar
 n'en
 Ch
 Ne
 fourr
 Soy
 mière

 Ne
 A c
 requé
 les e
 mais
 riture
 vigou
 Les
 on en
 dress
 Bea
 besoin
 de sou
 grand
 agnes
 habit
 Si cel
 trois

 Fai
 trêfle
 leures
 Pré
 besoin
 Réu
 semer
 Pro
 d'orge
 prairie
 Se

La
 FACT
 socia

MARS

BONS CONSEILS.

S'assurer d'avance de tous ses grains et graines de semences.

Faire germer 100 grains ou graines de chaque semence pris au hasard, et s'assurer de leur qualité germinative ; 5 minots d'avoine n'en valent souvent que 3.

Choisir un bon système de rotation.

Ne pas oublier que le silo est une caisse d'épargne pour vos fourrages, pour votre bétail et pour vous-même.

Soyez prêt d'avance pour la saison du sucre d'érable ; les premières coulées sont souvent les meilleures.

ANIMAUX.

Ne pas mettre ses animaux dehors parce qu'il fait soleil.

A ce temps de l'année, les juments poulinières commencent à requérir quelques soins extra. Ça commence à être dangereux de les exposer aux mauvais chemins ; on peut les faire travailler, mais un peu moins dur ; elles ont besoin d'un peu plus de nourriture si l'on veut que le poulain qu'elles portent soit fort et vigoureux.

Les poulains pourront bientôt être mis dehors tous les jours ; on en profitera pour commencer à leur donner quelques leçons de dressage.

Beaucoup de brebis vont mettre bas durant ce mois ; elles ont besoin d'être un peu plus soignées que de coutume ; une poignée de son et d'avoine mélangés, donnée matin et soir, leur sera d'un grand secours pour la sécrétion du lait. Ce qu'il faut aux petits agneaux, durant les premiers jours de leur naissance, c'est une habitation chaude, sèche, et, comme aliment, le lait de la mère. Si celle-ci est très affaiblie, on fera bien de lui donner deux ou trois cuillerées de whiskey.

DEVOIRS DES CERCLES ET DE LEURS MEMBRES.

Faire venir à l'avance des échantillons de grains, de graine de trèfle et des meilleures patates de semence. Se procurer les meilleures qualités.

Préparer les listes des quantités dont chaque membre aura besoin. Achats en gros avec garantie.

Réunir le cercle et entendre un conférencier pratique sur les semences, etc.

Procurer à chacun des membres des variétés nouvelles d'avoine, d'orge, lentille, blé-d'inde, patates, etc., et du piâtre pour les prairies de trèfle.

Se proposer de nouvelles expériences.

C'est être bien avancé dans la vie que de savoir souffrir.

MME DE MAINTENON.

La Compagnie d'Assurance sur la vie, "THE MANUFACTURER'S", est la plus grande Compagnie à fonds social de tout le continent.

AVRIL



30 JOURS

CONS. A N. D. AUXILIATRICE.

SIGNE DU TAUREAU.

Les jours croissent de 1 heure 40 minutes.

☾ D. Q. le 4, à 7h. 30m. du soir. | ☽ P. Q. le 20, à 5h. 52m. du soir.
 ☾ N. L. le 12, à 11h. 28m. du soir. | ☽ P. L. le 27, à 4h. 53m. du mat.

Jours de la semaine	CL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE
			Lev.	Cou.	L. O.
			H. M.	H. M.	H. M.
Merc.	1	vi De la Férie.	5 44	6 22	11 31
Jeudi	2	b JEUDI SAINT, 1 cl.	5 44	6 23	matin
Vend.	3	n VENDREDI SAINT, 1 cl.	5 42	6 24	0 41
Sam.	4	b SAMEDI SAINT, 1 cl.	5 41	6 25	1 38
DIM.	5	b PAQUES, doub. 1 cl.	5 39	6 27	2 20
Lundi	6	b De l'Octave, } doub. 1 cl.	5 37	6 29	2 52
Mardi	7	b De l'Octave, }	5 36	6 30	3 17
Merc.	8	b De l'Octave, }	5 33	6 31	3 37
Jeudi	9	b De l'Octave, } semid.	5 32	6 32	3 55
Vend.	10	b De l'Octave, }	5 30	6 33	4 10
Sam.	11	b De l'Octave, }	5 28	6 34	4 26
DIM.	12	b 1 Pâq. QUASIMODO, doub.	5 26	6 36	couch
Lundi	13	r† St Herménégilde, M., semid.	5 24	6 37	7 49
Mardi	14	r St Justin, martyr, doub.	5 22	6 38	8 56
Merc.	15	b St Jean Damascène, C. D., d. (27 mars)	5 20	6 40	10 4
Jeudi	16	b St Isidore, E. D., doub. (du 4 avril).	5 18	6 42	11 11
Vend.	17	b St Léon le grand, P., et D.; doub. (du 11)	5 17	6 43	matin moucl
Sam.	18	b† De l'Immaculée Conception, semid.	5 15	6 44	0 2
DIM.	19	b 2 Pâq. Du Dimanche, semid.	5 13	6 45	1 2
Lundi	20	b† De la Férie (b† SS. Auges).	5 11	6 47	1 42
Mardi	21	b St Anselme, E. et D. doub.	5 10	6 48	2 15
Merc.	22	r† SS. Soter et Caius, PP. et MM., semid.	5 8	6 49	2 41
Jeudi	23	r† St Georges, M., semid.	5 6	6 50	3 3
Vend.	24	r St Fidèle de Sigm., M., doub.	5 5	6 51	3 24
Sam.	25	r Rog. St Marc, Ev'g., d. 2 cl. (pr. rog. vl.)	5 3	6 53	Lever vos ch
DIM.	26	b 3 Pâq. PATRON. DE ST JOSEPH, d. 2 cl.	5 2	6 54	6 16
Lundi	27	b N.-D. du Bon Conseil, doub. maj.	5 0	6 56	7 42
Mardi	28	b St Paul de la Croix, Conf. d.	4 58	6 57	9 6
Merc.	29	r St Pierre, M., doub.	4 56	6 58	10 22
Jeudi	30	b Ste Catherine de Sienne, V., doub.	4 55	6 59	11 24

Si la lune est pleine ou nouvelle
 Le jour qui Sainte-Croix suivra,
 S'il arrive, que lors, il gèle,
 La plupart des fruits en mourra.

En avril s'il tonne,
 C'est nouvelle bonne.
 Semaine Sainte mouillée
 Donne terre altérée.

A la Saint-Marc, s'il tombe de l'eau,
 Il n'y aura point de fruit à couteau.

La
 paraît
 vaille
 Heu
 cham
 scarifi
 admir
 les cu
 Pré
 réussi
 Aïd
 Enc
 Visi
 préca
 Bla
 fruitie
 empêc
 Ach
 se ver
 Rac
 semar
 de her
 Ach
 fruitie
 moucl
 Mie
 Exa
 suite s
 répara
 temps
 répara
 Voy
 vos ch
 de ces
 Ne 1
 des ar
 vous p
 de leu
 vent p
 Nett
 les mu

La M
 trictio

RS

AVRIL

REAU.

BONS CONSEILS.

n. du soir. La nature se réveille de son long sommeil d'hiver, la neige dis-
n. du mat. paraît sous les rayons plus chauds du soleil, et déjà la sève tra-
veille dans les arbres.

Heureux celui qui dès l'automne a labouré profondément son champ pour la nouvelle saison : l'hiver, qui est le meilleur des scarificateurs, a achevé son travail et laisse, en se retirant, un sol admirablement préparé pour toutes les cultures, mais surtout pour les cultures sarclées.

Préparer les couches chaudes. Consulter à ce sujet ceux qui réussissent.

Aider les cours des eaux. Peu d'aide fait grand bien.

Enclore le plus tôt possible le jardin, le verger.

Visiter les arbres fruitiers et autres, couper proprement, avec précaution, les branches cassées durant l'hiver. Peinturer la plaie.

Blanchir à la chaux le tronc et les grosses branches des arbres fruitiers; entourer le pied des arbres de suie de cheminée, pour empêcher les vers de perforer l'écorce.

Acheter pour son verger des arbres produisant des fruits qui se vendront à des prix rémunérateurs.

Raccommoder ses prairies, réparer les dégâts de la gelée en semant de la graine de trèfle et de mil, et passant un bon coup de herse et de rouleau quand le sol est assez ferme.

Acheter en société un pulvérisateur, pour arroser les arbres fruitiers, détruire les insectes, etc. On s'en servira aussi pour la mouche des vaches, et pour la mouche à patates.

Mieux vaut prévenir que guérir.

Examinez tous vos instruments agricoles. Faites-les réparer de suite si cela est nécessaire et que vous ne puissiez pas faire ces réparations vous-même. Quand on est pressé, comme dans le temps des semences, il est pénible de se trouver arrêté par ces réparations que l'on aurait pu prévoir.

Voyez aux harnais (colliers, brides, traits, etc.) de chacun de vos chevaux. Qu'ils soient bien graissés et amollis. Ayez pitié de ces pauvres bêtes de somme.

Ne manquez pas de vous procurer, pour le jour de la plantation des arbres, quelques arbres vigoureux, à croissance rapide, que vous planterez aux abords de votre demeure. Vous jouirez ainsi de leur ombre en été, et, en hiver, ils formeront d'excellents brise-vent pour vous protéger.

Nettoyez complètement vos caves à légumes, et blanchissez-en les murs et les plafonds avec de la chaux.

Le temps est plus précieux que l'or.

La MANUFACTURERS' LIFE émane des polices sans restrictions. Demandez les circulaires.

MAI

31 JOURS

CONSCRÉ À MARIE.



SIGNÉ DES GÉMEAUX.

Les jours croissent de 1 heure 17 minutes.

☾ D. Q. le 4, à 10h. 31m. du mat. | ☽ P. Q. le 20, à 1h. 24m. du mat.
 ☿ N. L. le 12, à 2h. 52m. du soir. | ♁ P. L. le 26, à 5h. 2m. du soir.

Jours de la semaine	CL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.	
			Lev.	Cou.	L.	C.
Vend.	1 r	SS. PHILIPPE ET JACQUES, ap., 2 cl.	4 54	7 0	matin	
Sam.	2 b	St Athanase, E. et D., doub.	4 53	7 1	0 13	
DIM.	3 r	4 Pâq. INV. DE LA STR CROIX, d. 2 cl.	4 51	7 3	0 52	
Lundi	4 b	Ste Monique, Ve., doub.	4 50	7 4	1 21	
Mardi	5 b	St Pie, V., P. C., doub.	4 49	7 5	1 42	
Merc.	6 r	St Jean dev. la Porte Latine, d. m.	4 47	7 7	2 0	
Jeudi	7 r	St Stanislas, E. et M. doub.	4 45	7 8	2 17	
Vend.	8 b	App. de St Michel, arch., d. m.	4 43	7 9	2 32	
Sam.	9 b	St Grégoire de Naz., E. D., d.	4 42	7 10	2 48	
DIM.	10 b	5 Pâq. St Antonin, E. et C., d.	4 41	7 11	3 4	
Lundi	11 b	Rog. St François Hiéronymo, C., doub.	4 40	7 12	3 24	
Mardi	12 r†	Rog. S ^s . Nérée, etc, MM., semid.	4 39	7 13	couch	
Merc.	13 b	Rog. Vig. de l'Asc. B. J.-B. de la Salle, C., d.	4 37	7 15	9 5	
Jeudi	14 b	ASCENSION, d. 1re. cl. (d'oblig.)	4 36	7 16	10 05	
Vend.	15 b	St Isidore le laboureur, C., d.	4 35	7 17	10 58	
Sam.	16 b†	St Ubald, E. et C., semid.	4 34	7 18	11 43	
DIM.	17 b*	Dim. dans l'Oct. St Pascal B., C., d.	4 33	7 19	matin	
Lundi	18 r	St Venant, M., d.	4 32	7 20	0 19	
Mardi	19 b	St Pierre Célestin, P. C., d.	4 31	7 20	0 47	
Merc.	20 b†	St Bernardin, C., semid.	4 30	7 22	1 9	
Jeudi	21 b	Octave de l'Ascension, doub.	4 29	7 23	1 28	
Vend.	22 b†	De la Férie.	4 28	7 24	1 47	
Sam.	23 r	Jeûne. De la Vigile.	4 27	7 25	2 8	
DIM.	24 r	PENTECOTE, doub. 1re. cl.	4 27	7 27	2 35	
Lundi	25 r	De l'Octave } doub. 1re cl.	4 26	7 28	Leve	
Mardi	26 r	De l'Octave }	4 25	7 29	7 50	
Merc.	27 r	4 Tps. Jeûne. De l'Octave, } semid.	4 24	7 30	9	
Jeudi	28 r	De l'Octave. }	4 23	7 31	10	
Vend.	29 r	4 Tps. Jeûne. De l'Octave. }	4 22	7 32	10 47	
Sam.	30 r	4 Tps. Jeûne. De l'Octave. }	4 21	7 33	11 1	
DIM.	31 b	1 Pent. STE TRINITÉ, d. 2e cl.	4 20	7 34	11 4	

Quand le raisin naît en mai,
 Il faut s'attendre à du mauvais.
 Si le mois de mai est pluvieux, il y aura
 Peu d'orge et point de blé.
 Mai pluvieux,
 Rend le laboureur joyeux.
 Que mai soit venteux et clair
 Toute récolte aura bon air.

Qu
 four
 Da
 sible
 de pl
 surto
 jamai
 Pré
 Cul
 des r
 que d
 roles
 un gr
 prépa
 Ne
 l'usin
 Ne
 grain
 ameu
 Dai
 Dès
 essay
 un pe
 que l
 engra
 Pro
 Dieu.
 Exp
 montr
 Dor
 leur p
 La
 memb
 inutile
 Se i
 homm
 Con
 Vac
 cage,
 racine
 Ne
 soient
 mence
 leur u
 Tout a
 Com
 BERS

MAI

BONS CONSEILS.

Que votre ferme se distingue cette année par l'abondance de ses fourrages verts et par le bon entretien des cultures sarclées.

Dans le but de donner à vos vaches la meilleure nourriture possible en vue de la production du lait, semez beaucoup de graines de plantes fourragères, telles que de la lentille et de l'avoine, et surtout du trèfle, beaucoup de trèfle, car vos vaches n'en auront jamais trop.

Préparez-vous cette année à faire votre graine de trèfle.

Cultivez dans une pièce bien engraisée, labourée et bien hersée, des racines fourragères, chou de Siam, betteraves, carottes, ainsi que d'autres plantes sarclées telles que blé-d'inde fourrage, fèves-roles (fèves à cheval), etc. Ces cultures sarclées vous donneront un grand rendement et seront pour vous le meilleur moyen de préparer la terre pour les récoltes suivantes.

Ne manquez pas de cultiver avec soin la betterave à sucre, pour l'usine à sucre ou pour l'alimentation du bétail.

Ne hersez pas votre grain à demi, cette année. Enterrez votre grain avec soin, puis hersez de manière à ce que votre champ soit ameubli comme un jardin.

Dans les terres légères, roulez encore après que le grain est levé.

Dès que vous aurez terminé les travaux les plus pressants, essayez en petit. l'effet de quelques engrais sur votre terre, ayez un petit champ d'expérience à vous et tâchez de gagner la prime que le cercle agricole offre à la meilleure récolte obtenue avec les engrais artificiels tels que plâtre, os moulus, superphosphate, etc.

Profiter du temps. Travailler avec patience sous le regard de Dieu. Offrir ses sueurs à son Créateur.

Expliquer à ses enfants le pourquoi de son travail. Leur démontrer les avantages d'une chose bien faite.

Donner à chacun de ses enfants un coin de terre à cultiver à leur profit.

La famille doit ressembler à un essaim d'abeilles : que tous les membres travaillent à augmenter le gâteau. Pas de dépenses inutiles.

Se lever de bonne heure et se coucher de bonne heure rend un homme heureux et sage.

Compter sur la Providence pour tout ce qui ne dépend pas de soi.

Vaches laitières.—Avant de mettre les vaches laitières au pâturage, donnez-leur pendant quelques jours des betteraves ou autres racines fourragères pour les préparer à l'herbe.

Ne mettez pas vos vaches dehors avant que les herbages ne soient prêts, c'est-à-dire pas avant la fin de ce mois ou au commencement de juin. La première semaine de leur sortie, donnez-leur un peu de moulée sèche et du foin.

Tout arbre qui ne produit pas de bon fruit, sera coupé et jeté au feu.

Compagnie d'Assurance sur la Vie "THE MANUFACTURERS". Bureau Provincial, 162 rue St-Jacques, Montréal.

JUN



30 JOURS

CONS. AUSACRÉ CŒUR DE JÉSUS.

SIGNE DE L'ÉCREVISSE.

Les jours croissent de 17 minutes du 1er au 20, et décroissent de 4 minutes du 23 au 30.

☾ D. Q. le 3, à 3h. 8m. du mat. ☽ P. Q. le 18, à 6h. 46m. du mat.
 ☿ N. L. le 11, à 3h. 48m. du mat. ♁ P. L. le 25, à 2h. 0m. du mat.

Jours de la semaine	CL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.	
			Lev.	Cou.	L.	C.
			H. M.	H. M.	H. M.	H. M.
Lundi	1 b	N.-D. de Grâce, d. m.	4 20	7 34	matin	
Mardi	2 b	N.-D. de Bon-Secours, d. m. (du 24 mai)	4 20	7 36	0 4	
Merc.	3 vr†	De la Férie (b† St Joseph).	4 19	7 37	0 22	
Jeudi	4 b	FETE-DIEU, 1re cl., (non d'oblig.)	4 19	7 37	0 38	
Vend.	5 r	St Boniface, Ev. et M., doub.	4 18	7 38	0 52	
Sam.	6 b	St Norbert, Ev., conf., doub.	4 18	7 38	1 10	
DIM.	7 b	2 P. Du Dim. (Sol. et Proc. du S. Sacr.)	4 17	7 39	1 18	
Lundi	8 b	De l'Octave	4 17	7 40	1 50	
Mardi	9 b	De l'Octave } semid.	4 17	7 40	2 19	
Merc.	10 b	De l'Octave }	4 17	7 41	2 55	
Jeudi	11 b	Octave de la Fête-Dieu, doub.	4 17	7 42	3 42	
Vend.	12 b	SACRÉ-CŒUR DE JÉSUS, d. 1re cl.	4 16	7 42	couch	
Sam.	13 b	St Antoine de Padoue., C., doub.	4 16	7 43	10 19	
DIM.	14 b	3 Pent. St Basile, E. et D., d. (Sol. du S.C.)	4 16	7 43	10 49	
Lundi	15 r	St Barnabé, Ap., d. m. (du 11).	4 16	7 44	11 12	
Mardi	16 b	S. Jean Frs Régis, C., doub.	4 16	7 44	11 33	
Merc.	17 vr†	De la Férie (b† St Joseph)	4 16	7 44	11 53	
Jeudi	18 b†	Du St Sacrement, semid.	4 16	7 45	matin	
Vend.	19 b	Ste Julienne de Falcon, V., doub.	4 16	7 46	0 13	
Sam.	20 b†	De l'Imm. Conception, semid.	4 16	7 46	0 34	
DIM.	21 b	4 Pent. St Louis de Gonzague, C., d.	4 16	7 46	0 59	
Lundi	22 b†	St Paulin, E. C., s. (b† SS. Anges).	4 16	7 47	1 31	
Mardi	23 vl†	Vig. de St J.-Bte (r† SS. Apôtres).	4 17	7 47	2 13	
Merc.	24 b	ST JEAN-BAPTISTE, 1re cl.	4 17	7 47	Lever	
Jeudi	25 b	St Guillaume, abbé, doub.	4 18	7 47	8 40	
Vend.	26 r	SS. Jean et Paul, MM., doub.	4 18	7 47	9 18	
Sam.	27 vl†	Messe de la vigile des SS. Pierre et Paul	4 18	7 46	9 45	
DIM.	28 b	5 Pent. Du Dim., semid. (Sol. de St J.-B.)	4 19	7 46	10 7	
Lundi	29 r	SS. PIERRE ET PAUL, d. 1re cl. (n.d'ob.)	4 19	7 46	10 26	
Mardi	30 r	Commémoration de St Paul, d. m.	4 20	7 46	10 42	

La pluie pendant le mois de juin,
 Donne belle avoine et chétif foin.
 Saint-Pierre pluvieux,
 Trente jours douteux.

C'est le mois de juin
 Qui fait le foin.
 Pluie de St-Jean
 Dure longtemps.

Une fleur n'est qu'une fleur pour le papillon ;
 Pour l'abeille c'est un patrimoine.

C'
de
ma
E
mèn
M
sol.
B
etc.,
P
arro
une
de ju
bon.
E
que
Pe
Lo
4ème
quar
Fa
devis
Mé
Ha
ont n
nomi
leur
C'e
peuv
sera
très
Co
vachu
trop
Do
entre
Ne
tures
Fai
clôtu
C'est
de ma

La
depu

JUN

BONS CONSEILS.

C'est le bon moment de former des composts avec tous les déchets de la maison et de la ferme : on aura ainsi, après quelques semaines de fermentation, un excellent engrais.

Entreprendre un peu de drainage pour en connaître par soi-même le prix et les bon effets.

Mettre en clôture bien faite les pierres enlevées en nettoyant le sol. Voilà des clôtures qui ne craignent pas la pourriture.

Blanchir à la chaux les bâtisses, clôtures, intérieur des étables, etc., etc.

Préservez de la maladie vos champs de pommes de terre en arrosant les rangs des jeunes plantes avec la *bouillie bordelaise* une première fois à la fin de juin, et la seconde fois vers le 15 de juillet. Employez, pour cette opération devenue nécessaire, un bon pulvérisateur.

Employez dans votre verger et votre jardin les insecticides tels que l'émulsion de pétrole, l'ellébore, etc., etc.

Pensez à vos moutons et procurez-vous de la graine de navette.

Lorsque les melons et les concombres auront développé leur 4ème feuille, pincez le bout de la tige. Pincez aussi les tomates quand elles auront atteint 4 pouces de hauteur.

Faites la première coupe de trèfle de bonne heure. Le trèfle devrait être coupé vers la fin de juin, aussitôt qu'il est en fleurs.

Mettre le trèfle en veillottes dès le premier jour.

Hacher le trèfle pour les porcs, et le leur donner après qu'ils ont mangé leur lait mélangé de son ou de moulée. C'est une économie de moitié. On peut engraisser le double de porcs à meilleur marché.

C'est le temps de visiter vos prairies et de choisir celles qui peuvent servir à la production de la graine de mil. Quand le mil sera mûr, coupez les têtes à la faucille pour avoir de la graine très pure.

Commencez de bonne heure à couper du foin vert pour les vaches. Les tenir en lait et empêcher les pacages d'être rasés trop courts et brûlés par le soleil.

DEVOIRS DES CERCLES ET DE LEURS MEMBRES.

Donner l'exemple de l'union et de la bonne entente pour les entreprises publiques.

Ne pas se laisser tirer l'oreille pour les cours d'eau, et les clôtures en commun.

Faire la guerre aux mauvaises herbes, le long des chemins, des clôtures, etc. Il est des gens peu scrupuleux sous ce rapport. C'est un devoir de conscience que de ne pas empiéter ses voisins de mauvaises herbes.

Etre un bon cit oyen.

La MANUFACTURERS' LIFE a obtenu plus d'augmentation depuis trois ans que n'importe quelle autre Compagnie.

minutes			
du mat.			
du mat.			
	LUNE.		
	L. C.		
M. H. M.			
34	matin		
36	0 4		
37	0 22		
37	0 38		
38	0 52		
38	1 10		
39	1 18		
40	1 50		
40	2 19		
41	2 55		
42	3 42		
42	couch		
43	10 19		
43	10 49		
44	11 12		
44	11 33		
44	11 53		
45	matin		
46	0 13		
46	0 34		
46	0 59		
47	1 31		
47	2 13		
47	Lever		
47	8 40		
47	9 18		
46	9 45		
46	10 7		
46	10 26		
46	10 42		
juin			

JUILLET

31 JOURS

CONSACRÉ AU PRÉCIEUX SANG.



SIGNE DU LION.

Les jours décroissent de 58 minutes.

☉ D. Q. le 2, à 8h. 29m. du mat. | ☽ P. Q. le 17, à 11h. 10m. du m.
 ☾ N. L. le 10, à 2h. 40m. du soir. | ☿ P. L. le 24, à 0h. 51m. du soir.

Jours de la semaine	OL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE
			Lev.	Cou.	L. O.
			H. M.	H. M.	H. M.
Merc.	1 b	Oct. St Jean-Baptiste, doub.	4 20	7 46	10 58
Jeu	2 b	Visit. de la B. V. Marie, d. 2 cl.	4 21	7 46	11 14
Vend.	3 r	SS. Irénée, etc., MM. doub.	4 22	7 46	11 32
Sam.	4 r†	<i>Jeûne.</i> De l'Octave, semid.	4 23	7 45	11 53
DIM.	5 r	6 <i>Pent.</i> Pr. Sang, d. 2 cl. (S. des SS. P. et P.)	4 23	7 45	matin
Lundi	6 r	Octave des SS. Pierre et Paul, d.	4 24	7 44	0 17
Mardi	7 b	SS. Cyrille et Méthode, Ev. et C., d.	4 24	7 44	0 49
Merc.	8 b†	Ste Elisabeth de P., reine, semid.	4 25	7 44	1 32
Jeu	9 r	SS. Zénon et ses C., MM. doub.	4 26	7 44	2 27
Vend.	10 r†	Les SS. 7 Frères, etc., MM., semid.	4 26	7 42	couch
Sam.	11 b†	De l'Imm. Conception, semid.	4 27	7 42	8 49
DIM.	12 b	7 <i>Pent.</i> St Jean Gualbert, abbé, d. (1)	4 27	7 42	9 16
Lundi	13 b†	St Anaclet, P. M., semid.	4 28	7 41	9 39
Mardi	14 b	St Bonaventure, E. D., d.	4 29	7 41	9 59
Merc.	15 b†	St Henri, conf., semid.	4 30	7 41	10 18
Jeu	16 b	N. D. du Mont-Carmel, d. m.	4 31	7 40	10 38
Vend.	17 b†	St Alexis, conf., semid.	4 32	7 39	11 2
Sam.	18 b	St Camille de Lellis, C. doub.	4 33	7 38	11 31
DIM.	19 b	8 <i>Pent.</i> St Vincent de Paul, C., doub.	4 34	7 37	matin
Lundi	20 b	St Jérôme Émilien, C. doub.	4 35	7 36	0 8
Mardi	21 b†	Ste Praxède, V., s. (r† SS. Apôtres).	4 35	7 35	0 56
Merc.	22 b	Ste Marie Madeleine, doub.	4 37	7 34	1 55
Jeu	23 r	St Apollinaire, E. M., doub.	4 38	7 33	3 2
Vend.	24 v†	<i>Vig.</i> de St Jacques (r† Pass. de N.-S.)	4 39	7 32	Lever
Sam.	25 r	St Jacques, Ap., d. 2 cl. (2)	4 40	7 31	8 10
DIM.	26 b	9 <i>P.</i> STE ANNE, pat. la pr. de Q., d., 1 cl.	4 41	7 30	8 30
Lundi	27 b†	De l'Octave de Ste Anne, semid.	4 42	7 30	8 47
Mardi	28 r†	St Nazaire, etc., MM., semid.	4 42	7 28	9 3
Merc.	29 b†	Ste Marthe, V., semid.	4 44	7 27	9 19
Jeu	30 b†	De l'Octave de Ste Anne, semid.	4 45	7 26	9 36
Vend.	31 b	St Ignace, C., doub.	4 46	7 25	9 55

En juillet, pendant la canicule, absence de rosée, pluie prochaine.

La Saint-Jacques (25) sans pluie, annonce un hiver rude.

Qui veut bon nayet

Le sème en juillet.

(1) Dans les provinces de Québec, Montréal et Ottawa (excepté les diocèses de Montréal et de Valleyfield). Déd. des égl. d. 1 cl. avec oct. (orn. bl.)

(2) A Montréal, St Jacques, titulaire de la cathéd. d. 1 cl. avec oct.

JUILLET

BONS CONSEILS.

Se rappeler que du beau foin, ce n'est ni rouge, ni gris, ni blanc, ni noir, ni jaune, *c'est vert.*

Faucher le trèfle en fleurs et le mettre en veillottes dans la même journée.

Faucher le mil à sa première fleur et le mettre en grosses veillottes le même jour.

Il faut que le foin chauffe beaucoup en veillottes ou en tasserie pour chauffer trop. Saler le foin.

Ne pas mettre d'animaux dans les prairies après la coupe du foin. Leur donner plutôt du fourrage vert en abondance. *Ce conseil est la clef du succès pour l'amélioration du sol.*

Voir à ce que les vaches laitières ne manquent pas de bonne eau et en abondance. Du sel tous les jours.

Mettre les animaux dedans au fourrage vert durant le jour, si les mouches font trop de ravages.

Ventiler les étables en conséquence et employer la chaux et le chlorure de chaux.

Divisez les pâturages de manière à les faire pacager régulièrement et successivement.

Voir plus que jamais à ce que les vaches soient bien traitées, parfaitement égouttées.

Les récoltes sarclées réclament en ce mois toute l'attention du cultivateur.

Faites passer la houe à cheval entre les rangs des cultures sarclées aussi profondément que possible (excepté pour le blé-d'inde.)

Dans la première moitié du mois, semez sur une terre bien engraisée, de la graine de navette à raison de 6 lbs. par arpent. Vous préparez ainsi pour le mois de septembre un excellent pâturage pour les moutons ainsi que pour le bétail à l'engrais.

Jardins.—Surveillez attentivement vos melons, pour ne pas leur laisser porter trop de fruits et pincez les branches gourmandes.

Cueillez régulièrement les concombres et les cornichons aussitôt qu'ils sont d'une moyenne grosseur, et ne les laissez jamais mûrir si ce n'est pour leur graine.

Les céleris, qui ont été repiqués au mois de juin, doivent être transplantés dans les fosses où ils acquerront la blancheur et la saveur qu'on en exige.

DEVOIRS DES CERCLES ET DE LEURS MEMBRES.

Prendre note de l'avis du secrétaire du Conseil de l'Agriculture et penser à préparer le rapport des opérations de l'année.

L'abonnement au *Journal d'Agriculture* date du 1er juillet à l'avenir.

Le mérite seul doit être récompensé.

La MANUFACTURERS' LIFE a un surplus d'Actif sur le Passif de plus de 30 pour cent.

S

N.

du m.
du soir.

LUNE
u. L. C.

M. H. M.

16 10 58

16 11 14

16 11 32

15 11 53

15 matin

14 0 17

14 0 49

14 1 32

14 2 27

12 couch

12 8 49

12 9 16

11 9 39

11 9 59

11 10 18

10 10 38

39 11 2

38 11 31

37 matin

36 0 8

35 0 56

34 1 55

33 3 2

32 Lever

31 8 10

30 8 30

30 8 47

28 9 3

27 9 19

26 9 36

25 9 55

haine.

s diocèses
(L.)

AOUT.

31 JOURS

CONS. AU S. CŒUR DE MARIE.



SIGNE DE LA VIERGE.

Les jours décroissent de 1 heure 35 minutes.

☉ D. Q. le 1, à 1h. 40m. du soir. | ☽ P. L. le 23, à 2h. 9m. du mat.
 ☾ N. L. le 9, à 0h. 7m. du mat. | ☽ D. Q. le 31, à 6h. 1m. du mat.
 ☾ P. Q. le 15, à 4h. 8m. du soir.

Jours de la semaine	CL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.
			Lev.	Cou.	L. C.
			H. M.	H. M.	H. M.
Sam.	1 b	St Pierre-ès-Liens, d. m.	4 48	7 24	10 18
DIM.	2 b	10 Pent. Oct. de Ste Anne, doub.	4 50	7 22	10 46
Lundi	3 r†	Invention de St Etienne, semid.	4 51	7 21	11 24
Mardi	4 b	St Dominique, C., doub. maj.	4 53	7 20	matin
Merc.	5 b	N.-D. des Neiges, d. m.	4 53	7 19	0 12
Jeudi	6 b	Transfigur. de N. S., d. m.	4 55	7 17	1 14
Vend.	7 b	St Cajetan, conf, doub.	4 56	7 16	2 27
Sam.	8 r†	Vig. SS. Cyriaque, etc., MM., semid.	4 57	7 14	3 46
DIM.	9 b*	11 P. St Alp. M. de Liguori, E. D., d. (du 2)	4 58	7 12	5 8
Lundi	10 r	St LAURENT, M., 2 cl.	4 59	7 11	6 29
Mardi	11 r	St Philomène, V. M., doub.	5 17	9	couch
Merc.	12 b	Ste Claire, V., doub.	5 27	8	8 44
Jeudi	13 r†	De l'Octave semid.	5 37	7 9	7
Vend.	14 vl†	Jeûne. Messe de la Vigile de l'Assompt.	5 47	5 9	34
Sam.	15 b	ASSOMPTION, 1 cl.	5 57	3	10 8
DIM.	16 b	12 P. St Joachim, d. 2 cl. (Sol. de l'Ass.)	5 67	2	10 53
Lundi	17 r	Octave de St Laurent, d.	5 77	1	11 48
Mardi	18 b	St Roch, C. doub.	5 86	59	matin
Merc.	19 b†	De l'Octave, semid.	5 96	57	0 52
Jeudi	20 b	St Bernard, A. D. doub.	5 116	55	2 1
Vend.	21 b	Ste Jeanne de Chantal Ve., doub.	5 126	54	3 13
Sam.	22 b	Vig. Octave de l'Assomption, d.	5 136	52	4 23
DIM.	23 b*	13 Pent. T. S. Cœur de Marie, d. m.	5 146	50	Lever
Lundi	24 r	St Barthélemy, Ap., d. 2 cl.	5 166	48	7 9
Mardi	25 b	St Louis, roi, C., doub.	5 186	46	7 25
Merc.	26 r†	St Zéphyrin, P. et M., s. (b† St Jos.)	5 196	45	7 42
Jeudi	27 b	St Joseph Cal., C., doub.	5 206	43	8 0
Vend.	28 b	St Augustin E. D., doub.	5 216	41	8 20
Sam.	29 r	Décollation de St Jean-B., d. m.	5 226	40	8 44
DIM.	30 b	14 Pent. Ste Rose de Lima, V., doub.	5 236	38	9 19
Lundi	31 b	St Raymond Nonnat, doub.	5 246	36	10 3

En août, quiconque dormira
 Au soleil s'en repentira.
 Jette son bien de la même façon
 Qui sème et fait moisson.

Si le quinze, le temps est clair et serein, c'est
 Un bon augure pour les vignes.

AOUT

BONS CONSEILS.

Faucher les grains encore un peu verts ; suffisamment mûris, rien de plus.

Seuls, les grains de semence doivent être fauchés parfaitement mûrs.

Mettre les grains en moyettes ou quintaux.

Ceux qui ont fauché leur trèfle de bonne heure peuvent espérer une bonne deuxième récolte vers la fin de ce mois.

Ne pas mettre d'animaux dans les chaumes si on doit laisser en prairie l'année suivante.

Donner plutôt des fourrages verts, blé-d'inde, etc.

La stabulation permanente est le *nec plus ultra*, en agriculture ; mais elle ne conviendrait pas à la plupart des cultivateurs.

Se proposer de dépenser la récolte sur la ferme.

Convertir ses grains, foin, etc., en beurre, fromage, lard, volailles, etc., etc.

Le travail intelligent et l'économie stricte assurent le succès.

Ne négligez pas les labours d'été sur toute terre qui demande de grandes améliorations.

Hâtez-vous de profiter des ardeurs du soleil pour détruire le chiendent et les autres mauvaises herbes qui salissent vos terres ; faites, dans ce but, des labours superficiels, et employez successivement et à plusieurs reprises la herse et le bouleverseur (scarificateur),

Les jeunes porcs mis au pacage sur le trèfle se trouvent bien d'un peu de pois que vous leur donnez.

Ayez un bon silo et remplissez-le de bons fourrages, si vous vous intéressez à vos vaches laitières.

JARDIN ET VERGER.

C'est le moment de pincer les extrémités vertes des branches de la vigne, pour arrêter la sève et la forcer à mûrir le bois ; la vigne ainsi traitée supporte facilement les rigueurs de nos hivers.

Le pincement pratiqué avec discernement est aussi très utile à un grand nombre d'arbres fruitiers.

Procurez-vous de bons plants de fraisiers et plantez-les immédiatement afin qu'ils aient le temps de prendre racine avant les gelées de l'automne.

Coupez les tiges des framboisiers qui ont porté fruit, ne laissez que quatre des nouvelles tiges de l'année, et pincez-les à 4 pieds du sol.

DEVOIRS DES CERCLES ET DE LEURS MEMBRES.

Se conformer aux lois ; c'est un point important de la morale chrétienne.

Toute puissance vient de Dieu.

Dans la MANUFACTURERS' quatre-vingt-dix pour cent de toutes accumulations de surplus est remis aux assurés.

ERGE.

du mat.
du mat.

vi.	LUNE.	
	L.	C.
	M.	M.
24	10	18
22	10	46
21	11	24
20	matin	
19	0	12
17	1	14
16	2	27
14	3	46
12	5	8
11	6	29
9	couch	
8	8	44
7	9	7
5	9	34
3	10	8
2	10	53
1	11	48
59	matin	
57	0	52
55	2	1
54	3	13
52	4	23
50	Lever	
48	7	9
46	7	25
45	7	42
43	8	0
41	8	20
40	8	44
38	9	19
36	10	3

SEPTEMBRE

30 JOURS

CONSACRÉ À SAINT MICHEL.



SIGNE DE LA BALANCE.

Les jours décroissent de 1 heure 42 minutes.

☉ N. L. le 7, à 8h. 49m. du mat. | ☽ P. L. le 21, à 5h. 55m. du soir.
 ☾ P. Q. le 13, à 11h. 15m. du soir. | ☽ D. Q. le 29, à 9h. 4m. du soir.

Jours de la semaine	Cl.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.
			Lev.	Cou.	L. C.
			H. M.	H. M.	H. M.
Mardi	1	b† St Gilles, abbé (r† SS. Apôtres).	5 26	6 34	10 56
Merc.	2	b† St Etienne, roi, C., semid.	5 28	6 32	matin
Jeudi	3	b† Du St Sacrement, semid.	5 29	6 30	0 2
Vend.	4	vr† De la Férie (r† Passion de N. S.)	5 30	6 28	1 18
Sam.	5	b† St Laurent Justilien, E. C., semid.	5 31	6 27	2 39
DIM.	6	vr 15 Pent. Du Dimanche, semid. (1)	5 32	6 24	4 1
Lundi	7	vr† De la Férie (b† SS. Anges).	5 33	6 23	5 24
Mardi	8	b NATIVITÉ DE LA B. V. M., 2 cl.	5 35	6 21	couch
Merc.	9	b St Pierre Claver, C., doub.	5 36	6 19	7 9
Jeudi	10	b St Nicolas Tolentin, C., d.	5 37	6 17	7 36
Vend.	11	b† De l'Octave, semid.	5 39	6 16	8 9
Sam.	12	b† De l'Octave, semid.	5 39	6 14	8 51
DIM.	13	b 16 P. St N. de Marie d. m. (S. de la Nat.) (2)	5 40	6 12	9 43
Lundi	14	r Exaltation de la Ste Croix d. m.	5 42	6 10	10 45
Mardi	15	b Octave de la Nativité, d.	5 43	6 7	11 52
Merc.	16	r† Q. T. Jeûne. SS. Corneille et Cyp., MM., s.	5 44	6	matin
Jeudi	17	b Stigm. de St. François, doub.	5 45	6 4	1 3
Vend.	18	b Q. Tps. Jeûne. St Jos. de Cop., C., d.	5 46	6 2	2 13
Sam.	19	r Q. Tps. Jeûne. SS. Janvier, etc., MM., d.	5 48	6 0	3 21
DIM.	20	b* 17 Pent. N.-D. des 7 Douleurs, d. m.	5 49	5 57	4 28
Lundi	21	r St Mathieu, Ap., 2 cl.	5 50	5 56	5 32
Mardi	22	b St Thomas de Vil., E. C., d.	5 51	5 54	6 36
Merc.	23	r† St Lin, P. M., semid.	5 52	5 52	7 40
Jeudi	24	b Notre-Dame de la Merci, d. m.	5 54	5 50	Lever
Vend.	25	vr† De la Férie (r† Passion de N.-S.)	5 56	5 48	6 49
Sam.	26	b† De l'Imm. Conception, semid.	5 56	5 46	7 19
DIM.	27	vr 18 Pent. Du Dimanche, semid.	5 57	5 45	7 57
Lundi	28	r† St Wenceslas M. semid.	5 59	5 43	8 46
Mardi	29	b St MICHEL, et tous les SS. Ang., 2 cl.	6 0	5 40	9 46
Merc.	30	b St Jérôme, C. D., doub.	6 2	5 38	10 56

Septembre ramène l'automne,	Qui laboure avec la mouillée
Avec tous les dons de Pomone.	Ne récolte que la moitié.
Pluie de St-Michel, sans orage,	Gracieuseté et propreté
D'un hiver doux est le présage.	Valent mieux que sale beauté.

Après la fête
On gratte sa tête.

(1) Dans les diocèses de Montréal et de Valleyfield, solennité antic. de la Nativité de la Sainte Vierge.

(2) Dans les diocèses de Montréal et de Valleyfield, S. N. de Marie, fête patronale, d. 1 cl. avec oct. (orn. bl.)

SEPTEMBRE

BONS CONSEILS.

Déchaumer, c'est-à-dire labourer pour détruire les mauvaises herbes le plus tôt possible aussitôt la récolte enlevée.

Labourer profondément, en général. Ne pas manquer de labourer au moins tous les champs destinés aux cultures sarclées.

Faciliter, par le labour, l'égouttement le plus rapide possible. Faire les planches larges.

Croire qu'on labouré bien et bien labourer sont deux choses souvent différentes.

Acheter une charrue dont les manchons sont ni trop hauts ni trop bas pour soi.

Un laboureur trop grand ou trop petit pour une charrue s'y appuie souvent et augmente les difficultés du travail.

Votre champ de navette est prêt à recevoir les moutons ; cependant, pour les premiers jours, il faut ne leur en donner que modérément et avoir soin d'y joindre quelque aliment sec, foin de trèfle, gaburage de pois et d'avoine, etc.

Vaches à lait.—C'est vers cette époque que les vaches donnent le lait le plus riche de l'année. De plus, elles commencent à changer de poil : Quelques livres de tourteau de coton, avec du regain de trèfle au soir, en outre de leur pâturage, leur seront très utiles.

Voir à ce que les vaches mangent tous les jours autant qu'elles doivent manger.

Mettre les animaux dedans si les nuits refroidissent.

Traiter les animaux avec douceur quand ils entrent dans l'étable ou en sortent.

S'assurer que les vaches sont bien traitées et que les engagés ne se lassent pas de les traire à fond.

Donnez du fourrage vert à vos vaches.

N'oubliez pas qu'il est beaucoup plus facile de maintenir la pleine production du lait des vaches que de la rétablir une fois qu'elle a diminué.

Chevaux.—Vers la fin du mois, les nuits vont devenir trop fraîches pour qu'on les laisse longtemps dehors. Ne changez pas tout d'un coup leur nourriture en passant trop subitement de l'herbe au foin et à l'avoine. Donnez-leur des carottes, des choux ou des tiges de blé-d'inde ; une livre de graine de lin broyée avec leur avoine leur fera beaucoup de bien.

Volailles.—C'est le temps de bien nourrir les poules, si on veut des œufs en novembre et décembre.

Ne pas mettre leur grain dans une auge. Pas de nourriture trop riche.

Le sarrasin et l'avoine plutôt que le blé ou le blé-d'inde. Un peu d'orge est bon. Voir à ce qu'elles ne manquent pas d'eau.

La gloire de ce monde passe comme l'herbe des champs.

Dans la "MANUFACTURERS' LIFE" les polices sont indisputables après la première année.

ANCE.

du soir.
du soir.

LUNE.
L. O.

M H. M.

34 10 56

32 matin

30 0 2

28 1 18

27 2 39

24 4 1

23 5 24

21 couch

19 7 9

17 7 36

16 8 9

14 8 51

12 9 43

10 10 45

7 11 52

6 matin

4 1 3

2 2 13

0 3 21

17 4 28

16 5 32

14 6 36

12 7 40

10 Lever

8 6 49

6 7 19

5 7 57

3 8 46

0 9 46

8 10 56

illée

auté.

ic. de la

rie, fôte

OCTOBRE

31 JOURS

CONS. AUX ANGES GARDIENS.



SIGNE DU SCORPION.

Les jours décroissent de 1 heure 44 minutes.

☉ N. L. le 6, à 5h. 24m. du soir. | ☽ P. L. le 21, à 11h. 23m. du m.
 ☾ P. Q. le 13, à 9h. 53m. du mat. | ☽ D. Q. le 29, à 10h. 26m. du m.

Jours de la semaine	OL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.	
			Lev.	Cou.	L.	C.
			H.	M.	H.	M.
Jeudi	1 b	St Rémi, E. C. doub.	6	35 37	matin	2
Vend.	2 b	SS. Anges Gardiens, doub. maj.	6	45 35	0	12
Sam.	3 b†	De l'Immac. Conception, semid.	6	55 33	1	31
DIM.	4 b	19 Pent. N.-D. DU ST ROSAIRE, d. 2 cl.	6	75 31	2	52
Lundi	5 b	St François d'Ass., C., doub. m. (hier).	6	85 30	4	14
Mardi	6 b	St Bruno, C., doub.	6	95 27	5	36
Merc.	7 b†	St Marc, P. C., simp. (b† St Joseph).	6	115 25	couch	
Jeudi	8 b	Ste Brigitte, Ve, doub.	6	125 24	6	4
Vend.	9 r†	SS. Denis, etc., MM., semid.	6	125 21	6	44
Sam.	10 b†	St Frs de Borgia, C., semid.	6	145 20	7	35
DIM.	11 b	20 P. Mat. de la S.V., d.m. (S. de St Mich.)	6	155 19	8	35
Lundi	12 vr†	De la Férie (b† SS. Anges).	6	175 17	9	42
Mardi	13 b†	St Edouard, conf., semid.	6	185 14	10	54
Merc.	14 r	St Calixte, P. M., doub.	6	205 12	matin	
Jeudi	15 b	Ste Thérèse, V., doub.	6	215 11	0	6
Vend.	16 vr†	De la Férie (r† Passion de N. S.)	6	235 9	1	14
Sam.	17 b†	Ste Hedwidge, Ve, semid.	6	245 7	2	20
DIM.	18 r	21 Pent. St Luc, Evang., 2 cl.	6	255 5	3	24
Lundi	19 b	St Pierre d'Alcantara, C., doub.	6	265 4	4	28
Mardi	20 b	St Jean de Canti, C., doub.	6	285 2	5	32
Merc.	21 r	SS. Ursule, etc., VV. et MM., doub.	6	295 1	6	37
Jeudi	22 b†	Du SS. Sacrement, semid.	6	314 59	Lever	
Vend.	23 b	T. S. Rédempteur, double maj.	6	324 57	5	23
Sam.	24 b	St Raphaël, archevêque, d. m.	6	334 55	5	59
DIM.	25 b	22 Pent. Patron. de la Ste V., d. m.	6	354 53	6	43
Lundi	26 r†	St Evariste, P. et M. (b† SS. Anges).	6	364 52	7	38
Mardi	27 vl†	Vig SS. Simon et Jude (r† SS. Apôtres)	6	384 50	8	44
Merc.	28 r	SS. SIMON ET JUDE, Ap., 2 cl.	6	394 48	9	55
Jeudi	29 b†	Du St Sacrement, semid.	6	414 47	11	10
Vend.	30 vr†	De la Férie (r† Pass. de N.-S.)	6	424 46	matin	
Sam.	31 vl†	Jeâne. Vig. de la Toussaint (b† Imm. C.)	6	434 45	0	27

S'il pleut le jour de Saint-Denis (9)

Tout l'hiver aura de la pluie.

Lorsque l'automne est beau,

Le printemps sera pluvieux.

Automne secin, humide printemps.

A la Saint-Luc (18) qui n'a pas semé, sème dru.

OCTOBRE

BONS CONSEILS.

Mettre à l'abri les instruments d'agriculture, etc.

Si le temps le permet, continuez et achevez vos labours d'automne et tous vos travaux d'égouttement des terres.

Si vous n'avez pas encore de hache-paille, achetez-en un au plus tôt : vos vaches laitières vous en payeront le prix en peu de temps.

Préparez les fourrages hachés pour la nourriture des animaux en les humectant avec de l'eau et en les faisant fermenter 24 heures dans une boîte étanche.

Récoltez et encavez les racines, navets, choux de Siam, betteraves, carottes, les céleris, les choux, etc.

En récoltant vos patates, ne manquez pas de les assortir d'après la grosseur et employez si c'est nécessaire un trieur.

La cave doit être obscure, sèche, à l'abri de la gelée, mais elle ne doit pas être trop chaude, ce qui ferait germer les racines.

Arranger les étables pour la propreté, la lumière, la ventilation, le soin des fumiers, l'économie du temps, etc.

Raccourcir le pavé des étables et le relever à au moins 6 ou 8 pouces plus haut que l'allée.

Faire de bons ventilateurs le plus simplement possible.

Avoir des pavés bien étanches.

Se procurer à l'avance, de la terre sèche, tourbe, bran de scie, etc., etc., pour absorber la partie liquide des engrais.

Ne pas viser au nombre de vaches, mais à la qualité et aux soins qu'on pourra donner.

Pour les vaches qui ne tarderont pas à vêler, donnez-leur à chacune 1 lb. de graine de lin écrasée, par jour.

Engraisser pour la boucherie les vaches qui donnent peu de lait ou du lait trop maigre.

Les porcs que vous voulez tuer doivent recevoir une pleine ration de pois, de lait écrémé, etc.

Donnez aux moutons beaucoup d'herbages encore, mais un peu de nourriture sèche, telle que des pesats de pois.

Avoir autant de poulaillers qu'on a de fois 12 poules. Entrer dans les poulaillers au moins un pied d'épais de sable sec, gravier, chaux, mortier, cendre, os, etc. Blanchir à la chaux.

Passer le grattoir dans le poulailler tous les jours.

Voir à ce que les poules aient de l'eau pure.

DEVOIRS DES CERCLES ET DE LEURS MEMBRES.

Tenir le Département de l'Agriculture et de la Colonisation au courant du progrès et des nouvelles expériences dans la paroisse.

La réflexion rend sage.

**Assurez votre vie avant la fin de l'année 1896 dans la
MANUFACTURERS' LIFE.**

RS

RPION.

3m. du m.
6m. du m.

Jou	LUNE.	
	L.	C.

M.	H.		M.

37	matin		
----	-------	--	--

35	0	12	
----	---	----	--

33	1	31	
----	---	----	--

31	2	52	
----	---	----	--

30	4	14	
----	---	----	--

27	5	36	
----	---	----	--

25	couch		
----	-------	--	--

24	6	4	
----	---	---	--

21	6	44	
----	---	----	--

20	7	35	
----	---	----	--

19	8	35	
----	---	----	--

17	9	42	
----	---	----	--

14	10	54	
----	----	----	--

12	matin		
----	-------	--	--

11	0	6	
----	---	---	--

9	1	14	
---	---	----	--

7	2	20	
---	---	----	--

5	3	24	
---	---	----	--

4	4	28	
---	---	----	--

2	5	32	
---	---	----	--

1	6	37	
---	---	----	--

59	Lever		
----	-------	--	--

57	5	23	
----	---	----	--

55	5	59	
----	---	----	--

53	6	43	
----	---	----	--

52	7	38	
----	---	----	--

50	8	44	
----	---	----	--

48	9	55	
----	---	----	--

47	11	10	
----	----	----	--

46	matin		
----	-------	--	--

45	0	27	
----	---	----	--

NOVEMBRE



30 JOURS

CONS. AUX AMES DU PURG.

SIGNE DU SAGITTAIRE.

Les jours décroissent de 1 heure 17 minutes.

☉ N. L. le 5, à 2h. 32m. du mat. | ☽ P. L. le 20, à 5h. 30m. du mat.
 ☾ P. Q. le 12, à 0h. 46m. du mat. | ☽ D. Q. le 27, à 9h. 49m. du soir.

Jours de la semaine	CL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.
			Lev.	Cou.	L. C.
			H. M.	H. M.	H. M.
DIM.	1 b	24 Pent. TOUSSAINT, 1 cl.	6 44	4 44	matin
Lundi	2 n	TRÉPASSÉS, doub.	6 46	4 42	1 45
Mardi	3 b†	De l'Octave, semid.	6 48	4 40	3 5
Merc.	4 b	St Charles Borr., E. C., doub.	6 49	4 39	4 27
Jeudi	5 b†	De l'Octave, semid.	6 51	4 37	couch
Vend.	6 b†	De l'Octave, semid.	6 52	4 36	4 35
Sam.	7 b†	De l'Octave, semid.	6 54	4 34	5 20
DIM.	8 b	25 Pent. Octave de la Toussaint, d.	6 55	4 32	6 17
Lundi	9 b	Dédic. de la Basilique de Latran, d. m.	6 56	4 31	7 25
Mardi	10 b	St André Avellin, C. d.	6 57	4 29	8 38
Merc.	11 b	St Martin, E. et C., doub.	6 58	4 28	9 52
Jeudi	12 r†	St Martin, P. M. semid.	7 0	4 27	11 4
Vend.	13 b†	St Didace, C., semid.	7 1	4 26	matin
Sam.	14 r	St Josaphat, E. M., doub.	7 3	4 26	0 11
DIM.	15 b	26 P. Pur. de la B. V. M., d. m. (du 3e dim.)	7 5	4 25	1 16
Lundi	16 b	St Stanisl. de Kostka, C., d. d'oct. (1)	7 6	4 24	2 20
Mardi	17 b†	St Grégoire Thaum., E. C., semid.	7 7	4 23	3 23
Merc.	18 b	Déd. des B. de SS. Pierre et Paul, d. m	7 8	4 22	4 27
Jeudi	19 b	Ste Elisabeth de Hongrie, Ve, doub.	7 11	4 21	5 33
Vend.	20 b	St Félix de Valois, C., doub.	7 12	4 20	6 39
Sam.	21 b	Présentation de la B. V. M., d. m.	7 13	4 19	7 44
DIM.	22 r	27 Pent. Ste Cécile, V. M., doub.	7 14	4 18	Lever
Lundi	23 r	St Clément, P. M., doub.	7 16	4 18	5 34
Mardi	24 b	St Jean de la Croix, C., d.	7 17	4 17	6 37
Merc.	25 r	Ste Catherine, V. M., doub.	7 18	4 16	7 47
Jeudi	26 b	St Sylvestre abbé, doub.	7 19	4 15	9 0
Vend.	27 b	St Léonard de P. M., C., d.	7 21	4 15	10 14
Sam.	28 vl†	Vigile de St André (b† de l'Immac. Conc.)	7 22	4 14	11 28
DIM	29 vl*	1ER DIMANCHE DE L'AVEANT, semid., 1 cl.	7 23	4 13	matin
Lundi	30 r	St André, Apôtre, 2 cl.	7 25	4 12	0 44

Brouillard dans le croissant,
 C'est signe de beau temps;
 Brouillard dans le décours,
 C'est de la pluie avant trois jours.

A la Sainte-Catherine, (25)
 On dit la neige voisine.
 A la Sainte-Catherine
 Tout bois prend racine

(1) Dans les diocèses de Montréel et de Valleyfield, anniversaire de la dédicace de toutes les églises consacrées, d. de 1re cl. avec oct. (orn. 8.)

Cor
 Ou
 surfac
 Ha
 anim
 Do
 rapp
 même
 L'e
 tatio
 Do
 ces cl
 Un
 Ent
 Pla
 tité d
 Se
 vache
 Un
 de cr
 hiver
 perte
 faux,
 les a
 même
 Ne
 Etl
 An
 Pa
 saup
 Ar
 terre
 Vig
 les b
 naire
 plant
 car l
 Pr
 croc
 riche
 ils fl
 La
 exce

NOVEMBRE

BONS CONSEILS.

Continuer l'industrie laitière avec profit.

Ouvrir les silos. Prendre l'ensilage également sur toute la surface.

Hacher tous les fourrages et hacher la paille pour la litière des animaux.

Donner à ses vaches une nourriture dont la composition se rapproche autant que possible de la composition du lait lui-même.

L'eau servant à humecter les fourrages hachés pour la fermentation, doit être pure, propre, et sans odeur d'étable.

Donner beaucoup de fourrages verts et de légumes parce que ces choses contiennent d'excellente eau.

Un peu de fourrage sec tous les jours.

Entretenir l'air pur et la plus grande propreté dans les étables.

Placer ensemble les vaches laitières dont la qualité et la quantité du lait sont à peu près les mêmes, pour soigner uniformément.

Se prouver *la quantité et la qualité* de la nourriture que chaque vache peut consommer *profitablement*.

Un préjugé très fâcheux qui règne dans nos campagnes, c'est de croire que les animaux n'ont pas besoin d'être bien nourris en hiver, et qu'une bonne nourriture au printemps peut réparer les pertes causées par leur jeûne d'hiver. Ce préjugé est absolument faux, car les privations endurées pendant l'hiver produisent chez les animaux un affaiblissement dont ils ne se relèvent jamais, même avec tous les soins qu'on pourra leur donner plus tard.

Ne pas *soigner* à peu près. Faire des essais.

Etudier autant que possible la constitution de chaque vache.

Amener tous les ans l'uniformité dans le troupeau.

Patates.—Si l'on craint que les patates ne pourrissent il faut les saupoudrer de chaux vive réduite en poussière.

Arbres fruitiers.—Rechauffez vos arbres en foulant bien la terre au pied, pour les garantir contre les mulots.

Vigne.—C'est à l'automne que vous devez tailler vos vignes, car les blessures que la taille fait à la vigne *saigneraient* extraordinairement au printemps lorsque la sève monte, et épuiserait la plante. A l'automne, en novembre, cet inconvénient n'existe pas, car la sève est alors arrêtée.

PLANTES BULBEUSES D'APPARTEMENT.

Procurez-vous quelques bulbes de tulipe, de jacinthe, de crocus, etc., plantez-les dans des pots remplis de bonne terre riche et assez légère, maintenez la terre modérément humide; ils fleuriront après 7 ou 8 semaines.

C'est avec des centins que l'on fait des piastres.

La "MANUFACTURERS' LIFE" est la Compagnie par excellence des cultivateurs canadiens.

RS

TAIRE.

a. du mat.

n. du soir.

L. LUNE.

ou. L. C.

. M. H. M.

44 matin

42 1 45

40 3 5

39 4 27

37 couch

36 4 35

34 5 20

32 6 17

31 7 25

29 8 38

28 9 52

27 11 4

26 matin

26 0 11

25 1 16

24 2 20

23 3 23

22 4 27

21 5 33

20 6 39

19 7 44

18 Lever

18 5 34

17 6 37

16 7 47

15 9 0

15 10 14

14 11 28

13 matin

12 0 44

ne, (25)

ine.

ne

ine

de la dédi-

DECEMBRE



31 JOURS

C. À MARIE CONÇ. SANS PÉCHÉ

SIGNE DU CAPRICORNE.

Les jours décroissent de 20 minutes du 1er au 20, et croissent de 5 minutes du 21 au 31.

☉ N. L. le 4, à 0h. 56m du soir. | ☽ P. L. le 19, à 11h. 11m. du soir.
 ☾ P. Q. le 11, à 7h. 35m. du soir. | ☽ D. Q. le 27, à 7h. 14m. du mat.

Jours de la semaine	CL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.
			Lev.	Cou.	L. C.
Mardi	1 vl†	De la Férie (r† SS. Apôtres).	H 7 26	H. M 4 12	H. M. matin
Merc.	2 r†	<i>Jeûne.</i> Ste Bibiane, V. M., semid.	7 28	4 12	3 22
Jeudi	3 b	St François-Xavier, C., d. m.	7 28	4 12	4 45
Vend.	4 b	<i>Jeûne.</i> St Pierre Chrys. E. D., doub.	7 29	4 11	6 10
Sam.	5 vl†	De la Férie (b† Imm.-Conception),	7 30	4 11	couch
DIM.	6 vl*	2 AVENT. Du Dimanche, semid. 2 cl.	7 31	4 11	5 2
Lundi	7 b	St Ambroise, E. D., doub.	7 32	4 11	6 14
Mardi	8 b	L'IMM.-CONCEPT., d. 1re cl. (d'oblig.)	7 33	4 11	7 30
Merc.	9 b†	<i>Jeûne.</i> De l'Octave, semid.	7 35	4 11	8 45
Jeudi	10 b	Transl. de la S. M. de L., d. m.	7 35	4 11	9 56
Vend.	11 b†	<i>Jeûne.</i> St Damase, P. et C., semid.	7 36	4 11	11 4
Sam.	12 b†	De l'Octave, semid.	7 37	4 11	matin
DIM.	13 vl	3 AVENT. Du Dimanche, semid. 2 cl.	7 38	4 11	0 10
Lundi	14 b†	De l'Octave, semid.	7 39	4 11	1 13
Mardi	15 b	Octave de l'Imm.-Conception, d.	7 39	4 12	2 16
Merc.	16 r†	Q. Tps. <i>Jeûne.</i> St Eusèbe, E. M., semid	7 40	4 12	3 21
Jeudi	17 vl†	De la Férie (1)	7 41	4 12	4 28
Vend.	18 b	Q. Tps. <i>Jeûne.</i> Expect. de la Ste V., d. m.	7 42	4 12	5 34
Sam.	19 vl†	Q. T. <i>Jeûne.</i> (Vig. de St Thos.) De la Férie	7 42	4 13	6 38
DIM.	20 vl*	4 AVENT. Du Dimanche, semid.	7 43	4 13	Lever
Lundi	21 r	St THOMAS, Ap., 2 cl.	7 43	4 13	4 28
Mardi	22 vl†	De la Férie.	7 44	4 14	5 38
Merc.	23 vl†	<i>Jeûne.</i> De la Férie.	7 44	4 15	6 50
Jeudi	24 vl	<i>Jeûne.</i> Vigile de Noël.	7 45	4 15	8 5
Vend.	25 b	NOËL. 1re cl. (d'obligation)	7 45	4 16	9 20
Sam.	26 r	St ÉTIENNE, M., 2 cl.	7 45	4 17	10 34
DIM.	27 b	St JEAN, Apôtre et Évang., 2 cl.	7 45	4 18	11 49
Lundi	28 vl	SS. Innocents, MM., 2 cl.	7 46	4 18	matin
Mardi	29 r	St Thomas de C., E. M., d.	7 46	4 19	1 6
Merc.	30 b	Du Dim. dans l'Octave de Noël, semid.	7 47	4 20	2 25
Jeudi	31 b	St Sylvestre, P. C., doub.	7 46	4 20	3 56

Le mois de l'Avent

Est de pluie et de vent.

Quand les Avents sont secs,

L'année sera abondante.

Qui se chauffe au soleil, Noël, dans ton saint jour,

Devra brûler du bois quand Pâques aura son tour.

(1) Pas d'offices votifs depuis le 17 décembre jusqu'après l'Épiphanie.

La lune des Avents

A de longues dents.

L'hiver ne prend jamais

Racine dans le Ciel.

Fe
 bien
 L'
 prof
 Q
 Q
 au i
 Q
 moy
 Q
 les l
 Q
 devi
 Q
 qua:
 E
 sité
 fern
 sa fi

 S'
 cred
 d'av
 A
 anc

 L
 prêt
 opé
 les
 d'et
 été
 ou t
 et l
 cier
 prêt
 et le
 que

“
des

DECEMBRE

BONS CONSEILS.

REVUE DE L'ANNÉE.

Faire du profit. Il n'y a que les profits qui payent.—Est-on bien convaincu de cette vérité si simple et si importante?

L'année 1895 nous a donné l'expérience ci-après ; pour faire du profit, il faut :

Que l'on ait une tête de gros bétail par 2 arpents de terre.

Que le cinquième environ de la ferme soit en culture sarclée ou au moins en légumineuses.

Que le lait ne coûte pas plus de 30 cents le 100 lbs., et cela au moyen des fourrages verts, des légumes, ensilage, etc.

Que le lard demi gras ne coûte pas plus de \$4.00 encore avec les légumineuses et les racines.

Que l'élevage du mouton est non-seulement très profitable, mais devient nécessaire.

Que l'élevage des volailles est peut-être ce qui paie le mieux quand on sait s'en occuper sérieusement.

Enfin, quel que soit le bas prix des choses de première nécessité pour la famille, le cultivateur doit demander ces choses à sa ferme. Il est presque ridicule qu'un cultivateur ne trouve pas sur sa ferme au moins la nourriture et le vêtement.

DEVOIRS DES CERCLES ET DE LEURS MEMBRES.

S'assurer que l'élection des directeurs pour le deuxième mercredi de décembre a été légalement annoncée au moins 8 jours d'avance.

A défaut d'élection pour renouveler le bureau de direction, les anciens directeurs restent en charge jusqu'à l'année suivante.

Loi des cercles.—“1675x. Les directeurs doivent rédiger et présenter, à l'assemblée annuelle, un rapport détaillé de leurs opérations durant l'année expirante, indiquant les noms de tous les membres du cercle, le montant souscrit et payé par chacun d'eux, les noms de toutes les personnes auxquelles des prix ont été décernés, le montant de chacun de ces prix et le nom de l'objet ou de la pièce de bétail pour lequel le prix a été décerné, le nombre et la date des assemblées générales, le nom du ou des conférenciers, les sujets traités et le nombre approximatif des personnes présentes, avec telles autres remarques sur l'agriculture du comté et les améliorations qui y ont été introduites ou peuvent l'être, que le bureau de direction est en état d'offrir.

“1675y. Ils présentent de plus, à l'assemblée, un état détaillé des recettes et déboursés du cercle durant l'année.”

Remercier Dieu de ses bienfaits.

1897

Demandez nos circulaires. “THE MANUFACTURERS' LIFE”, 162 St-Jacques, Montréal.—65 St-Pierre, Québec.

CALENDRIER DE SPRAYAGE.

ARBRES OU PLANTES.	1ÈRE APPLICATION.	2ÈME APPLICATION.	3ÈME APPLICATION.	4ÈME APPLICATION.
<i>Pommier.</i> Tavelure (gale), rouille, ver de la pomme, etc.	<i>Sulfate de cuivre.</i> Avant le bourgeonnement.	<i>Bouillie bordelaise.</i> Juste avant la floraison.	<i>Bouillie bordelaise et Vert de Paris.</i> Peu après la chute des fleurs.	<i>Bouillie bordelaise et Vert de Paris.</i> 10 à 15 jours plus tard.
<i>Cerisier.</i> Pourriture (rot), maladies des feuilles et li. secres nuisibles.	<i>Bouillie bordelaise</i> Avant la floraison. <i>Emulsion de pétrole</i> Contre le puceron.	<i>Bouillie bordelaise et Vert de Paris.</i> Quand le fruit est noué.	<i>Bouillie bordelaise et Vert de Paris.</i> 10 à 15 jours plus tard.	
<i>Vigne.</i> Mildew, pourriture (rot) et insectes nuisibles.	<i>Sulfate de cuivre.</i> Avant le bourgeonnement.	<i>Bouillie bordelaise et Vert de Paris.</i> Quand les premières feuilles ont moitié de leur grandeur.	<i>Bouillie bordelaise.</i> Quand le fruit est noué.	<i>Bouillie bordelaise.</i> 10 à 15 jours plus tard.
<i>Poirier.</i> Tavelure (gale), rouille des feuilles, ver et insectes.	<i>Sulfate de cuivre.</i> Avant le bourgeonnement.	<i>Bouillie bordelaise.</i> Juste avant la floraison.	<i>Bouillie bordelaise et Vert de Paris.</i> Peu après la chute des fleurs.	<i>Bouillie bordelaise et Vert de Paris.</i> 10 à 12 jours plus tard.
<i>Prunier.</i> Pourriture (rot), maladies fongueuses et insectes (charançon etc.)	<i>Sulfate de cuivre et Vert de Paris.</i> Avant le bourgeonnement.	<i>Bouillie bordelaise et Vert de Paris.</i> Peu après la chute des fleurs.	<i>Bouillie bordelaise et Vert de Paris.</i> 10 à 12 jours plus tard.	<i>Bouillie bordelaise et Vert de Paris.</i> 10 à 15 jours plus tard.
<i>Gadellier.</i> Mildew et autre mala-	<i>Vert de Paris.</i> Quand les feuilles ont	<i>Ellébore.</i> Quand le fruit est tout à	<i>Bouillie bordelaise.</i> Après la cueillette.	<i>Bouillie bordelaise.</i> 10 à 15 jours plus tard.

Pourriture (rot), maladies fongueuses et insectes (charançon etc.)

de Paris.
Avant le bourgeonnement.

de Paris.
Peu après la chute des fleurs.

de Paris.
10 à 12 jours plus tard.

de Paris.
10 à 15 jours plus tard.

<i>Gadellier.</i>	<i>Vert de Paris.</i>	<i>Ellébore.</i>	<i>Bouillie bordelaise.</i>	<i>Bouillie bordelaise.</i>
Mildew et autre maladies, mouche-à-soie (fausse chenille) et insectes.	Quand les fausses-chenilles se montrent.	Quand le fruit est tout à fait forcé.	Après la cueillette.	10 à 15 jours plus tard.
<i>Groseille.</i> Mildew, mouche-à-soie, etc.	<i>Bouillie bordelaise et Vert de Paris.</i> Dès que les feuilles se développent.	<i>Ellébore, Bouillie bordelaise.</i> 10 à 15 jours plus tard.	<i>Bouillie bordelaise.</i> Au besoin après la cueillette.	<p>Attention ! — N'oubliez pas que le plus grand nombre des insecticides et tous les fongicides sont des poisons !</p> <p>Mettez des étiquettes sur les substances vénéneuses, et placez-les hors de la portée des enfants, des ignorants ou des animaux.</p> <p>Ne prolongez pas les applications sur des fruits qui seront bons à récolter dans les trois ou quatre semaines suivantes.</p>
<i>Framboisier, Ronce.</i> Anthracnose, rouille.	<i>Sulfate de cuivre.</i> Avant le bourgeonnement.	<i>Bouillie bordelaise.</i> 10 à 15 jours plus tard.	<i>Bouillie bordelaise.</i> Après qu'on a enlevé les vieilles tiges.	
<i>Fraisier.</i> Rouille.	<i>Bouillie bordelaise.</i> Après la chute des premières fleurs.	<i>Bouillie bordelaise.</i> Après la cueillette.	<i>Bouillie bordelaise.</i> 10 à 15 jours plus tard.	
<i>Haricot (Fève).</i> Anthracnose.	<i>Sulfate de cuivre.</i> 1 once dans 1 gallon d'eau. Faire tremper les fèves de semence pendant 1 heure.	<i>Bouillie bordelaise.</i> Quand les deux premières feuilles se développent.	<i>Bouillie bordelaise.</i> 8 à 12 jours plus tard.	
<i>Pommes de terre (Patates).</i> Gale, rouille, pourriture, mouche à patates.	<i>Sublimé corrosif.</i> 2 onces dans 16 gallons d'eau. Faire tremper les patates de semence 1½ heure.	<i>Bouillie bordelaise et Vert de Paris.</i> Fin de juin ou commencement de juillet.	<i>Bouillie bordelaise.</i> Du milieu de juillet à la fin de la saison, tous les 15 jours.	
<i>Tomates.</i> Pourriture, rouille.	<i>Bouillie bordelaise.</i> Dès que la maladie apparaît.	<i>Bouillie bordelaise.</i> Au besoin.	<i>Bouillie bordelaise.</i> Au besoin.	

TARIF DES POSTES.

Carte postale pour le Canada et les Etats-Unis, 1 centin.
 Carte postale double, dont une pour la réponse, 2 centins.
 Carte postale pour les pays de l'Union postale, 2 centins.
 Lettres pour le Canada, Terre-Neuve et les Etats-Unis, 3 centins par once. Lettres pour l'Angleterre, l'Allemagne, la France, l'Irlande, la Belgique, la Suisse, etc., 5 centins par demi-once.

Les communications produites par la clavigraphie (type-writer), sont passibles de port de lettre.

Enregistrement des lettres pour le Canada, Terre-Neuve et les Etats-Unis, 5 centins ; paquets-poste et échantillons, 5 centins. On peut se servir de timbres ordinaires, à défaut de timbres d'enregistrement.

Les journaux et publications périodiques, envoyés séparément en Canada, Terre-Neuve ou aux Etats-Unis, et pesant moins d'une once, $\frac{1}{2}$ centin chacun. Pour le Royaume-Uni, 1 centin par 2 onces. Publiés en Canada et paraissant au moins une fois par mois ; portant en tête de leur première page, le numéro, le lieu et la date de la publication, lorsqu'ils sont déposés au bureau de poste de la localité où ils sont imprimés, par le bureau de publication, pour des abonnés réguliers résidant en tout autre endroit en Canada, Terre-Neuve, ou aux Etats-Unis, sont transmis *franc de port*. Ceux paraissant moins d'une fois par mois et adressés aux abonnés ou agents réguliers, et les numéros spécimens, 1 centin par livre ou fraction d'une livre.

Livres, 1 centin par 4 onces ou fraction de 4 onces pour le Canada. — 1 centin par 2 onces ou fraction de 2 onces pour les Etats-Unis.

Pamphlets imprimés, circulaires, graines, boutures, etc., 1 centin par 4 onces pour le Canada et les Etats-Unis, payable d'avance (les bouts des paquets devant être ouverts), et ne pas excéder 5 livres chacun, ni 2 pieds de longueur et 1 pied de largeur et hauteur.

Les paquets fermés n'excédant pas 5 livres, ni 2 pieds de longueur et 1 pied de largeur et hauteur, marqués : *paquets-poste*, peuvent être expédiés à tout endroit en Canada, affranchis au taux de 6 centins par 4 onces ou fraction de 4 onces. Pour le Royaume-Uni, 20 centins pour la première livre et 16 centins pour chaque livre additionnelle ou fraction de livre. Pour le Japon, 20 centins la livre ou fraction de livre. Pour Terre-Neuve, 15 centins la livre ou fraction de livre.

Echantillons.—Les échantillons envoyés en Canada, limités au poids de 24 onces, sont admis au taux de 1 centin par 4 onces ; pour les Etats-Unis et les pays de l'Union Postale, limités à 8 onces, 1 centin par once payable d'avance.

Faites que ce qui est vice chez les autres soit chez vous une vertu ; que la colère vous rende modéré, l'avarice généreux et la débauche tempérant.

JOUBERT.

Réponse à l'énigme No 3 de l'*Almanach agricole* : LA CHATTE.

LIST

L
G
S.
S.
Et
teur
A
F.
H
O
W
O

Pr
Se

L
L
LE
L
BE
M
Jo
Ro
L
Tr
Ch
HE
LE
DE
BA
LE
A.
OR
AN

J.
D.

PROVINCE DE QUEBEC.

LISTE DES PRINCIPAUX OFFICIERS DU DÉPARTEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE LA COLONISATION.

L'HON. LOUIS BEAUBIEN, Commissaire.
G.-A. GIGALT, Assistant-Commissaire.
S. DUFALT, Chef de la branche de la Colonisation.
S. SYLVESTRE, Secrétaire du département.
ED.-A. BARNARD, Secrétaire du Conseil d'Agriculture et Directeur du *Journal d'Agriculture*.
A.-M.-F. D'ESCHAMBAULT, Comptable.
F.-X. BOILEAU, Registrare.
H. NAGANT, Asst-Rédacteur du *Journal d'Agriculture*.
O.-E. DALAIRE, Conférencier agricole.
W. GRIGNON, " " "
OCT. OUELLETTE, Commis à la branche des Cercles agricoles.

CONSEIL D'AGRICULTURE.

Président : Sir H.-G. JOLY DE LOTBINIÈRE.
Secrétaire : ED.-A. BARNARD.

Membres du Conseil :

L'HONORABLE A. C. P. R. LANDRY, sénateur, Beauport.
L'HONORABLE JOHN McINTOSH, agronome, Waterville.
LE RÉV. M. T. MONTMINY, curé de St-Georges, Beauce.
L'HON. F. X. O. MÉTHOT, M. C. L., St-Pierre les Becquets.
BENJAMIN BEAUCHAMP, M. P. P. St-Hermas.
MILTON McDONALD, M. P. P., Acton Vale.
JOSEPH GIRARD, M. P. P., St-Gédéon.
JOSEPH DE LA BROQUERIE TACHÉ, notaire, Québec.
ROBERT NESS, propriétaire, Howick.
I. J. A. MARSAN, professeur, Ecole d'Agriculture, l'Assomption.
TIMOTHÉE BRODEUR, propriétaire, St-Hughes.
CHARLES D. TYLEE, propriétaire, Ste-Thérèse de Blainville.
HENRY S. FOSTER, agronome, Knowlton.
LE RÉV. H. E. DAUTH, curé de St-Léonard.
DR WILFRID GRIGNON, propriétaire, Ste-Adèle.
BASILE LAMARRE, propriétaire, Longueil.
LE RÉV. L. O. TREMBLAY, directeur, Ecole Ste-Anne Lapocatière.
A. A. AYER, exportateur de beurre et de fromage, Montréal.
ORA P. PATTEN, propriétaire et agent, Montreal.
ANDREW J. DAWES, agronome, Lachine.

Médecins-Vétérinaires officiels :

J. A. COUTURE, D. M. V., rue des Jardins, Québec.
D. McEACHRAN, F. R. C. H., Montréal.

LISTE DES OFFICIERS DE LA SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE COLONISATION ET DE
RAPATRIEMENT DE LA PROVINCE DE QUÉBEC.

Membres du Conseil Exécutif :

Président : J. D. ROLLAND.
Vice-Présidents : B. A. T. DE MONTIGNY et G. A. DROLET.
Directeurs : E. L. DE BELLEFEUILLE, JOSEPH BRUNET, L. E.
BEAUCHAMP, M. MARQUETTE, R. BELLEMARE.
DR T. A. BRISSON, agent général.
L. E. CARUFEL, secrétaire.

CONSEIL DES ARTS ET MANUFACTURES DE LA PROVINCE DE QUÉBEC.

L'hon. L. Beaubien, *comm. de l'Agriculture et de la Colonisation*;
l'hon. L. P. Pelletier, *secrétaire provincial* ; L'hon. B. de La
Bruère, *surintendant de l'Instruction publique* ; L. I. Boivin,
président ; J. C. Wilson, *vice-président* ; MM. G. E. Tanguay, D.
Lainé, Eugène E. Taché, J. F. Peachy, Rév. J. C. K. Laflamme,
T. Normand, Paul Payan, G. Boivin, V. Roy, J. McFarlane, J. D.
Rolland, F. J. Hart, A. G. Lomas, W. McMaster, S. C. Stevenson,
secrétaire (bureau, 76 rue Saint-Gabriel, Montréal).

INSTITUTIONS RECONNUES OFFICIELLEMENT

PAR LE DÉPARTEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE LA COLONISATION DE LA
PROVINCE DE QUÉBEC

ÉCOLE D'AGRICULTURE DE L'ASSOMPTION.—*Directeur :* Rév. J. B.
Jobin,

ÉCOLE D'AGRICULTURE DE STE-ANNE DE LAPOGATIERE.—*Directeur :*
Rév. L. O. Tremblay, ptre.

FERME-ÉCOLE DE NOTRE-DAME DU LAC, A OKA, comté des Deux-
Montagnes, sous la direction des RR. PP. Trappistes.

ÉCOLE D'ARBORICULTURE à l'établissement des RR. PP. Trappistes,
Oka.

ÉCOLE D'AGRICULTURE DE COMPTON (Cantons de l'Est).—S'adres-
ser au directeur, Compton.

ÉCOLE MÉNAGÈRE POUR LES JEUNES FILLES, dirigée par les Rév.
Dames Ursulines, à Roberval, Lac St-Jean.

ÉCOLE DE LAITERIE à St-Hyacinthe.—*Secrétaire :* E. Castel.

LABORATOIRE OFFICIEL DE LA PROVINCE DE QUÉBEC, à St-Hyacin-
the.—*Directeur :* le Rév. C. P. Choquette, ptre.

ÉCOLE VÉTÉRINAIRE MCGILL, à Montréal.—*Doyen :* M. D.
McEachran, F. R. C. H.

ÉCOLE VÉTÉRINAIRE LAVAL, à Montréal.—*Directeur :* M. V. T.
Daubigny, M. V.

SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC.—*Se-
crétaire,* E. Castel, St-Hyacinthe.

SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE DE MONTRÉAL.—*Secrétaire :* Thos.
Williamson, Montréal.

SOCIÉTÉ DE POMOLOGIE ET D'ARBORICULTURE DE LA PROVINCE DE
QUÉBEC.—*Secrétaire :* W. W. Dunlop, Outremont.

SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE DE QUÉBEC.—*Secrétaire :* R. Campbell,

SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE DU COMTÉ DE L'ISLET.—Secrétaire : A. Z. Verreault, St-Jean-Port-Joli.

SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE DU COMTÉ DE BROME.—Secrétaire ; J. Raymond Ball, Knowlton.

SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE DU COMTÉ DE MISSISQUOI.—Sec.-Trés : David Westover, Frelighsburg.

SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE DU COMTÉ DE SHEFFORD.—Sec.-Trés : J. A. Tomkins, Granby.

SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE D'ABBOTSFORD (Cté Rouville).—Sec.-Trés : A. M. Fisk.

SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE.

En 1895, il y avait 63 sociétés d'agriculture comprenant 12,678 membres ; la souscription totale s'est élevée à \$16,516.

CERCLES AGRICOLES.

Vers la fin de l'année 1895, la province possédait 520 cercles agricoles, comptant 39,975 membres. Les souscriptions des membres ont produit \$46,236.

FERMES EXPÉRIMENTALES DE LA PUISSANCE.

FERME EXPÉRIMENTALE CENTRALE, à Ottawa : directeur, M. W. Saunders.

SYNDICATS AGRICOLES.

SYNDICAT DES CULTIVATEURS DE LA PROVINCE DE QUÉBEC.—Bureau : 23, rue St-Louis, Québec.

SYNDICAT CENTRAL DES AGRICULTEURS DU CANADA.—Bureau : 30 rue St-Jacques, Montréal.

FABRIQUES DE BEURRE ET DE FROMAGE.

D'après un relevé fait par le Département de l'Agriculture à la fin de l'année 1895, le nombre des établissements laitiers de la province de Québec est de 1796, dont 1491 fromageries, 305 beurrieres, sans compter les fabriques dont les rapports n'avaient pas encore été reçus.

En 1895, le nombre de *Syndicats de beurrieres et de fromageries* s'est élevé à 38.

COLONISATION ET IMMIGRATION.

SOCIÉTÉ DE COLONISATION DE QUÉBEC.—Secrétaire : Mgr H. Têtu, Séminaire de Québec.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE COLONISATION A MONTRÉAL.—Secrétaire ; L. E. Carufel, agent de colonisation, rue Notre-Dame, No 1546, Montréal.

AGENCES DE COLONISATION :— *Montréal* : M. L. E. Carufel, No 1546, rue Notre-Dame ; *Québec* : M. l'abbé J. Marquis, No 23, rue St-Louis ; *Lac St-Jean* : Rév. Pères Trappistes, à Mistassini.

AGENTS D'IMMIGRATION : E. Marquette, 813, rue Craig, Montréal, et G. Lebel, Lévis.

SAGES AVIS AUX GENS DE BON SENS.

L'AGRICULTURE AVANT TOUT.

Tu mangeras ton pain à la sueur de ton front, telle est la sentence portée contre le premier homme, et en même temps contre toute sa race. Cette sentence, qui n'a jamais été révoquée, signifie aujourd'hui ce qu'elle signifiait au commencement du monde : Tu travailleras pour subvenir à ta nourriture et à ton entretien.

Tous ceux qui s'occupent des grandes questions sociales et particulièrement de la question ouvrière auraient besoin de méditer les paroles que Dieu adressa à Adam, lorsqu'il lui ferma l'entrée du paradis terrestre : " In sudore vultus tui comedires panem." Ils auront beau faire des traités d'économie politique, pour établir l'équilibre entre les produits et les dépenses, ils n'arriveront à aucun résultat satisfaisant aussi longtemps que les hommes chercheront à se soustraire à la grande loi du travail, et à gagner leur vie autrement " qu'à la sueur de leur front."

Le progrès du siècle nous dit qu'il a changé tout cela, et il invente des machines pour abrégier le travail de l'homme et lui donner le temps de jouir.

Aujourd'hui, on a remplacé le principe du travail par celui-ci : " Tu trafiqueras pour jouir " ; c'est-à-dire, qu'au lieu de peiner toi-même tu feras peiner les autres, et tu mangeras ton pain, non pas à la sueur de ton front, mais à la sueur du front des autres. Aussi, du haut en bas de l'échelle on cherche à spéculer, on trafique et on agiote pour jouir de la vie.

De là cette mobilisation de tous les biens, des produits du travail lui même, et enfin on est arrivé à la mobilisation de la terre et des familles ; cette mobilisation a outrance jette les populations de plus en plus avides de jouissances et de plus en plus affamées sur les grandes routes et dans les grands centres, où les accapareurs anonymes du travail et de la fortune exploitent, vaillent que vaillent, la marchandise populaire. Le populaire exploité, avide de jouissances, devient désespéré et alors, à moins qu'on n'en revienne au système du Bon Dieu, la guerre sociale devient inévitable.

Ce système, répétons-le, est celui-ci : " Tu mangeras ton pain à la sueur de ton front," c'est-à-dire tu travailleras pour gagner modestement le pain de ta famille.

Dieu dit à Adam : " Tu travailleras la terre."

Donc, l'homme doit autant que possible, rester dans les champs ; autant que possible, faire produire à ce champ tout ce qu'il faut pour la subsistance de la famille, même le vêtement ; autrefois, on le faisait et la famille vivait, modestement, sans doute, mais elle se suffisait ; elle vivait de son travail, de ses produits, et aussi de ses traditions de vertu et d'honneur.

Ce n'est que par exception qu'elle avait recours aux achats, et pour certains produits peu nombreux ; alors la vente du superflu de ses produits, faisait face aux achats et même lui laissait un petit surplus, qui accumulé peu à peu dans un coin de l'armoire, permettait de subvenir aux nécessités imprévues.

la g
mo
L
cul
cult
rôle
Q
con
cial
tier
n'es
L
miq
le v
que
R
sim
et a
de i
savi
tém
ron:
que
prol
D
D
L
lois
—
:
—
O
qui
—
com

Pou
Rép

—Mais, direz-vous, dans ce système, il n'y a pas de place pour la grande industrie ni pour le grand commerce; "pour le progrès moderne."

L'industrie et le commerce doivent être les adjuvants de l'agriculture, ils doivent fournir à la population les produits que l'agriculteur ne peut pas manufacturer lui-même; tels sont leur rôle, rôle essentiellement subordonné et non pas dominant.

Quand l'industrie et le commerce l'emportent sur l'agriculture, comme aujourd'hui, ils deviennent l'industrialisme et le commercialisme; ils deviennent l'agio qui ne sert qu'à enrichir les flibustiers trafiquant sur tout, de tout, même sur les marchandises qui n'existent pas.

L'industrialisme et le commercialisme sont une erreur économique; et l'agio, qu'on "appelle monopole," est un crime; c'est le vol érigé à l'état de système. Avis à ceux qui s'occupent des questions sociales.

Revenons à l'agriculture, au commerce honnête, à l'industrie simplement perfectionnée, aux véritables besoins des populations, et alors, nous n'aurons plus tantôt ce manque, tantôt cet excès de marchandises qui déroutent les prévisions économiques les plus savantes, qui amènent des crises comme celle dont nous avons été témoins l'an dernier chez nos voisins les Américains; nous n'aurons plus cet accaparement des biens et du numéraire entre quelques mains; ni, d'autre part, cette accumulation de miséreux prolétaires dans les villes.

Donc, à la base de la société, la famille rurale et chrétienne.

Donc, portons nos efforts vers la campagne.

Les réflexions qui précèdent devraient servir de principe aux lois humaines.

UN LABOUREUR.

. . . Les dettes.

—Qu'as-tu donc? tu parais si triste...

Oh! mon cher, je suis bien ennuyé, j'ai un tas de créanciers qui me tracassent continuellement...

—Tu dois une forte somme?

—Non, mais beaucoup de petites; et tu sais, les dettes, c'est comme les enfants, plus c'est petit, plus ça crie?

CHARADE N° 6.

Trésor précieux, mais trop rare en ce monde

Est mon premier;

Pas n'a besoin son affection profonde

De mon dernier;

Apprêteur, coiffeur et manufacturier

Emploient l'entier.

Pour réponse à la Charade No 6, voir l'*Almanach des Familles*.

Réponse à la charade No 7 de l'*Alm. des Familles*: TYR-AN.

L'ŒUVRE DES MISSIONNAIRES AGRICOLES.

Quel est celui qui aimant son pays, et désirant de tout son cœur le voir heureux et prospère, ne se réjouirait pas et n'applaudirait pas au grand mouvement qui se fait depuis quelque temps pour restaurer l'agriculture, la source, pour un pays, de toute prospérité ?

Un pays sans culture est un pays sans fondement, sans base solide. Nous en trouvons la preuve dans l'histoire des peuples jusqu'à l'antiquité la plus reculée : la Grèce et l'Empire romain furent puissants et prospères tant que la culture fut en honneur, et cessèrent de l'être dès que celle-ci fut négligée.

Nos Seigneurs les Evêques et le gouvernement de la province, voyant que le pays souffrait d'un mal qui l'aurait conduit lentement peut-être, mais certainement à sa ruine, ont compris qu'il fallait un grand remède, une réaction, un changement dans la culture du sol. C'est pourquoi l'on a vu se former des sociétés d'agriculture, des cercles agricoles, et l'an dernier, l'œuvre patriotique des missionnaires agricoles. A l'aide de ces sociétés, on a établi une industrie qui verse chaque année dans le pays des milliers de dollars ; avec l'aide des enseignements et des conseils de nos missionnaires agricoles, un bon nombre de nos cultivateurs sont déjà parvenus à une aisance qui prouve que la culture de la terre est une source de richesse pour celui qui veut s'y livrer avec intelligence.

Ceux qui, par leur position ou leur éloignement des campagnes, ou encore ceux qui, par leur ignorance ou leur mauvaise foi, ne veulent point reconnaître l'œuvre des missionnaires agricoles comme une œuvre patriotique, seront peut-être surpris de ce qu'on attribue déjà à ces généreux missionnaires des bienfaits immenses. Nos missionnaires n'ont reçu leur titre que depuis quelques mois, mais voilà longtemps qu'ils ont commencé à instruire nos cultivateurs, et voilà longtemps que l'on reconnaît et apprécie le mérite de leurs enseignements. Nous connaissons déjà un bon nombre de cultivateurs qui, appauvris par une mauvaise culture, ne pouvant plus retirer de leurs sillons les produits strictement nécessaires au soutien de leur famille, avaient résolu dans leur désespoir de prendre le chemin des Etats-Unis ; mais grâce aux enseignements de nos prêtres-missionnaires, ces cultivateurs sont restés au pays et jouissent maintenant d'une aisance parfaite.

Cependant, il faut bien le dire, malgré le dévouement patriotique de nos missionnaires, on rencontre encore de ces esprits pleins de préjugés contre les enseignements et le dévouement de ces hommes généreux. Heureusement ces rares exceptions sont une confirmation du respect et de l'admiration générale de tous les Canadiens pour ces apôtres de l'agriculture.

Personne ne peut nier que si nous possédons encore notre langue, notre foi et notre nationalité, c'est grâce au clergé catholique. Attendons encore quelques années, et, lorsque nous verrons notre pays puissant et prospère, lorsque nous verrons nos frères exilés revenir au milieu de nous pour reprendre leur char-

ES.
rue et respirer l'air de la liberté, nous redirons honneur au clergé !
Oui, nous pouvons le dire hautement, ce sont nos missionnaires agricoles qui ont pris l'initiative du mouvement qui s'opère : car un grand nombre d'entre eux donnent des conférences agricoles depuis plusieurs années, et nous pouvons répéter à l'honneur de tout le clergé qu'ici, comme toujours et partout, lorsqu'il s'agit du salut et du bonheur du peuple canadien, le clergé est toujours le premier sur les rangs. Honneur donc aux missionnaires agricoles qui se dévouent à la grande cause nationale ! J. R.

ERREUR A COMBATTRE.

Il est des gens qui croient qu'avec les cercles agricoles, le Journal d'agriculture, les sociétés d'agriculture, etc., enfin, tout le progrès agricole désirable, on sera ensuite *dispensé du travail*.

Non, assurément, ce n'est pas cela.—Les connaissances agricoles aident tout simplement à travailler utilement ; voilà tout.

On peut s'attendre à travailler d'autant mieux et d'autant plus à l'avenir que la population sera plus considérable, l'immigration plus grande, et la compétition sur les marchés plus forte que jamais.

On dirait que la grande ambition du jour, c'est *travailler moins*. Voilà pourquoi il y a tant de malheurs et de malheureux.

Bien coupables sont les parents qui disent à leurs enfants de se soustraire à la loi du travail. " Mon fils " disait un pauvre insensé à son enfant, " tâche de t'instruire à l'école afin que tu ne sois pas misérable comme ton père. Regarde les gens instruits, ça vit à ne rien faire ; de l'argent plein leurs poches." Erreur ! Erreur ! Pauvre père ; avez-vous déjà fait des affaires avec les gens instruits qui ne travaillent point ? Avez-vous été bien payé ?

Non, pauvre vieux ; l'instruction serait loin d'être désirable si elle devait augmenter le nombre des paresseux et des voleurs.

On se renseigne le plus possible afin de travailler plus utilement, afin de mieux employer son temps.

Il y a des gens qui n'ont pas mis le pied à l'école et qui réussissent honnêtement et bien : Ils font un bon emploi du temps.

•• Une jeune veuve avait fait graver sur la tombe de son mari :
—Ma douleur est si grande que je ne la supporterai pas.

Quand elle eut pris un second époux, elle corrigea l'inscription par ce seul mot ajouté : Seule.

CHARADE N° 2.

Élément de la musique.
Une île de l'Atlantique.
Et mon tout fut, cher lecteur,
Célèbre dessinateur.

Pour réponse à la Charade No 2, voir l'*Almanach agricole*.

Réponse à l'énigme No 4 de l'*Almanach agricole* : LE LEVIER.

L'IGNORANCE, FRUIT DE L'ORGUEIL.

Il y a des personnes qui ne veulent pas admettre qu'elles ont appris quelque chose des autres. Elles ont raison : La preuve, c'est qu'elles ne savent rien.

L'orgueil date de loin. L'Histoire rapporte qu'il y a 5896 ans, plusieurs méprisèrent la sagesse de Dieu lui-même.

Il y en a encore de nos jours de ces gens-là. Toute la différence c'est qu'ils sont moins excusables. C'est donc un secret orgueil qui empêche de profiter de l'expérience des autres ? Mais, sans doute.

Il faut donc que ceux qui sont chargés de l'instruction des autres soient d'une grande indulgence au début et qu'ils sachent bien choisir le moment favorable à l'entrée de la conviction.

La conviction ne peut pas naître que dans un cœur bien préparé.

Bien savoir disposer le cœur, c'est savoir bien enseigner.

Or, on peut bien préparer son cœur comme on pourrait disposer celui des autres.

Voilà pourquoi enseigner, c'est s'instruire. Aidons-nous donc les uns les autres, instruisons-nous.

C'est de l'instruction mutuelle que naîtra l'affection des uns pour les autres, l'esprit d'union, l'esprit d'association. De là l'union pour la force.

Donc l'orgueil et son fruit, l'ignorance, sont la source de tout mal.

Et la conviction, la source de tout bien ; c'est-à-dire la foi.

PROGRÈS RÉALISÉS

CHEZ UN BON NOMBRE DE CULTIVATEURS.

Autrefois on ne cultivait des légumes que pour les besoins de la famille.

Plusieurs maintenant font de la culture sarclée la base de leur système de rotation.

On ne parlait pas de culture sarclée dans les terres fortes.

Aujourd'hui, il n'est pas très rare d'en voir de 15 à 20 arpents sur une ferme.

Tout dernièrement encore, on trouvait des paroisses qui ne semaient pas une livre de trèfle.

Il serait à présent ridicule de voir un cultivateur n'en pas semer du tout.

Il n'y a pas très longtemps encore, on hersait légèrement de crainte de *désherber*, détruire l'herbe.

On herse vigoureusement, on ne craint plus d'ameublir en tout sens ; on ne craint pas non plus de semer beaucoup d'herbe pour en avoir beaucoup.

Que de pièces de terrain perdues, que de récoltes manquées faute d'égouttement, d'assainissement.

C
Qu
C
ter
P
tête
U
U
ven
P
La
ach
D
fait
D
ans
se J
ne
P
ven
lièv
pau
et d
C
étal
san
A
cou
ils s
roi.
L
L
par
nés
O
et c
sur
den
L
trie
U
d'er
D
fonce
chai
et n
suffi
ach
non
les.

On voit de nos jours des terres drainées d'un bout à l'autre. Quelle différence !

On gardait à peine une tête de bétail par (10) dix arpents de terre, et encore quelle maigreur extrême au printemps.

Plusieurs paroisses comptent des cultivateurs qui tiennent une tête de bétail par deux arpents de terre et même mieux que cela.

Un habitant qui faisait pour \$30.00 de beurre était un gros !

Un grand nombre de vaches donnent \$50 à \$60 piastres de revenu chacune. Ça vaut la peine de les nourrir *comme il faut*.

Pendant l'hiver de 1895, il s'est passé de bien singulières choses *La province de Québec, avec un million de vaches peut-être, a acheté du beurre de la province d'Ontario et des Etats-Unis.*

Dans plusieurs paroisses les beurrieres n'ont pas arrêté et ont fait des répartitions de \$1.00 à \$1.15 centimes par 100 lbs de lait.

Dans certaines localités les habitants ont du beurre de (2) deux ans dans leurs caves. Ils ne peuvent s'en défaire ! On les entend se plaindre, mais ce sont presque toujours des cultivateurs qui ne cherchent pas à s'instruire ou à améliorer leur exploitation.

Pendant que les uns achètent de bonnes vaches les autres vendent leurs meilleures laitières et hivernent des espèces de lièvres. Le propriétaire se plaint de ses tristes vaches et ces pauvres vaches se plaignent de leur triste bourgeois. Des plaintes et des complaints.

Ces années dernières, on voyait encore les animaux, en bien des étables, se coucher dans le fumier, et tenus d'une manière repoussante, à la vérité.

Aujourd'hui, les pontages ou pavés sous le bétail ont été raccourcis et rehaussés, de sorte que les animaux ne se salissent plus ; ils sont étrillés, bien brossés et propres comme les chevaux du roi.

La propreté a fait beaucoup de progrès.

Les étables basses, sales, obscures, malsaines, sont remplacées par des logements spacieux, propres, bien éclairés, aérés, goudronnés et blanchis à la chaux, etc.

On a aussi drainé sous les étables afin que le sol soit bien sec et chaud. Les animaux ne sont plus comme autrefois, couchés sur un pavé toujours humide et froid. Aussi le nombre des accidents est-il diminué de 75 à 80 pour cent.

Les cultivateurs intelligents et économes ont profité de l'industrie laitière pour enrichir le sol et payer leurs dettes.

Un grand nombre d'hypothèques ont été rayées des livres d'enregistrement.

D'autres cultivateurs ont profité des bonnes années pour s'enfoncer dans les dettes plus que jamais ! Les voituriers et les marchands en ont bien ri ! Les auberges se sont remplies et multipliées, et nos (\$14,000,000) quatorze millions de piastres de lait n'ont pas suffi à payer la boisson, le tabac, le clinquant et les folies qu'on achète à l'étranger. Si encore on produisait ces niaiseries ! Mais non, ça été de tout temps que les sages inventent les modes et les..... autres les portent.

Le plus qu'un homme de bon sens peut désirer aujourd'hui, c'est que le chiffre des dépenses inutiles n'augmente pas. Ce n'est ni dans les mœurs ni dans l'esprit public que nous serons à l'avenir un peuple économe. L'avarice est un vice du cœur, et la prodigalité un vice du jugement, un mal de tête.

Pas de progrès de ce côté-là.

Le commerce ne fait pas du tout équilibre à l'agriculture. Encore une fois, le cultivateur n'est pas économe, il se laisse tenter.....

Cependant on remarque ça et là que l'on se livre de nouveau à l'élevage du mouton. Combien d'argent portons-nous tous les ans à l'étranger pour le vêtement ? Oui, mais..... car il y a bien des mais..... c'est si peu cher dans les magasins ! Mon cher ami, si c'est à bon marché comme vous le dites, pourquoi n'avez-vous pas payé vos comptes depuis deux ou trois ans ? Quelques brebis bien nourries vous auraient épargné bien des déboires. Oûi, mais..... la mode !

On voyait jadis quantité de tas de pierres, de *dignes de roches* dans les champs. Des cultivateurs actifs en ont fait de bonnes clôtures, du drainage, etc.

Cependant la partie Est de la province n'a pas fait grand chose en ce sens. On est en bien des endroits d'une négligence incompréhensible sous ce rapport. L'émigration y est-elle aussi plus considérable qu'ailleurs. On n'y est pas résolument attaché au sol. Ça viendra.

CHEMINS PUBLICS.

Il y a peut-être du progrès en ce sens, mais les bonnes résolutions que l'on a prises sont tombées si ce n'est à l'eau, du moins dans un liquide épais et boueux qui couvre les trois quarts des routes publiques en cette province. Le public voyageur lèvera encore longtemps les épaules avant qu'il soit pris des mesures énergiques à ce sujet.

Les mauvais chemins contribuent dans une large mesure à la ruine d'un grand nombre.

JOURNAUX.

Ce qui est de bonne augure, par exemple, c'est la lecture des journaux agricoles. En outre des 55 à 60,000 abonnés au *Journal d'Agriculture Illustré*, on voit aux Bureaux de Poste diverses publications agricoles que se font adresser régulièrement un bon nombre de cultivateurs zélés, amis de l'instruction et du progrès.

Presque tous les journaux de la province ont un article ou deux sur l'agriculture. Tout cela fait un bien réel.

INSTRUMENTS ARATOIRES.

L'outillage est très perfectionné, cependant pour la culture sarclée, une grande partie de la province n'a pas ce qu'il faut.

On trouve quelques charrues sous-sol. Quelques-uns s'en sont servis avec satisfaction.

SILOS.

Il est de fait que le propriétaire d'un silo est un cultivateur émérite.

Le site demande un homme intelligent qui ne craint pas le travail.

Avec le climat de notre Province, l'avenir et les succès agricoles seront à ceux qui entreprendront avec courage la culture sarclée et l'ensilage. Le trèfle fera durer les effets du fumier plus longtemps. C'est le secret de ceux qui font beaucoup d'argent avec l'agriculture. Les exemples sont là pour ceux qui veulent ouvrir les yeux et remuer les bras.

On dit souvent que la nécessité est la mère de l'industrie ; or, comme la disette ne s'est jamais fait sentir bien fort chez nous, nous remettons à plus tard les grands moyens. Nous nous contentons de les connaître pour aujourd'hui. Aux grands maux, les grands remèdes. *Personne n'a faim.*

LE CRÉDIT.

Cependant il faudra en arriver un bon jour à régler les affaires. Encore une fois le commerce ne fait pas équilibre à l'agriculture. On roule sur des valeurs de papier, et malgré les chances que nous avons de payer nos dettes, elles se règlent peu ; nos importations sont trop considérables, et tout cela pourrait bien mal tourner un beau jour. Le crédit, c'est la ruine à courte échéance peut-être. Le crédit, c'est l'émigration. Le crédit, c'est la paresse. Le crédit, c'est une illusion qui donne de la valeur à des choses qui n'en ont point. Le crédit ne règle rien. Le crédit ne termine rien. Le luxe, l'ivrognerie, le faste, la honte sont les fruits du crédit. Le crédit, c'est souvent un vol organisé, légalisé.

Le crédit, c'est une réputation surfaite, c'est l'aviilissement d'un peuple. Le crédit brise les liens de famille, ébranle la base de la société. Le crédit, c'est la mort civile des individus et des nations. Le crédit, c'est ce qui fomenté les haines et la guerre civile. Le crédit, c'est ce qui engage un peuple à secouer le joug des oppresseurs de l'humanité. Le crédit, c'est le mal dont nous souffrons déjà dans la Province de Québec.

Tout cela est-il assez terrible pour que l'on ait horreur des dettes ?

Que l'on n'ait pas le droit de faire des affaires à crédit et les progrès agricoles seront dix fois plus rapides. On s'endette au lieu de perfectionner son travail. On demande au crédit au lieu de demander à son sol. N'est-ce pas bien vrai tout cela ?

CHARADE N° 4.

Mon premier de Noé rappelle la mémoire,
Mon second, le nom de nombre est souvent usité.
Mon tout, chrétien d'élite, est connu dans l'histoire
Pour sa très grande charité.

Pour réponse à la charade No 4, voir *l'Almanach des Familles.*

Si vous toussiez prenez le BAUME RHUMAL. L. R. Baridon, pharmacien-chimiste, No 1203 Ste-Catherine, Montréal.

LE PORC.

Rien n'est plus rare, disent les juges du Mérite Agricole qu'une porcherie bien faite et bien tenue.

En examinant l'instinct du porc, on voit qu'il est naturellement porté à diviser sa souille en deux. Il sent le besoin de se réserver au moins un coin propre, très propre même. S'il n'est pas propre, c'est qu'il a été mal élevé, qu'il a été mal logé. Dans ce cas, la malpropreté est devenue pour lui une seconde nature.

Il a demandé à être convenablement placé mais on ne l'a pas compris.

Il est des gens qui croient que la porcherie doit nécessairement empest. Ouf ! quel coin sale. Un peu d'entretien et voilà tout.

Le porc n'est pas gourmand. Il se contente de ce qu'on lui donne. Cependant il est souvent sujet à bien des maladies causées par la mauvaise nourriture et le manque de soins. Les excès de la chaleur ou du froid nuisent à sa croissance, à son complet développement.

La santé du porc est quelquefois altérée par les maladies de la peau dont la malpropreté est souvent la cause.

Le manque de calcaire et de phosphate dans la nourriture, ou si l'on veut la pauvreté du grain, etc., est en général la cause de la faiblesse des os bien apparente dans le mal de pattes.

Ce mal de pattes peut aussi être causé par l'humidité froide et constante sous le pavé de la souille.

Il est bon de donner une poignée de sel et de cendre de temps à autre dans la nourriture du porc.

Les mères sont quelquefois sujettes à manger leurs petits. Cela prouve tout simplement qu'elles sont privées d'aliments nécessaires à leur condition.

Dans les 15 jours qui précèdent la mise bas, on fait un mélange de 5 gallons de cendre, 5 gallons de sel, 1½ lb. de soufre, ½ lb. de salpêtre et un peu de charbon de bois écrasé. On donne une poignée de ce mélange à chaque repas.

Après la mise bas il faut du gazon, des racines de plantes, etc. Rien de plus facile à l'autonne de faire une provision de couenne, gazon, que l'on place à l'abri de la gelée. Les levées de fossés, par exemple, ou bien encore, quelques traits de charrue fourniraient tout ce qu'il en faut.

Voyez-vous, quand ça va mal, c'est que ça ne va pas bien. C'est trop simple—me direz-vous ? Non, c'est si peu simple qu'on est souvent en peine de rien. Il n'y a que les choses simples qui ont du bon sens. Seulement, on simplifie les choses par l'étude et l'observation.

Il faut éviter de changer la nourriture des mères quand elles allaitent ; cela ferait le plus souvent dépérir et même mourir les petits.

L'orge est bonne au temps du sevrage.

Les jeunes porcs ne doivent pas manger de sarrazin.

Le lait rapporté de la beurrerie et surtout de la fromagerie doit

être
après
Il
peut
appé
Le
A
vert
centi
vend
Il
des c
moyc

Pour

L'AZULINE.—Encre Bleue-Noire

Pu
Su
En

En
En

être donné bien frais, à moins qu'il n'ait bouilli immédiatement après la fabrication.

Il ne faut jamais donner aux porcs plus de nourriture qu'ils n'en peuvent prendre. On gaspille et bientôt ils ne sont plus en appétit.

Les auges doivent toujours être bien propres.

Avec la betterave à sucre, la patate, le blé-d'inde vert, le trèfle vert en ensilage doux, etc., le lard ne coûte pas plus de (3½) trois centins et demi la livre. A ce prix, il y a beaucoup de profit à vendre des porcs demi-gras pour le *bacon*.

Il n'y a que *le profit* qui paye. On ne fait pas d'argent avec des objections, (excepté pour les avocats) mais en prenant des moyens basés sur l'expérience.

LOGOGRIPE N° 1.

Sur mes cinq pieds je suis une ville agréable ;
Mon chef à bas, je suis un animal redoutable.

Pour réponse au logogripe N° 1, voir *l'Almanach agricole*.

L'AZULINE.—Encre Bleue-Noire

D'une jolie nuance bleue en écrivant, tournant de suite au noir parfait, sans jamais subir de décoloration.

CHEZ TOUS LES PAPETIERS

CHEZ TOUS LES PAPETIERS

ENCRE ADRIEN MAURIN

LA SYRIENNE

LE XIX^e SIÈCLE

COMMUNICATIVE

NOIRE-FIXE

DONNANT DES COPIES TRÈS NETTES 6 MOIS APRÈS L'ÉCRITURE

EXTRA LIMPIDE BRILLANTE ET INDÉLÉBILE

ADRIEN MAURIN ENCRE SYRIENNE COMMUNICATIVE AU GRIFFON

85 ANNÉES DE SUCCÈS

85 ANNÉES DE SUCCÈS

VIENNE 1873

VIENNE 1873

PREMIÈRE MÉDAILLE DE PROGRÈS, VIENNE 1873

Purpurine, nouveau carmin.

Sulfomanganine, encre indélébile pour marquer le linge.

Encre en poudre, soluble instantanément dans l'eau froide.

Encre à tampon.—Encres métalliques.—Colles liquides, etc.

En vente chez tous les libraires et les principaux marchands.

J. B. ROLLAND & FILS,
MONTRÉAL.

(Seuls agents au Canada.)

ELEVAGE DES VOLAILLES.

Ce qu'on oublie généralement, c'est que pour avoir des œufs *nouveaux* en novembre, il faut commencer à prendre soin des poulettes en août et septembre.

Il y en a qui pensent à bien nourrir les poules à la St-Sylvestre pour avoir des œufs frais au Jour de l'an. C'est au moins manquer de prévoyance !

Engraisser les poules. Hiverner les poulettes.

Encore une fois, si on a des revenus en gardant beaucoup de volailles, *on ne fait pas de profits*, à moins qu'on ne les tienne proprement sur la terre bien sèche et par groupe de 12 à 15 au plus. Douze poules bien tenues donneront *plus de profits* que 24, aux mêmes soins, mais mises ensemble. *Il n'y a que les profits qui payent, et non pas les revenus.*

L'expérience a prouvé que la volaille est ce qui paie le mieux sur une ferme ; mais aussi est-ce la chose qui demande des connaissances, du soin, et de la ponctualité. Il faut être là.

ENGRAIS VERTS ET AMENDEMENTS.

Il faut bien distinguer la différence entre les engrais verts et les amendements par l'enfouissement des plantes.

Par engrais verts, il faut entendre la culture des plantes accumulatrices d'azote comme les légumineuses, en premier lieu le trèfle, ou encore le lupin dans les terres sablonneuses et pauvres.

Ces plantes enrichissent le sol quand elles sont enfouies avant la maturité ; encore vertes, elles ont peu demandé au sol et beaucoup à l'air ambiant chargé d'azote et autres éléments.

Le trèfle s'enfouit dans la rotation après une première ou même une seconde coupe, selon le climat. Il agit non-seulement comme engrais, mais aussi comme amendement dans les terres fortes, les terres blanches, les terres jaunes, froides.

Les pois sont aussi un engrais vert puissant dont les effets se font sentir pendant plusieurs années. Les terres blanches et les terres sablonneuses s'en trouvent bien.

Les lentilles réussissent assez généralement.

Nous ne croyons pas devoir recommander les engrais verts comme pouvant remplacer le fumier ; mais ces enfouissements à la dérobee prolongent le système de rotation, c'est-à-dire font durer les bons effets du fumier et permettent à un cultivateur d'améliorer toutes les parties de sa ferme en commençant toujours la rotation par le fumier et les plantes sarclées.

Les engrais verts doivent toujours être précédés ou suivis durant le même été d'une récolte hâtive quelconque, à moins que ce ne soit pour la destruction des mauvaises herbes en même temps que la jachère nue.

Quant aux amendements, il n'y a guère que le sarrasin qui s'emploie avec grand succès dans notre Province. La première

pousse est enfouie en fleur ou avant, et elle est suivie d'une seconde semaille de sarrasin qui vient à maturité.

Tout en nettoyant le sol, cet amendement a pour effet de le diviser et de le réchauffer. Les terres pesantes deviennent plus friables. Ce genre d'amendement précède plutôt qu'il ne suit la culture sarclée que l'on entreprend aujourd'hui avec grand succès dans les terres les plus pesantes, c'est-à-dire très argileuses.

Ainsi, les engrais verts et les amendements par l'enfouissement des plantes vertes ont un but assez différent; mais la pratique confirme les effets encourageants de ces deux manières, et d'enrichir le sol et d'en améliorer la nature.

LE MOUTON.

Le mouton est, devrait-on dire, de première nécessité chez le cultivateur. Il est regrettable que le fuseau soit disparu des mains de nos ménagères canadiennes.

La raison en est que les manufactures nous livrent des tissus à très bon marché *en apparence*, et surtout qu'on peut se les procurer à *crédit* chez le premier marchand en peine de ses *tablettes remplies*. Le fonds de la terre n'est-il pas propice pour que l'on y creuse des hypothèques ?

On trouve encore des familles canadiennes modèles où les travaux domestiques de la lingerie sont en honneur. On y continue encore à préparer de fines étoffes, des flanelles aux couleurs variées, de jolis tapis, etc. Mais ces excellentes choses se font bien rares de nos jours. Ce qui est moins rare, ce sont les dettes et la faiblesse de santé causée par l'oisiveté.

Il n'est rien de mieux qu'un travail convenable pour développer les forces musculaires, agir sur la circulation du sang, entretenir l'appétit.

Les toniques et la gymnastique ne sont guère nécessaires chez le cultivateur qui veut établir ses enfants sur des terres quittes et nettes !

Revenons à nos moutons qui, bien traités et bien nourris, donnent un revenu précieux et considérable.

La bergerie, en général, consiste en quelques planches plus ou moins ajustées et voilà.

Mais à quoi bon, me dira-t-on, ressasser et répéter sur tous les tons ce qu'on a cent fois dit sur le mouton !—Qui sait si un jour enfin, le bon sens, la nécessité peut-être, n'ouvrira pas les yeux sur la ridicule habitude que nous avons prise de porter notre argent à l'étranger. En avons-nous trop ?

LA HERSE-BECHE.

Cet instrument si utile se répandra mieux à mesure que l'on comprendra bien la grande importance d'adopter un bon système de rotation.

En général, sur un relevé de prairie ou de pacage, on prend

une et même deux récoltes de grain ; c'est-à-dire que l'on épuise complètement le sol avant de penser à réparer ses forces.

Au contraire, les meilleurs cultivateurs tâchent, même dans les terres pesantes, de cultiver des légumes sur un relevé de prairie ou de pâturage.

La terre est sans doute souvent très difficile à ameublir à cause du gazon, ou comme on dit, de la couenne qui n'est pas du tout décomposée.

On y arrive : 1o En faisant un labour mince durant l'été ; 2o En faisant un second labour plus profond en sens contraire ; 3o En se servant de la herse-bèche qui hache, taille en tous sens, ameublît, pulvérise les sols les plus rebelles, et prépare admirablement tous les terrains à la culture des plantes sarclées. Voilà l'expérience de ceux qui l'ont essayée.

La herse-bèche demande quelquefois trois chevaux pesants. Alors, il n'y a qu'une chose à faire, c'est de les y atteler.

Après que la herse-bèche a fait son travail, on passe un coup ou deux de grande herse pour égaliser la surface du sol, puis on passe un coup de rouleau pesant ; enfin, on fait les sillons ou les billons bien droits avec la charrue à double versoir. Et voilà.

Blanzypoure & C^{ie}
GRAND PRIX
PARIS 1889

CACHET CRAMPON B.S.G.D.G.
 rendant les enveloppes inviolables

N^o741 CHEZ TOUS LES PAPETIERS N^o135

Plumes métalliques

ET

PORTE-PLUMES

FIXE-CACHET-CRAMPON

CACHETS

Les plumes de Blanzypoure & Cie, connues du monde entier, sont faites avec le meilleur acier et fabriquées avec le plus grand soin.—Tous les modèles en usage dans les établissements scolaires ou autres, sont fournis à des prix de bon marché relativement exceptionnels.

Cachet-Crampon.—Ce nouveau système de fermeture de lettres-postales en assure l'invulnérabilité, c'est le seul moyen connu véritablement efficace ; sans lui toute enveloppe de lettre peut être facilement décachetée et recachetée sans laisser de traces apparentes.

En vente chez tous les libraires et les principaux marchands,

J. B. ROLLAND & FILS,

Montréal,

Seuls agents au Canada,

or
fo
A
qt
l'a
in
qt
va
re
ra
de
m
de
ré

p

ni
cr
pr
ou
pl
so

ég
gr
pr

de
in
pr
qu
no

re
de
co
m

ra
de
pr
au
da
la
gr

CE QUE NOUS DEVONS FAIRE EN 1896.

CONSEILS AUX CERCLES AGRICOLES.

Cultures sarclées.—Avant l'établissement des cercles agricoles, on croyait dans un grand nombre de paroisses que la culture des fourrages verts et des racines fourragères n'était pas lucrative. Aujourd'hui, une toute autre opinion prévaut, grâce aux concours qui ont été organisés pour encourager ces cultures et qui ont eu l'avantage immédiat de les faire apprécier par tous les cultivateurs intelligents. Non seulement ces cultures fournissent une grande quantité de nourriture pour le bétail, mais elles obligent le cultivateur à ameublir et à enrichir le sol à un si haut degré, que le rendement des récoltes qui leur succèdent est toujours considérable. C'est ainsi, par exemple, que M. V. Chateauvert, M. P.P., de Québec, lauréat du mérite agricole, a obtenu cette année 46 minots de blé par arpent; c'est parce qu'il avait d'abord cultivé des plantes sarclées que son sol lui a donné cette admirable récolte.

Ce qui a été fait pour les plantes sarclées peut l'être également pour encourager l'amélioration d'autres cultures.

Prairies et pâturages.—Nos prairies sont-elles cultivées de manière à donner tout le foin qu'elles peuvent produire? Nous ne craignons pas de nous tromper en répondant *non*. Si nos vieilles prairies ne sont pas traitées comme elles devraient l'être, il faut ouvrir des concours pour encourager les systèmes de culture les plus propres à augmenter la production du foin, tout en diminuant son prix de revient.

Ce que nous venons de dire au sujet des prairies s'applique également aux *pâturages*, lesquels devraient contenir une plus grande variété d'herbages et être amenés, par un traitement approprié à produire plus de nourriture pour un bétail plus nombreux.

Graine de trèfle.—Nos cultivateurs achètent une grande quantité de graine de trèfle des pays étrangers, et quelquefois, elle est infestée de graines de mauvaises herbes. Puisque nous pouvons produire nous-mêmes cette graine de trèfle et qu'il est bien prouvé que cette production est lucrative, pourquoi ne l'encouragerions-nous pas au moyen de concours? Ce serait là un progrès véritable.

Pommes de terre.—Pour la culture des pommes de terre, on recommande les cendres de bois, les labours profonds et l'emploi de la bouillie bordelaise. Pourquoi n'y aurait-il pas, dans les concours, une classe pour encourager l'adoption des meilleures méthodes de culture de ce tubercule?

Culture du lin.—Le climat de notre province convient admirablement à la culture du lin non seulement pour la production de la graine, comme en Russie et au Manitoba, mais aussi pour la production du fibre (filasse et étoupe) comme en Belgique. En attendant que l'industrie de la préparation de la fibre s'établisse dans la province, ce qui nous permettra de vendre sans peine toute la filasse et l'étoupe que nous pourrions produire, récoltons de la graine de lin; nous ne pourrions jamais en produire trop pour la

épuise

e dans
levé de

à cause
lu tout

, 20 En
30 En
ameu-
lement
l'expé-

esants.

oup ou
i passe
billons

FIXE-CACHEM-CRAMPON
CACHETS

t faites
modèles
es prix

ostales
; sans
chetée

8,

rada,

demande. Les propriétaires de moulins pour l'extraction de l'huile de lin de la province de Québec, ne peuvent pas se procurer la graine de lin dans notre province et sont obligés d'en faire venir d'Ontario, et par conséquent d'adresser leur argent..... ailleurs.

Ne négligeons pas cette source considérable de profits, et préparons-nous à cultiver cette année une belle pièce de lin, pour pouvoir prendre part aux concours que les cercles ne manqueront pas d'instituer pour ce genre de culture.

Production de la viande de porc.—Il est admis que l'une des conditions de succès dans l'industrie laitière est le bon emploi des sous-produits de la laiterie. Pour cela, il faut se livrer à la production du lard sur une plus grande échelle : il faut imiter le Danemark qui, tout en exportant du beurre pour \$25,000,000, exporte aussi du lard pour 10 millions.

Le développement de cette industrie s'impose et nos cercles agricoles emploieront utilement leurs fonds en consacrant une partie à des prix pour les porcheries les mieux tenues.

Préparation et conservation du fumier.—La fabrication des engrais est de la plus haute importance pour le cultivateur. Avant d'acheter des engrais chimiques, le cultivateur doit utiliser les engrais qu'il peut se procurer sur sa ferme et qui, seuls, peuvent former l'humus indispensable à la fertilité de la terre. Pour cela, le cultivateur doit prendre un soin spécial du fumier de ferme, faire des composts et avoir des latrines à terre sèche. Nous ne pourrions jamais trop insister sur ces trois grandes améliorations, dans l'intérêt immédiat du cultivateur, aussi bien qu'au point de vue de l'hygiène et de la propreté. Nos cercles agricoles doivent donc récompenser par des prix, les cultivateurs qui adoptent les meilleures dispositions pour la préparation des engrais de ferme.

Industrie laitière.—Nos cercles agricoles ont travaillé efficacement au succès de l'industrie laitière en ouvrant des concours de fourrages verts, de plantes-racines, d'étables les mieux tenues, des meilleures pièces de trèfle, etc. Ils devront continuer à encourager l'industrie laitière qui est la base de notre agriculture.

Les concours de vaches laitières au point de vue du rendement en lait, ont été aussi d'une grande utilité et ont créé une heureuse émulation.

Elevage et engraissement des moutons et culture de la navette.—L'élevage des moutons ne doit pas être négligé, pas plus que la production des plantes fourragères qui leur conviennent.

Dans Ontario, et surtout dans les environs de Guelph, la navette, pour la nourriture des moutons, est cultivée dans un grand nombre de fermes. Quelques-uns de nos cultivateurs la cultivent avec succès, mais cette culture n'est pas encore assez répandue; nos associations devraient l'encourager, surtout dans les paroisses où l'élevage des moutons pourrait se faire d'une manière lucrative.

Chaulage des terres.—Les essais de chaulage peuvent rendre de grands services à presque tous les cultivateurs de la province.

A ce propos, on trouve un fait intéressant dans le dernier rapport de la Ferme Expérimentale d'Ottawa :

M. Hénault, de Ste-Elizabeth, comté de Joliette, ayant fait analyser son sol par le chimiste de la Ferme Expérimentale, ce dernier a constaté que ce sol était pauvre en chaux. M. Hénault, en homme pratique, s'est mis à chauler sa terre et, à la suite de ce chaulage, sa récolte a presque doublé.

Comptabilité.—Chez un trop grand nombre de cultivateurs, la comptabilité laisse beaucoup à désirer; il est temps que les associations agricoles s'occupent de cette importante question, et ouvrent des concours dans lesquels on encouragera et on récompensera les cultivateurs soigneux qui inscrivent avec exactitude et régularité toutes les dépenses et les recettes de leur exploitation, et qui dressent, à la fin de chaque année, un inventaire aussi complet que possible de tout ce qu'ils possèdent. Cette comptabilité serait un excellent moyen de constater quelles sont les cultures les plus lucratives, en faisant connaître le revenu net qu'elles peuvent donner.

Enfin, dans la rédaction des programmes, on pourrait aussi s'occuper de l'établissement et de la bonne culture des vergers et des jardins potagers, de l'emploi des fongicides et insecticides, etc.

SUPPLICATIONS DE L'IVROGNE.

“ Voici mon argent, donnez-moi un verre de boisson forte !

“ Voici les vêtements, la nourriture et le feu qui appartiennent à ma femme et à mes enfants, donnez-moi à boire !

“ Voici l'éducation de ma famille et la paix de ma maison, donnez-moi un coup !

“ Voici le loyer que j'ai dérobé au propriétaire de la maison que j'habite, ainsi que les objets sans nombre que j'ai volés à mon fournisseur, donnez-moi un verre de boisson forte et encore.. deux, trois, je vous les paierai tous !

“ Voici la santé de mon corps et la paix de mon esprit, voici mon titre de chrétien, j'abandonne tout: donnez-moi un grand verre de boisson.

“ J'ai encore bien des choses à vous donner; voici mon héritage céleste et l'amitié éternelle des bienheureux, voici tout mon espoir de me sauver !

“ J'abandonne mon Dieu; je renonce à tout ce qu'il y a de bon, de grand et de glorieux dans l'univers ! J'abandonne tout à jamais, afin de pouvoir m'enivrer. Donnez-moi donc un verre de liqueur !”

.....
N'est-ce pas épouvantable ?

A mesure que l'homme avance dans la vie, il doit se détacher des vanités de la terre, comme l'arbre laisse tomber à ses pieds toutes ses feuilles lorsque l'automne arrive.

Contre la COQUELUCHE, donnez le BAUME RHUMAL. L. R. Baridon, pharmacien-chimiste, No 1703 Ste-Catherine, Montréal.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DES ÉLEVEURS DE LA PROVINCE DE QUÉBEC.

Les éleveurs d'animaux de pure race, réunis en assemblée le 17 septembre 1895, à Montréal, ont décidé à l'unanimité de se former en société sous le nom de *Société générale des éleveurs de la province de Québec*, et de continuer l'œuvre de la Commission des livres de généalogie du Conseil d'Agriculture.

But et objet.—Cette société a pour objet de grouper les éleveurs d'animaux de pure race, dans le but de tenir des livres de généalogie, de développer l'élevage des animaux de pure race, et de promouvoir, de toute manière, l'amélioration des diverses races d'animaux dans la province de Québec.

Bureau général des directeurs.—Président, M. E.-A. Barnard, 1er Vice-Président, M. Robert Ness, 2me Vice-Président, M. N. Garneau ; Secrétaire-Général, Dr J.-A. Couture, M. V.

Section du bétail canadien.—Comité de direction : MM. J. C. Chapais, *Président*, St-Denis, Kamouraska ; N. Garneau, Québec ; Arsène Denis, St-Norbert, Berthier ; Rèv. P.-F. Côté, St-Valérien, Shefford ; Jos Girard, M. P. P., St-Gédéon, Lac St-Jean ; J.-D. Guay, Chicoutimi ; Frs. Gagnon, St-Denis, Kamouraska.

Section du Bétail Jersey-Canadien.—Comité de direction : MM. E. A. Barnard, *Président*, L'Ange Gardien, Québec ; Louis Labelle, St-Jérôme, Terrebonne ; Dr W. Grignon, Ste-Adèle, Terrebonne ; RR. P.P. Trappistes, Oka, Deux-Montagnes ; Stanislas Huot, St-Jérôme, Terrebonne ; R. W. Whitman, Knowlton, Brome ; Adélar Barrette, Ste-Mélanie, Joliette.

Section des Chevaux Canadiens.—Comité de direction : MM. J. D. Guay, *Président*, Chicoutimi ; Jos. Deland, l'Acadie ; E. A. Barnard, L'Ange Gardien, Québec ; Robert Ness, Howick ; Féréol Bernard, Belœil ; Adélme Côté, St-Barthélémy ; Arsène Denis, St-Norbert, Berthier.

Section des Races Ovines.—Comité de direction : MM. E. Casgrain, *Président*, l'Islet ; Alfred Roch, St-Norbert ; R. W. Frank, Kingsbury ; Guy Carr, Compton Station ; J. A. Camirand, Sherbrooke ; G. Beaudet, Valleyfield ; S. N. Blackwood, West Shefford ; James Cowan, Altans Corner.

Section des Races Porcines.—Comité de direction : MM. Wm. Tait, *Président*, St-Laurent ; O. E. Talbot, St-Michel, Bellechasse ; J. G. Muir, Howick ; G. Beaudet, Valleyfield ; J. H. Lloyd, St-Lin, L'Assomption ; Alfred Roch, St-Norbert, Berthier ; Ls. Lavallée, St-Guillaume.

Un politicien, récemment nommé à un poste important, reçoit la visite d'un de ses anciens camarades, et pense qu'il vient solliciter.

Le visiteur.—Je viens vous voir...

L'autre.—Et moi je vous vois venir.

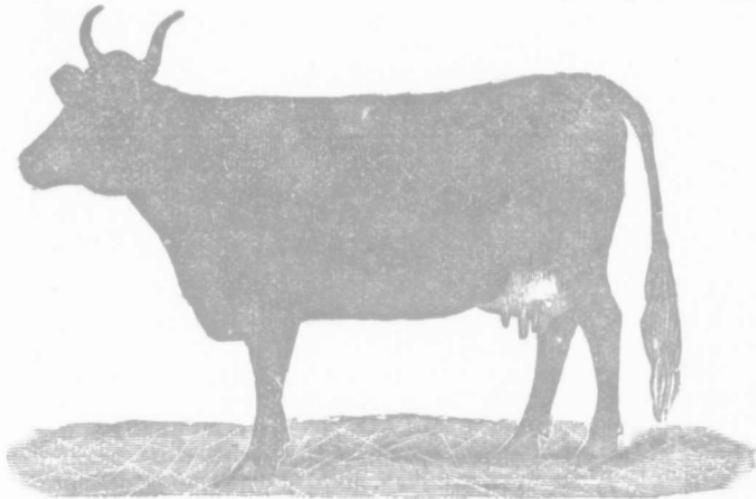
Contre la GRIPPE, donnez le BAUME RHUMAL. L. R. Baridon, pharmacien-chimiste, No 1703 Ste-Catherine, Montréal.

L'AVENIR DU BÉTAIL CANADIEN.

J'ai écrit il y a six ans, et je le répète aujourd'hui, que le bétail canadien est le bétail de l'avenir en Amérique ; ce a me paraît clair comme la lumière du soleil, et voici pourquoi :

Le bétail de boucherie est destiné à disparaître des exploitations ordinaires et ne sera élevé qu'aux ranchs où il peut être produit à un prix qui défie toute compétition. D'ailleurs, on reconnaît partout maintenant que ce bétail ne paye plus. Restent les races laitières Ayrshires, Jerseys, Guerneseys, Holsteins.

Les Holsteins coûtent trop cher d'entretien pour le cultivateur ordinaire ; les Jerseys sont attaqués dans leurs principes vitaux,



VACHE CANADIENNE

50%, au moins étant tuberculeux. Ce fait est connu et le deviendra généralement, de sorte que le nombre de troupeaux de cette race diminue de jour en jour. Puis ce bétail se vend très cher et ne donne pas de rendements rémunérateurs à moins d'être nourri très abondamment, ce qui ne se fait jamais chez la généralité des cultivateurs. Les mêmes raisons existent pour les Guerneseys, excepté qu'ils ne sont pas atteints de tubercules ; ils sont donc hors de la portée de la masse. Les Ayrshires sont d'excellents animaux laitiers, je l'admets volontiers, mais il y a contre eux :

1o. Le faible pourcentage de matières grasses de leur lait, de 2½ à 4 % ;

2o. Ils coûtent plus cher d'entretien que les canadiens ;

3o. Le rendement n'est pas supérieur, toutes choses égales d'ailleurs. Les Ayrshires sont de magnifiques animaux pour les gens riches ;

4o. Le fait que, quoique connus partout au Canada et aux Etats-Unis, ils n'ont pu encore prendre un rang éminent dans l'éle-

vage et que, si ils avaient dû prendre ce rang, devenir populaires, ce serait fait maintenant.

50. Enfin, on est en train de faire des Ayrshires une race plutôt de boucherie que de laiterie.

Le bétail canadien, au contraire, a bonne santé, excellente santé, il est frugal, vit où les autres crèvent ; il donne d'un veau à l'autre une quantité de lait aussi grande *au moins* que l'Ayrshire ; le pourcentage de gras est presque aussi élevé que chez le Jersey et le Guernesey (4 à 6½ %) ; il peut-être acheté relativement à bon marché, par conséquent, il est à la portée de tout le monde ; il est très facile d'entretien et se tient gras avec 10 cents de nourriture par jour, quand il en faut au moins la moitié plus aux autres.

J. A. COUTURE, M. V.

DÉCHAUMAGE.

Messieurs les juges du Mérite Agricole, dans leur visite des 8 comtés du haut de la province, en 1895, ont vu avec satisfaction que les *labours d'été* sont du domaine de la pratique en plusieurs endroits.

Dans l'intérêt du cultivateur, cette pratique devrait être plus répandue.

On laboure aussitôt la récolte du grain ou du foin enlevée. Si c'est du friche ou pacage, on profite des pluies avantageuses en août si cela est possible.

D'ailleurs ce labour mince est toujours suivi d'un autre plus profond soit à l'automne, soit au printemps.

Il y a grand avantage à labourer l'été, surtout quand la terre est sèche. On laboure plus à plat, cela s'entend, et on profite de l'occasion pour employer le fumier préparé depuis le printemps.

Il est souvent plus facile de labourer l'été qu'il ne l'est en automne. La pratique le prouve. On comprend que le second labour doit se faire en sens contraire au premier.

Pour la culture des légumes, surtout dans les terres pesantes, cette pratique est excellente.

La charrue à *sulky* avec roues, est plus facile à conduire et force moins les chevaux dans la terre forte sèche.

De même que les labours d'automne ont remplacé ceux du printemps, les labours d'été seront préférés à l'avenir à ceux de l'automne. Au point de vue des mauvaises herbes, c'est très bien.

— Eh bien ! père Michu, avez-vous fait quelque bonne affaire au marché ?

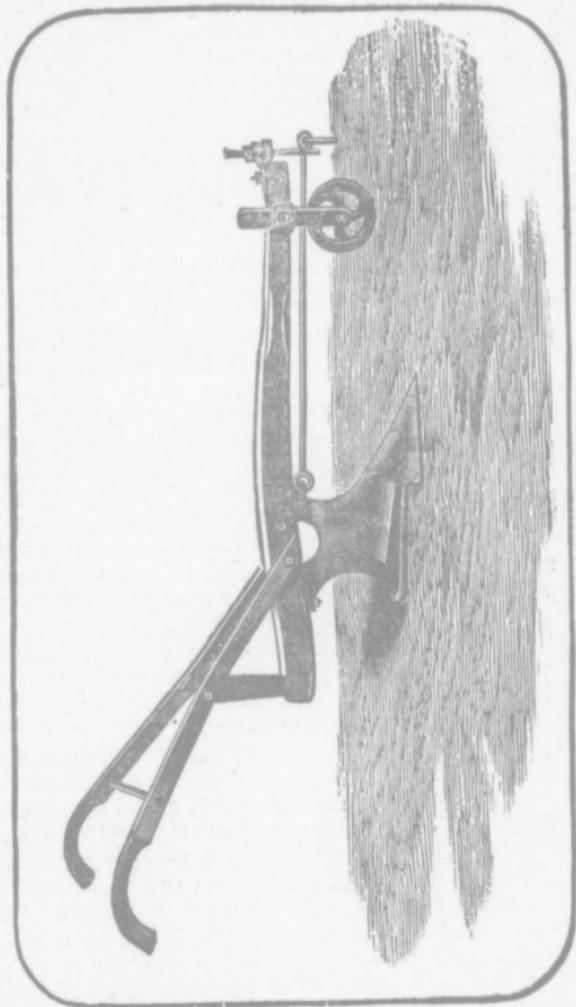
— Dame, oui. Ma femme m'avait donné quatre sous pour y acheter un almanach : avec le même prix, j'en ai eu deus de l'année dernière.

Contre la CONSOMPTION, donnez le BAUME RHUMAL.
L. R. Baridon, pharmacien-chimiste, No 1703 Ste-Catherine,
Montréal.

LA CHARRUE SOUS-SOL.

Voilà un instrument qui est loin d'être en usage général ; cependant quelques-uns s'en sont servis avec grand succès.

Dans les terres froides, la charrue sous-sol (*fouilleuse*) peut remplacer en partie le drainage. On conçoit que plus le labour



CHARRUE FOUILLEUSE

est profond, mieux la terre se réchauffe et que, dans les temps pluvieux, l'abondance de l'eau ne séjourne pas trop près des racines.

Cependant un terrain défoncé à la charrue sous-sol doit être profondément et parfaitement bien égoutté, parce que dans cer-

tains sols, le séjour de l'eau sans issue, pourrait provoquer la croissance des mauvaises herbes.

Dans les années sèches, l'humidité est plus considérable dans un terrain profondément ameubli et remué ; cependant il serait bon de briser la porosité du sol à la surface par un hersage ou autrement, afin que la force capillaire ne cause pas une déperdition trop rapide de la fraîcheur nécessaire à la vie des racines.

Dans la pratique, on sait qu'il est très avantageux de remuer souvent la terre aux pieds des plantes durant les sécheresses surtout, parce que c'est un excellent moyen d'empêcher le sol de se dessécher trop. On est porté à croire le contraire quand on ne sait pas mieux.

Pour la culture des légumes racines, *la charrue sous-sol fait merveille*, à condition que la terre soit très bien égouttée et suffisamment engraisée.

L'ÉCOLE PRIMAIRE.

Le conseil de l'Instruction Publique insiste plus que jamais sur la nécessité de l'enseignement de l'agriculture dans les écoles de la campagne surtout.

Il était digne de NN. SS. les Archevêques et Evêques et des membres laïques qui composent ce conseil, de s'occuper d'une question si vitale.

En effet, les premières impressions ne s'effacent point et quelle que soit la position sociale que l'on occupera plus tard, il est nécessaire de posséder dans son cœur tout le respect possible pour la noble profession de l'agriculture. C'est ce respect qui engendre les véritables patriotes, et l'on doit aimer sa patrie dans tous les états de la vie.

Les cultivateurs doivent donc veiller à ce que l'agriculture soit respectée dans l'école. Et à ce point de vue, que l'enseignement soit pratique, c'est-à-dire que les enfants apprennent les choses dont ils auront besoin tous les jours dans le cours ordinaire de la vie. Les choses de première utilité d'abord. Il n'est pas rare de voir des enfants dont la tête est bourrée d'une foule de choses dont ils ne comprennent pas le premier mot, et qui sont incapables d'écrire convenablement un simple billet, la moindre correspondance, qui sont en peine du moindre calcul *quoiqu'ils aient vu toute leur arithmétique*, enfin, qui ne sont pas préparés à la pratique ordinaire. Il faut avoir affaire avec les jeunes gens du peuple pour se convaincre de la nécessité d'une instruction convenable à la classe agricole.

Il faut aussi que l'enfant soit bien persuadé que si les connaissances sont utiles, les hommes n'auront jamais assez de science pour avoir le droit d'être *pédants* ou *prétentieux*. S'ils savent qu'on n'a besoin de s'instruire que pour mieux remplir les devoirs de son état, ils continueront d'être bons chrétiens et conséquemment d'excellents citoyens.

Il y en a trop qui, au sortir de l'école, sont remplis d'orgueil et

se (C'e jeu leu s'il leu I d'ig qui ses rité dev l'al cor] l qu idé

18: trè fo à : cu

va fo ca qu pr

pc et m ur en

m m

tr

ta fo ta te a

se croient déjà à cent coudées au-dessus des gens de vrai mérite. C'est le fruit d'une éducation fautive. Il faut apprendre aux jeunes gens qu'ils seront quelque un quand ils l'auront mérité par leur travail, leur bonne conduite, leur esprit d'économie, enfin que s'ils ont la légitime ambition d'être l'objet de la considération de leurs compatriotes, ils doivent surtout rester dignes et honnêtes.

Il faudrait que les jeunes gens apprirent aussi à ne pas qualifier d'ignorant, quoique ne sachant ni lire ni écrire, un cultivateur qui sait tirer de la terre d'abondantes moissons tout en élevant ses enfants dans la crainte de Dieu et dans le respect pour l'autorité. Celui-là est, au contraire, un homme bien instruit sur les devoirs de son état, et ce n'est pas le manque de savoir dans l'alignement des lettres et des chiffres qui le rendra inférieur en connaissances à ceux qui, en pratique, réussissent moins bien.

Expérience passe science.

Il faut donc apprendre aux enfants la vie telle qu'elle est, telle qu'ils la trouveront, et non pas les laisser sous l'impression d'un idéal qui compromettrait peut-être pour toujours leur avenir.

LA CAROTTE FOURRAGÈRE.

Voulez-vous, ami cultivateur, que je vous indique pour l'année 1896 une racine fourragère excellente, de bon rapport, et qui sera très profitable à tous les animaux de votre ferme? C'est la carotte fourragère, plante qui malgré tous ses mérites, n'est pas appréciée à sa valeur, pour la raison qu'on ne la connaît guère et qu'on la cultive encore moins.

Avantages de la carotte fourragère.—Les carottes données aux vaches laitières leur font produire autant de lait que les betteraves fourragères; mais de plus, le lait des vaches nourries avec des carottes est plus riche et de meilleure qualité, tant pour la saveur que pour la couleur. D'après cela, on comprend que, pour la production du beurre en hiver, les carottes sont indispensables.

Les carottes constituent une nourriture excellente et hygiénique pour les chevaux et conviennent particulièrement aux poulains et aux juments qui nourrissent. Elles préviennent une foule de maladies; elles favorisent la chute du vieux poil et produisent un poil bien lisse et brillant. On peut parfaitement remplacer, en hiver, une partie de l'avoine par des carottes.

Les moutons aiment beaucoup les carottes et il n'y a pas de meilleur aliment pour les agneaux dès qu'ils sont en état d'en manger.

Enfin les porcs, surtout les jeunes porcs en croissance s'en trouvent fort bien.

Carotte blanche de Belgique.—Le choix de la graine est important. Quoiqu'il puisse y avoir plusieurs bonnes variétés de carottes fourragères, la *carotte blanche de Belgique* est une des plus avantageuses, et son rendement est énorme, à tel point que dans les terres sablonneuses de Sorel, M. A. R. Jenner l'a obtenu, il y a quelques années, 25 tonnes de carottes par acre, avec 7 à 8

tonnes de feuillage ; or, on sait que les feuilles de carottes ensilées avec de la paille forment une bonne nourriture pour les vaches laitières et même



Carotte blanche de Belgique

pour les chevaux, pourvu qu'on ne leur en donne pas en excès. Une autre variété à grand rendement est la "carotte blanche des Vosges" qui a produit en 1895, à la ferme de l'école d'agriculture de L'Assomption, plus de 30 tonnes par arpent.

Sols et engrais.—La carotte fourragère réussit dans tous les sols et son rendement est presque toujours plus assuré et plus élevé que celui de la betterave ou des autres plantes-racines. C'est surtout dans les sols légers que sa culture est rémunératrice.

La carotte fourragère réclame une terre labourée profondément (12 à 14 pouces) et bien fumée.—Il faut donc enfouir profondément le fumier qui lui est destiné et, autant que possible, avant l'hiver. Il faut savoir aussi que la chaux et les cendres de bois lui sont très favorables.

Ensemencement et culture.—La graine de carotte doit être semée aussitôt que possible sur un terrain bien préparé et roulé. Pour hâter la germination, on a eu soin de tremper la graine dans l'eau pendant 36 à 48 heures, puis de la mêler avec du sable sec bien fin et d'y mêler aussi quelques pincées de graine de navette (ces dernières levant rapidement serviront à indiquer les lignes ensemencées). On sème 4 lbs. de graine de carotte par arpent. L'ensemencement se fait en ligne, au moyen d'un petit semoir tel que le "Planet junior" ; après l'ensemencement on fait passer le rouleau.

Quant à l'éclaircissage, au binage et au sarclage avec la houe-à-cheval, ces travaux qui doivent se faire avec tout le soin possible ne diffèrent pas de ceux qu'exige toute autre culture de racine fourragère.

UN ARBRE FRUITIER EST UN CAPITAL.

Un jour, je surpris un vieillard enlaçant de ses deux bras et embrassant avec amour un pommier. Mais que faites-vous donc là ? lui dis-je.— J'ai profité, me répondit-il un peu confus, des

derni
a pla
press
plant
Il r
Il
l'hor
pas ;
Vo
asper
n'en j
les v
Il s
fruiti
ferme
niers
et de
On
En
fois é
Ce
et rej
d'int
Pl
un d
famili
moin

L'
nous
quill
dém
quel
dans
adm

Il
meu
nom
moy
hom
10,0
sur
anné
total
seco

Co
Bar
Mor

derniers beaux jours pour venir revoir ce pommier, que mon père a planté le jour de ma naissance ; car je suis malade et j'ai le pressentiment que je ne le reverrai plus."—En avez-vous au moins planté d'autres, ajoutai-je, et imité en cela votre père ?

Il ne l'avait pas fait..... Voilà bien l'égoïsme de l'homme.

Il faut 8 à 10 ans pour qu'un arbre fruitier soit en plein rapport ; l'homme trouve que c'est attendre bien longtemps, et il ne plante pas ; il oublie qu'il a derrière lui des enfants et des petits enfants.

Vous entendez souvent des gens vous dire : Que c'est bon des asperges ! Quel légume sain et salubre pour la santé !—Pourquoi n'en plantez-vous pas ?—Je suis trop vieux.—Et il n'est pas rare de les voir encore vivre vingt ans et plus.

Il serait à souhaiter qu'on vit parlout à la campagne des arbres fruitiers autour des maisons d'habitation ; qu'il n'y ait pas de ferme sans son verger, comme dans les vieux pays, avec ses pruniers, ses cerisiers, ses poiriers, ses pommiers de toutes variétés et de toutes époques.

On oublie trop que l'arbre fruitier est un capital.

En effet, il n'est pas exagéré de dire qu'un arbre fruitier, une fois élevé rapporte sa piastre par an.

Cent arbres peuvent donc rapporter en moyenne cent piastres et représentent par conséquent un capital de \$2,000, à 5 pour cent d'intérêt.

Plantons donc, mes amis : c'est plus qu'une chose utile, c'est un devoir pour tous ceux qui possèdent un terrain et qui ont une famille autour et derrière eux. A défaut d'argent, laissons au moins des arbres à nos enfants.

CHOISSISSONS BIEN NOS LECTURES.

L'intelligence et le cœur sont comme une maison dans laquelle nous acceptons des locataires. Ils peuvent être honnêtes, tranquilles ou tapageurs et destructeurs, ne cherchant qu'à salir la demeure qui les accueille. Prenons donc garde aux idées auxquelles nous donnons l'hospitalité ; ne les ramassons pas au hasard dans le livre ou le journal qui nous tombe sous la main. Une fois admises, il est des idées qu'on ne peut déloger qu'à grande peine.

LA FAMILLE HUMAINE.

Il y a environ 1,500,000,000 d'habitants sur la terre. Il en meurt chaque année, 33,033,003. On compte 3,064 langages. Le nombre des hommes et des femmes est à peu près égal, et la moyenne de la durée de la vie est d'environ 33 ans. Un quart des hommes meurt avant qu'ils aient atteint leur 15^e année. Sur 10,000 personnes, une seule atteint l'âge de 100 ans, 6 seulement sur 100 arrivent à 60 ans et pas plus de 1 sur 500 n'atteint la 80^e année. 33,033,000 personnes meurent chaque année, cela fait un total de 91,874 par jour, 3,730 par heure, 60 par minute et 1 par seconde.

Contre la BRONCHITE donnez le BAUME RHUMAL. L. R. Baridon, pharmacien-chimiste, No 1703 Ste-Catherine, Montréal.

INSECTICIDES ET FONGICIDES.

Un grand nombre de maladies des arbres et des plantes sont dues au développement de petits champignons parasites (*fungus*) et sont appelées, pour cette raison, maladies fongueuses. En empêchant de croître, en tuant ces champignons au moyen de remèdes *fongicides*, on prévient et on arrête ces maladies.



Pulvérisateur à main

FONGICIDES POUR ARBRES FRUITIERS.

Solution de sulfate de cuivre (pour arbres fruitiers).—On fait dissoudre 1 livre de sulfate de cuivre (vitriol bleu) dans 25 gallons d'eau.

On applique cette solution *seulement* avant l'ouverture des bourgeons, et jamais sur les feuilles. L'application en est facile, avec un pulvérisateur, et le liquide agit comme germinicide et fongicide très efficace. On ne peut pas en arroser les feuilles, car celles-ci seraient attaquées et brûlées.

Bouillie bordelaise diluée (pour arbres fruitiers).—Cet excellent remède au moyen duquel on combat efficacement presque toutes les maladies fongueuses, telles que la gale et les taches de la pomme, le blanc des groseillers, la rouille etc, etc, est formé des matières suivantes :

Sulfate de cuivre (vitriol bleu).....	4 livres
Chaux vive (fraîche).....	4 "
Eau.....	50 gallons (un tonneau à pétrole.)

On fait dissoudre 4 livres de sulfate de cuivre (vitriol bleu) dans un tonneau à moitié rempli d'eau. La dissolution se fait plus facilement si l'on emploie de l'eau chaude ; pour la hâter, on met le sulfate de cuivre dans un sac en coton ou dans un panier, et on le suspend dans l'eau de manière à ce qu'il y trempe complètement, il se dissout alors rapidement. Dans un autre vase on éteint 4 livres de chaux fraîche dans 4 gallons d'eau.

Si le lait de chaux ainsi obtenu contient des grumeaux ou des grains durs, il faut le passer à travers un tamis fin (sas) ou une

toile
de s
ve d
emp
V
ne
cha
bou
teau
de l
qu'i
pas
lait
c'est
véri
car
feu
B
est l
aver
P
d'ea
suit
bord
un
P
soin
son
ver
rapi

I
dire
rou
tar
A
ma
juil
les
et c
est
A
est
le r
de
I
por
Dès
s'è

toile grossière en le versant dans le tonneau contenant la solution de sulfate de cuivre ; on brasse le liquide avec un bâton, on achève de remplir le tonneau avec de l'eau, et la bouillie est prête à employer.

Vérification.—Pour vérifier si la préparation a été bien faite et ne contient pas un excès de sulfate de cuivre par rapport à la chaux, il suffit de tremper, pendant une demi-minute, dans la bouillie bordelaise une lame de fer polie et bien propre (un couteau frotté avec du sable, par exemple) : si la lame que l'on retire de la bouillie bordelaise porte des traces de cuivre rouge, c'est qu'il y a un excès de sulfate de cuivre, ou ce qui revient au même, pas assez de chaux, et dans ce cas il faut ajouter un peu de lait de chaux. Si la lame de fer ne change pas de couleur, c'est un signe que la bouillie bordelaise a été bien faite. Cette vérification est importante pour le sprayage des arbres fruitiers, car un excès de sulfate de cuivre pourrait être très nuisible aux feuilles délicates des pommiers, poiriers, pruniers, cerisiers, etc.

Bouillie bordelaise et vert de Paris.—Comme le vert de Paris est l'insecticide par excellence, on l'emploie souvent en mélange avec la bouillie bordelaise :

Pour cela, on délaye $\frac{1}{2}$ de livre de vert de Paris dans un peu d'eau, de manière à en faire une pâte épaisse que l'on ajoute ensuite aux 50 gallons de bouillie bordelaise. Ce mélange de bouillie bordelaise et de vert de Paris est donc à la fois un fongicide et un insecticide.

Pendant l'application sur le feuillage des plantes, il faut avoir soin d'agiter constamment le mélange (les bons pulvérisateurs sont munis d'un agitateur automatique), sinon le précipité bleu verdâtre de la bouillie bordelaise et le vert de Paris se déposent rapidement au fond du liquide en repos.

MALADIES DE LA POMME DE TERRE.

Il est peu de maladies de plantes agricoles qui soient la cause directe de plus grandes pertes dans nos fermes que les deux rouilles (brûles) qu'on nomme *rouille hâtive* ou *de juillet* et *rouille tardive* ou *d'août*.

Rouille de juillet.—Cette maladie est causée par le champignon *macrosporium solani* et se montre dans les mois de juin et de juillet, sous la forme de taches brun grisâtre qui apparaissent sur les feuilles les plus vieilles. Celles-ci deviennent bientôt sèches et cassantes et, quand la maladie sévit avec force, toute la feuille est affectée, de sorte qu'il ne reste plus rien que les tiges.

Rouille d'août ou maladie de la pomme de terre.—Cette maladie est due au développement d'un champignon parasite connu sous le nom de *Phytophthora infestans*. Voici en quelques mots l'histoire de ce fungus :

Le champignon passe l'hiver à l'intérieur du tubercule de la pomme de terre, avec lequel il est mis dans la terre au printemps. Dès que la pomme de terre pousse le parasite croit en même temps, s'étendant à travers les tissus des tiges, et vers la fin de juillet ou

au commencement du mois d'août, il produit à la surface inférieure des feuilles une abondance de spores ou corpuscules reproducteurs faisant l'office de graines. Ces spores sont excessivement petites, mais sont produites en nombre si considérable qu'elles font fréquemment paraître le dessous des feuilles comme couvert d'écume. Quand les spores se produisent ainsi, on dit que les feuilles se rouillent, parce qu'elles se couvrent de taches brun foncé provenant du dessèchement des tissus de la feuille dont le parasite a absorbé le contenu.

C'est alors que la contagion se propage. Quelques-unes des spores sont emportées par le vent, elles tombent sur les feuilles des plantes voisines et produisent de nouvelles taches brunes, tandis que d'autres tombant sur le sol sont entraînées par les eaux sous la surface du sol et, atteignant les tubercules en voie de formation, donnent lieu à la pourriture humide. Celle-ci, telle qu'on la voit en automne dans les tubercules, est la forme la mieux connue de la maladie, mais la maladie est réellement une pourriture sèche qui tue le tubercule, et en automne la pourriture humide s'ensuit comme résultat de la décomposition.

Bouillie bordelaise pour pommes de terre.—On s'oppose aux ravages des deux maladies ou rouilles ci-dessus, en arrosant ou *spraying* les plantes de pomme de terre avec la *bouillie bordelaise* préparée comme il l'a été indiqué plus haut pour les arbres fruitiers, mais dans des proportions un peu différentes que voici :

Sulfate de cuivre (vitriol bleu).....	6 livres.
Chaux vive (fraîche)	4 "
Eau.....	45 gallons.

Pour la rouille de juillet il faut faire la première application à la fin de juin ou au commencement de juillet, et une seconde application quinze jours plus tard.

Pour la *maladie* de la pomme de terre, c'est-à-dire pour la rouille d'août, il faut faire la première application vers le 1er août, puis une ou deux applications à des intervalles de deux semaines.

Spraying—Le *spraying* ou arrosage des plantes de pommes de terre se pratique au moyen d'une pompe-pulvérisateur ou *pompe de spraying* dont il existe plusieurs sortes dans le commerce. Si cependant on n'avait pas de pompe de *spraying*, on peut encore obtenir de bons résultats en appliquant la bouillie bordelaise à l'aide d'un arrosoir dont la pomme est percée de trous fins, mais l'opération est plus longue.

En ajoutant 4 onces de vert de Paris aux 45 gallons de bouillie bordelaise, on détruit aussi la mouche à patate.

INSECTICIDES.

Insectes nuisibles.—On peut diviser les insectes en deux classes, suivant l'organisation de leur bouche. Ceux de la première classe, qui est la plus nombreuse, sont les insectes *mordants* : ils sont munis de mandibules ou mâchoires qui leur servent à mâcher leur nourriture, par exemple les chenilles, les sauterelles, les barbeaux ou coléoptères (mouche à patate etc.)

Ces
bules
sucer
mou
mièr
subs
nour
Ma
insec
leur
dont
subst

Ve
est le
être
forte
plant
Po
poids
à l'ai
spéci
soit
selin
bout
autre

Qu
teur,
et on
méla
feuil
spray
gout
So
Sau
de se
pare
en m
tout
print
des
form
Pe
prod
méla
serv
parti
les c
exer

Ceux de la seconde classe, les insectes *suceurs*, ont les mandibules remplacées par un bec ou tube, au moyen duquel ils sucent leur nourriture : tels sont les punaises, les pucerons et les mouches. Il est évident que pour détruire les insectes de la première classe, tout ce qu'il y a à faire c'est de placer quelque substance vénéneuse sur le feuillage et les tiges de la plante nourricière afin qu'ils s'empoisonnent en mangeant leur nourriture.

Mais pour les insectes suceurs, cela ne servirait de rien, car ces insectes enfonceraient leur bec à travers la couche de poison sur leur plante nourricière et iraient chercher sous la surface les sucs dont ils vivent. Pour ceux-ci, il faut donc employer quelque substance qui les tue par son contact avec leur corps.

GONTRÉ LES INSECTES MORDANTS.

Vert de Paris.—Contre les insectes mordants le vert de Paris est le remède le plus sûr. C'est un poison très violent qui doit être manié avec prudence et tenu renfermé sous clef. Une trop forte application fait aussi beaucoup de tort aux feuilles des plantes. On l'emploie sec ou sous forme liquide.

Pour les applications à sec, on le mélange avec 50 à 100 fois son poids de plâtre, de cendre de bois, de farine ou de chaux éteinte à l'air. On le projette sur le feuillage soit au moyen d'un soufflet spécial que l'on peut se procurer chez les marchands grainiers, soit en plaçant le mélange à répandre dans un petit sac de mousseline très fine, mise en double au besoin, et que l'on attache au bout d'un bâton court ; il suffit de taper légèrement le sac avec un autre bâton pour faire sortir la poudre.

Quand on veut le projeter sous forme liquide avec un pulvérisateur, on mélange une livre de vert de Paris avec 200 gallons d'eau, et on y ajoute une livre de chaux fraîche. On peut appliquer ce mélange à toute espèce de plantes sans danger de nuire aux feuilles, pourvu que le pulvérisateur soit muni d'un bon *bec de sprayage* qui projette ce liquide sous forme de *nuage* ou fines gouttelettes.

Solution alcaline.—Cette solution recommandée par le Prof. Saunders, de la Ferme Expérimentale d'Ottawa, est un mélange de sel de soude (soda à laver) et de savon de ménage qu'on prépare en faisant fondre une livre de soda dans un gallon d'eau et en mettant dans cette solution assez de savon haché pour que le tout prenne la consistance d'une peinture épaisse. Appliquée au printemps avec un gros pinceau sur la partie inférieure du tronc des arbres jusqu'à un pouce au-dessous de la surface du sol, elle forme un excellent remède contre les *vers rongeurs*.

Poudre de Pyrèthre.—La poudre de pyrèthre (*Insect powder*) produit les meilleurs résultats quand on l'emploie à sec. On la mélange ordinairement avec 4 fois son poids de farine et on conserve ce mélange dans un vase bien fermé. Détruit les chenilles, particulièrement la chenille du chou, et est de grande utilité dans les cas où il serait dangereux d'employer le vert de Paris, par exemple sur les légumes et les fruits. C'est un poison actif pour

les insectes, mais pratiquement inoffensif pour l'homme. Pour l'appliquer sur les cultures, on se sert d'un soufflet avec réservoir, qu'on peut se procurer chez les marchands grainiers.

Ellébore blanc.—Poison végétal insecticide ; ce sont les racines du *Veratrum album* réduites en poudre. S'emploie, comme le pyrèthre, dans le cas où l'usage du vert de Paris présenterait du danger. On l'applique en poudre sèche ou mélangée à l'eau, 1 once par deux gallons d'eau. Mais son meilleur emploi consiste à en faire une infusion que l'on verse sur le sol et autour des pieds de choux, de raves, navets, etc. ; cette infusion tue les vers qui attaquent ces plantes ; on la prépare avec $\frac{1}{2}$ lb. d'ellébore dans 2 gallons d'eau chaude.

CONTRE LES INSECTES SUCEURS.

Emulsion de pétrole.—C'est le grand remède, le plus connu et le plus commode contre tous les pucerons, kermès, punaises, parasites des animaux etc., aussi bien que contre plusieurs insectes mordants que pour l'une ou l'autre raison l'on ne peut combattre avec le vert de Paris (par exemple, dans un verger, quand les fruits sont formés).

La meilleure formule pour l'émulsion de pétrole est la suivante :

Pétrole (huile de charbon).....	2 gallons
Eau de pluie.....	1 "
Savon.....	$\frac{1}{2}$ livre.

On fait bouillir le savon dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit dissout ; puis on verse la solution toute bouillante dans le pétrole, et avec une seringue ou une pompe de sprayage, dont on dirige le jet dans le liquide même qu'on pompe, on agite fortement le liquide pendant cinq minutes, de manière à transformer le mélange en une émulsion d'aspect crémeux, velouté. On dilue ensuite cette émulsion dans 9 à 10 fois son volume d'eau, c'est-à-dire dans environ 27 à 30 gallons d'eau.

Pour l'appliquer sur le feuillage des arbres on emploie un pulvérisateur. Les insectes respirent par de petits orifices le long des côtés du corps. L'effet de l'émulsion de pétrole est de les *asphyxier* en bouchant ces orifices.

Jus de tabac.—On fait bouillir assez longtemps une livre de tabac dans un gallon d'eau ; ce jus de tabac est très utile pour détruire les pucerons, les poux et autres petits insectes des arbustes et des plantes, surtout des plantes de serre ou d'appartement ; on l'applique sur le feuillage au moyen d'un petit pulvérisateur.

.. Bonne excuse.—A.—Dites donc, mon ami, vous ne m'avez pas encore rapporté mon parapluie que je vous ai prêté, il y a 15 jours ?

B.—C'est vrai, mais il n'a fait que pleuvoir depuis lors.

Contre le CROUP, donnez le BAUME RHUMAL. L. R. Bardon, pharmacien-chimiste, No 1703 Ste-Catherine, Montréal.

Le bien ici q dant pauv cana

Er prosj mau' trairi des a tivée vigu pauv conv reme: gers, enric me l le trè plus l'enfc

grais ces le grand mus azote

Ce: fère récol rage broul tons) lupin pas à les c)

La gross Allen tion e terres

Ce: neusc ils ne On et ble ses g.

LE LUPIN.

Le lupin est une légumineuse papilionacée de grande culture bien connue en Europe; jusqu'à ce jour il n'a guère été cultivé ici que dans quelques jardins, comme plante d'ornement. Cependant ses mérites spéciaux comme plante améliorante des terrains pauvres, lui donnent le droit d'être admis dans la grande culture canadienne.

En effet, le lupin prospère dans les plus mauvais sols, et contrairement à la plupart des autres plantes cultivées, il croît avec vigueur dans les sols pauvres en chaux. Il convient donc spécialement aux terrains légers, sablonneux qu'il enrichit en azote, comme le fait son cousin le trèfle dans les terres plus fortes, et si on l'enfouit comme engrais vert, il fournit à ces terres pauvres une grande quantité d'humus riche surtout en azote.

Cependant, si on préfère en employer la récolte comme fourrage vert (que l'on fait brouter par les moutons), les racines de lupin, longues de 3 à 4 pieds, qui restent dans le sol ne tardent pas à pourrir en y laissant des matériaux dont profiteront aussi les cultures suivantes.

La culture du lupin, qui est une plante annuelle produisant de grosses graines, a pris un développement très considérable en Allemagne, et a contribué dans une grande mesure à l'amélioration et à la mise en valeur de grandes étendues de fort mauvaises terres.

Ceux de nos lecteurs qui possèdent des terres légères, sablonneuses, très pauvres, feront bien, en 1896, d'y cultiver du lupin; ils ne le regretteront pas.

On trouve dans le commerce des graines de lupin blanc, jaune et bleu. Le lupin jaune possède l'avantage de mûrir facilement ses graines dans les pays du Nord. Le lupin bleu, qui croît très



LUPIN

Pour
voir,

racines
me le
ait du
l'eau,
nsiste
pieds
rs qui
dans

mu et
aises,
sectes
com-
quand

ante:

sout;
avec
le jet
guide
gé en
cette
dans

pul-
long
e les

abac
ruire
t des
l'ap-

avez
ly a

lari-
réal.

rapidement, s'appelle aussi lupin à café, car sa graine est quelque fois employée à la place du café. Le lupin blanc est une très belle plante, plus grande que les précédents; c'est la variété la plus cultivée en Europe. N'oublions pas que le lupin n'endure pas la gelée. On le sème à raison de 1 minot par arpent pour la production de la graine, et 1 à 2 minots par arpent, pour le fourrage vert.

DE L'EFFICACITÉ DE LA PRIÈRE.

Nul homme ne peut savoir, même lorsqu'il prie parfaitement, s'il ne demande pas une chose nuisible à lui ou à l'ordre général. Prions donc sans relâche, prions de toutes nos forces, et avec toutes les dispositions qui peuvent légitimer ce grand acte de la créature intelligente : surtout n'oublions jamais que toute prière véritable est efficace de quelque manière. Toutes les supplices présentées au souverain ne sont pas décrétées favorablement, et même ne peuvent l'être, car toutes ne sont pas raisonnables : toutes cependant contiennent une profession de foi expresse de la puissance, de la bonté et de la justice du souverain, qui ne peut que se complaire à les voir affluer de toutes les parties de son empire, et comme il est impossible de supplier le prince sans faire, par là même, un acte de sujet fidèle, il est de même impossible de prier Dieu sans se mettre avec lui dans un rapport de soumission, de confiance et d'amour; de manière qu'il y a dans la prière, considérée seulement en elle-même, une vertu purifiante dont l'effet vaut presque toujours infiniment mieux pour nous que ce que nous demandons trop souvent dans notre ignorance. Toute prière légitime, lors même qu'elle ne doit pas être exaucée, ne s'élève pas moins jusque dans les régions supérieures, d'où elle retombe sur nous, après avoir subi certaines préparations, comme une rosée bienfaisante qui nous prépare une autre patrie. Mais lorsque nous demandons seulement à Dieu *que sa volonté soit faite*, c'est-à-dire que le mal disparaisse de l'univers, alors seulement nous sommes sûrs de n'avoir pas prié en vain. Aveugles et insensés que nous sommes ! au lieu de nous plaindre de n'être pas exaucés, tremblons plutôt d'avoir mal demandé, ou d'avoir demandé le mal. La même puissance qui nous ordonne de prier, nous enseigne aussi comment et dans quelles dispositions il faut prier.

J. DE MAISTRE.

UN MOT D'ENFANT.

Un enfant regardait le ciel. " Papa, dit-il tout-à-coup, comme le ciel doit être beau à l'endroit puisqu'il est si beau à l'envers ! "

Ami cultivateur, prépare, sème, sarcle ton champ, et demande ensuite la moisson par tes prières, comme si elle devait te tomber du ciel.

Contre les RHUMES OBSTINÉS, donnez le BAUME RHUMAL. L. R. Baridon, pharmacien chimiste, No 1703 Ste-Catherine, Montréal.

RÉCOLTE ET PRÉPARATION DE LA GRAINE DE TRÈFLE.

La récolte se fait dans le mois d'août, à une date indéterminée suivant que la saison a été précoce ou tardive, mais dans tous les cas, pas avant que la graine ne soit parfaitement mûre, et que les feuilles ne soient complètement disparues des tiges.

On coupe le trèfle à la faux ordinaire, en andains doubles ; on passera, si c'est nécessaire, le rateau entre les andains immédiatement, car si on attendait plus tard, la repousse couvrirait les brins épars, et on les égrenerait en les ramassant. On laisse javeler au moins une semaine et même plus, on retourne, ou plutôt on replie l'andain sur lui-même, pour en faire des tas de dimensions telles que la fourche puisse les enlever complètement en un seul coup. Ce travail doit se faire le matin, à la rosée, afin d'empêcher l'égreuage. On laisse javeler encore plusieurs jours, on retourne si c'est nécessaire et, quand le tout est parfaitement sec, on engrange.

Le battage se fait avec la machine à battre ordinaire. On passe le trèfle dans la machine pour séparer les fleurs ou têtes des tiges ; pour cette première opération les moulins vibrateurs sans cribles sont préférables. Avec les autres machines, on ôte la courroie qui fait mouvoir l'éventail. Ce premier battage fait, on a toute la graine, mais elle est recouverte de son enveloppe, la balle. Alors, on fixe à la machine une planche qui bouche complètement la partie en arrière du cylindre par où doit s'échapper le grain et la paille battus ; on bouche aussi une partie de l'entrée en avant, ne laissant qu'une petite ouverture pour introduire la balle du trèfle ; on met la machine en mouvement, et on introduit le trèfle dans le cylindre en quantité suffisante pour régler la marche de la machine. Quand la graine est débarrassée de son enveloppe, on la fait échapper en ôtant la planche placée en arrière du cylindre. Si on a eu le soin de pratiquer une ou deux ouvertures dans cette planche se fermant avec des planchettes en coulisses, l'opération est très facile et peut se faire même sans arrêter la machine ; dans ce cas, on alimente d'un côté et on retire de l'autre au besoin. Après le battage on passe au crible ordinaire, en ayant le soin d'y placer les passes convenables ; la graine nette s'en va où elle doit aller, une bonne quantité encore recouverte de sa enveloppe tombe sous le crible, et la poussière est emportée par l'éventail. Toutes les graines recouvertes de leurs enveloppes devront subir un nouveau battage. Deux hommes, avec les machines décrites plus haut, peuvent battre et nettoyer 100 lbs. de graine par jour. Le rendement à l'arpent varie beaucoup, mais ordinairement, un rendement d'une livre par botte, ou 50 lbs. par charge de trèfle, est considéré comme raisonnable.

J. R. A. RICHARD.

Celui qui dépense ses revenus est à moitié fou, et celui qui dépense au delà de ses revenus l'est tout à fait.

L'ESTRAGON.

UNE DÉLICIEUSE PLANTE D'ASSAISONNEMENT.

Voici une plante d'assaisonnement presque inconnue dans la province de Québec et que je tiens à présenter aux lecteurs de *l'Almanach des Cercles* avec ses noms, prénoms et qualités, afin que les amateurs de bonnes choses, et surtout de bonnes sauces, lui réservent, en 1896, une petite place dans leurs jardins potagers.

L'estragon est appelée aussi Absinthe estragon, Armoise estragon, Dragonne, Fargon, Herbe à dragon, Serpentine, Targon ; son nom latin est *Artemisia Dracunculus*, et son nom anglais *Tarragon*.

C'est une plante vivace, assez rustique, dont les tiges nombreuses atteignent une hauteur de 2 à 3 pieds. Les jeunes tiges ainsi que les feuilles longues et étroites qu'elles portent sont employées pour aromatiser les salades, les cornichons, le vinaigre, la moutarde et en général toutes les marinades. C'est une des plantes condimentaires ou d'assaisonnement les plus indispensables et les mieux appréciées dans tous les pays du Vieux-Monde, et si nos ménagères canadiennes ne l'emploient pas encore dans leurs préparations culinaires, c'est qu'elles n'ont pas encore eu l'occasion de la connaître, ou que leurs maris ne leur en ont pas acheté quelques pieds pour leurs potagers.

Savez-vous pourquoi les moutardes et marinades françaises ont une saveur si recherchée ? Cela est principalement dû à la présence de l'estragon dans ces diverses préparations.

L'estragon donne des fleurs très petites, mais ne produit pas de graines en France ; aussi on ne peut multiplier la plante que par division des touffes. L'estragon, étant vivace, ne demande aucun soin particulier. Néanmoins dans cette province, où le froid est si rigoureux, il est bon de protéger les plantes à l'automne, après avoir supprimé les tiges, car bien que originaire de Sibérie, l'estragon est un peu sensible au froid.

Ne pouvant acheter de la graine d'estragon, on est bien obligé d'acheter les plantes elles-mêmes et de les importer d'Europe ; on fera donc bien de s'adresser longtemps d'avance aux principaux marchands grainetiers de la province, entre autres à M. Jacques Verret, horticulteur à Charlesbourg, près Québec, qui, suivant mes conseils, en a entrepris la culture.

Quant aux deux pieds d'estragon que je possède, à Québec depuis l'an dernier, dans mon modeste jardin, ils n'ont pas tardé à faire reconnaître, dans le voisinage, tout leur mérite comme plante d'assaisonnement, et je les considère comme une précieuse acquisition pour la cuisine.—XX.

INSTRUCTION AGRICOLE !

Il y a une chose qui m'a toujours étonné et qui m'étonne de plus en plus, dans notre chère province, à mesure que j'y réfléchis davantage, et plus j'y pense, moins j'y vois clair. Voulez-vous savoir la cause de mon étonnement, là voici :

I
nai
con
mè
tiq
soir
ouv
surj
c'es
la
à a
pou
dest
dire
cha
T
grai
tan
enf
son
M
fam
l'en
pay
men
env

Si
trop
un l
avo
N
long
moi
Je
six j
sept

L
du r

C
Bari
Mon

Un forgeron n'a pas toujours été forgeron, cela ne vient pas en naissant ; il a commencé par apprendre son métier, par être comme on dit *apprenti* chez un maître du métier. Un avocat, un médecin, un notaire, emploie de longue sannées à préparer la pratique de son art ou de sa profession. Un commerçant étudie avec soin tous les détails de son commerce, avant d'oser se risquer à ouvrir son magasin. Tout cela est bien naturel, et n'a rien de surprenant. Mais ce qui est extraordinaire et incompréhensible, c'est que seule, la profession agricole semble pouvoir échapper à la loi commune. Seuls les cultivateurs ne paraissent avoir rien à apprendre. Ils connaissent tous les secrets de leur art qui est pourtant un des plus difficiles à pratiquer, et s'ils ont des enfants destinés à l'agriculture, ceux-ci en savent toujours assez : c'est-à-dire qu'ils ont la science infuse, et dans ce cas ils ont bien de la chance, ou bien qu'ils sont et resteront de parfaits ignorants.

Tous les cultivateurs n'en sont pas là, heureusement, car il est grand déjà le nombre de nos compatriotes qui ont compris l'importance de l'instruction agricole pour eux-mêmes et pour leurs enfants, et les progrès accomplis durant ces dernières années en sont la meilleure preuve.

Mais ils sont encore trop nombreux les cultivateurs, pères de familles, qui négligent de donner ou de faire donner à leurs enfants l'enseignement agricole dont aujourd'hui la culture pratique et payante ne peut se passer. Voici une nouvelle année qui commence, profitons-en ! Nous avons de bonnes écoles d'agriculture ; envoyons-y nos enfants !

QUELQUES RESPECTUEUX CONSEILS DU CHEVAL A SON MAITRE.

A la montée ménage-moi,
A la descente retiens-moi,
Dans la plaine, ne m'épargne pas.

Si tu veux me faire faire une longue course, ne me donne pas trop à manger au départ, cela ne me sert à rien : donne-moi plutôt un bon repas la veille au soir, car *avoine de nuit m'engraisse, avoine de jour me brûle.*

Ne me donne jamais d'eau fraîche à l'écurie au retour d'une longue course : essuie-moi d'abord et sèche-moi, ou bien laisse-moi le faire en me roulant par terre à la porte de mon écurie.

Je ne suis pas une machine, donne-moi aussi un dimanche après six jours de travail ; c'est ainsi que je vivrai vingt et un ans, dont sept pour moi, et quatorze pour toi !

La sagesse du mari et la patience de la femme font le bonheur du ménage.

Contre l'ASTHME, donnez le BAUME RHUMAL. L. R. Baridon, pharmacien-chimiste, No 1703, Ste-Catherine, Montréal.

QUELQUES MOTS SUR LES ENGRAIS.

Engrais.—On appelle *engrais* toute substance dont la plante a besoin et qui ne se trouve pas en quantité suffisante dans le sol pour que l'on puisse en tirer de pleine récolte.

Éléments fertilisants.—Un engrais, pour mériter ce nom, doit contenir au moins un des quatre éléments suivants :

Azote, acide phosphorique, potasse, chaux.

Ces quatre substances indispensables à la vie et au développement des plantes ont reçu le nom d'éléments fertilisants, et un engrais qui les contient tous s'appelle engrais complet.

Diverses espèces d'engrais.—Voici sous quelles formes les cultivateurs de la province de Québec peuvent se procurer ces éléments fertilisants :

Azote.—L'Azote peut s'acheter sous la forme de sulfate d'ammoniaque (20 % d'azote) ou de nitrate de soude (16 % d'azote).

Le fumier de ferme *bien conservé* est surtout un engrais azoté ; il contient plus d'un demi pour cent d'azote.

Un excellent moyen d'enrichir le sol en azote, c'est d'y cultiver des plantes légumineuses, lesquelles prennent la plus grande partie de leur azote à l'air, et l'introduisent ainsi *gratuitement* dans le sol par leurs racines et autres débris.

Acide phosphorique.—On trouve l'acide phosphorique dans le superphosphate de chaux, fabriqué à Capelton, près Sherbrooke ; il contient de 10 à 15 % d'acide phosphorique.

La poudre d'os en contient aussi (25 à 30 %), mais son action est très lente.

Potasse.—Nous avons dans les cendres de bois un excellent engrais de potasse, car les cendres vives en contiennent de 6 à 10 %.

Chaux.—On l'applique au sol sous forme de chaux vive que l'on a laissé éteindre sous une couche de terre, et qu'on enterre de suite avec soin.

Un engrais de chaux aussi très employé, c'est le plâtre cru qui contient environ 32 % de chaux.

Humus et fumier.—Le fumier de ferme est un engrais complet, car il contient les 4 éléments fertilisants ; il contient de plus une substance indispensable dans toute culture pratique et que l'on ne trouve pas dans les engrais chimiques du commerce : c'est l'*humus*, substance organique de couleur brun noir.

A défaut de fumier on peut introduire de l'humus dans un sol en y enterrant un engrais vert, par exemple une récolte de sarrasin, ou mieux encore une récolte de lupin.

Nécessité des quatre éléments fertilisants.—La plante a besoin de trouver à sa disposition dans le sol tous les quatre éléments fertilisants à la fois. S'il en manque un ou plusieurs, l'action des autres se trouve paralysée. Voici, d'ailleurs, les résultats trouvés par M. G. Ville dans ses essais de culture du blé.

Gagner son procès, c'est acquérir une poule et perdre une vache.

CULTURE DU BLÉ.

ENGRAIS EMPLOYÉS.	Minots de blé récoltés par arpent.
Engrais complet (4 éléments fertilisants).....	36
“ sans chaux.....	34
“ sans potasse.....	26
“ sans acide phosphorique.....	22
“ sans azote.....	12
Terre sans aucun engrais.,.....	10

On voit que de 12 à 36 le rendement a fait un saut énorme et que la plus forte récolte n'est obtenue qu'avec l'engrais complet.

Dominantes.—Mais le tableau ci-dessus nous enseigne aussi quelque chose de plus. Remarquez la différence dans le rendement due à l'absence de tel ou tel élément fertilisant, les autres éléments restant les mêmes.

Avec l'engrais complet, on obtient 36 minots de blé.

Si on supprime la chaux, le rendement baisse de 2 minots. Si on supprime la potasse, le rendement baisse de 10 minots. Par la suppression de l'acide phosphorique le rendement tombe à 22 minots (différence : 14 minots).

Mais si on vient à supprimer l'azote, le rendement du blé tombe à 12 minots, presque au même point que dans la terre sans engrais. Par la suppression de l'azote seul, alors qu'on a donné au sol les trois autres éléments fertilisants, on a perdu 26 minots. Nous en concluons que c'est l'azote qui joue le rôle principal dans la culture du blé.

Si au lieu de blé, on avait pris les pommes de terre comme sujet d'expérience, on trouverait que c'est la potasse qui a le plus d'influence sur l'augmentation de la récolte. Pour le blé-d'inde et le sarrasin, c'est la présence de l'acide phosphorique dans le sol qui en augmente surtout le rendement.

D'après cela, on appelle *dominante*, l'élément de l'engrais complet qui est le plus favorable à une sorte de culture.

Ainsi, par exemple, l'azote est la dominante du blé et des autres céréales.

La potasse est la dominante des pommes de terre, du trèfle et autres légumineuses, de la vigne et des arbres fruitiers.

L'acide phosphorique est la dominante du blé-d'inde, des navets et du sarrasin.

La chaux ne paraît être la dominante d'aucune plante, mais elle est nécessaire à toutes les plantes.

Mais que l'on ne s'y trompe pas : la dominante ne peut exercer son action bienfaisante qu'en la présence, dans le sol, des autres

éléments de l'engrais complet. Employée seule, elle n'aurait presque pas d'effet. Il faut donc voir d'abord si le sol est suffisamment pourvu des autres éléments fertilisants.

Nous donnons, en terminant ces notes, le tableau des dominantes les mieux connues :

Tableau des dominantes.

AZOTE.	ACIDE PHOSPHORIQUE.	POTASSE.
Blé.	Maïs.	Vigne.
Orge.	Canne à sucre.	Pois.
Avoine.	Sarrasin.	Fèves.
Seigle.	Navets.	Luzerne.
Chanvre.	Choux de Siam.	Trèfle.
Colza, Navette.	Topinambours.	Haricots.
Betteraves.	Légumes-racines.	Sainfoin.
Prairies, (mil et autres graminées.)	Arbustes à fleurs.	Vesces.
Légumes-feuilles.		Lin.
Plantes bulbeuses.		Pommes de terre.
Plantes herbacées d'ornement.		Tabac.
		Légumes-graines.
		Arbres fruitiers.

LES ABEILLES.

Un mot en faveur des abeilles. Le professeur Riley, dans son livre "Le monde des insectes," publié par le département de l'agriculture des Etats-Unis, dit que 300,000 personnes dans l'Union, se livrent à l'apiculture, que cette industrie donne au moins annuellement \$20,000,000 en miel, en cire, etc. Cependant, continue-t-il, ce n'est pas tout le bien dont sont capables les abeilles ; ces produits qu'elles nous donnent, ne sont rien à comparer avec les services qu'elles nous rendent en fertilisant nos arbres fruitiers et en créant de nouvelles variétés de fleurs et de fruits. Il est certain qu'un grand nombre de nos plus belles variétés de fruits n'existeraient pas sans les abeilles ; elles influent aussi grandement sur le rendement général des arbres fruitiers ; beaucoup parmi eux seraient à peu près stériles, si l'abeille laborieuse n'en venait fertiliser les fleurs.

1
qu
cor
1
tivr
et,
ne
V
ado
189
d'en

DÉ

Mar
Lait
Oigr
Carc
Poin
Bett
Vacl

Femi
Aide
Dépe
Nour
Fumi
Forg
Répa
Comp
Plâtr
Achet
Barils
Sousc
Taxe

1er

LA COMPTABILITE A LA FERME.

Les juges du concours du Mérite Agricole pour 1895 ont remarqué qu'en général, les cultivateurs qui tenaient le mieux leurs comptes, étaient aussi les premiers dans la liste des lauréats.

En effet, tout se tient dans l'exploitation d'une ferme ; si un cultivateur a de l'ordre pour une chose, il en aura pour tout le reste et, sachant toujours proportionner ses dépenses à ses revenus, il ne peut manquer de faire de bonnes affaires.

Voici un exemple bien simple de bonne comptabilité agricole, adoptée par M. Geo. Buchanan, lauréat du Mérite Agricole en 1895 ; les lecteurs de l'*Almanach des Cercles Agricoles* sont priés d'en faire leur profit :

DÉPENSES ET RECETTES DE M. GEO. BUCHANAN, 1894.

RECETTES, 1894.		
Marché.....	\$ 664 70	
Lait.....	1307 23	
Oignons.....	1836 75	
Carottes.....	42 30	
Foin et paille.....	420 50	
Betteraves à sucre.....	82 00	
Vaches et chevaux vendus.....	170 00	
		\$4523 48
DÉPENSES.		
Femmes de journée.....	541 50	
Aides : au mois et à l'année, etc.....	636 80	
Dépenses de la maison, épiceries, etc.....	254 00	
Nourriture, son et tourteaux... ..	327 00	
Fumier, 200 tonneaux doubles.....	130 00	
Forgeron.....	120 00	
Réparations aux attelages.....	25 00	
Compte de Ewing pour graines.....	108 00	
Plâtre pour la terre et vert de Paris.....	26 90	
Acheté 6 vaches.....	261 00	
Barils pour oignons.....	175 00	
Souscription aux journaux d'agriculture, etc	7 00	
Taxes etc.....	25 00	
		2637 20
1er mai 1895—Balance en main... ..		1886 28
		\$4523 48

INVENTAIRE 1895, DE M. GEO. BUCHANAN.

Valeur de la ferme.....	\$25000 00
Dix chevaux à \$90 chacun.....	900 00
Dix-sept vaches à \$40 chacune.....	680 00
Volailles et poulets.....	43 00
Attelages.....	250 00
7 charrues à \$10.....	70 00
3 herses à \$7.....	21 00
2 scarificateurs à \$8.....	16 00
Houe à cheval.....	9 00
Rouleau.....	6 00
Semetuse.....	40 00
Semeuse à la main.....	8 00
Faucheuse.....	30 00
Râteau à foin.....	5 00
Chariots pour le foin.....	90 00
Sleighs " ".....	50 00
Lieuse.....	30 00
Machines à semer les patats avec distributeur.....	50 00
Charrettes et grosses voitures.....	150 00
Trois sleighs.....	35 00
Fourche à cheval.....	16 00
Machine à séparer les patates.....	15 00
" à sarcler " Planet jr.".....	7 00
Brouettes.....	2 00
Outils, fourches, pics, etc.....	20 00
	\$27543 00

Balance d'argent en main au 1er mai 1895, \$1886.28, représentant un profit sur le capital investi de $7\frac{1}{2}$ %.

LA PROVIDENCE VEILLE SUR NOUS.

Voulez-vous apprendre quelque chose que vous ne trouverez pas dans vos livres à fortes émotions ?

Ecoutez ce que racontait un simple pâtre : " Je ne sais qui me dit un jour : Jean-Baptiste, tu es bien pauvre ?—C'est vrai.—Si tu devenais malade, tu serais sans ressources avec ta femme et tes enfants ?—C'est vrai.—Et je me sentis inquiet le reste du jour. " Le soir à l'Angelus, mes réflexions devinrent plus sages et je me dis : Jean-Baptiste, te voilà depuis trente ans et quelques années sur la terre ; tu n'eus jamais rien et pourtant tu vis ; tu as trouvé chaque jour ta nourriture, chaque nuit ton repos. En fait de peine, Dieu ne t'a jamais envoyé que ta mesure ; en fait de secours, l'essentiel ne t'a jamais manqué..... qui t'a donné tout cela ? " C'est Dieu ! Jean-Baptiste, ne sois plus ingrat et bannis l'inquiétude ; car qui peut t'induire à penser que quand tu seras vieux, quand tu auras plus de besoin, tu verras se fermer la main de qui tu as tant reçu ? Je fis ma prière et ce fut fini pour toujours."

RE

éc
orc
ple
la
bo
dél
l'et
dev
est
dél
pai
pri
ojo
c'e

C
séc
bier
s'il
nen
for
vin
que
terr
cha

Il
feu,
une
L'oc
l'od
vég
san
anir
E
et n
que
que
hur
Ca
à fai

EXPERIENCES UTILES ET INTERESSANTES.

RECHERCHER LA PROPORTION DE SABLE ET DE GLAISE DANS LE SOL.

Prenez un peu de terre que vous voulez *analyser* et, après l'avoir écrasée dans la main, mettez-la dans le fond d'un verre à boire ordinaire, en observant la hauteur occupée par la terre (par exemple un pouce de hauteur.) Remplissez d'eau le verre, et délayez la terre en l'agitant fortement avec un couteau ou un morceau de bois, puis décantez (versez) l'eau devenue trouble, sans jeter le dépôt qui s'est rassemblé au fond du verre ; remettez encore de l'eau, agitez et décantez à plusieurs reprises, jusqu'à ce que l'eau devienne presque claire. Le dépôt qui restera au fond du verre est formé du sable que contenait la terre, et la hauteur de ce dépôt indique à peu près la proportion de sable cherchée ; ainsi par exemple, si ce sable occupe la moitié ou le quart de la hauteur primitive de la terre, vous en concluez qu'il y a dans votre sol 50 0/0 ou 25 0/0 de sable. La partie entraînée par l'eau de lavage, c'est l'argile (glaise) de votre sol.

RECHERCHER S'IL Y A DE LA CHAUX DANS LE SOL.

On prend une petite quantité de terre qu'on fait préalablement sécher dans le fourneau, sur une assiette. Quand la terre est bien sèche et refroidie, on verse dessus un peu de vinaigre fort, et s'il s'y produit une effervescence, c'est-à-dire une sorte de bouillonnement, c'est signe que la terre examinée contient de la chaux sous forme de *calcaire* ou *carbonate de chaux* ; dans cette expérience, le vinaigre décompose le calcaire et fait sortir le gaz acide carbonique. Avec un peu d'habitude, on arrive facilement à savoir si la terre ainsi analysée contient peu, beaucoup, ou pas du tout de chaux.

RECHERCHER LA PRÉSENCE DE L'HUMUS DANS LE SOL.

Il suffit de faire brûler un peu de terre sur une pelle rougie au feu. L'humus se change en charbon et se calcine en exhalant une odeur de corne ou de plume, de bois ou de paille brûlée. L'odeur de plume brûlée indique un humus riche en azote ; l'odeur de paille brûlée indique que l'humus est composé de débris végétaux plus ou moins pauvres en azote ; si l'odeur était repoussante et nauséabonde c'est qu'il s'y trouvait des produits animaux.

Enfin, si la terre ainsi chauffée ne commençait pas par noircir, et ne donnait presque pas d'odeur, c'est qu'elle ne contiendrait que peu ou point d'humus ; dans ce cas, rassemblez tout le fumier que vous avez et hâtez-vous de l'enterrer dans votre sol, car sans humus il n'y a pas de bonne culture possible !

Cette expérience ainsi que les deux précédentes sont très faciles à faire à la maison, et présentent le plus vif intérêt.

NOS ARBRES FRUITIERS.

Depuis quelques années le nombre de vergers a beaucoup augmenté dans la province de Québec, et comme beaucoup de propriétaires de ces jeunes vergers ne sont peut-être pas au courant des soins requis par les arbres fruitiers pour faire une bonne croissance et donner le profit qu'on en attend, nous croyons utile de résumer dans les lignes suivantes quelques uns des conseils pratiques que M. J. C. Chapais a publié à ce sujet pendant l'année 1895, dans le *Journal d'Agriculture*.

SOINS A DONNER AUX VERGERS AU PRINTEMPS.

Branches cassées.—La première chose qu'on doit faire, au printemps, si on n'a pas eu la précaution d'attacher à un bon tuteur ou piquet les jeunes arbres, à l'automne, en réunissant les branches en faisceau pour empêcher la neige de les écraser, c'est d'examiner s'ils ont des branches cassées. Ces branches doivent être rasées près du tronc, avec un bon sécateur ou fortes cisailles qui se vendent exprès pour cet usage, et avec une scie à dents fines, si ce sont les grosses branches. Dans ce cas, il faut ensuite passer le couteau sur la surface sciée pour en enlever les rugosités laissées par la scie. L'important dans les deux cas est de raser aussi près que possible du tronc. On applique sur ces blessures ainsi parées de la cire à greffer dont voici la composition :



Sécateur

Cire à greffer.—On fait fondre ensemble trois parties de résine, trois parties de cire et deux parties de suif de bœuf. Lorsqu'on garde les proportions indiquées, il suffit d'amollir cette cire dans la main au moment de l'employer, pour pouvoir s'en servir.

Echenillage et nettoyage des arbres.— Il faut, ensuite, bien examiner les branches des arbres pour en enlever tous les œufs que les insectes ont pu y déposer au cours de l'année précédente. On trouve, entre autres, des bagues formées autour des branches par les œufs de la chenille à tente, et des petits cocons soyeux, blancs ou gris, sous les branches, qui servent d'abri à autant de larves du ver des bourgeons (bud worms) qui rongent les boutons à fleurs au printemps. Puis, on examine le tronc pour voir s'il n'est pas couvert d'une espèce de croûte rude et grisâtre, ce qui est l'indice de la présence du kermès ou pou de l'écorce du pommier (*bark louse*). Si l'on découvre cet insecte, il faut gratter l'écorce avec le dos d'un couteau, ou mieux encore avec un grattoir spécial (représenté ici). Il faut ensuite faire les applications de fongicides et d'insecticides recommandées dans cet almanach.

la f
enl
for
cul
mé
tou
ray
Pou
ceti
ché
par
péc
la c
7
n'y
en é
cet
nom
enle
taill
éme
P
n'en
pou
entr
surto
ce q
la bi
détr

Ne
à pe
soin
pend
les b
ainsi
faut
tard,
été t
avec
faut
six pi
En
amin
les ce
qui d
dévot

Nodule noir.—Il est très important d'examiner avec soin, avant la feuillaison, les branches des cerisiers et de pruniers, afin d'en enlever tous les nodules noirs qui auraient pu s'y former depuis l'an dernier.

Soins de culture.— Pour ce qui est des soins de culture directe à donner au verger, les voici en résumé : il faut tenir la terre libre de végétation et surtout de mauvaises herbes et bien ameublie, sur un rayon de cinq pieds au moins, tout autour de l'arbre. Pour les pruniers, on recommande de mettre sur cette surface ameublie une couverture de paille hachée de trois pouces d'épaisseur. Ceci a pour effet, par la fraîcheur entretenue au pied de l'arbre, d'empêcher les fruits de tomber prématurément, comme la chose arrive souvent, surtout dans les grandes chaleurs.



Grattoir

Taille des arbres.—On ne doit jamais tailler les arbres l'été. Il n'y a qu'une exception à cela. C'est lorsque vous avez un arbre en état de donner du fruit et qui s'obstine à n'en pas donner. Si cet arbre ne fleurit pas encore cette année, enlevez-lui un bon nombre de branches et, surtout, faites la taille des racines en enlevant une ou deux des plus grosses au ras du tronc. Cette taille énergique est du meilleur effet pour forcer les arbres à émettre des bourgeons à fruit.

Pincement.—Si la taille proprement dite est mauvaise en été, il n'en est pas de même du pincement qui consiste à arrêter les pousses de l'année, en les coupant lorsqu'elles sont encore tendres entre l'ongle du pouce et l'index. C'est par ce moyen qu'on enlève, surtout sur les pruniers où ils poussent toujours en grand nombre, ce qu'on appelle les gourmands, pousses droites qui jaillissent à la base des grosses branches et s'allongent très rapidement, au détriment des branches à fruit.

SOINS A DONNER AU VERGER A L'AUTOMNE.

Nettoyage.—Lorsque, en novembre, les feuilles des arbres sont à peu près tombées, la première chose à faire, c'est de visiter avec soin les branches des pruniers et cerisiers pour voir s'il s'est formé, pendant l'été, des nodules noirs (*Black knots*) et les enlever pour les brûler, si l'on en trouve. Le bout des branches dont on aura ainsi enlevé des nodules devront être enduits de cire à greffer. Il faut ensuite, si le verger n'a pas été cultivé et n'a pas été fauché tard, au commencement de l'automne, et si le terrain n'a pas été tenu sarclé et ameubli au pied des arbres, tout l'été, faucher avec grand soin tout le foin, herbes, etc., qui s'y trouvent. Il faut nettoyer avec soin le pied des arbres sur un rayon d'au moins six pieds tout autour.

Enlèvement des œufs et larves d'insectes.—On doit, ensuite, examiner soigneusement les branches des arbres pour en enlever les œufs que les papillons, les mouches, y ont déposés en été et qui doivent former la future génération de chenilles qui viendront dévorer les feuilles des arbres, au printemps, si on les laisse faire.

Précautions contre les mulots.—Cela fait, il faut prendre les précautions voulues pour empêcher les mulots de ronger l'écorce des arbres. On protège le tronc des arbres en les entourant de papier goudronné qu'on coupe en bandes de trois pouces de large et qu'on enroule autour du tronc, en commençant en bas, après l'avoir fixé au pied du tronc avec une petite ficelle, et en remontant en spirale jusqu'aux premières branches où on l'arrête encore avec une ficelle. Ces bandes de papier, si elles sont enlevées avec soin au printemps et gardées dans un endroit humide pendant l'été, peuvent servir pendant deux ou trois hivers.

Précautions contre la neige et le verglas.—On doit s'occuper encore d-s dommages que la neige peut causer aux arbres, surtout aux jeunes arbres. Ceci est très important dans les parties de la province où la neige s'amasse souvent à quatre ou cinq pieds d'épaisseur, dans les vergers. En premier lieu, je suppose que chaque arbre est muni d'un bon tuteur ou piquet auquel il est attaché. S'il ne l'est pas, on devra lui en planter un bien solidement. Puis, on taille des lisières de coton jaune commun, tel que du coton à fromage, par exemple, d'une largeur de neuf pouces, qu'on replie ensuite en trois sur leur largeur. Ces lisières se trouvent avoir ainsi trois pouces de large, et elles peuvent servir trois ans au moins. On attache une extrémité de la lisière au piquet, immédiatement au-dessous des premières branches de l'arbre ; puis, on enroule la lisière autour de l'arbre, en lui faisant embrasser toutes les branches à mesure qu'on les rencontre, en remontant en spirale vers le sommet, procédant ainsi en serrant modérément, de manière à ne pas casser les branches, jusqu'à ce qu'on soit rendu à la tête de l'arbre, et qu'on ait ainsi attaché toutes les branches. On arrête alors la lisière en l'attachant à la tête du piquet. C'est pour cela que les piquets doivent être plantés verticalement le long du tronc de l'arbre, et non obliquement ou en penchant, comme quelques-uns le conseillent sous prétexte de plus de solidité. Ceci, comme de raison, n'est que pour les jeunes arbres de quatre à huit pieds de haut. Devenus plus gros et plus hauts, ils n'ont plus besoin de cette opération.

Protection contre les gelées et les dégels et application d'engrais—Si l'on a laissé croître l'herbe au pied des arbres, il faut l'enlever sur un rayon de six pieds tout autour de l'arbre et mettre à la place, ou sur l'espace qu'on a tenu cultivé au pied des arbres, une couverture de fumier de quatre pouces d'épaisseur, sur ce rayon de six pieds. Le fumier long et frais convient parfaitement pour cette couverture. On fait cette application lorsque la terre est gelée à trois ou quatre pouces d'épaisseur, et cela empêche les racines de souffrir des gelées et dégels qui arrivent assez souvent pendant l'hiver, tout en servant d'engrais que l'on enfouit au printemps. On met ainsi du fumier tous les deux ans. L'année qui suit l'application du fumier, on remplace, à l'automne, ce dernier par l'application d'un demi-minot de cendre vive, qu'on jette à la volée autour de chaque arbre, en l'étendant bien uniformément sur un rayon d'au moins six pieds, et par dessus laquelle

on
ép
fa
de
m
nu

fru
lor
ve
des
Da
des
têt
Qu

I
rou
just
"
disi
ceti
"
soit
N
faci
soig
et n
son
suffi
de c
autr
déta
le p
mar
H
mem

Bl
reco
port
3 pie
rang
acre
semé
les ra

on met, comme couverture, de la vieille paille hachée, à la même épaisseur qu'on a mis le fumier à l'automne précédent. De cette façon, on met tous les deux ans du fumier, et tous les deux ans de la cendre, mais alternativement. Il ne faudrait, en aucun cas, mettre les deux ensemble, car la cendre appliquée avec le fumier nuit à l'effet de ce dernier.

Soins à donner aux petits fruits.—Pour ce qui est des petits fruits, groseilliers, gadelliers, framboisiers, etc, on met aussi, le long et au pied des rangées de ces petits arbustes, une bonne couverture de fumier long, après avoir enlevé toutes les vieilles tiges des framboisiers qui ont porté fruit durant la dernière saison. Dans la région ouest de la province il importe de coucher la plupart des variétés de framboisiers qu'on y cultive et de jeter sur leur tête courbée une pelletée de terre, ce qui est inutile en bas de Québec où la neige offre une protection suffisante.

UN ROUTINIER CELUI-LA !

L'été dernier, nous avons entendu un "routinier" défendre la routine avec des raisons que nos lecteurs sauront apprécier à leur juste valeur :

"Vous avez attendu trop longtemps avant de couper votre foin," disions-nous à un jeune cultivateur ; il est archi-mûr. C'est pour cette raison que l'an dernier, votre foin s'est vendu à bas prix.

"Oh ! non," répondit-il, "si nous le coupions avant qu'il ne soit mûr, il pourrirait dans la grange."

Nous essayâmes de lui persuader que cet inconvénient est très facile à éviter en ne l'engrangeant *qu'après l'avoir parfaitement soigné, fané etc.* ; mais ce fut en vain : nous perdîmes notre temps et notre argument. Le moment où son grand-père, son oncle et son voisin avaient l'habitude de couper le foin était arrivé, et cela suffisait pour lui ; on a beau dire que cette année, le bon moment de couper le foin s'est trouvé avancé d'une dizaine de jours sur les autres années ; pas d'affaire, notre homme ne s'occupe pas de ce détail : le dix juillet était là, et ça c'était la date habituelle pour faire les foins. Naturellement, tant que la routine commandera les opérations de la ferme, le cultivateur restera pauvre.

Heureusement que les cercles agricoles sont là, et que leurs membres sont décidés à marcher de progrès en progrès.

EXCELLENTS FOURRAGES POUR LE SILO.

Blé-d'inde, fêveroles et soleils.—M. le Prof. Robertson, d'Ottawa, recommande de semer ces trois plantes fourragères dans les proportions suivantes : un acre de blé-d'inde semé en rangs espacés de 3 pieds ; un demi-acre de fêveroles (fèves à cheval) semées en rangs espacés de 3 pieds et à raison de $\frac{2}{3}$ de minot de graine par acre : enfin $\frac{1}{4}$ d'acre de soleils *Grand Russe (Mammoth Russian)* semés en rangs espacés de trois pieds, et à 1 pied ou $1\frac{1}{2}$ pied dans les rangs.

Les graines de soleils doivent être semées aussitôt que possible, et si les plantes croissent trop rapprochées, c'est-à-dire à moins d'un pied l'une de l'autre, il faut les éclaircir. Ce ne sont que les têtes qu'on emploie pour le silo. Les féveroles peuvent être semées deux ou trois semaines après le blé d'inde. Quand on fera la récolte de ces trois plantes fourragères, on les mélangera et on les mettra ensemble dans le silo. Ce mélange est excellent pour les vaches laitières.



Soleil à une fleur

NOTRE PETIT TABAC CANADIEN.

Le nombre de fermes qui possèdent leur petite plantation de tabac augmente chaque année, et il y a de l'argent à gagner dans cette culture pourvu qu'elle soit mieux conduite. Mais, par exemple, une grande erreur, c'est d'attendre la floraison avant d'élèter les plants de tabac : en effet, les fleurs soutirent la force des feuilles et retardent par conséquent leur maturation. En général on cultive le tabac de Havane ; en quelques endroits trop rares, nous trouvons l'ancienne variété canadienne, petite, à tige courbée, et à feuilles de grandeur moyenne, mais c'est de beaucoup la meilleure et la plus odorante. Cette variété peut très bien se planter dans des rangs distants de 24 pouces, et à 12 pouces dans les rangs ; de sorte que l'on peut mettre dans un acre 20,000 plants de tabac. En admettant que les feuilles sèches de 12 plants pèsent une livre, on en aura plus de 1,600 lbs. à l'acre, ce qui, à raison de 10 cents la livre, rapportera \$160.00. Les frais de culture sont bien moindres qu'on ne se l'imagine, et la houe à cheval, employée convenablement, fera les $\frac{3}{4}$ du travail.

Pour cultiver le tabac, même en petite quantité, avec profit, il faut semer la graine dans une bonne couche-chaude, puis repiquer les jeunes plants dans une couche froide avant de les planter en plein air. Traité ainsi, le tabac, dans une année ordinaire, sera prêt à être récolté entre le 25 et le 31 août, sans que la gelée soit à craindre. Coupez-le alors, laissez-le fâcher suffisamment et alors suspendez-le immédiatement dans le séchoir ; ne l'empilez jamais tant qu'il ne s'est pas ressuyé suffisamment, car "il piquerait la langue."

CONSERVATION DES ŒUFS DANS L'EAU DE CHAUX,

Œufs chaulés.

Parmi tous les moyens employés pour conserver les œufs, l'emploi de l'eau de chaux est assurément le procédé le plus pratique. C'est d'ailleurs le plus répandu, et la majeure partie des œufs vendus aux Halles de Paris pendant l'hiver ont été conservés par la chaux,

la
re
de
œ
ve
ob
bo
à l
soi
—
T
Pré.
Gér.
Bur
et sa
prim
C'es
sède le
Cett
police
L'in
du pul
Le n
réglem
Dan
absolu
Les t
dans ce
Quar
assuré
On p
França
Ch

A cet effet, on range les œufs dans des pots ou jarres en grès, la pointe en bas et on remplit avec de l'eau de chaux de façon à recouvrir tous les œufs. Cette eau de chaux se prépare en délayant dans deux gallons d'eau environ 3 onces de chaux.

Le dépôt formé à la suite de ce mélange n'est pas versé sur les œufs.

Il ne reste plus après cela qu'à couvrir le vase avec un couvercle et à le descendre à la cave ou dans tout autre local frais et obscur. Il se forme alors au-dessus du liquide une croûte de carbonate de chaux qu'on ne brise qu'au moment de livrer les œufs à la consommation. Cette eau de chaux dans laquelle les œufs sont plongés se conserve deux ans et plus sans s'altérer.

LA COMPAGNIE D'ASSURANCE SUR LA VIE

The MANUFACTURERS'

Capital autorisé . . . \$2,000,000.00
Surplus au-dessus de . . . 671,000.00

Président : G. GOODERHAM, président de la Banque de Toronto.

Gérant pour la Province de Québec : J.-F. JUNKIN, Montréal.

Bureau de Direction pour la Province de Québec : *Président* : ROBERT ARCHER, Montréal.

Directeurs :

Hon. J.-A. OUMET, M. P., Ministre des Travaux Publics.

R.-R. McLELLAN, M. P., pour Glengarry.

A.-G. McBEAN, Marchand de Grains, Montréal.

J.-D. ROLLAND, Fabricant de Papier, “

A.-F. GAULT, Marchand en Gros, “

D.-D. MANN, Entrepreneur, “

WM. STRACHAN, Industriel, “

 Les Polices émises par cette Compagnie sont non confiscables et sans condition, et la seule clause obligatoire est le paiement des primes.

C'est une Compagnie Canadienne et c'est la compagnie d'assurance qui possède le plus fort capital du continent ;

Cette Compagnie fera des avances comme prêts sur la garantie de ses polices ;

L'immense somme d'affaire qui est déjà en voie prouve qu'elle a la confiance du public ;

Le nombre considérable de ses riches actionnaires garantit amplement le règlement de toutes les obligations de la Compagnie.

Dans chaque cas, les primes sont réduites aussi bas que le permet une sûreté absolue ;

Les taux sont les meilleurs et vous épargnez de l'argent en vous assurant dans cette Compagnie ;

Quatre-vingt-dix pour cent de toute accumulation de profits échoit aux assurés.

On peut obtenir tous autres renseignements du Gérant du Département Français.

Chambre 4a, No 162, rue St-Jacques, Montréal.

UN PEU DE BONNE CUISINE.

SAUCE AUX TOMATES.

Pour un gallon de tomates tranchées :

4	cuillerées à soupe de sel,
2	“ “ de poivre,
2	“ “ de moutarde,
$\frac{1}{2}$	“ “ de clous de girofle moulus,
$\frac{1}{2}$	“ “ de têtes de clous “
$\frac{1}{2}$	“ “ de cannelle “

Un piment et $\frac{1}{2}$ lb. de sucre.

Une chopine de bon vinaigre. Le tout doit bouillir 3 hrs environ tranquillement. Coulez dans une grosse passoire et mettez en bouteilles.

POTAGE MAIGRE AUX HERBES.

Prenez deux poignées de laitue, autant de cresson, autant d'oseille, et, si l'on veut, un peu de cerfeuil ; hâchez le tout assez grossièrement et faites cuire à l'étouffée avec un bon morceau de bon beurre ; ajoutez la quantité d'eau nécessaire pour préparer un potage pour trois personnes, salez et laissez cuire pendant une heure ; cinq minutes avant de servir, ajoutez la quantité de vermicelle voulue ; quand il est cuit, ajoutez une liaison composée d'un jaune d'œuf et de crème ou de lait.

POMMES DE TERRE FRITES.

Coupez des pommes de terre en bâtons, mettez-les sur un linge pour les sécher. Jetez-les ensuite dans du saindoux bouillant et remuez de temps à autre, jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur et soient croquantes. Retirez et saupoudrez du sel fin.

CRÊPES DE SARRASIN.

Mettez dans une terrine une bonne demi-livre de farine de sarrasin, faites un trou au milieu, mettez-y deux pincées de sel fin, une cuillerée d'eau-de-vie (brandy), quatre œufs frais, deux cuillerées d'huile d'olive, tournez avec une cuillère de bois et versez ensuite peu à peu, en continuant à tourner, du lait caillé non écrémé, jusqu'à ce que vous ayez formé une bouillie claire sans grumeaux. Formez-en de crêpes en procédant comme pour les crêpes ordinaires.

GATEAUX BRUNS.

Prenez deux œufs, battez séparément les jaunes et les blancs, ajoutez-les ensuite ensemble, en y incorporant $\frac{1}{4}$ de tasse de sucre

$\frac{1}{2}$ tasse de lait, $\frac{1}{2}$ tasse de beurre fondu, un peu moins d'une demi-tasse de mélasse, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda dans la mélasse, une tasse de raisins, un peu de cannelle, de muscade et d'écorces d'oranges confites, deux tasses de farine. Un assez bon feu, pas trop ardent.

PETITS GATEAUX A LA MINUTE.

Trois œufs, de bon beurre, un peu de sucre et la farine nécessaire pour former avec le tout une pâte ferme ; on étend cette pâte : on la découpe avec un verre à vin, ou bien un verre ordinaire, on fait frire dans du beurre ou du saindoux, on saupoudre les gâteaux avec du sucre pilé.

BEIGNETS AUX POMMES.

Prenez deux œufs, battez les jaunes et les blancs séparément, trois cuillerées à table de cassonade, une tasse de lait, deux tasses de farine, une cuillerée à thé de poudre à pâte, ajoutez quatre pommes hachées fin. La pâte doit être de l'épaisseur de la pâte à crêpe. Jetez-en par cuillerées dans du saindoux bouillant.

* Restaurants à prix fixe.

Un client s'épuise à vouloir découper un steak à qui la fermeté de ses opinions ne permet pas de céder.

Le patron qui s'aperçoit de la lutte, remarquée d'ailleurs par des voisins de table, crie d'un accent indigné à son garçon :

— Mais donnez donc un autre couteau à monsieur, vous voyez bien que celui-là ne coupe pas !

•• Dans le cabinet du chef de bureau d'une grande administration :

— Vous avez à peine vingt-deux ans, et vous voulez déjà vous marier ! C'est donc une belle dot ?

— Non, monsieur.

— Alors, vous êtes amoureux ?

— Non, mais je voudrais avoir huit jours de congé.

PROVERBES.

Lis les livres et souviens-toi de ce que tu as lu.

Sache que la première vertu c'est de maîtriser sa langue.

Un service te fera de doux amis.

Il faut donner peu au plaisir, beaucoup à la santé.

Vis bien et ne t'inquiète pas des paroles des méchants, car on ne peut pas les empêcher de parler.

Autant que tu le peux, cache le crime de ton ami.

Notre créancier nous oublie moins vite que notre meilleur ami.

r 3 hrs
mettez

autant
t assez
eau de
éparer
nt une
de ver-
nposée

n linge
lant et
le cou-
t.

farine
de sel
deux
bois et
t caillié
clair
e pour

blancs,
sucre

LES LEGUMES.

Les légumes féculents, tels que les pois, les haricots, les lentilles, les fèves, sont de bons aliments, mais à la condition qu'on les aura dépouillés de leur enveloppe parcheminée qui les rend indigestes ; cuits entiers avec leur peau, ils ne conviennent nullement aux estomacs délicats et même on ne doit en faire usage qu'assez rarement en bonne santé. Ces légumes, préparés en purée, sont plus nourrissants et de plus facile digestion.

Les légumes herbacés, épinards ou chicorée, ainsi que les asperges, les haricots verts (fèves), les artichauts, les choux-fleurs sont des aliments sains et légers qui doivent entrer pour une notable partie dans un bon régime alimentaire, et qui conviennent à peu près à tout le monde, principalement aux enfants, aux femmes, aux vieillards, aux personnes occupées de travaux intellectuels ou sédentaires, enfin mieux aux tempéraments sanguins et bilieux qu'aux tempéraments lymphatiques.

La pomme de terre, sous toutes les formes, est encore un excellent aliment ; seulement il convient qu'elle soit le plus souvent associée à la viande.

Quant aux salades, qui se mangent crues, elles ne sont digérées que par les bons estomacs.

Tous les légumes verts doivent être blanchis dans de l'eau bouillante et salée. Tous les légumes secs sont mis sur le feu dans de l'eau froide et salée (on fera bien de les faire tremper dès la veille et de jeter la première eau.)

En voici les raisons : Il existe dans les légumes secs, pois, fèves, haricots, lentilles, une substance très nutritive, la *légumine*, qui a une certaine analogie avec le blanc d'œuf et l'albumine de la viande. Cette *légumine* s'en va des graines dans l'eau froide ou tiède comme s'en va l'albumine du morceau de bœuf dans l'eau froide ou tiède du pot-au-feu, car tout le monde sait que le bœuf du pot-au-feu doit être mis dans de l'eau froide.

Mettez des légumes secs dans l'eau bouillante, la *légumine* se coagule aussitôt, durcit, et les légumes restent obstinément fermes.

Jetez du bœuf dans l'eau bouillante, l'albumine se coagule également, et empêche le jus de sortir, le bœuf reste ferme et comme avec les légumes, le bouillon n'acquiert pas de valeur.

Si, au contraire, on met les légumes secs dans de l'eau froide ou tiède, la *légumine* y passe lentement et tout à fait si on prend la précaution de conduire le feu doucement. Elle fournit un bouillon très nourrissant et une excellente soupe.

La Compagnie d'Assurance sur la Vie

The "Manufacturers' Life"

CAPITAL AUTORISÉ . . . \$2,000,000

SURPLUS, AU-DESSUS DE . . . 671,000

Chambre 4a. No 162, rue St-Jacques, Montréal.

MAI
I
vin
pur
pot
J
C
fav
que
C'e
L
serv
cati
peu
quo
l'It
tion
côté
S
faut
d'ex

A
mûr
ava
Aus
tant
pas
Fra
som
faut
nou
préc
que
faud
Je
diti
dans
et d
cette
fem
Fari
men
Un j
la sa

VINS DE TABLE, ROUGES OU BLANCS.

MANIÈRE DE LES FAIRE.—CONDITIONS INDISPENSABLES POUR QU'ILS
PUISSENT SE CONSERVER ET S'AMÉLIORER.

Il est bien entendu que je ne parle ici que des vins de table. Les vins de Messe, tout le monde le sait, doivent être parfaitement purs, ne contenir que le jus du raisin. Il faut de grands soins pour bien réussir dans les vins de sucre.

Je n'ai pas à indiquer ici la manière de les faire.

On a dit souvent, on dit encore que le climat du Canada est peu favorable à la culture de la vigne. On dit qu'il fait trop froid, que le raisin ne mûrit pas assez pour donner un vin convenable. C'est là une erreur que je veux faire disparaître.

Dans ce but j'indique ici une bonne manière de faire et de conserver les vins. Et quiconque voudra seulement suivre les indications que je donne, se convaincra par lui-même que nos raisins peuvent faire de bons, d'excellents vins. Je dirai plus, nos raisins, quoique inférieurs à ceux du sud de la France, de l'Espagne, de l'Italie, de la Sicile, peuvent néanmoins, si on prend les précautions nécessaires, nous fournir des vins qui feront bonne figure à côté d'un grand nombre de vins importés.

Si donc jusqu'ici le succès n'a pas répondu à nos espérances, la faute doit en être attribuée, non pas au raisin, mais à notre manque d'expérience dans cette branche d'industrie.

CONDITIONS PRÉLIMINAIRES.

Ayons soin d'abord de ne cueillir le raisin que quand il est bien mûr. On fera donc ses vendanges le plus tard possible, tout juste avant les premières gelées ; car à tout prix, il faut éviter qu'il gèle. Aussi longtemps qu'un raisin peut gagner en sucre, en couleur, en tannin, etc., il ne faut pas le cueillir, si le premier novembre n'est pas passé, disait un propriétaire de grands vignobles, pour la France, et je dirai à plus forte raison pour le Canada. Si nous ne sommes pas prêts à faire nos vins dès que le raisin est cueilli, il faut le conserver dans un endroit sec et relativement chaud. Si nous achetons nos raisins sur les marchés, assurons-nous que ces précautions ont été prises. Si le raisin était en vente depuis quelque temps, et que quelques grains commençassent à moisir, il faudrait impitoyablement mettre de côté tous les grains attaqués.

Je dirai en commençant, et une fois pour toutes, qu'une condition indispensable—condition sine quâ non—de réussite, consiste dans la plus grande propreté possible, et des tonneaux à employer, et de la salle où se fera la fermentation. Il ne doit y avoir dans cette salle ni pommes de terre, ni choux, ni aucun légume. La température y sera rigoureusement maintenue entre 68° et 86° Fahr. Le plus près possible de 77 degrés. Les tonneaux solidement placés sur des chantiers en bois, ne doivent pas être remués. Un poêle de grosseur convenable et en rapport à la grandeur de la salle sera chauffé au besoin.

FABRICATION DU VIN.

‡ Ier.—*Vin rouge*.—Prenez vos raisins, broyez-les de manière à ne point écraser les noyaux, et mettez-les dans une barrique ouverte par le haut. Quand cette barrique sera à bonne moitié, ajoutez-y une quantité suffisante d'eau pour la rendre aux trois quarts. Cette eau a dû être préparée d'avance. Elle doit être chaude à 90 degrés environ, et contenir 3½ livres à 4 livres de sucre par gallon.

Certes, il y a bien des manières différentes de faire travailler les vins. On peut y mettre plus d'eau et de sucre, quantité de drogues, pour suppléer aux substances contenues dans le jus du raisin, mais je laisse au lecteur de juger si ces vins seraient nuisibles ou non à la santé. La méthode que j'indique fournira à un prix très modique, un vin très généreux, un vin fort, et de plus, agréable au goût et très fortifiant.

L'eau à employer doit être aussi pure et claire que possible, et le sucre blanc cristallisé est le seul qui soit convenable.

Avant de commencer une seconde barrique, il faut avoir le soin de faire ce que l'on appelle l'*homogène*, c'est-à-dire qu'il faut bien mélanger votre sucre avec l'eau que vous y avez ajoutée. Pour cela, brassez le tout jusqu'à ce qu'un thermomètre plongé en différents endroits, accuse partout le même degré de température, afin que la fermentation soit régulière, 84 à 86 degrés Fahr. est la plus favorable à une bonne fermentation. Un ou deux millièmes d'acide sulfurique mis dès le commencement de la fermentation, assureraient sa marche régulière. Tenez toujours un couvert sur vos tonneaux.

Si toutes ces précautions sont prises, la fermentation s'établira immédiatement, le raisin montant tout à la surface formera ce qu'on appelle le chapeau. Les sucres contenus dans votre moût seront décomposés par les ferments qui absorberont une petite partie de l'oxygène qu'ils contiennent; en même temps il se formera de l'alcool qui restera mélangé au vin, et un gaz—l'acide carbonique—qui se dégagera sous forme de bulles d'air donnant au liquide l'apparence de l'ébullition. Ce gaz, d'une odeur particulière, est un poison, et si l'on avait seulement une douzaine de barriques en travail, il serait à propos de prendre les précautions nécessaires pour le renouvellement de l'air. Deux fois par jour, matin et soir, il faut refouler jusqu'au fond du tonneau, le chapeau, c'est-à-dire le raisin qui cherche continuellement à monter. La raison de ceci, c'est d'empêcher le raisin de s'acidifier au contact de l'air, c'est de permettre au raisin de communiquer au vin par la macération, toutes les substances qu'il contient, matières colorantes, tannin, crème de tartre, et différents acides.

Pendant le premier et le second jour, la fermentation sera d'abord tumultueuse, puis elle diminuera peu à peu pour s'arrêter tout à fait au bout de huit à dix jours ou même plus tôt, suivant le degré de température. Si la fermentation tardait à s'établir, ou si après s'être établie, elle s'arrêtait sous l'action du froid, si enfin, pour

un
en
sur
l
la l
dor
que
de,
mé
ma
froi
refi
C
que
vin
pos
jus
des
rest
par
rem
moi
L
de v
suff
oub
der
aut
A
toni
il n
T
il fa
pare
pres
clai
cau
très
peu
quel
E
clai
moi
fait
à ét
Il
sout
‡
vin
vos

une cause quelconque, la fermentation était irrégulière, il faudrait en chercher la cause et la supprimer, car la qualité du vin dépend surtout de la manière dont se fait la fermentation.

La seule chose qui pourrait s'opposer à la marche régulière de la fermentation serait le défaut de température convenable. Si donc, en plongeant un thermomètre dans le tonneau, il vous indique une température trop basse, il faut retirer une partie du liquide, la faire chauffer, puis la verser dans le tonneau, bien mélanger le tout, etc. Si, au contraire, votre thermomètre marquait une température trop élevée, il faudrait de même en refroidir une petite quantité, puis la rejeter sur la masse pour la refroidir jusqu'à ce que vous en obteniez 86 degrés Fahr.

Quand la fermentation est terminée, que le vin se refroidit, et que le marc descend au fond du tonneau, il faut séparer le jus ou vin du marc. Pour cela, il suffit de *presser* le plus fortement possible ce marc, en retirant et coulant plutôt deux fois qu'une le jus qui doit être alors mis dans un tonneau bien propre et foncé des deux bouts. Vous bondez vos tonneaux assez légèrement du reste, et vous les placez solidement sur des chantiers en bois. A partir de ce moment surtout, les tonneaux ne doivent pas être remués. Vous éviterez tout ce qui peut communiquer au vin les moindres vibrations.

Deux fois par semaine, vous enlèverez avec la main les bondes de vos tonneaux, et vous en ferez le plein. Après un mois, il suffit de faire cette opération tous les quinze jours. Il ne faut pas oublier ce soin qui a bien son importance. Ordinairement la dernière barrique n'est pas pleine : on la consacre à emplir les autres.

A partir de ce moment où vous avez pressé le marc, les tonneaux doivent être placés dans une cave assez fraîche, mais où il ne gèle pas ; d'une température de 37° à 40 degrés.

Trois ou quatre mois plus tard, soit pendant le mois de janvier, il faut faire le *soutirage* de vos vins. Le soutirage consiste à séparer de la partie inférieure du tonneau où se sont reposées presque toutes les lies, la partie supérieure qui est relativement claire. Pour cette opération, on ne saurait prendre trop de précautions afin de ne pas troubler les lies du fond qui remontent très facilement à la surface. Si par accident, on agitait tant soit peu le tonneau, il faudrait retarder l'opération du soutirage de quelques jours.

Enfin ce travail ne doit se faire que par une journée de temps clair et serein, jamais en temps de pluie ou de grands vents. Deux mois plus tard, soit au mois de mars, un second soutirage sera fait avec les mêmes soins. Quelques jours après, le vin est prêt à être mis en bouteilles.

Il est bon de brûler une courte mèche de soufre avant chaque soutirage.

§ II *Vin Blanc*.—Si au lieu de vin rouge, vous désirez avoir un vin blanc, vous n'avez qu'à presser aussi fortement que possible vos raisins, immédiatement après les avoir écrasés, en retirer le

plus possible et le faire fermenter séparément de la pulpe, en suivant du reste toutes les indications données plus haut.

Quand la fermentation sera terminée, il suffira pour blanchir le vin de *mêcher* les tonneaux aussi fortement que possible. Cette opération est très facile ; il suffit de tremper dans du soufre fondu, et à deux ou trois reprises, de petites bandes de papier que l'on fait ensuite brûler dans le tonneau bien boudé.

CONSERVATION DES VINS EN CAVE.

Il ne suffit pas de faire ou d'acheter de bons vins, il faut encore pouvoir les conserver. Leur conservation et leur amélioration dépendent surtout de la cave où on les tient.

Une bonne cave est assez difficile à trouver. Elle doit être fraîche en été, et relativement chaude en hiver. La température doit être aussi peu variable que possible. En été, elle ne doit pas s'élever au delà de 53 à 57 degrés Fahr., en hiver, elle ne doit pas baisser à 32°.

Elle sera maintenue sombre, en été, surtout, et sans humidité.

Si elle a des soupiraux, ils seront continuellement fermés, surtout en été, et lorsqu'ils reçoivent les rayons du soleil. Dans ce cas il faudra les munir de bons volets. On ne les ouvrira que le soir pour aérer, s'il est besoin et seulement par un temps frais.

Enfin, la cave doit être réservée à son usage véritable, c'est-à-dire qu'on n'y conservera aucun liquide, tels que bière, vinaigre, huile, ou bien il y aura du danger que le vin ne change de goût.

Enfin, le vin aime le repos, les tonneaux seront donc solidement établis sur des chantiers, et maintenus en tout temps très bien bouchés. Il n'est pas toujours facile d'avoir des caves remplissant toutes ces conditions ; mais si l'on a une grande cave, rien n'empêche d'isoler par un bon mur de séparation les vins des autres provisions. Les cidres seuls semblent bien aller avec les vins, ils n'ont pas d'influence les uns sur les autres du moins lorsqu'ils sont de bonne qualité.

MISE EN BOUTEILLES.

Cette opération est assez délicate. Un vin blanc peut rougir ; de même un vin rouge peut faire de la fleur, se troubler, déposer des lies, se détériorer de différentes manières pour avoir omis pendant ce travail quelques précautions nécessaires.

D'abord les bouteilles doivent être bien nettes. Pour laver les bouteilles, il est nécessaire, à quelque usage qu'elles aient servi auparavant, de les faire tremper dans une solution de potasse ou de soude, soit trois à quatre onces pour quinze à vingt gallons d'eau. Les laver ensuite avec une chaîne ou de petites pierres s'il en est besoin, puis les rincer deux fois à l'eau claire, les faire égoutter, et ne les employer que lorsqu'elles seront bien sèches.

Il est important de n'employer que de bons bouchons, des bouchons faits d'un liège fin, uni ; et assez gros pour n'entrer que difficilement dans les bouteilles.

en
shir
ette
du,
on

Avant de les employer, on les maintient pendant une heure ou plus dans de l'eau bouillante. Ils deviennent mous, très faciles à fixer, et enfin perdent dans l'eau cette poussière de liège qu'ils contiennent en quantité, et qui autrement, se serait communiquée au vin. Enfin, avant de les employer, il est mieux de les laisser égoutter, et de les faire tremper lorsque le moment de les employer est venu, dans un vase contenant du même vin que celui que l'on veut mettre en bouteilles.

De même que les soutirages, la mise en bouteille ne doit se faire que par le beau temps. Si la journée n'est pas claire, le vin sera troublé nécessairement.

Lorsqu'on voudra fixer le robinet au tonneau, il serait bien de le laisser à demi ouvert, autrement le peu d'air que contient le tuyau du robinet, en montant à la surface du tonneau occasionnerait des bouillonnements propres à troubler le vin. Percez un trou de vrille près de la bonde sans toucher à celle-ci, l'air entrera suffisamment par ce trou.

Les bouteilles doivent être bouchées dès qu'elles sont remplies. En effet, si par exemple on est deux personnes à faire le travail de la mise en bouteilles, et que celle qui les emplit va trois ou quatre fois plus vite que celle qui les bouche, on voit de suite combien de temps le vin restera exposé au contact de l'air. Il faut qu'il n'y ait jamais qu'une seule bouteille à attendre le bouchage.

Pour les vins mousseux, il faut attacher les bouchons avec des ficelles, ou bien encore avec des fils de fer.—Les vins en bouteilles comme ceux qui sont en tonneaux demandent à être conservés dans un endroit frais l'été, et relativement chaud l'hiver. La température la plus convenable serait de dix à douze degrés centig.— Il vaut mieux que les bouteilles soient couchées que debout. En les couvrant de sable, on leur conservera leur chaleur en hiver, et leur fraîcheur en été.

DERNIÈRES OBSERVATIONS.

Si nous avons de grands achats de vins à faire, il serait avantageux de les faire de mars à avril. Les vins sont exposés en voyageant pendant les chaleurs de l'été, ou les froids de l'hiver, à perdre de leurs qualités.

Il est à remarquer combien dans la fabrication du vin comme d'ailleurs dans toutes les industries, l'expérience aide puissamment au bon succès. Nos vins, déjà appréciés les années précédentes, ont acquis de ce chef cette année une supériorité incontestable dont sont frappés tous ceux qui les goûtent.

Une observation qu'il est utile de faire c'est que le vin blanc se faisant et s'améliorant surtout en bouteilles, il faut l'embouteiller dès qu'il est parfaitement clarifié. C'est tout le contraire pour les vins rouges. Ces derniers s'améliorent surtout en tonneaux. Il faut donc les mettre en bouteilles le plus tard possible, quand ils n'ont plus rien à gagner dans les tonneaux ou quand un tonneau serait exposé à rester en vidange par suite de la consommation quotidienne.

On terminera en disant que les chances de bien réussir dans la fabrication des vins sont en raison directe de la quantité que l'on fait. Dans un petit fût, le vin peut être bon, mais le même vin, travaillé de la même manière, sera de beaucoup préférable dans un grand tonneau. Les foudres contenant 500 gallons et plus, sont les tonneaux les plus favorables à la fabrication du vin.

Nous serons heureux de donner à toutes les personnes qui nous les demanderont, tous les renseignements nécessaires sur les vins français, italiens, vins de Sicile, vins de liqueurs et autres.

Les PP. TRAPPISTES d'Oka.

AVANTAGES OFFERTS AUX COLONS.

PRIX RÉDUITS.

Pour le transport des colons et de leurs effets de ménage et instruments aratoires, etc., par le Pacifique Canadien.

PASSAGE AUX ENDROITS SUIVANTS :

	Aller.	Retour.
De Montréal à Mattawa, pour ceux allant au Lac Témiscamingue.....	\$5.30	\$7.95

Pour ceux allant dans la région Labelle :

De Montréal à Ste-Agathe.....	\$1.05	\$1.65
do Allard's Mills	1.20	1.80
do Laberge's Mills.....	1.25	1.90
do St-Faustin.....	1.30	1.95
do St-Jovite.....	1.45	2.20
do Conception.....	1.60	2.40
do Labelle	1.70	2.55
do St-Gabriel de Brandon.....	1.45	1.90
do Les Piles.....	1.60	3.15

Par les Bateaux de la Compagnie Richelieu :

De Montréal à Roberval, pour ceux allant au Lac St-Jean.....	1.00	4.25
--	------	------

De Montréal au Lac Témiscamingue et à la région Labelle il est alloué aux colons le transport gratuit de 150 lbs. de bagage par adulte, et 75 lbs. par enfant, porteur d'un demi-billet.

De Montréal au Lac St-Jean il est alloué le transport gratuit de 300 lbs. de bagage aux adultes, et 150 lbs. par enfant porteur d'un demi-billet.

La Compagnie du Chemin de fer Québec et Lac St-Jean accorde les privilèges suivants aux colons qui se rendent de Québec au Lac St-Jean, sur présentation de certificats de colons délivrés par l'assistant-commissaire de l'Agriculture: un demi-billet aller et retour à ceux qui vont visiter la région, dans l'intention de choisir des terres pour s'y établir, et un billet gratuit à ceux qui vont définitivement s'établir, ces derniers ayant droit de plus à 300 lbs gratis pour chaque adulte et 150 lbs pour chaque enfant au-dessous de 12 ans, mais pas au-dessous de 5 ans. L'excédant de 300 lbs, mais ne dépassant pas un chargement de char peut être enregistré à 9cts par 100 lbs.

PAR LE PACIFIQUE CANADIEN.

Transport des effets de ménage et instruments aratoires, etc., aux endroits suivants :

	100 lbs.	Char.
De Montréal à Mattawa	\$0.24	\$39.00
do Ste-Agathe.....	0.13	18.00
do Allards Mills.....	0.14	19.00
do Laberge's Mills.....	0.14	19.00
do St-Faustin.....	0.14	19.00
do St-Jovite.....	0.15	20.00
do Conception.....	0.15	20.00
do Labelle.....	0.16	23.00
do St-Gabriel de Brandon.....	0.14	19.00
do Les Piles.....	0.17	24.00

Par les Bateaux de la Compagnie Richelieu.

De Montréal à Québec pour ceux allant au Lac St-Jean, effets de ménage, instruments aratoires etc.

Par cent livres.....	0.24
Par 20,000 lbs.....	0.11
De Québec à Roberval par 100 lbs.....	0.09

Conditions des chars de fret pour les effets de colons.

A.—Dans un char de fret pour effets de colons, avec le tarif ci-dessus mentionné, il est alloué d'y mettre 10 têtes de bétail: chevaux, bêtes à cornes, veaux, moutons, cochons; lingerie et articles de ménage ayant déjà servi; outils et instruments aratoires ayant déjà servi; bois de construction et bardeaux, le tout n'excédant pas 2,5000 pieds ou l'équivalent; au lieu de bois et bardeaux une maison portative; quelques plants et quelques animaux domestiques et un petit lot de volailles

B.—Lorsqu'il s'agit de moins qu'un char, ne seront compris que les articles de ménage ayant déjà servi, les wagons et voitures les instruments et l'outillage de ferme. Chaque article devra être bien étiqueté.

C.—Les marchandises, telle que épiceries, provisions, ferronneries etc. aussi les instruments aratoires, les voitures, etc., tous ces articles, s'ils sont neufs, ne pourront être considérés comme effets de colons et on leur appliquera le tarif ordinaire. Les agents sont requis de bien surveiller le chargement et le déchargement de ces effets.

D.—Si l'on admet plus d'animaux qu'il en est alloué, le surplus devra payer le prix prévu au tableau des tarifs, et le coût d'un char de cette nature ne devra pas excéder le prix régulier d'un char de bestiaux.

E.—On accorde le passage gratuit dans ces chars à la personne qui a charge de prendre soin des animaux en route.

F.—Il n'est pas permis de mettre de marchandises ou articles quelconques sur le dessus du char.

G.—Il n'est pas alloué d'arrêter les chars dans le but d'en sortir des marchandises, etc., avant qu'ils soient rendus à destination.

H.—Le poids d'un char d'effets de colons ne doit pas excéder 20,000 lbs., s'il y a extra on devra appliquer un tarif proportionnel à ce surplus.

Ces prix sont sujets à changer. Informez-vous.

N. B.—Ces conditions de transports offerts aux colons par la Cie du Pacifique Canadien et la Cie du Richelieu, peuvent être obtenues en s'adressant à

L. E. Carufel,

Agent de Colonisation,

1546 Rue Notre-Dame,

Montréal.

CULTURE DES FRAISIERS.

PLANTATION AU MOIS D'AOUT.

Le système suivant m'a donné pleine satisfaction. De bonne heure au printemps plantez de pommes de terre, de blé-d'inde ou d'autres végétaux que vous pouvez enlever au mois d'août, le terrain que vous destinez à la culture des fraises. Après l'enlèvement de la récolte, couvrez votre champ de fumier, labourez, défoncez et remuez le sol jusqu'à une profondeur de 15 pouces si possible. Le sol ainsi pulvérisé à une profondeur suffisante et libéralement fumé se trouvera dans les conditions d'humidité voulues, et un arpent de terre ainsi préparée produira plus que deux arpents avec les soins de culture ordinaire. Vers le milieu du mois d'août, ou aussitôt que les plants ont fait des racines suffisantes et que la température est favorable, commencez la plantation.

Espacez vos rangs de 3 pieds, et placez vos fraisiers en ligne à 12 ou 15 pouces les uns des autres. En arrachant vos plants, ne secouez pas la terre des racines; ils reprendront presque tous, si vous les arrachez après la pluie. Si possible, répandez un peu

de cendre de bois le long des rangs et ajoutez une légère couche de fumier bien pourri qui contribuera à donner aux jeunes plants une vigoureuse poussée. Contrôlez les mauvaises herbes au moyen d'un cultivateur, et coupez les coulants à mesure qu'ils se montrent. Les plants, ainsi soignés et plantés au mois d'août, donneront l'été suivant une récolte presque complète, et plantés même au commencement de septembre, rapporteront d'une manière satisfaisante. L'avantage de cette méthode est de faire rendre au sol, la première année, une récolte de blé-d'inde ou de pommes de terre, et de réduire ainsi d'autant le coût de la culture. Ces plants seront plus gros et plus vigoureux que ceux que l'on plante au printemps, pour la raison qu'on les aura soulagés de leurs coulants et que, disposés par talles, ils sont plus faciles à cultiver, à fumer et à recouvrir de paille. Les fraisiers ne couvrant qu'en partie le terrain, demandent moins d'humidité, le fruit est plus gros, et la période de maturation plus longue.

Plusieurs variétés à gros fruits ne sont profitables qu'avec ce dernier mode de culture, tandis que celles qui réussissent généralement en rangs peuvent, après la première année, être taillées en lisières étroites si on le désire. Il est toutefois absolument nécessaire, pour toutes les variétés, de détruire les coulants la première année, si la plantation est faite en été, afin de donner aux plants la vigueur suffisante pour arriver à maturité l'année suivante.

W. DUNLOP.

UTILISER LES SOURCES.

Bélier hydraulique

Quand une source se trouve plus haute que l'endroit où l'on veut amener l'eau, il est bien facile de l'utiliser. Mais si une source se trouve au pied d'une côte, d'un coteau, ou s'il se trouve une colline entre la source et les bâtisses, il ne semble pas facile à tout le monde de réussir à peu de frais. Je veux vous dire que j'ai été agréablement surpris (rien de nouveau pour de savantes gens), oui, j'ai été émerveillé de voir un simple petit *piston* au pied d'une source, à environ 6 pieds plus bas, monter l'eau à plus de 60 pieds de niveau !

Combien de cultivateurs pourraient se procurer l'eau dans leurs bâtisses s'ils avaient vu cet appareil si simple et si peu coûteux. Remarquons bien que ce *piston* fonctionne tout seul... le placer, placer des tuyaux en fer de $\frac{3}{4}$ de pouce et voilà tout. C'est à St-Lambert, comté de Lévis, que j'ai, pour la première fois, vu cet appareil si simple et si ingénieux.

C'est par ce système que M. J. de L. Taché fournit l'eau à sa buanderie en cet endroit.

Le bélier hydraulique qui y fournit l'eau nécessaire n'a coûté que \$17.00, sans les tuyaux, bien entendu.

G. VU.

LE BILLET DE CONFESSION.

Olympe était en train d'éplucher les échalotes quand un coup de sonnette éclata à la porte du jardin du presbytère.

Olympe devine un visiteur d'importance. Vivement, on essuie ses mains au coin de son tablier, les échalotes vont rejoindre les oignons ; un coup de pied à Mistigri, le vieux matou qui fait le gros dos au travers de la porte, et allons ouvrir.

Un grand jeune homme, pâle, les cheveux noirs, les moustaches en croc, quelque chose comme un sous-officier en civil.

—M. le curé est-il là ?

—Oui, monsieur.

—Pourrait-on le voir ?

—Probablement... Et la bonne s'efface pour laisser passer le visiteur, qui s'avance, très digne, très droit, comme s'il avait avalé une demi-douzaine de parapluies.

Une porte qui s'ouvre.. une autre... Enfin, l'escalier craque sous un pas un peu alourdi, et le vieux curé apparaît.

—Bonjour, monsieur le curé !

—Bonjour, mon cher monsieur.

—Je suis M. Friquet, le fabricant de macaroni de Paris, que vous avez publié la semaine dernière.

—Parfaitement... celui qui nous enlève la bonne petite Adèle !.. Enfin, vous la rendrez heureuse, n'est-ce pas, j'en suis bien sûr ?..

—Ceci, monsieur le curé, je vous le promets.

—Et tout est réglé pour le mariage ?

—Absolument tout... excepté le billet de confession que je n'ai pas encore et que je viens chercher.

—Très facile, cher monsieur, mettez-vous là ! Et de ses deux mains déjà tremblantes, le bon curé approche un vieux prie-Dieu, devenu tout luisant par le frottement de plusieurs générations.

—Ten-z... là ! Ah ! pardon, j'aperçois de la poussière ; c'est cette coquine d'Olympe...

—Mais, monsieur le curé, je vous en prie...

—Si ! si !!! laissez-moi, je vais l'essayer moi-même. Vous verrez, jeune homme, quand vous serez en ménage, il faut savoir se passer de tous ses domestiques... Là, comme ça ! Vous pourrez au moins vous mettre à genoux sans salir votre pantalon... coquine d'Olympe, va !..

Et comme le jeune fabricant reste debout, tournant fiévreusement son chapeau haut de forme, le vieux prêtre a une idée : " Peut-être aimeriez-vous mieux vous confesser à l'église ?..

—Mais, monsieur le curé, je ne veux pas me confesser du tout !..

—Alors !.. je ne comprends plus.

—C'est pourtant bien simple ; je vous demande seulement un *billet* de confession... oh ! pas gratuitement... car... voici vingt francs que je vous offre pour vos...

—Merci, monsieur, ils ne mangent pas de ce pain-là ! interromp brusquement le curé qui a compris ; en somme, vous me demandez un *faux*, et de certifier par ma signature que vous vous

êtes confessé... alors qu'il n'en est rien ! Vous ne m'avez pas bien regardé, monsieur, ou vous n'avez jamais rencontré un prêtre sur votre chemin ?...

Et à mesure qu'il parle, le vieux pasteur redresse sa taille ; des accents d'indignation traversent sa voix. "... Il me fallait venir à soixante et dix ans... pour qu'un enfant de votre âge vint me proposer cela...

— Voyons, monsieur le curé, ne poussons pas les choses au tragique : mettez-vous à ma place ; nous sommes là, tous les deux, vous ne voulez pas, je suppose, que je joue la *comédie*... eh bien ! je n'ai plus la foi... plus du tout !

— ... Pardon ! Ah ! mais pardon ! la *comédie* ? et qui a commencé à la jouer ? car ce n'est point moi qui suis allé vous chercher !... Et qui la jouera demain, et à fond encore ?... C'est vous monsieur, qui agirez demain comme si vous l'aviez, la foi ; qui vous mettrez à genoux pendant la messe, qui vous inclinerez sous la bénédiction du prêtre, qui répondrez à ses questions comme si vous reconnaissiez le Dieu qu'il représente ! ! !...

— Mais, monsieur le curé, les convenances avant tout !...

— Quand les convenances ne se sauvegardent que par une pareille hypocrisie, alors, ... arrière les convenances ! ! !

— Mais pourtant je ne peux pas faire un mariage civil !

— Pourquoi pas ? Les sacrements de l'Eglise sont pour ceux qui gardent encore la foi au fond de leur cœur... quant aux autres...

— Mais la jeune fille ne voudrait jamais ! ! !

— Je la comprends... mais ce n'est pas à moi à entrer dans vos petites combinaisons.

— Enfin, comment faites-vous avec ceux qui, comme moi, ne croient à rien ?

— De ceux-là, l'Eglise exige qu'ils se mettent à genoux devant le Christ qu'il ont renié et qu'ils *avouent* au prêtre au moins quelques-unes de leurs fautes. Même, dès ici-bas, Dieu a de ces vengeances. Alors seulement on peut affirmer qu'on les a entendus *en confession*.

— Mais on vend des billets de confession !...

— Où ?

— A Paris. J'ai des amis qui en ont acheté.

— Eh bien, vous êtes riche, monsieur ! Il y a un train à deux heures, allez vous en payer un !

* * *

Un temps gris.

Une petite pluie battante qui met sur toutes choses une teinte uniforme et désolée. Les voitures de la noce roulent vers l'église. Le marié cause avec son parrain...

— Pas étonnant, si j'ai l'air fatigué !... Hier, j'ai fait dix-huit sacristies, et j'ai eu pour vingt francs de fiacre... Ah ! ces curés ! ! !

— Et tout cela, pour arriver à te confesser tout de même ?

— Jamais !... Au milieu des Halles, j'ai avisé, en désespoir de cause, une espèce de porteur d'eau : " Veux-tu gagner deux pièces de cent sous ?... "

“ — Vougri de vougri ! c'est pas de refus !

“ — Alors, tu vois cette église ? c'est Saint-Eustache... Va te confesser à ma place, tu me rapporteras le billet ! ”

Et le voici ! J'aurais aimé à le lire, mais le vicaire de garde l'a mis dans une enveloppe et je n'ai pas osé l'ouvrir. Sais-tu à combien il me revient ce billet ? 22 francs de chemin de fer, 20 francs de voiture, 10 francs au commissionnaire, total : 52 francs ! Enfin, on ne se marie pas tous les jours !

* * *

L'église du village est assez grande, pourtant elle est bondée. Partout, dans la nef, des toilettes claires, ressortant en notes joyeuses sur le noir des habits. Dans les bas côtés se sont entassées toutes les commères du pays auxquelles, des marches du chœur, les deux suisses roulent des yeux menaçants.

Le vieux curé, tout brillant sous sa chapé d'or, est à l'autel et reçoit du bedeau les différentes pièces du mariage. Le billet de confession arrive le dernier, et, à sa lecture, une surprise indignée empourpre les joues du pasteur...

Un grand silence... la cérémonie va commencer...

— Au nom du Père, et du Fils, et du Saint-Esprit... Mes frères, nous vous annonçons qu'on a publié par trois fois en cette église les bans du futur mariage de M. Blaise Ouchtremino, *frotteur de parquet, ici présent.*

— Pardon, s'écrie le marié pâle comme un linge, je m'appelle Georges Friquet !!!...

— Mais alors, ce n'est pas votre billet de confession !!!... Voyez plutôt !

En une seconde le marié a tout compris :

— ... “ L'imbécile !!! ” murmure-t-il, pendant que les demoiselles d'honneur étouffent leurs rires dans leur mouchoir. Je lui avais pourtant si bien recommandé de ne pas se tromper de nom !...

.....
(Croix de Paris.)

LE MIEL.

Je trouve quelque part les recettes suivantes qui pourront être mises à profit :

Le miel guérit les engelures.

Pétri à chaud avec de la farine de seigle ou avec des oignons grillés, il forme un onguent pour les ulcères, les abcès. En y ajoutant un jaune d'œuf et du beurre, il agit à la manière d'un vesicatoire adouci dans les maux de gorge et les maux de reins.

Un mélange de chaux vive et de miel a quelquefois guéri des douleurs sciatiques et rebelles.

Les lotions répétées de miel étendues de cinq parties d'eau guérissent l'inflammation des yeux.

Pour le visage et les mains, les cosmétiques et savons tant vantés ne valent pas les lotions à l'eau de miel.

La Compagnie de Papier Rolland

SAINT-JEROME, P. Q.



Seules usines au Canada fabriquant les
Beaux papiers à écrire et à dessiner.

Papiers Superfins et Extra Superfins.

Papiers à Registres collés à la gélatine, séchés à l'air.

CANADIAN
LINEN LEDGER

SUPERFINE
LINEN RECORD

Papier à lettres,

Papier foolscap,

Papier Enquête,

Papier pour Clavigraph, etc., etc.

Enveloppes en tous genres, Cahiers de toutes sortes, etc.

J. B. ROLLAND & FILS, Agents,
MONTREAL.

Livre pour Fromagerie et Beurrerie

Indispensable pour l'entrée prompt et régulière du lait pendant les huit mois de l'année. Chaque page étant réglée et imprimée pour tous les jours de chaque mois.

Format : 8 x 17 pouces, de 100 pages, \$1.00; --150 pages, \$1.50; --200 pages, \$2.00.

Livret pour remettre au vendeur, sous forme de reçus, à \$1.50 le cent.

Livres de comptes pour *Municipalités scolaires*, avec en-tête imprimé.

Livres de cotisation, avec en-tête imprimé.

Livre de Recensement des Enfants, avec en-tête imprimé.

Registre d'Inscription et d'Appel, " " "

Etc., Etc.

J. B. ROLLAND & FILS,
6 à 14, rue Saint-Vincent, Montréal.

Compagnie MASSEY-HARRIS [Limitée.]

Coin des rues St-Paul & Duke,
Carré du Marché à foin, Montréal.

Les plus grands Manufactu-
riers d'instruments ara-
toires en Canada.



Usines à Toronto,
Brantford et Woodstock.

Fabricants et Marchands de toutes sortes de machines
et instruments agricoles.— Moulins à vent.— Wagons,—
Voitures,— Bicycles, etc., etc.

EN GROS ET EN DÉTAIL.

Agents dans toutes les places.—Demandez notre catalogue.

BLOIN, DESFORGES & LATOURELLE

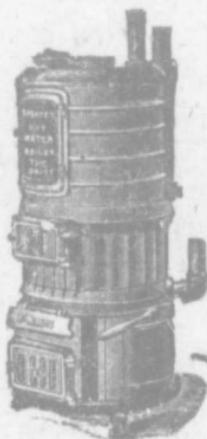
PLOMBIERS

Poseurs d'Appareils à Gaz.

Plaqueurs sur Or, Argent, Nickel,
Cuivre.

Polisseurs, Graveurs et Vernisseurs
sur toutes sortes de métaux.

Cuisine à Vapeur } Une spécialité
Buanderie à Vapeur }



Toujours en main un assortiment complet de matériaux
pour le Gaz, Eau chaude et la Vapeur. Tuyaux en fer,
plomb. Pompes, etc., etc.

Téléphone Bell, No 2235

No 520½ rue Craig, Montréal.

J. B. ROLLAND & FILS

Libraires-Éditeurs et Importateurs de France, Belgique,
Allemagne et États-Unis

Agents de la Cie de Papier Rolland, Fabrique à St-Jérôme

Rue Saint-Vincent, 6, 8, 10, 12 et 14, Montréal

Succursale à Québec : Bâtisse Renaud, rue St-Paul.