

ALMANACH

DES

CERCLES AGRICOLES

DE LA

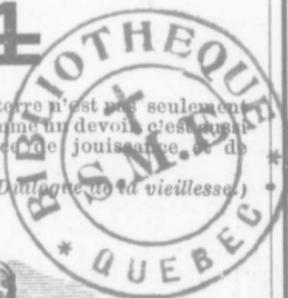
PROVINCE DE QUÉBEC

POUR L'ANNÉE

1894

Cultiver la terre n'est pas seulement
pour l'homme un devoir, c'est aussi
une source de jouissance et de
richesses.

(CICÉRON, *Dialogue de la vieillesse*)



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

MONTREAL

J. B. ROLLAND & FILS, LIBRAIRES-EDITEURS
6 A 14, RUE SAINT-VINCENT

WILLIAM EVANS

Grainier au Conseil d'Agriculture de la Province de Quebec

Toujours en main, les graines choisies de : **Trèfle rouge, Mammoth, Blanc, Alsike et Jaune ; Mil canadien et américain, Blé-d'Inde de silo ; Blé, Orge, Avoine, Lentille, Pois** et toutes sortes de Graines de ferme et de jardin.

Instruments aratoires, Engrais, Pain de graine de lin moulu ; Fleur de graine de lin ; Graine de lin, etc., etc.

Au coin des rues **McGILL & FOUNDLING**
MONTREAL

Wm CLENDINNENG & FILS
MONTREAL

F
A
B
R
I
C
A
N
T
S

D
E
S

“ **LEADER** ”

Célebres

“ **Universal** ”

Poêles

La **BOUILLOIRE**

A EAU CHAUDE

“ **ETNA** ”

OHIO.

If you want the best

Si vous voulez le

meilleur

*Achetez le **OHIO***

Buy the

Ensilage Cutter

Coupe Ensilage

LATIMER,

592 ST. PAUL ST.,

MONTREAL.

or at
ou chez

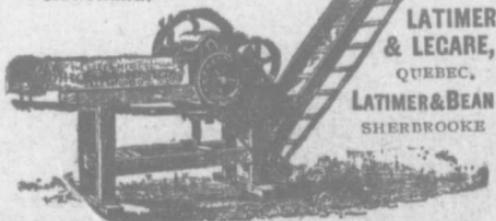
LATIMER

& LECARE,

QUEBEC.

LATIMER & BEAN

SHERBROOKE



Enregistré
huit ans
ministère

J. B.

ALMANACH

DES

CERCLES AGRICOLES

DE LA

PROVINCE DE QUÉBEC

POUR L'ANNÉE

1894

Cultiver la terre n'est pas seulement pour l'homme un devoir, c'est aussi une source de jouissance et de richesses.

(CROIX, *Dialogue de la vieillesse.*)



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

MONTREAL

J. B. ROLLAND & FILS, LIBRAIRES-EDITEURS

6 A 14, RUE SAINT-VINCENT

A NOS LECTEURS

Pour la première fois, nous offrons au public, l'*Almanach des Cercles Agricoles*, publié sous les auspices du Département de l'Agriculture et de la Colonisation, de la province de Québec.

Quoique par son titre, il semble n'être utile qu'à l'industrie agricole, il renferme cependant, des matières dont toutes les classes industrielles pourront tirer profit. En voici le sommaire : *Comput ecclésiastique ; fêtes mobiles ; phénomènes astrologiques ; calendrier conforme à l'Ordo*, avec conseils pratiques en regard de chaque mois ; *devoirs des Cercles et de leurs membres ; tableau de la composition des récoltes ; recettes d'économie domestique et rurale ; l'art de faire le vin ; la cabane du colon*, etc. Le tout entremêlé de *bons mots, pensées morales, etc., etc.*

LES ÉDITEURS.

Comput ecclésiastique pour 1894.

Nombre d'or (cycle ou révolution de dix-neuf ans pour accorder l'année lunaire avec l'année solaire)..... 14

Epacte (nombre de onze jours que le soleil a en plus sur l'année lunaire)..... xxiiij

Cycle solaire (il est de 28 ans)..... 27

Indiction romaine (période de quinze ans, employée dans les bulles du Saint-Siège)..... 7

Lettre dominicale (indiquant le dimanche durant toute l'année)..... G

Lettre du Martyrologe..... D

Fêtes mobiles.

Septuagésime..... 21 janvier	Pentecôte 13 mai
Les Cendres..... 7 février	Sainte-Trinité 20 mai
Dim. de la Passion.... 11 mars	Fête-Dieu..... 24 mai
“ des Rameaux... 18 mars	1er dim. de l'Avent... 2 déc.
PAQUES..... 25 mars	Dimanches après la Pen-
Rogations..30 avril, 1er et 2 mai	tecôte..... 28
Ascension..... 3 mai	

Quatre-Temps

Printemps	les 14, 16 et 17 février.
Été	les 16, 18 et 19 mai.
Automne.....	les 19, 21 et 22 septembre.
Hiver	les 19, 21 et 22 décembre.

Commencement des quatre Saisons.

Le PRINTEMPS, le 20 mars, à 9 h. 38 m. du matin. (*Equinoxe*),
c'est-à-dire que les jours et les nuits sont d'une égale durée).

L'ÉTÉ, le 21 juin, à 5 h. 43 m. du matin.

L'AUTOMNE, le 22 septembre, à 8 h. 7 m. du soir. (*Equinoxe*),
c'est-à-dire que les jours et les nuits sont d'une égale durée).

L'HIVER, le 21 décembre, à 2 h. 48 m. du soir.

Fêtes religieuses d'obligation.

Tous les dimanches de l'année.	Le 1er novembre la Toussaint.
Le 1er janvier, la Circoncision.	Le 8 déc., l'Immaculée Conception.
Le 6 janvier, l'Épiphanie.	Le 25 décembre, Noël.
Le 3 mai, l'Ascension.	

Fêtes légales. (Jours non juridiques).

Tous les dimanches de l'année.	Le 26 mars, Lundi de Pâques.
Le 1er janvier, la Circoncision.	Le 24 mai, Fête de la Reine.
Le 6 janvier, l'Épiphanie.	Le 1er novembre, la Toussaint.
Le 7 février, les Cendres.	Le 8 déc., l'Immaculée Conception.
Le 23 mars, Vendredi saint.	Le 25 décembre, Noël.

Célébration solennelle du Mariage.

Cette année, on pourra célébrer la solennité des *Noces* du 7 janvier au 6 février inclusivement, et du 2 avril au 1 décembre aussi inclusivement.

Ères de l'année 1894.

De la création (4928 suivant les Bénédictins)	6857
De la période Julienne	6607
De la naissance de Jésus-Christ (ère chrétienne), 25 déc. ...	1894
De la fondation de Rome, selon Varron, 21 avril	2647
“ “ de Québec, 3 juillet	286
“ “ de Montréal, 17 mai	252
De la découverte de l'Amérique, par Christophe Colomb, 11 12 octobre	402
De la découverte du Canada, par Jacques Cartier, 16 juillet	360
De la cession du Canada, à l'Angleterre, 9 février	131
De la république des États-Unis, 4 juillet	118
De la république française, 4 septembre	24
De la Puissance du Canada, 1er juillet	27
Du règne de S. S. Léon XIII, 20 février	16
“ “ de la reine Victoria I, 20 juin	57

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, (12 mai); de la solennité des Apôtres SS. PIERRE ET PAUL, (30 juin); de la solennité de l'ASSOMPTION, (18 août); de la TOUSSAINT, (31 octobre), et de NOËL, (24 décembre);

3° Le mercredi des CENDRES et les trois jours suivants, 8, 9 et 10 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 SAINTÉ;

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 et des œufs, etc. Les œufs ne sont défendus ni avec la viande ni avec le poisson.

Apparence des Planètes pour 1894.

Venus, sera étoile du matin, du 16 février, au 30 novembre, et étoile du soir les autres parties de l'année.

Mars, sera étoile du matin jusqu'au 27 juin, et étoile du soir le reste de l'année.

Jupiter, sera étoile du soir jusqu'au 4 juin, et du 1er septembre à la fin de l'année; étoile du matin du 4 juin au 1er septembre.

Saturne, sera étoile du matin jusqu'au 19 janvier, et du 21 octobre à la fin de l'année; étoile du soir le reste de l'année.

Eclipses durant l'année 1894.

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

Le 21 mars, éclipse partielle de la lune, invisible en Canada.

Le 5 avril, éclipse annulaire du soleil, à 6 h. 50 p. m., invisible en Canada.

Le 14 septembre, éclipse partielle de la lune entre 10 h. 36 m. et 11 h. 32 m. du soir, visible en Canada.

Le 28 septembre, éclipse totale du soleil, invisible en Canada.

Passage de *Mercure* sur le disque du soleil, le 10 novembre, entre 10 h. 50 m. du matin et 4 h. 12 m. du soir.

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.

☉ N. L. le 6, à 10h. 13m. du soir | ☽ P. L. le 21, à 10h. 17m. du m.
 ☾ P. Q. le 14, à 7h. 15m. du soir | ☽ D. Q. le 28, à 11h. 56m. du m.

Jours de la semaine	OL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE
			Lev.	Cou.	L. C.
			H. M.	H. M.	H. M.
Lundi	1 b	CIRCONCISION, doub. 2 cl.	7 47	4 21	2 30
Mardi	2 r	Octave de St. Etienne, doub.	7 47	4 22	3 34
Merc.	3 b	Octave de St. Jean, doub.	7 47	4 23	4 39
Jeudi	4 r	Octave des SS. Innocents, doub.	7 46	4 24	5 40
Vend.	5 b	Vigile de l'Epiphanie, semid.	7 46	4 25	6 38
Sam.	6 b	EPIPHANIE, 1re cl. (d'oblig.)	7 46	4 26	couch
DIM.	7 b	Du dim. dans l'Octave, semid.	7 45	4 28	5 9
Lundi	8 b	De l'Octave, semid.	7 45	4 29	6 13
Mardi	9 b	De l'Octave, semid.	7 44	4 30	7 19
Merc.	10 b	De l'Octave, semid.	7 44	4 31	8 22
Jeudi	11 b	De l'Octave, semid.	7 43	4 32	9 28
Vend.	12 b	De l'Octave, semid.	7 42	4 33	10 33
Sam.	13 b	Octave de l'Épiphanie, doub.	7 42	4 34	11 39
DIM.	14 b	2 Ép. S. NOM DE JÉSUS, doub. 2 cl.	7 42	4 35	matin
Lundi	15 b	St. Paul, Ermite, doub.	7 40	4 37	0 48
Març	16 r†	St. Marcel, P.M., semid.	7 40	4 38	1 56
Merc.	17 b	St. Antoine, abbé, doub.	7 39	4 39	3 14
Jeudi	18 b	Chaire de St. Pierre à Rome, d.m.	7 39	4 41	4 31
Vend.	19 r†	St. Canut, M., semid.	7 38	4 42	5 44
Sam.	20 r	SS Fabien et Sébast., MM. doub.	7 37	4 43	6 49
DIM.	21 b	Septuag. STE FAMILLE J.M.J d. 2 cl.	7 36	4 45	Lever
Lundi	22 r†	-S. Vinc. et Anastase, MM. semid.	7 35	4 46	6 28
Mardi	23 r	Prière de Notre-Seigneur, d. m.	7 34	4 47	7 45
Merc.	24 r	St. Timothée, Ev. et M., doub.	7 33	4 49	8 57
Jeudi	25 b	Conversion de St. Paul d. m.	7 32	4 51	10 7
Vend.	26 r	St. Polycarpe, E. M., doub.	7 32	4 52	11 14
Sam.	27 b	St. Jean Chrysostôme, E. et D., doub.	7 32	4 53	matin
DIM.	28 vi*	SEXAGÉSIME, semid. 2 cl.	7 31	4 54	0 20
Lundi	29 b	St. François de Sales. E. D. doub.	7 31	4 56	1 26
Mardi	30 r	De la Passion de N. S. d. m.	7 30	4 58	2 31
Merc.	31 b	St. Pierre Nolasque. conf. double.	7 28	5 0	3 33

Les jours à l'an neuf

Lorsqu'il tonne en ce mois

Sont grands du saut d'un bœuf.

C-la nous signifie,

Beau jour de l'an,

Se lon l'astrologie

Beau mois d'août.

Abondance de fruits.

L'hiver est fort bonne saison

Quand on a pour faire tison.

JANVIER

PETITS CONSEILS.

BONNE ANNÉE !— L'année 1894 se présente à nous avec tous les mystères de l'inconnu. Que sera-t-elle pour vous, ami cultivateur qui lisez ces lignes ? Dieu seul connaît l'avenir. Mais si les souhaits de l'*Almanach des Cercles agricoles* s'accomplissent, cette nouvelle année vous apportera, avec les travaux et les fatigues qui forment notre lot ici-bas, le succès dans votre exploitation et dans vos affaires, le bonheur dans votre famille et la joie du cœur que Dieu accorde à l'homme vertueux.

Profitez des mois d'hiver pour étudier, préparer et raisonner vos travaux de la prochaine saison.

Mettez votre comptabilité en règle, et établissez avec soin votre compte de profits et pertes.

Triez à la maison votre blé de semence.

Ordre, propreté, régularité en tout temps et en toutes choses.

Chaque personne et chaque chose à sa place.

ÉTABLES.

Tenir les abreuvoirs propres et l'eau en abondance.

Passer souvent le balai dans les crèches.

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

La qualité plutôt que la quantité en toutes choses.

Voir à ce que les fenêtres donnent beaucoup de lumière et que les ventilateurs fonctionnent bien.

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

Traiter les animaux avec douceur.

Être dans l'étable aussi longtemps et pas plus longtemps qu'il ne faut.

Répandre un peu de chlorure de chaux au moins toutes les semaines.

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

Ne pas déranger les animaux à l'engrais entre leurs repas.

Ne pas laisser grelotter son cheval au froid et parler pour rien d'une maison à l'autre.

Préparer, l'hiver, des choses dont on aura besoin pour l'été.

Si vous voulez faire du beurre en quantité, l'hiver prochain, vous devrez avoir des vaches qui donneront leur veau l'automne prochain.

Faites des arrangements dans le but d'avoir une beurrerie qui fonctionnera l'hiver prochain.

On n'est jamais pressé quand on est prévoyant.

1.
30
34
39
40
38
ich
9
13
19
22
28
0 33
1 39
natin
0 48
1 56
3 14
4 31
5 44
6 49
Lever
6 28
7 7 45
9 8 57
1 10 7
2 11 14
3 matin
54 0 20
56 1 26
58 2 31
0 3 33
mois

FEVRIER



28 JOURS

CONS. AUX D. DE LA S. VIERGE.

SIGNE DES POISSONS.

Les jours croissent de 1 heure 33 minutes.

☉ N. L. le 5, à 4h. 51m. du soir | ☉ P. L. le 19, à 9h, 22m. du s.
 ☾ P. Q. le 13, à 5h. 48m. du mat. | ☽ D. Q. le 27, à 7h. 34m. du m.

Jours de la semaine	CL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE
			Lev.	Cou.	L. C.
			H. M.	H. M.	H. M.
Jeudi	1 r	St Ignace, E. M. doub.	7 27	5 1	4 33
Vend.	2 b	PURIFICATION de la B. V. M., d. 2 cl.	7 26	5 2	5 26
Sam.	3 b	Epous. de la Ste-Vierge, d. m (23 janv.)	7 25	5 3	6 12
DIM.	4 vl*	QUINQUAG., semid. 2 cl. (Sol. de la Purif.)	7 23	5 5	6 51
Lundi	5 r	Ste Agathe, V. M. doub.	7 22	5 6	couch
Mardi	6 b	St Tite, E. et C., doub.	7 20	5 8	6 16
Merc.	7 vl	LES CENDRES.	7 19	5 9	7 20
Jeudi	8 b	St Jean de Matha, C. doub.	7 18	5 11	8 26
Vend.	9 r	Ste Couronne d'Epines, d. m.	7 17	5 13	9 31
Sam.	10 b	Ste Scolastique, V. doub.	7 16	5 14	10 38
DIM.	11 vl*	1ER DU CAREME, semid. 1ère cl.	7 14	5 16	11 49
Lundi	12 b	N.-D. de Lourdes, d. m.	7 13	5 17	matin
Mardi	13 b	Ste Geneviève V. doub.	7 11	5 18	1 2
Merc.	14 b	Q. Tps. Jeûne. St Ildefonse, E. C. d.	7 9	5 19	2 17
Jeudi	15 r	SS. Martyrs Japonais, doub.	7 8	5 20	3 28
Vend.	16 r	Q. Tps. Jeûne Ste Lance et S. Clouz d. m.	7 6	5 22	4 33
Sam.	17 b	Q. Tps. Jeûne S. Hilaire, E. D. d. (14 janv.)	7 4	5 24	5 31
DIM.	18 vl*	2ME DU CAREME, semid. 2 cl.	7 3	5 25	6 17
Lundi	19 b	S. Cyrille d'Alexand. E. D., d. (du 9.)	7 1	5 27	Lever
Mardi	20 vl†	De la Férie (r† SS. Apôtres).	7 0	5 28	6 34
Merc.	21 vl†	De la Férie (b† St. Joseph.)	6 59	5 30	7 44
Jeudi	22 b	Chaire de St. Pierre à Antioche, d. m.	6 57	5 31	8 54
Vend.	23 r	Vigile. Du St. Snaire, d. m.	6 55	5 33	10 2
Sam.	24 r	St MATHIAS ap. d. 2 cl.	6 53	5 34	11 11
DIM.	25 vl*	3ME DU CAREME, semid 2 cl.	6 51	5 35	matin
Lundi	26 b	St Pierre Damien, E. D., d. (du 23.)	6 49	5 37	0 17
Mardi	27 vl†	De la Férie (r† SS. Apôtres).	6 47	5 39	1 23
Merc.	28 vl†	De la Férie (b† St-Joseph.)	6 46	5 39	2 22

Si le douzième de février Et l'homme ménager prend soin
 Le soleil apparaît entier De faire resserrer son foin.
 L'ours, étonné de la lumière, Car l'hiver ainsi que l'ours
 Se va remettre dans sa tannière Séjourne encore quarante jours.
 Mieux vaudrait voir un voleur au grenier
 Qu'un homme en chemise en février.
 Tous les mois de l'année maudissent un beau mois de février.

V
 les
 tine
 fau
 frèr
 P
 jour
 d'ho
 P
 bon
 C
 à fu
 de
 G
 san
 C
 d'ei
 F
 les
 D
 gra
 T
 fati
 E
 lait
 T
 enc
 Ce
 F
 qui
 que
 I
 de
 I
 S
 et c
 A
 l'él
 F
 Hu
 F
 lait
 A

FEVRIER

PETITS CONSEILS.

Voulez-vous réussir dans vos travaux ?— Ayez confiance dans les ressources et l'avenir de votre profession ; abandonnez la routine, suivez le progrès agricole et si vous craignez de faire un faux pas, étudiez les questions qui vous occupent avec vos confrères du cercle agricole.

Profitez des longues veillées au coin du feu pour relire votre journal d'agriculture ou quelque livre traitant d'agriculture, d'horticulture, industrie laitière, etc.

Prenez la résolution de n'acheter que de bons animaux, de bons instruments et de bonnes semences.

Continuez à bien prendre soin du fumier : mettez-le sous l'abri à fumier, et arrosez-le de temps en temps avec le purin ou avec de l'eau pour assurer sa bonne conservation.

Gardez avec soin vos cendres de bois : c'est un engrais puissant qui fera merveille sur la plupart de vos cultures.

Ordre, propreté, entretien des harnais, réparation des voitures d'été, instruments, etc.

Préparer, suivant les données du journal, la place où l'on tiendra les jeunes veaux.

Donner quelques jours d'avance un peu d'avoine sèche et de graine de lin aux vaches pour la mise bas.

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.

Traire à fond. Quand la dernière goutte de lait est sortie, donner encore deux ou trois coups pour voir s'il n'y en a pas une autre ! Ce sont les dernières gouttes de lait qui donnent le plus de profit.

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.

Donner seulement du bon lait aux génisses qui seront plus tard de bonnes vaches laitières.

Il faut une nourriture très riche aux veaux de boucherie.

Se convaincre souvent que les choses sont faites régulièrement et comme elles doivent être.

Mettre en pratique quelques conseils pris dans des traités sur l'élevage du bétail.

Frotter les reins de ses poulains avec le reste de leur avoine. Hum !

Procurer d'avance à sa femme tout ce qu'il lui faut pour sa laiterie. Lui aider au besoin.

Avoir toujours l'humeur égale. Ne pas tenir au dernier mot.

MARS

31 JOURS

CONSACRÉ À SAINT JOSEPH.



SIGNE DU BÉLIER.

Les jours croissent de 1 heure 48 minutes.

☉ N. L. le 7, à 9h 24m. du mat. | ☽ P. L. le 21, à 9h. 17m. du m.
 ☾ P. Q. le 14. à 1h 33m. du soir. | ☊ D. Q. le 29, à 3h. 33m. du m.

Jours de la semaine	CL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.			LUNE.
			Lev.	Cou.	L. C.	
			H M	H. M	H. M.	
Jeudi	1	vi† De la Férie, (b† St Sacrement.)	6 44	5 42	3 19	
Vend.	2	r Des Cinq Plaies de N. S., d. m.	6 42	5 43	4 8	
Sam.	3	vi† De la Férie (b† Imm. Concept.)	6 40	5 44	4 39	
DIM.	4	vi 4E DU CARÊME, s. 2 cl. (Sol. de St. Jos.)	6 39	5 45	5 24	
Lundi	5	vi† De la Férie (b† SS. Anges.)	6 37	5 47	5 51	
Mardi	6	vi† De la Férie (r† SS. Apôtres.)	6 36	5 48	6 15	
Merc.	7	b St Thomas d'Aquin, C. D. doub.	6 34	5 49	couch	
Jeudi	8	b St Jean de Dieu, couf., doub.	6 31	5 51	7 23	
Vend.	9	r Précieux Sang de N. S., d. m.	6 29	5 53	8 29	
Sam.	10	r† SS. 40 Martyrs, semid.	6 27	5 54	9 39	
DIM.	11	vi* PASSION, semid. 1 cl. (1)	6 25	5 55	10 54	
Lundi	12	b St Grégoire, P. et D., doub.	6 24	5 56	matin	
Mardi	13	vi† De la Férie.	6 22	5 58	0 7	
Merc.	14	vi† De la Férie.	6 20	5 59	1 19	
Jeudi	15	vi† De la Férie.	6 18	6 1	2 25	
Vend.	16	b Notre-Dame de Pitié, d. m.	6 16	6 2	3 25	
Sam.	17	b St Patrice, E. et C, doub. maj.	6 14	6 3	4 16	
DIM.	18	vi RAMEAUX, 1 cl. semid.	6 11	6 4	5 53	
Lundi	19	vi De la Férie.	6 10	6 6	5 21	
Mardi	20	vi De la Férie.	6 9	6 7	5 47	
Merc.	21	vi De la Férie.	6 7	6 8	Lever	
Jeudi	22	b JEUDI SAINT, 1 cl.	6 5	6 9	7 40	
Vend.	23	n VENDREDI SAINT, 1 cl.	6 3	6 11	8 51	
Sam.	24	b SAMEDI SAINT, 1 cl.	6 1	6 12	10 0	
DIM.	25	b PAQUES, doub. 1 cl.	5 59	6 13	11 7	
Lundi	26	b De l'Octave, } doub. 1re. cl.	5 57	6 14	matin	
Mardi	27	b De l'Octave, }	5 55	6 16	0 10	
Merc.	28	b De l'Octave, }	5 53	6 17	1 10	
Jeudi	29	b De l'Octave, } semid.	5 52	6 18	2 1	
Vend.	30	b De l'Octave, }	5 50	6 20	2 44	
Sam.	31	b De l'Octave, }	5 47	6 21	3 23	

Mars venteux, avril pluvieux Bonne est la neige
 Tout mai gracieux et gentil. Qui vient en son temps.
 Mars gris, avril pluv'x, mai venteux, Quand Dieu veut,
 Tout l'an fertile et plantureux. A tous les vents il pleut.
 L'hiver n'est point bâtarde ; s'il ne vient tôt, il vient tard.
 L'hiver les lieues sont doubles.

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

MARS

PETITS 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 la qualité germinative. 5 minots d'avoine n'en valent souvent que 3.

S'entendre avec d'autres cultivateurs pour échanger des grains produits par des sols différents du sien.

Les grains dégénèrent comme les animaux.

Se mettre en société avec des gens de bonne volonté pour acheter des instruments utiles, sarcleuses, semoirs, etc.

Consulter des hommes d'expérience sur le meilleur système de culture à adopter, et déterminer d'avance son mode d'opérations suivant les besoins des marchés actuels.

Penser à diviser sa terre commodément et s'y préparer à l'avance.

Se procurer le bois nécessaire à l'amélioration de ses bâtisses, changements nécessaires dans les étables à l'automne etc., etc.

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.

SOINS DU BÉTAIL.

Ne pas mettre ses animaux dehors parce qu'il fait soleil. Les animaux n'ont rien à gagner dehors à cette saison, si ce n'est les poulains qui ont besoin de beaucoup d'exercice.

Entretenir la propreté la plus parfaite.

Tâchez de conserver de la paille d'avoine que vous mélangerez l'été prochain avec vos fourrages verts, le trèfle ou la lentille.

JARDIN.

Tenez prêtes les graines de plantes qui se sèment sur couche chaude, telles que le tabac, les tomates, les choux hâtifs, les choux de Bruxelles, la salade (laitue) du printemps, etc.

Bonnes ménagères qui croyez, comme moi, qu'une nourriture assaisonnée, variée et saine, ne gâte rien dans le ménage, insistez auprès de votre mari pour qu'il vous procure, pour votre jardin potager, des graines de persil, cerfeuil, épinard, céleri, oseille à large feuille, cresson, chou-fleur, haricots, poireau, radis, concombre, etc., etc.

Préparer à l'avance les cadres et les endroits des couches chaudes.

Expérimenter d'avance ses graines de semence.

En parler à sa femme.

a.
n.
=
1E.
C.
—
M.
19
8
39
24
51
15
uch
7 23
3 29
3 39
0 54
atin
0 7
1 19
2 25
3 25
4 16
4 53
5 21
5 47
Lever
7 40
8 51
10 0
11 7
1 matin
3 0 10
7 1 10
8 2 1
0 2 44
11 3 23

ps.
leut.
t tard.

AVRIL



30 JOURS

CONS. A N. D. AUXILIATRICE.

SIGNE DU TAUREAU.

Les jours croissent de 1 heure 40 minutes.

☉ N. L. le 5, à 11h. 5m. du soir | ☽ P. L. le 19, à 10h. 7m. du soir.
 ☾ P. Q. le 12, à 7h. 38m. du soir | ☽ D. Q. le 27, à 10h. 26m. du soir.

Jours de la semaine	CL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE
			Lev.	Cou.	L. C.
			H. M.	H. M.	H. M.
DIM.	1 b	1 Pâq. QUASIMODO, doub.	5 44	6 22	3 53
Lundi	2 b	ANNONCIATION 2 cl. d. (du 25 mars.)	5 44	6 23	4 18
Mardi	3 b	S. Gabriel, arch. d.m. (du 20 mars)	5 42	6 24	4 39
Merc.	4 b	S. JOSEPH, pat. de l'E., C. d. 1 cl. (19 m)	5 41	6 25	4 57
Jeudi	5 b	St Vincent Ferrier, C., doub.	5 39	6 27	couch
Vend.	6 b	St Benoit abbé, d. m. (du 21 mars)	5 37	6 29	7 23
Sam.	7 b	S. Cyrille de Jérus. E. D. d. (du 18 mars)	5 36	6 30	8 29
DIM.	8 b	2 Pâq. Du Dimanche, semid.	5 33	6 31	9 54
Lundi	9 b	St Jean Damascène, D., d. (du 27 mars).	5 32	6 32	11 7
Mardi	10 b	St Isidore, E. D., doub. (du 4 avril).	5 30	6 33	matin
Merc.	11 b	St Léon P. et D., doub.	5 28	6 34	0 18
Jeudi	12 b†	Du SS. Sacrement, semid.	5 26	6 36	1 22
Vend.	13 r†	St Herménégilde, M., semid.	5 24	6 37	2 13
Sam.	14 r	St Justin, martyr, doub.	5 22	6 38	2 54
DIM.	15 b	3 Pâq. PATRON. DE ST JOSEPH, d. 2 cl.	5 20	6 40	3 25
Lundi	16 b†	De la Férie (b† SS. Angès)	5 18	6 42	3 51
Mardi	17 r†	St Anicet, P. M. simp. (r† SS. Apôt.)	5 17	6 43	4 14
Merc.	18 b†	De la Férie (b† St Joseph).	5 15	6 44	4 34
Jeudi	19 b†	Du SS. Sacrement, semid.	5 13	6 45	Lever
Vend.	20 b†	De la Férie (r† De la Passion de N.S)	5 11	6 47	7 43
Sam.	21 b	St. Anselme, P. et D. doub.	5 10	6 48	8 50
DIM.	22 b	4 Pâq. Du Dimanche, semid.	5 8	6 49	9 56
Lundi	23 r†	St Georges, M., semid.	5 6	6 50	10 58
Mardi	24 r	St Fidèle de Sigm. M. doub.	5 5	6 51	11 52
Merc.	25 r	St Marc, Ev'g., d. 2 cl. (roc. rog. vl)	5 3	6 53	matin
Jeudi	26 r†	SS. Olet et Marcellin, PP. et MM. sem.	5 2	6 54	0 42
Vend.	27 b	N.-D. du Bon Conseil, doub. maj.	5 0	6 56	1 31
Sam.	28 b	St Paul de la Croix, C., doub.	4 58	6 57	1 52
DIM.	29 r*	5 Pâq. St. Pierre, M., doub.	4 56	6 58	2 19
Lundi	30 b	Rog. Ste Catherine de Sienne V., d.	4 55	6 59	2 42

Carnaval au soleil,
 Pâques au coin du feu.
 Pâques pluvieux,
 An fromenteux.
 Première ondée d'avril
 Vaut son poids d'or.

En mars quand il tonne,
 Chacun s'en étonne.
 En avril quand il tonne,
 C'est nouvelle bonne.
 Récolte point n'est avancée,
 Que la lune rousse ne soit passée.

AVRIL

PETITS CONSEILS.

Assister à l'assemblée du cercle et faire le plus de questions possible.

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, goudronner 5 ou 6 pouces dans le sol pour empêcher les vers de perforer l'écorce.

Relire son traité d'arboriculture.

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 une pompe à pulvériser pour arroser les arbres fruitiers et détruire les insectes. On s'en servira 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. Ayez des bas-culs de rechange et tous les petits accessoires qui se brisent facilement. 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.

Ne semez pas de mauvaises graines avec vos semences : il en viendra toujours assez sans cela.

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.

MOUTONS.

Ne pas trop donner d'avoine à ses brebis, ce qui n'est pas dangereux d'ailleurs !

On admire plus la fille qui vend de la laine que celle qui en achète.

Il n'est pas nécessaire d'être riche pour avoir soin de ce que l'on a.

MAI

31 JOURS

CONSCRÉ À MARIE.



SIGNÉ DES GÉMEAUX.

Les jours croissent de 1 heure 17 minutes.

☉ N. L. le 5, à 9h. 47m. du mat. | ☽ P. L. le 19, à 11h. 48m. du m.
 ☾ P. Q. le 12, à 1h. 26m. du m. | ☽ D. Q. le 27, à 3h. 10m. du soir.

Jours de la semaine	CL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.
			Lev.	Cou.	L. C.
			H. M.	H. M.	H. M.
Mardi	1 r	Rog. SS. Phil. et Jacq., Ap., d. 2 cl.	4 54	7 0	3 12
Merc.	2 b	Rog. Vig. St Athanase E. et D., doub.	4 53	7 1	3 23
Jeu	3 b	ASCENSION, d. 1re. cl. (d'oblig.)	4 51	7 3	3 42
Vend.	4 b	Ste Monique Ve., doub.	4 50	7 4	3 58
Sam.	5 b	St Pie V., P. C. doub.	4 49	7 5	couch
DIM.	6 r	6 Pôq. St. Jean dev. la porte lat.d.m.	4 47	7 7	8 51
Lundi	7 r	St Stanislas, E. et M. doub.	4 45	7 8	10 5
Mardi	8 b	App. de St. Michel, arch, d. m.	4 43	7 9	11 12
Merc.	9 b	St. Grégoire de Naz., E. D. d.	4 42	7 10	matin
Jeu	10 b	Octave de l'Ascension, double.	4 41	7 11	0 8
Vend.	11 b	St. François Hiéronymo, C., double.	4 40	7 12	0 54
Sam.	12 r	(Jeûne.) De la Vigile.	4 39	7 13	1 29
DIM.	13 r	PENTECOTE, doub. 1re. cl.	4 37	7 15	1 56
Lundi	14 r	De l'Octave } 1re cl.	4 36	7 16	2 19
Mardi	15 r	De l'Octave } 1re cl.	4 35	7 17	2 38
Merc.	16 r	4 Tps. Jeûne. De l'Octave, } semid.	4 34	7 18	2 59
Jeu	17 r	De l'Octave. } semid.	4 33	7 19	3 20
Vend.	18 r	4 Tps. Jeûne. De l'Octave. } semid.	4 32	7 20	3 45
Sam.	19 r	4 Tps. Jeûne. De l'Octave. } semid.	4 31	7 20	Lever
DIM.	20 b	1 Pent. STE TRINITÉ, d. 2e cl.	4 30	7 22	8 45
Lundi	21 r	St. Jean Nepomucène, M. doub.	4 29	7 23	9 45
Mardi	22 r	INVENT. DE LA STE CROIX, d. 2 cl. (du 3)	4 28	7 24	10 35
Merc.	23 vr†	De la Férie (b† St Jo-eph.)	4 27	7 25	11 17
Jeu	24 b	FÊTE-DIEU. 1re cl., (non d'oblig.)	4 27	7 27	11 59
Vend.	25 b	St Grégoire VII, P. et C., doub.	4 26	7 28	matin
Sam.	26 b	St Philippe de Néri, C., doub.	4 25	7 29	0 20
DIM.	27 b	2 Pent. Du Dim. (Sol. de la Fête-Dieu)	4 24	7 30	0 43
Lundi	28 b	St. Augustin de Cantorbéry, E. C., d.	4 23	7 31	1 4
Mardi	29 b	De l'Octave } semid.	4 22	7 32	1 24
Merc.	30 b	De l'Octave } semid.	4 21	7 33	1 44
Jeu	31 b	Octave de la Fête-Dieu, doub.	4 20	7 34	2 6

Boue de mai,

Epi en août.

Chaud mai, frais juin,

Donnent pain et vin. [mence

Il ne faut pas semer toute sa se-

Dans le même champ.

Mai clair, aussi venteux

Fait un an plantureux.

La chaleur qui commence

Donne fruits en conséquence,

Excellents et bien bons,

Enfin bonne moisson.

Tant vaut l'homme, tant vaut la terre.

Une abeille vaut mieux que mille mouches.

MAI

PETITS 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.

Cultivez aussi dans une pièce bien engraisée, labourée et bien hersée, des racines fourragères, choux de Siam, betteraves, carottes ainsi que d'autres plantes sarclées telles que blé-d'inde, fourrage, féveroles (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 hersez pas votre grain à demi, cette année. Enterrez votre grain le plus parfaitement, 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'expériences 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, superphosphates, etc.

Ne pas se vanter d'avoir fini ses semences le premier.

Peu, mais bien. Peu, mais très bien.

Les travaux des hommes sont toujours assez imparfaits.

Faire au moins ce qu'on peut si on n'a fait pas ce que l'on veut.

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.

Ne pas cultiver à la hâte. Faire produire à un arpent de terre tout ce qu'un arpent de terre bien préparée peut produire.

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.

Le mérite n'est pas dans les habits ni dans les voitures, mais dans la cervelle et dans le cœur.

Ne pas blâmer un paresseux ; mais féliciter en sa présence l'homme de devoir.

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.

Être en bons termes avec ses voisins. S'entr'aider.

JUIN

30 JOURS



CONS. AUSACRÉ CŒUR DE JÉSUS.

SIGNÉ DE L'ÉCREVISSE.

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

☉ N. L. le 3, à 6h, 2m. du soir | ☽ P. L. le 18, à 2h. 12m. du m.
 ☾ P. Q. le 10, à 8h. 20m. du mat. | ☽ D. Q. le 26, à 5h. 8m. du m.

Jours de la semaine	OL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.
			Lev.	Cou.	L. C.
			H. M.	H. M.	H. M.
Vend.	1 b	SACRÉ-CŒUR DE JÉSUS, d. 1re cl.	4 20	7 34	2 31
Sam.	2 b	N.-D. de Bonsecours, d. m. (24 mai)	4 20	7 36	3 4
DIM.	3 vr*	3 Pent. Du Dimanche, s. (Sol. du S-C)	4 19	7 37	couch
Lundi	4 b	St François de Caracciolo, C., d.	4 19	7 37	8 53
Mardi	5 r	St Boniface, E. et M. doub.	4 18	7 38	9 56
Merc.	6 b	St Norbert, E. C., doub.	4 18	7 38	10 49
Jeudi	7 b	N.-D. de Grâce, doub. maj (du 1er juin)	4 17	7 39	11 29
Vend.	8 vr†	De la Férie (r† Passion de N. S.)	4 17	7 40	11 58
Sam.	9 b†	De l'Imm. Conception, semid.	4 17	7 40	matin
DIM.	10 vr*	4 Pent. Du Dimanche, semid.	4 17	7 41	0 24
Lundi	11 r	St Barnabé, Ap., d. m.	4 17	7 42	0 46
Mardi	12 b	St Jean de S. Facond, C., doub.	4 16	7 42	1 5
Merc.	13 b	St Antoine de Padoue, C. doub.	4 16	7 43	1 26
Jeuci	14 b	St Basile, E. et D., doub.	4 16	7 43	1 49
Vend.	15 r†	SS. Vite et C. MM. s. (r† Pass.de N.S.)	4 16	7 44	2 15
Sam.	16 b	St Jean Frs Regis, C. doub.	4 16	7 44	2 46
DIM.	17 vr	5 Pent. Du Dimanche, semid.	4 16	7 44	3 26
Lundi	18 r†	SS. Marc et Marcell, MM., s. (b† SS. A.)	4 16	7 45	Lever
Mardi	19 b	Ste Julienne de Falcon, V. doub.	4 16	7 46	9 16
Merc.	20 r†	St Silvère, P.M., simple (b† S. Joseph.)	4 16	7 46	9 52
Jeudi	21 b	St Louis de Gonzague, conf. doub.	4 16	7 46	10 21
Vend.	22 b†	S. Paulin Ev. conf. s. (r† Pass.de N.S.)	4 16	7 47	10 47
Sam.	23 vl†	Vig. de St. J.-Bte (b† Imm. Concept.)	4 17	7 47	11 8
DIM.	24 b	6 Pent. ST-JEAN-BAPTISTE, 1re cl.	4 17	7 47	11 27
Lundi	25 b	St Guillaume, abbé, doub.	4 18	7 47	11 46
Mardi	26 r	SS. Jean et P. MM., doub.	4 18	7 47	matin
Merc.	27 b†	De l'Octave, semid.	4 18	7 46	C 5
Jeudi	28 b†	Vig. S. Léon II, P. et C., sem.	4 19	7 48	0 27
Vend.	29 r	SS. PIERRE ET PAUL, d. 1re cl. (n.d'ob.)	4 19	7 46	0 57
Sam.	30 r	Jeûne de la V. Comm. de St Paul, d.m	4 20	7 46	1 36

S'il tonne au mois de juin,	Beau temps en juin,
Année de paille et de foin.	Abondance de grain.
En lune jeune, foin coupé,	Jamais sécheresse
Est de mauvaise qualité.	N'amène chéresse.
S'il pleut au jour de Saint-Gervais (le 14)	
Pour les blés c'est signe mauvais.	

JUIN

PETITS CONSEILS.

Exiger des travaux de ses voisins si on en a besoin ; mais donner premièrement soi-même l'exemple de l'ordre le plus parfait possible.

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

Mettre en clôture bien faite les pierres enlevées en nettoyant le sol. Une chose bien faite est une bonne chose.

Faire de bons abris pour les animaux dans les pâturages.

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 du 1er au 20 juin, et la seconde fois vers la fin du mois. 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 et surtout la poudre de pyrèthre.

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

Dans la partie Est de la Province, repiquez en pleine terre les plants obtenus en couches chaudes. Pour la partie Ouest, ce travail a déjà pu se faire vers la fin de mai.

Lorsque les melons et les concombres auront développé leur 5^{ème} feuille, pincez le bout de la tige. Pincez aussi les tomates quand elles auront atteint 4 pouces de hauteur.

TRÈFLE.

Faire la première coupe du trèfle de bonne heure si on peut faire la graine avec la seconde coupe. 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 du 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.

FOURRAGES VERTS.

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

Les fourrages verts contiennent environ 80 par 100 d'excellente eau. Songeons-y.

ECOLES PRIMAIRES.

Questionner les enfants sur l'application pratique de ce qu'on leur enseigne.

Le calcul vaut le travail.

JUILLET

31 JOURS

CONSACRÉ AU PRÉCIEUX SANG.



SIGNE DU LION.

Les jours décroissent de 58 minutes.

☾ N. L. le 3, à 0h. 51m. du mat. | ☀ P. L. le 17, à 5h. 8m. du soir.
 ☾ P. Q. le 9, à 5h. 21m. du soir. | ☽ D. Q. le 25, à 4h. 12m. du soir.

Jours de la semaine	CL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE	
			Lev.	Cou.	L	C.
			H M	H M	H. M.	H. M.
DIM.	1 r*	7 Pent. Pr. Sang. d. 2cl (S de S P. et P.)	4 20	7 46	2 22	
Lundi	2 b	VISIT. DE LA B. V. MARIE, d. 2 cl.	4 21	7 46	3 22	
Mardi	3 r	SS. Irénée, etc., MM. doub.	4 22	7 46	couch	
Merc.	4 r†	De l'Octave, semid.	4 23	7 45	9 23	
Jeudi	5 b	SS. Cyrille et Méthode, Ev. et C., d.	4 23	7 45	9 57	
Vend	6 r	Octave de SS. Pierre et Paul, d.	4 24	7 44	10 25	
Sam.	7 b	S. Michel des Saints, conf. doub.	4 24	7 44	10 48	
DIM.	8 vr*	8 Pent. Du Dimanche, semid. (1)	4 25	7 44	11 10	
Lundi	9 r	SS. Zénon et ses C., MM. doub.	4 26	7 44	11 30	
Mardi	10 r†	Les SS. 7 Frères, MM., semid.	4 26	7 42	11 52	
Merc.	11 r†	St Pie, P. M., simple (b† S. Joseph.)	4 27	7 42	matin	
Jeudi	12 b	St Jean Gualbert, Abbé, d.	4 27	7 42	0 19	
Vend.	13 b†	St Anaclet, P. M., semid.	4 28	7 41	0 45	
Sam.	14 b	St Bonaventure, E. D., d.	4 29	7 41	1 26	
DIM.	15 vr*	9 Pent. Du Dimanche, semid.	4 30	7 41	2 10	
Lundi	16 b	N. D. du Mont-Carmel, d. m.	4 31	7 40	3 2	
Mardi	17 b†	St Alexis, Conf., semid.	4 32	7 39	Lever	
Merc.	18 b	St Camille de Lellis, C. doub.	4 33	7 38	8 26	
Jeudi	19 b	St Vincent de Paul, C., doub.	4 34	7 37	8 51	
Vend.	20 b	St Jérôme Émilien, C. doub.	4 35	7 36	9 12	
Sam.	21 b†	De l'Immac. Conception, semid.	4 35	7 35	9 32	
DIM.	22 b*	10 Pent. Ste Marie Madeleine, doub.	4 37	7 34	9 51	
Lundi	23 r	St Apollinaire, E. M., doub.	4 38	7 33	10 10	
Mardi	24 vl†	Virg. de St. Jacques (r† SS. Apôtres.)	4 39	7 32	10 31	
Merc.	25 r	St Jacques, Ap. d., 2 cl. (2)	4 40	7 31	10 56	
Jeudi	26 b	STE ANNE, pat. la pr. de Q., d., 1 cl.	4 41	7 30	11 27	
Vend.	27 b†	De l'Octave de Ste Anne, semid.	4 42	7 30	matin	
Sam.	28 †	SS. Nazaire etc, MM. semid.	4 42	7 28	0 7	
DIM.	29 b	11 Pent. Du Dim.s. (Sol.Ste Anne 1 cl.)	4 44	7 27	1 1	
Lundi	30 b†	De l'Octave de Ste-Anne, semid.	4 45	7 26	2 7	
Mardi	31 b	St Ignace, C., doub.	4 46	7 25	3 23	

S'il pleut le jour de St-Victor (21) Après une matinée nébuleuse,
 La récolte n'est point d'or. Arrive souvent une soirée claire.
 La Saint-Jacques, sans pluie, Arc-en-ciel le matin,
 Annonce un dur hiver Pluie sans fin.

(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, S. Jacques, titul. de la cathéd., d. 1 cl. avec oct.

JUILLET

PETITS 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 de l'ans 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.

Mettez les fumiers sous une bonne remise.

Employer des absorbants pour les liquides.

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

Etendre souvent dans les parcs les fumiers des animaux, surtout à la veille des pluies.

Ne pas laisser les vaches laitières coucher toujours au même endroit. Les changer souvent de place.

Faites passer la houe à cheval entre les rangs des cultures sarclées.

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 y parerez ainsi pour le mois de septembre un excellent pâturage pour les moutons ainsi que pour le bétail à l'engrais.

JARDIN.

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.

Sarcler vos cultures de jardin avec le plus grand soin.

Votre parterre commence à vous payer de vos peines. Cueillez-y des fleurs pour en orner l'intérieur de votre maison et faire apprécier à vos amis les charmes de l'horticulture.

Tenir les canistres bien propres. La propreté est une vertu.

du soir.
du soir.

LUNE
L. C.

H. M.

6 2 22

6 3 22

6 couch

5 9 23

5 9 57

14 10 25

14 10 48

14 11 10

14 11 30

12 11 52

12 matin

42 0 19

41 0 45

41 1 26

40 2 10

40 3 2

39 Lever

38 8 26

37 8 51

36 9 12

35 9 32

34 9 51

33 10 10

32 10 31

31 10 56

30 11 27

30 matin

28 0 7

27 1 1

26 2 7

25 3 23

nébuleuse,
irée claire.

les diocèses
n. bl.)

AOUT

PETITS CONSEILS.

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

Mettre les grains en moyettes ou quintaux.

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.

On doit faire ce qui est bien ; mais on ne peut pas toujours faire ce qui semblerait bien.

Se proposer de dépenser la récolte sur la ferme.

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

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

On ne peut raisonnablement attendre plus de 5 pour cent de profits nets sur une terre.

Cinq centins par piastre sont vite dépensés.

Nous recommandons fortement 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).

SILOS.

Ne pas entreprendre de faire un silo si on ne sait parfaitement à quoi s'en tenir.

Aller visiter ceux qui ont réussi et prendre note des moindres détails.

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.

Coupez les coulants qui se développent au pied des fraisiers.

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.

Risquer pour avoir.

GE.

du m.
du s.

LUNE.
L. C.

H. M.

4 couch

2 8 22

1 8 48

10 9 12

19 9 34

17 9 55

16 10 19

14 10 48

12 11 23

11 matin

9 0 5

8 0 56

7 1 53

5 2 54

3 3 58

2 Lever

1 7 39

59 7 57

57 8 16

55 8 37

54 9 0

52 9 28

50 10 2

48 10 41

46 11 49

45 matin

43 0 59

41 2 14

3 40 3 35

3 38 4 54

3 36 couch

d son pain.
d,

SEPTEMBRE

30 JOURS

CONSACRÉ À SAINT MICHEL.

SIGNE DE LA BALANCE.



Les jours décroissent de 1 heure 42 minutes.

☾ P. Q. le 6, à 8h. 8m. du soir | ☽ D. Q. le 22, à 7h. 38m. du ma.
 ☉ P. L. le 14, à 11h 27m. du s | ☿ N. L. le 29, à 0h. 49m. du mat.

Jours de la semaine	Cl.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.	
			Lev.	Cou.	L.	C.
Sam.	1 b†	De l'Immac. Conception, semid.	H	M	H	M.
DIM.	2 vr	16 Pent. Du Dimanche, semid. (1)	5 26	6 34	7 33	
Lundi	3 vr†	De la Férie, (b† SS. Anges)	5 28	6 32	7 55	
Mardi	4 vr†	De la Férie (r† SS. Apôtres)	5 29	6 30	8 20	
Merc.	5 b†	St Laurent Justinien, E. C., semid.	5 30	6 28	8 47	
Jeudi	6 b†	Du SS. Sacrement, semid.	5 31	6 27	9 19	
Vend.	7 vr†	De la Férie (r† Passion de N. S.)	5 32	6 24	10 1	
Sam.	8 b	NATIVITÉ DE LA B. V. M., 2 cl.	5 33	6 23	10 50	
DIM.	9 b	17 Pent. S. N. de M. d. m. (Sol. de la N. (2))	5 35	6 21	11 44	
Lundi	10 b	St Nicolas Tolentin, C., D.	5 36	6 19	matin	
Mardi	11 b†	De l'Octave, semid.	5 37	6 17	0 44	
Merc.	12 b†	De l'Octave, semid.	5 39	6 16	1 46	
Jeudi	13 b†	De l'Octave, semid.	5 39	6 14	2 50	
Vend.	14 r	Exalt. de la Ste Croix d. m.	5 40	6 12	3 56	
Sam.	15 b	Octave de la Nativité, d.	5 42	6 10	Lever	
DIM.	16 b	18 Pent. N. D. des 7 Douleurs, d. m.	5 43	6 7	6 22	
Lundi	17 b	Stigm. de St. François, doub.	5 44	6 6	6 43	
Mardi	18 b	St Joseph de Cop., C., d.	5 45	6 4	7 51	
Merc.	19 r	Q. Tps. Jeûne SS. Janvier etc., MM., d	5 46	6 2	7 3	
Jeudi	20 r	Vig. SS Eustache etc., MM. d.	5 48	6 0	8 3	
Vend.	21 r	Q. Tps. Jeûne St. MATHIEU, Ap., 2 cl	5 49	5 57	8 46	
Sam.	22 b	Q. Tps. J. St. Thomas de Vil, E. C., d.	5 50	5 56	9 40	
DIM.	23 vr†	19 Pent. Du Dimanche, semid.	5 51	5 54	10 43	
Lundi	24 b	Notre-D. de la Merci, d. m.	5 52	5 52	11 54	
Mardi	25 vr†	De la Férie (r† SS Apôtres).	5 54	5 50	matin	
Merc.	26 r†	SS. Cyprien et Just. MM. s. (b† S. Joseph	5 56	5 48	1 12	
Jeudi	27 r†	SS. Côme et Damien MM. semid.	5 56	5 46	2 31	
Vend.	28 r†	St Wenceslas M. semid.	5 57	5 45	3 47	
Sam.	29 b	St Michel, et tous les SS. anges, 2 cl.	5 59	5 43	couch	
DIM.	30 b	20 Pent. St. Jérôme, C. D., d (S. S. M.)	6 0	5 40	5 57	

Regardez bien auparavant Le semblable temps tu r vois
 Et après Saint-Denis les jours, Avant et après la Sainte-Croix.
 Car si tu vois qu'il gèle blanc, A l Saint-Michel,
 Les vieux assurent que toujours La chal ur remonte au ciel.

(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. (S. N. S.)

SEPTEMBRE

PETITS CONSEILS.

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

Labourer profondément, en général.

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

Croire qu'on labore 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 labourer 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, gabourage de pois et d'avoine, etc.

VACHES A LAIT.

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.

POULES.

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.

Engraisser les poules. Hiverner les poulettes.

PLANTES EN POTS.

Le temps est arrivé de préparer les plantes destinées à l'ornement de la maison, pendant l'hiver. Procurez-vous de la terre convenable, des pots plutôt un peu petits que trop grands, plantez-y avec soin les plantes que vous voulez entrer, placez-les pour quelques jours à l'ombre après les avoir bien arrosées, et enlevez tous les boutons qui voudraient fleurir.

Ne pas exiger un bœuf pour un œuf.

ICE.

u ma.
du mat.

LUNE.

L. C.

H. M.

4 7 33

12 7 55

20 8 20

28 8 47

27 9 19

24 10 1

23 10 50

21 11 44

19 matin

17 0 44

16 1 46

14 2 50

12 3 56

10 Lever

7 6 22

6 6 43

4 7 5

2 7 31

0 8 3

57 8 46

56 9 40

54 10 43

52 11 54

50 matin

48 1 12

46 2 31

45 3 47

43 couch

40 5 57

38 6 19

tu r. vois

inte-Croix.

au ciel.

antic. de la

Marie, fête

OCTOBRE

31 JOURS

CONS. AUX ANGES GARDIENS.



SIGNE DU SCORPION.

Les jours décroissent de 1 heure 44 minutes.

☾ P. Q. le 6, à 2h. 7m. du soir | ☽ D. Q. le 21, à 2h. 1m. du soir.
 ☉ P. L. le 14, à 1h. 46m. du soir | ☿ N. L. le 28, à 1h. 3m. du soir.

Jours de la semaine	CL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.	
			Lev.	Cou	L.	C.
			H	M	H	M
Lundi	1 b	St Rémi, E. C. doub.	6	35	37	6 45
Mardi	2 b	SS. Anges Gardiens, doub. maj.	6	45	35	7 15
Merc.	3 vr†	De la Férie (b† St. Joseph)	6	55	33	7 55
Jeu	4 b	St François d'Ass., C., doub. maj.	6	75	31	8 40
Vend.	5 r†	SS. Placide et C. MM.s. (r† Passion de	6	85	30	9 33
Sam.	6 b	St Bruno, C. doub. [N.S.]	6	95	27	10 33
DIM.	7 b	21 Pent. N.-D. DU ROSAIRE, doub. 2 cl.	6	115	25	11 32
Lundi	8 b	Ste Brigitte, Ve. doub.	6	125	24	matin
Mardi	9 r†	SS. Denis, etc., MM., semid.	6	125	21	0 38
Merc.	10 b†	S. Frs de Borgia, C. semid.	6	145	20	1 41
Jeu	11 b†	Du SS. Sacrement, semid.	6	155	19	2 46
Vend.	12 vr†	De la Férie (r† Passion de N. S.)	6	175	17	3 50
Sam.	13 b†	St Edouard, Conf., Roi, semid.	6	185	14	4 53
DIM.	14 b	22 Pent. Matern. de la Ste. V. d. m.	6	205	12	Lever
Lundi	15 b	Ste Thérèse, V. doub.	6	215	11	5 34
Mardi	16 vr†	De la Férie, (r† SS. Apôtres).	6	235	9	6 5
Merc.	17 b†	Ste. Hedwidge, Ve, semid.	6	245	7	6 37
Jeu	18 r	St Luc, Evang., 2 cl.	6	255	5	7 34
Vend.	19 b	St Pierre d'Alcantara, C., doub.	6	265	4	8 37
Sam.	20 b	St Jean de Canti, C., doub.	6	285	2	9 45
DIM.	21 b	23 Pent. Pureté de la B. V. M., d. m.	6	295	1	10 59
Lundi	22 vr†	De la Férie. (b† SS. Anges)	6	314	59	matin
Mardi	23 b	T. S. Rédempteur, d. m.	6	324	57	0 15
Merc.	24 b	St Raphaël, archange, d. m.	6	334	55	1 30
Jeu	25 b†	Du SS. Sacrement, semid.	6	354	53	2 44
Vend.	26 r†	St Evariste P.M.s. (r† Pass. de N. S.)	6	364	52	3 55
Sam.	27 vr†	Vig SS. Simon et Jude. (b† Imm. Conc)	6	384	50	5 6
DIM.	28 r	24 Pent. SS. Simon et Jude, Ap., 2 cl.	6	394	48	couch
Lundi	29 vr†	De la Férie (b† SS. Anges)	6	414	47	5 14
Mardi	30 vr†	De la Férie (r† SS. Apôtres).	6	424	46	5 48
Merc.	31 vr†	Jeûne. Vig. de la Toussaint. (b† S. Jos.	6	434	45	6 31

Octobre clair et serein	Et s'il fait du tonnerre,
Le mois de mars prochain,	Nous aurons sur la terre
Lui sera tout semblable	De la pluie et du vent,
C'est-à-dire agréable ;	Tempête et ouragan.

Après la pluie, l'herbe vient,
 Et après le vin, le babil vient.

OCTOBRE.

PETITS CONSEILS.

Mettre à l'abri les instruments d'agriculture, et déserrer les écrous, tarauds, 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 chaude et en les faisant fermenter 24 heures dans une boîte étanche.

Récoltez et encavez, vers la fin de ce mois, les racines, navets, choux de Siam, betteraves, carottes, les céleris, les choux, etc.

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.

ÉTABLES.

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 7 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.

Faire un bon abri pour les fumiers.

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

Peu, mais bonnes.

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

POULES.

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, etc, etc. Blanchir à la chaux.

Passer le grattoir dans le poulailler tous les jours.

Tenir l'eau en dehors du poulailler.

VERGER.

Donnez aux arbres fruitiers une bonne fumure, employez surtout des engrais chimiques d'après les formules indiquées dans cet almanach.

Examinez attentivement les branches des arbres pour y découvrir et enlever les dépôts d'œufs de chenilles ; cette précaution est nécessaire.

L'œil du maître vaut ses deux bras.

S

ION.

du soir.
du soir.

	LUNE.
u	L. C.

M	H.	M.
37	6	45
35	7	15
33	7	55
31	8	40
30	9	33
27	10	33
25	11	32
24	matin	
21	0	38
20	1	41
19	2	46
17	3	50
14	4	53
12	Lever	
11	5	34
9	6	5
7	6	37
5	7	34
4	8	37
2	9	45
1	10	59
59	matin	
57	0	15
55	1	30
53	2	44
52	3	55
50	5	6
48	couch	
47	5	14
46	5	48
45	6	31

re

NOVEMBRE



30 JOURS

CONS. AUX AMES DU PURG.

SIGNE DU SAGITTAIRE.

Les jours décroissent de 1 heure 17 minutes.

☾ P. Q. le 5, à 10h. 21m. du mat. | ☽ D. Q. le 19, à 9h. 14m. du s.
 ● P. L. le 13, à 2h. 54m. du mat. | ☾ N. L. le 27, à 4h. 0m. du m.

Jours de la semaine	CL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.	
			Lev.	Cou.	L.	G.
			H M	H. M	H M.	H M.
Jeu	1 b	TOUSSAINT, 1 cl. (d'oblig.)	6 44	4 44	7 23	
Vend.	2 n	TRÉPASSÉS, doub	6 46	4 42	8 18	
Sam.	3 b†	De l'Octave, semid.	6 48	4 40	9 20	
DIM.	4 b	5 Pent. Pat. de la S. V. d. m. (4e D. oct.)	6 49	4 39	10 23	
Lundi	5 b†	De l'Octave, semid.	6 51	4 37	11 28	
Mardi	6 b†	De l'Octave, semid.	6 52	4 36	matin	
Merc.	7 b†	De l'Octave, semid.	6 54	4 34	0 31	
Jeu	8 b	Octave de la Toussaint, doub	6 55	4 32	1 34	
Vend.	9 b	Dédic. de la Basilique de Latran, d. m	6 56	4 31	2 38	
Sam.	10 b	St André Avellin, C. d.	6 57	4 29	3 43	
DIM.	11 b	26 Pent. St Martin, É. et C., doub. (1)	6 58	4 28	4 48	
Lundi	12 r†	St Martin, P. M. semid.	7 04	27 6	0	
Mardi	13 b†	St Didace, C., semid.	7 14	26	Lever	
Merc.	14 r	St Josaphat, E. M., doub.	7 34	26	5 29	
Jeu	15 b	Ste Gertrude, V. doub.	7 54	25	6 28	
Vend.	16 b	St Stanislas Kostka, C., doub.	7 64	24	7 36	
Sam.	17 b†	St Grégoire Thaum. E. C., semid.	7 74	23	8 50	
DIM.	18 b	27 Pent. Déd. des B de SS. P. et P' l. d. m	7 84	22	10 6	
Lundi	19 b	Ste Élisabeth Ve, doub.	7 114	21	11 20	
Mardi	20 b	St Félix de Valois, C., doub.	7 124	20	matin	
Merc.	21 b	Présentation de la B. V. M., d. m.	7 134	19	0 33	
Jeu	22 r	Ste Cécile, V. M., doub.	7 144	18	1 44	
Vend.	23 r	St Clément, P. M., doub.	7 164	18	2 54	
Sam.	24 b	St Jean de la Croix, C., d.	7 174	17	4 4	
DIM.	25 r	28 Pent. Ste. Catherine, V. M., doub.	7 184	16	5 14	
Lundi	26 b	St Sylvestre abbé, double.	7 194	15	6 24	
Mardi	27 b	St Léonard P. Maurice C., double.	7 214	15	couch	
Merc.	28 vr†	De la Férie (b† S Joseph)	7 224	14	5 13	
Jeu	29 vl†	Vigile de St. André. (b† SS. Sacrement)	7 234	13	6 7	
Vend.	30 r	St ANDRÉ, Apôtre, 2 cl.	7 254	12	7 8	

Entre Toussaint et Noël, En novembre s'il tonne
 Ne peut trop pleuvoir ni vent. L'année sera bonne.
 Brouillard qui s'élève en automne A la Saint-Martin
 Présage le beau temps. L'hiver est en chemin.
 Ne reproche pas aux autres des défauts,
 Qu'on pourrait te reprocher à toi-même.

(1) Dans les diocèses de Montréal et de Valleyfield, anniversaire de la dédicace de toutes les églises consacrées, d. de 1re cl. avec oct. (Orn. St.)

NOVEMBRE

PETITS 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 rap- roche autant que possible de la composition du lait lui-même.

Le lait contient environ 4 à 5 par cent de gras, 5 à 6 par cent de caillé, 3 à 4 par 100 de sucre et environ 85 par 100 d'eau à cette saison.

On voit qu'il contient assez d'eau, pas besoin d'en ajouter !!
On voit aussi que si on n'a pas de la bonne eau, on ne peut faire de l'industrie laitière avec profit.

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

Les vaches n'en voudraient point.
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*.

Ne pas *soigner* à peu près. Faire des essais.
Etudier autant que possible la constitution de chacune.
Amener tous les ans l'uniformité dans le troupeau.

ARBRES FRUITIERS.

Rechaussez vos arbres en foulant bien la terre au pied, pour les garantir contre les mulots.

TAILLE DE LA 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 épuîseraient 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 légère, maintenez la terre modérément humide : elles fleuriront après 5 ou 6 semaines.

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

IRE.

1. dus.
du m.

LUNE.
L. C.

H. M.

4 7 23

2 8 18

0 9 20

9 10 23

7 11 28

6 matin

4 0 31

2 1 34

31 2 38

29 3 43

28 4 48

27 6 0

26 Lever

26 5 29

25 6 28

24 7 36

23 8 50

22 10 6

21 11 20

20 matin

19 0 33

18 1 44

18 2 54

17 4 4

16 5 14

15 6 24

15 couch

14 5 13

13 6 7

12 7 8

onne

in.

de la dédi-

DECEMBRE



31 JOURS

C. À MARIE CONQ. SANS PÉCHÉ

SIGNE DU CAPRICORNE.

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

☾ P. Q. le 5, à 7h. 21m. du mat. | ☽ D. Q. le 19, à 6h. 21m. du m.
 ☾ P. L. le 12, à 2h. 51m. du soir | ☽ N. L. le 26, à 9h. 25m. du soir.

Jours de la semaine	CL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.
			Lev.	Cou.	L. C.
			H M	H. M	H. M.
Sam.	1 b†	De l'Imm. Conception, semid.	7 26	4 12	8 9
DIM.	2 vl*	1 ^{ER} DIMANCHE DE L'AVE ^{NT} , semid. 1 cl.	7 28	4 12	9 14
Lundi	3 b	St François Xavier, C., d. m.	7 28	4 12	10 17
Mardi	4 b	St Pierre Chrys. É. D, doub.	7 29	4 11	11 20
Merc.	5 vl†	<i>Jeûne</i> De la Férie (b† St. Joseph)	7 30	4 11	matin
Jendi	6 b	St. Nicolas E. C. doub.	7 31	4 11	0 22
Vend.	7 b	<i>Jeûne. Vig.</i> St. Ambroise, E. D., d.	7 32	4 11	1 24
Sam.	8 b	L'IMM.-CONCEP. 1 ^{re} cl. (d'obl.)	7 33	4 11	2 28
DIM.	9 vl*	2 ^{AVENT} . Du Dimanche, sem. 2 cl.	7 35	4 11	3 36
Lundi	10 b	Transl. de la S. M. de L., d. m.	7 35	4 11	4 49
Mardi	11 b†	St Damase, P. et C., semid.	7 36	4 11	6 4
Merc.	12 b†	<i>Jeûne.</i> De l'Octave, semid.	7 37	4 11	Lever
Jendi	13 r	Ste Lucie V. M. doub.	7 38	4 11	5 17
Vend.	14 b†	<i>Jeûne.</i> De l'Octave, semid.	7 39	4 11	6 32
Sam.	15 b	Octave de l'Imm. Concep. d.	7 39	4 12	7 51
DIM.	16 vl	3 ^{AVENT} . Du Dimanche, semid. 2 cl.	7 40	4 12	9 10
Lundi	17 vl†	De la Férie (1)	7 41	4 12	10 25
Mardi	18 b	Expect. de la Ste. Vierge d. m.	7 42	4 12	11 37
Merc.	19 vl†	<i>Q. Tps. Jeûne.</i> De la Férie.	7 43	4 13	matin
Jendi	20 vl†	<i>Vig.</i> de St. Thomas.	7 43	4 13	0 46
Vend.	21 r	<i>Q. Tps. Jeûne.</i> St. THOMAS, Ap. 2 cl.	7 43	4 13	1 55
Sam.	22 vl†	<i>Q. Tps. Jeûne.</i> De la Férie.	7 44	4 14	3 4
DIM.	23 vl	4 ^{AVENT} . Du Dimanche, semid, 2 cl.	7 44	4 15	4 15
Lundi	24 vl	<i>Jeûne. Vigile de Noël.</i>	7 45	4 15	5 23
Mardi	25 b	NOËL. 1 ^{re} cl. (d'obligation)	7 45	4 16	6 26
Merc.	26 r	St ÉTIENNE M., 2 cl.	7 45	4 17	couch
Jendi	27 b	St JEAN, Apôtre et Évang., 2 cl.	7 45	4 18	4 59
Vend.	28 vl	SS. INNOCENTS, MM. 2 cl.	7 46	4 18	6 0
Sam.	29 r	St Thomas de C., E. M., d.	7 46	4 19	7 4
DIM.	30 b	Dim. dans l'octave de Noël, semid.	7 47	4 20	8 6
Lundi	31 b	St Sylvestre, P. C., doub.	7 46	4 20	9 9

Aux bas jours est né Dieu, Chaque couche de neige,
 Et saint Jean aux plus hauts. Vaut une couche de fumier,
 Gabriel et Mathieu, Plus il neige,
 Jours et nuits sont égaux. Moins il grêle.
 Du vendredi la semaine est
 Le plus beau jour ou le plus laid.

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

DECEMBRE

PETITS CONSEILS.

Nous voici arrivés à la fin de l'année 1894. Les conseils deviennent inutiles : faisons place à la réflexion, rappelons-nous les travaux accomplis les mois précédents, constatons les résultats obtenus et préparons-nous à jouir, pendant les belles fêtes qui terminent ce mois, des douceurs de la vie en famille.

Examen de conscience agricole pour la fin de l'année.

Se demander :

Si on a bien employé le temps.

Si on a fait un bon usage des biens que la Providence nous a répartis.

Si on aurait pu économiser plus qu'on ne l'a fait.

Si les revenus l'emportent sur les dépenses.

Si'il était absolument nécessaire d'acheter toutes les choses que l'on s'est procurées dans l'année.

Si on a semé assez de graine de trèfle !

Si on a fait assez grand de fourrages verts !

Si on a amélioré sa condition en améliorant sa terre *suivant ses moyens*.

Si on a cherché à embellir les alentours de sa maison en plantant quelques arbres.

Si on a manqué sans raison grave d'assister aux assemblées du cercle.

Si on a critiqué sans raison suffisante.

Si on a jugé les conférenciers sans les entendre.

Si on les a écoutés sans impatience ?

Si on a mis en pratique leurs conseils quand ils avaient du bon sens !

Si on a fait l'écrevisse ou si on a suivi la marche du progrès.

Si on a donné l'exemple du luxe dans les habits, les voitures, etc.

Si on a empêché les procès, les dissensions, les jalousies, etc.

Si on a causé du dommage à son prochain par la négligence dans les cours d'eau, les clôtures, les mauvaises herbes, les mauvais chemins, les taquineries, etc., etc.

Si on a conservé tous les numéros de son Journal pour les faire relier.

Si on est en bons termes avec son curé.

Remercier Dieu de ses bienfaits.

1895

S

URNE.

minutes

i. du m.

. du soir.

LUNE.
L. C.

M. H. M.

12 8 9

12 9 14

12 10 17

11 11 20

11 matin

11 0 22

11 1 24

11 2 28

11 3 36

11 4 49

11 6 4

11 Lever

11 5 17

11 6 32

12 7 51

12 9 10

12 10 25

12 11 37

13 matin

13 0 46

13 1 55

14 3 4

15 4 15

15 5 23

16 6 26

17 couch

18 4 59

18 6 0

19 7 4

20 8 6

20 9 9

ge,
amier,

ianis.

LE REMÈDE DU DR. SEY

Le Grand Remède Français contre la Dyspepsie, les Affections Biliaires, la Constipation, et toutes les Maladies de l'Estomac, du Foie et des Intestins.

Presque toutes les maladies proviennent de troubles des organes digestifs. Une personne qui digère bien n'est jamais malade. Cela se comprend aisément si l'on réfléchit au rôle de la digestion dans l'économie. C'est par la digestion que les substances alimentaires sont converties en sang, en chair, en muscles, en nerfs et en os; et c'est par la digestion que se fait toute la nutrition du corps humain. Or si les intestins, l'estomac ou le foie, qui sont les principaux organes de la digestion, sont malades, il s'en suit nécessairement un manque de nutrition; et ce défaut de nutrition est la cause d'une foule de maladies qui surviennent très souvent dans des organes très éloignés, comme le cerveau, les reins, etc. C'est ce qui explique pourquoi les dyspeptiques sont sujets aux migraines, aux névralgies, à la constipation, aux troubles des voies urinaires. Aujourd'hui, il est admis en médecine, que le diabète, la maladie de Bright prennent généralement leur source dans un dérangement du foie. Il est donc de la plus grande importance de tenir toujours les organes digestifs en bon ordre et de remédier promptement aux troubles dont ils peuvent être affectés. LE REMÈDE DU DR. SEY est, sans contredit, le meilleur Remède connu pour prévenir les dérangements des organes digestifs et pour guérir ces organes quand ils sont malades.

Ce remède contient une substance qui agit directement sur les intestins, de sorte qu'à petites doses il prévient et guérit la constipation, et à doses plus élevées, il agit comme un purgatif des plus efficaces.

Chose importante à noter, LE REMÈDE DU DR. SEY peut être pris à n'importe quelles doses sans déranger les habitudes et le régime de celui qui le prend.

CERTIFICATS.

St-Henri de Masconche, 10 Octobre 1884.

M. S. Lachance.—Monsieur, je ne puis m'empêcher de reconnaître que **LE REMÈDE DU DR. SEY** m'a fait un grand bien. De tous les spécifiques dont j'ai fait usage pour régulariser l'action des organes digestifs, c'est celui qui m'a donné le plus de satisfaction. Je le conseille surtout aux personnes qui souffrent de la dyspepsie flatulente, et j'espère que, comme moi, elles verront leur santé s'améliorer notablement. Veuillez croire à la respectueuse estime de votre bien dévoué serviteur.

L. J. LAUZON, Ptre.

Montréal, 14 Octobre 1884.

M. S. Lachance.—Ayant fait usage du **REMÈDE DU DR. SEY** pour la dyspepsie, je suis heureuse de vous déclarer que je m'en suis très bien trouvée.

Sr. THOMAS, supérieure, salle d'asile St-Vincent de Paul,
Rue Visitation.

Marieville, 12 Septembre 1882.

S. Lachance, Ecr.—Monsieur, mon état dyspeptique est naturel et héréditaire. Quoiqu'il ne me fasse pas beaucoup souffrir, j'ai besoin cependant de prendre de temps en temps quelques Remèdes pour aider la digestion. Pour rendre justice au **REMÈDE DU DR. SEY**, je dois vous dire que de tous les remèdes dont j'ai fait usage, c'est celui qui m'a donné le plus de satisfaction. Veuillez me croire votre bien dévoué serviteur.

LÉON STE. MARIE.

S. LACHANCE, PROP.

Coin des Rues Ste-Catherine et St-Christophe, Montréal.

JANVIER

Devoirs des Cercles et de leurs Membres.

Constater que les dernières élections sont en bonne et due forme.

S'assurer les services de quelques bons conférenciers.

Visiter les étables des meilleurs cultivateurs de la paroisse et des paroisses environnantes et questionner ceux qui réussissent le mieux.

Voir si chaque membre retire régulièrement son journal au Bureau de Poste.

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

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

Bien savoir que le programme d'opération adopté ne peut être ensuite changé sans le consentement du Commissaire.

Tous les règlements du Cercle doivent être approuvés par le Commissaire de l'Agriculture avant d'être mis à exécution.

Etudier les amendements 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.

Commencer l'année en bon chrétien pour être heureux même dans le malheur.

Que chacun se dispose par ses lectures et son travail à devenir un des membres les plus actifs du cercle.

Ce n'est pas ce que l'on sait, mais ce que l'on fait bien qui paye.

Les paroles banales dans la conversation, sont comme une fausse monnaie qu'on échange; elles servent à cacher les pensées au lieu de les révéler.

Une tête sans mémoire est une place sans garnison.

LOGOGRIPE No 3

Sur cinq pieds je suis ile, ile encore avec quatre
Toujours ile avec trois, et si tu veux abattre
Quelques pieds de mes noms pour en trouver la clef;
Regne toujours la queue et respecte le chef;
Enfin sur mes trois pieds, et sur cinq, et sur quatre,
L'Atlantique toujours de ses flots vient nous battre.

Pour réponse au logogripe No 3, voir l'Alman. des Familles.

Réponse à l'énigme No 3 de l'Almanach Agricole; LE COQ.

Y
Affec-
lies

organes
Cela
dans
entaires
os; et
rmain.
organes
manque
foule de
loignés,
quoil les
consti-
st admis
générale-
e la plus
on ordre
affectés.
Remède
et pour

t sur les
stipation,
efficaces.
eunt être
le régime

bre 1884.
re que LE
spécifiques
, c'est celui
rsonnes qui
elles verront
estime de
N, Ptre.

bre 1884.
EY pour la
ien trouvée.
t de Paul,
e Visitation.
bre 1882.
hérititaire.
de prendre
Pour rendre
les remèdes
n. Veuillez

. MARIE.

OP.

Montréal.

FEVRIER

Assister régulièrement aux assemblées.

Se procurer le Rapport de la Ferme Expérimentale d'Ottawa, le lire attentivement et faire part aux autres de ce qu'on y a surtout remarqué.

Revoir souvent son Almanach des Cercles.

Employer les longues veillées de l'hiver à lire ou à faire lire par ses enfants :

Le Rapport de la Société d'Industrie Laitière.

“ “ des Ensileurs.

“ “ des Horticulteurs.

“ des Ecoles d'agriculture.

“ de la Ferme Expérimentale de St-Hyacinthe.

“ du Congrès des Cultivateurs.

“ du Commissaire de l'Industrie Laitière d'Ottawa.

“ “ de l'Agriculture au Fédéral.

“ “ “ de Québec.

Se procurer un Traité d'Agriculture pratique.

“ “ d'Horticulture “

“ “ d'Arboriculture “

“ “ d'Apiculture “

Emprunter et remettre soigneusement au Cercle toutes les brochures, publications et bulletins qui sont publiés pour le cultivateur soucieux de ses intérêts.

Demander des explications au besoin.

*Les bons conseils sont une semence qui tombe
souvent en terre ingrate.*

Un homme qui s'écoute parler, écoute toujours un sot.

La paysanne à sa fille : Regardez donc un peu ! A peine t'ai-je donné un mouchoir de poche que tu n'as rien de plus pressé que de te moucher dedans !

ENIGME No 9

J'ai vu, j'en suis témoin croyable,
Un jeune enfant, armé d'un fer vainqueur,
Le bandeau sur les yeux tenter l'assaut d'un cœur,
Aussi peu sensible qu'aimable,
Bientôt après, le front élevé dans les airs,
L'enfant tout fier de sa victoire,
D'une voix triomphante en célébra la gloire.
Et semblait pour témoin vouloir tout l'univers.

Pour réponse à l'énigme No 9, voir l'*Almanach Agricole*.

Réponse à l'énigme No 6 de l'*Almanach des Familles* : **PIED.**

Pou

MARS

Faire venir à l'avance des échantillons de grains, de graine de trèfles 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.

S' proposer de nouvelles expériences.

Employer des engrais commerciaux comme essais sur les diverses qualités de son terrain, et prendre note de tous les détails qui se rapporteront à ces essais.

Encourager de toutes ses forces la culture des fourrages verts.

Prendre des mesures pour assurer à la main d'œuvre de l'ouvrage pour toute l'année et enrayer l'émigration.

Engager quelques jeunes gens à suivre les cours de nos écoles d'agriculture, etc.

Exiger qu'ils correspondent tous les mois avec le Cercle, faisant part de leurs travaux et études.

Faire réparer les instruments d'agriculture appartenant au Cercle.

S'assurer que les animaux reproducteurs sont entre bonnes mains.

Se renseigner sur les avantages probables de l'exportation de nos divers produits.

Se renseigner le plus tôt possible sur la qualité exigée par les consommateurs.

S'aider les uns les autres.

CHARADE No 10

Mon premier dans un vêtement,
Et même dans un bâtiment,
Joue un rôle considérable.
Mon second, ne le perdez pas ;
Car, avec lui, tant il est secourable !
On voyage en esprit, on règle ses repas,
Ou s'amuse, on se présente,
De loin, de près, à la personne absente.
Cherchez, mon tout, dans un placard,
Vous le trouverez tôt ou tard.

Pour réponse à la charade No 10, voir l'*Alman. des Familles.*

AVRIL.

Loi des Cercles, " 1675r.—Nul cercle n'a droit à l'allocation si l'élection des directeurs n'a pas eu lieu avant le 1er jour de mai."

Discuter au cercle les détails des diverses cultures pour la saison qui va s'ouvrir.

Faute de savoir où poser un clou, on abandonne quelquefois une bonne entreprise.

Faciliter le plus tôt possible l'ouverture de la beurrerie ou fromagerie.

S'assurer les services d'un fabricant de mérite et le payer généreusement.

Exiger l'ordre et la propreté la plus parfaite dans la fabrique et ses alentours.

Que le bassin au petit lait soit placé à l'est de la bâtisse autant que possible, et sous un bon abri.

Faire bouillir le petit lait avant de le livrer aux patrons serait préférable dans bien des cas.

Surveiller le soin du lait à domicile et contribuer, chacun pour sa part, à augmenter la bonne réputation de notre Province.

ÉGOUTTEMENT DES TERRES.

Faciliter l'écoulement le plus rapide possible de l'eau, surtout près des prairies.

ORDRE, PROPRETÉ.

Nettoyer le plus tôt possible les alentours des bâtisses et relever tout ce qui n'est pas à sa place.

Donner le bon exemple.

Ce qui mérite d'être fait, mérite d'être bien fait.

AMI D'ENFANCE.

R... compte, parmi les ministres, un ancien camarade de collège.

Hier, avec des larmes dans la voix, il le suppliait de faire quelque chose pour lui :

—Voilà vingt ans que je végète !...

Le ministre, tranquillement :

—Alors je vais te donner la croix du Mérite agricole.

CHARADE No 8

Je plains le malheureux que ronge mon premier,

Et le corps dans lequel se gonfle mon dernier,

Mais j'aime le jardin où fleurit mon entier.

Pour réponse à la charade No 8, voir l'*Almanach des Familles*.

Réponse à l'énigme No 5 de l'*Almanach des Familles* : ORMEAU.

MAI

Voir à ce que les grains et graines de semences ainsi que les instruments achetés en commun ne tardent pas à arriver.

Adopter en principe de faire le mieux possible ce que l'on entreprend. Peu mais bien.

Demander la bénédiction du Ciel *sur les travaux* du Cercle et de ses membres.

Planter des arbres. Orner les places publiques et les alentours des bâtisses.

SEMENCES.

Première chose, bien égoutter chaque pièce.

Mettre les fumiers, les phosphates et les superphosphates sur le labour et mélanger parfaitement avec la Herse-Bêche.

Ameublir profondément et parfaitement.

Le hersage ne peut être trop bien fait.

Faire des légumes ou des légumineuses à l'endroit où l'on a mis de l'engrais.

Semer une pièce pour fourrages verts, lentille, avoine et pois, blé-d'inde, navette, etc. En semer plus que moins.

Semer *du trèfle en abondance*, surtout des trèfles mélangés dans tous les endroits où l'on en peut mettre.

Le trèfle prend mieux avec l'orge qu'avec les autres grains, règle générale.

Semer tous les grains assez fort.

Rouler à propos. Attendre que les mottes s'écrasent bien : ni trop sec ni trop frais.

Passer un trait de charrue en ligne droite dans les raies après le roulage.

Egoutter parfaitement.

Aider sa femme à faire un beau jardin.

CHARADE No 9

Subir mon premier,

Sans ennui, c'est bien peu probable,

Même de la part du coupable,

Lorsqu'il n'est pas tout à fait mon dernier.

L'entendre publier à l'église

C'est une agréable surprise

Pour qui songe à se marier.

Aux Indes, cherchez mon entier,

—C'est un fruit alléchant pour notre gourmandise.

Pour réponse à la charade No 9, voir l'*Almanach des Familles*.

Réponse à l'énigme No 7 de l'*Alm. des Familles* : RIVIÈRE.

JUIN

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

Les procès n'ont enrichi personne.

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

Bien savoir qu'on est responsable des dommages causés à son prochain en négligeant les fossés ou autres travaux publics auxquels on est attaché.

Arranger les chemins une bonne fois pour longtemps. Se montrer sévère contre les négligeants ; c'est un service à rendre.

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 empestes ses voisins de mauvaises herbes.

ÉCOLES PRIMAIRES.

Voir si l'enseignement dans les écoles est donné au point de vue pratique de l'agriculture.

Faire aux examens des questions sur des problèmes et des transactions dont le cultivateur a besoin tous les jours.

Exiger que les professeurs soient bien renseignés sur la valeur et le profit ordinaires des diverses branches de la ferme.

Faire connaître de bonne heure aux enfants qu'ils sont appelés à contribuer plus tard au bien général de leur pays.

Donner en récompense des traités d'agriculture aux enfants plus âgés.

Ce n'est pas la science, mais Dieu qui donne l'accroissement. La science explique les œuvres de Dieu.

Il n'y a que les profits qui payent.

ENIGME No 10

J'étends les deux bras sur le Rhône
En même temps que sur le Pô,
On me trouve assis sur un trône,
J'habite au-dessus de Saint Lô,
Je plane sur toutes les têtes,
Je préside à toutes les fêtes,
Je nage même sur le moût,
Je surmonte aussi le dégoût ;
Et qui me voit ainsi paraître,
Sans peine, doit me reconnaître.

Pour réponse à l'énigme No 10, voir l'*Almanach des Familles*.

Réponse à la charade No 5 de l'*Alman. des Familles* : **POUR-POINT**

JUILLET

Prendre note de l'avis du Secrétaire du Conseil de l'Agriculture et penser à préparer le rapport des opérations de l'année.
S'assurer les avantages d'une seconde conférence.

BEURRERIE OU FROMAGERIE.

Exiger la plus grande propreté autour de la bâtisse.

Voir si chaque patron fait usage d'un bon couloir aérateur. Les forcer à s'en procurer.

Ne pas favoriser l'établissement de plusieurs petites fabriques. Peu, mais bien, très-bien.

Constater la moyenne du lait et du beurre pour toutes les vaches de la paroisse et voir s'il y a progrès.

La moyenne pour certaines paroisses est de 8 litres de lait par jour; d'autres de 25 lbs par jour!

On pourrait comparer les vaches à des pens ou à des bœufs.

Payer généreusement les fabricants; mais les tenir responsables de la fabrication.

Etre très sévère contre les mauvais patrons.

ÉCOLES PRIMAIRES.

Elire des commissaires amis et connaisseurs de l'éducation. Pas de mesquins.

Réparer ou bâtir les écoles dignement.

Placer dans les écoles plusieurs tableaux bien faits représentant des fermes en bon ordre, les différentes races d'animaux, bâtisses bien appropriées, etc., etc.

Les premières impressions ne s'effacent point.

Chez un boulanger :

*. La femme : Dis donc, Gustave, on commence à se plaindre; il faudrait songer à diminuer le prix du pain.

*. Le mari : Patience! Nous diminuons déjà le poids; on ne peut pas tout faire en un jour.

LOGOGRIPHE No 4

Je suis chrétienne sans dévotion;

J'appelle le monde à la prière;

Prenez une lettre de mon nom,

Je deviens poisson de rivière.

Pour réponse au logogriphe No 4, voir l'*Almanach des Familles*.

Réponse à la charade No 6 de l'*Alman. des Familles* : CHAT-EAU.

Familles.

POUR-POINT

AOUT

LOI DES CERCLES, " 1675II.

"1675II. Cette allocation est due et payable à chaque cercle aussitôt que son rapport, son état de compte et son programme d'opérations ont reçu l'approbation du commissaire, et que le président et le secrétaire-trésorier ou autre officier du cercle a transmis au commissaire un affidavit en la forme mentionnée en la cédula F, de la présente section, assument devant un juge de paix, indiquant les membres qui forment alors partie de la société dont les souscriptions pour l'année courante ont été payées et sont entre les mains du trésorier.

Cet affidavit doit être transmis par lettre enregistrée au département de l'agriculture et de la colonisation, le ou avant le premier septembre de chaque année et s'il n'est pas transmis à cette date ou dans les trente jours suivants, l'octroi pour telle année pourra être supprimé; mais il est du devoir du secrétaire du conseil d'agriculture de donner avis, le premier juillet de chaque année, à tous les cercles par lettre chargée et adressée au secrétaire-trésorier de chaque tel cercle, que son octroi pour l'année sera supprimé si l'affidavit requis par cet article n'est pas transmis par lettre enregistrée au dit département ainsi que statué.

SILOS.

Ne pas faire de silo plus grand que 10 x 10.

En faire plusieurs si un ne suffit pas.

Les trois ennemis du fourrage vert dans le silo sont l'air, l'humidité, la gelée.

Faire de l'ensilage plutôt vert que trop mûr.

Mettre d'abord une couche de fourrage vert haché d'environ 3 à 4 pieds d'épaisseur.

Egaliser la surface à mesure que le fourrage tombe dans le silo, c'est-à-dire ne pas laisser le fourrage s'accumuler en meulon au centre du silo, mais en mettre surtout dans les coins et sur les côtés.

Laisser chauffer à 120 degrés environ avant de fouler.

Fouler ensuite *bien dur* également partout, surtout dans les coins et le long des parois.

Ainsi de suite à chaque couche.

Chercher à se renseigner.

*. Petit Jean, un peu paresseux, revient de l'école:
*. Eh bien! Jean, dit papa, as-tu une meilleure place que la fois dernière?

*. Oh! oui, père, je le crois bien..... je suis tout près du poêle.

fér
le t
I
va
am
T
cou
T
sur
I
T
de
C
M
l'éc
I
Lett
I
I
est

Pou
Rép

SEPTEMBRE.

Ne pas oublier que le cercle doit entendre au moins deux conférences agricoles avant le premier d'octobre.

Dans les concours, récompenser le véritable mérite, c'est-à-dire le travail.

Encourager autant que possible ceux qui ont réussi dans l'élevage des animaux dans la paroisse, quand il s'agit d'avoir des animaux reproducteurs.

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

Ne pas être jaloux du succès des autres, travailler plutôt à les surpasser en mérite.

Le travail est un remède à bien des maux.

Tenir scrupuleusement le compte des dépenses et des revenus de la ferme.

Garder une poire pour la soif.

Ne rien acheter à crédit, si possible.

ÉCOLES PRIMAIRES.

Attacher beaucoup d'importance à l'assiduité des enfants à l'école.

Les interroger souvent sur l'utilité de ce qu'ils apprennent. Leur en démontrer les avantages.

Leur expliquer ce qu'ils lisent du journal d'Agriculture.

Les engager à contribuer à la caisse d'épargne scolaire, s'il en est une établie.

Admirer Dieu dans ses œuvres.

ENIGME No 11

On me trouve deux pieds, si je suis armée,

Sans vie je n'en ai qu'un,

Et par ce pied je suis armée.

On me bouche les yeux comme il plait à chacun.

Je viens de loin, je suis utile à la vieillesse,

Je badine avec la jeunesse,

Amusement du maître et terreur du valet;

Mon corps est toujours rondelet,

Chez les grands ma tête est petite,

Elle est grande chez les petits,

Je frappe sans que je m'irrite,

Je soutiens les rois et leurs fils.

Pour réponse à l'énigme No 11, voir l'*Almanach Agricole*.

Réponse à l'énigme No 8 de l'*Almanach Agricole* : PASSE-PORT.

OCTOBRE

Assister à l'assemblée du cercle et constater les résultats des expériences de l'été. Etudier ensemble les causes des insuccès.

Parler de l'alimentation rationnelle du bétail en hiver.

Prendre des mesures pour que la fabrication du beurre ou du fromage ne s'arrête point.

Les vaches laitières ne donnent pas autant d'argent, mais autant de profits l'hiver que l'été. L'expérience l'a clairement prouvé.

On ne fait pas le beurre en hiver avec des objections, mais avec de la crème..... comme en été !

Se procurer un bon traité sur l'alimentation rationnelle du bétail et revoir le journal d'agriculture à ce sujet.

Entrer au livre des délibérations les noms des cultivateurs qui ont remporté des prix dans les concours de l'été.

Faire connaître leurs noms et leurs succès au Département de l'Agriculture.

Envoyer des échantillons des plus beaux grains à la Ferme Expérimentale d'Ottawa et les noms des propriétaires.

Faire un rapport vrai et fidèle des succès obtenus selon les circonstances avec les semences reçues pour expériences.

Profiter de l'occasion pour faire de nouvelles demandes et témoigner sa reconnaissance.

ARBRES.

Planter quelques arbres à l'automne.

Embellir sa demeure.

Expérience passe science.

• A la campagne :

• Ah ! petit polisson, petit voleur, je t'y prends à faire dégringoler mes pommes.

• Pardonnez-moi, monsieur, je vais vous expliquer. Il en était tombé deux. J'ai voulu les rejeter à l'arbre, c'est ce qui a fait tomber les autres !

ENIGME No 12

Ce n'est pas la grandeur qui me donne un mérite,

Car ma naissance est vile et ma taille petite ;

A l'homme qui me méprise,

Quoique je sois soumise,

Sans avoir d'un docteur ni la voix ni le ton,

Je pêche une utile leçon.

Pour réponse à l'énigme No 12, voir l'*Almanach Agricole*.

Réponse à l'énigme No 13 de l'*Almanach Agricole* : LE TEMPS.

NOVEMBRE

LOI DES CERCLES. " 1675n."

§ 7. *Assemblées des cercles et de l'élection de leurs directeurs.*

" **1675n.** Une assemblée générale annuelle des membres de chaque cercle doit avoir lieu le deuxième mercredi de décembre, et dans les circonscriptions territoriales où il n'y a point de cercle, une assemblée pour la formation d'un cercle peut avoir lieu le même jour.

LOI DES CERCLES. " 1675o."

" **1675o.** Cette assemblée est convoquée par affiches ou criées aux portes des églises, ou en un autre lieu public dans la circonscription territoriale du cercle organisé ou projeté, huit jours d'avance, par ordre du président du cercle, et en son absence du vice-président, et dans les circonscriptions où un cercle n'est pas encore organisé, par ordre du maire ou d'un conseiller d'une municipalité.

Celui qui a ainsi convoqué l'assemblée a le droit de la présider jusqu'à l'élection du président.

LOI DES CERCLES " 1675p."

" **1675p.** A cette assemblée, le cercle élit sept directeurs qui doivent être choisis parmi les membres du cercle.

LOI DES CERCLES " 1675q."

" **1675q.** A sa première assemblée qui suit l'assemblée générale annuelle, ou le jour même de l'assemblée annuelle si tous les directeurs sont présents, le bureau de direction élit un président et un vice-président choisis parmi les directeurs, et un secrétaire-trésorier qui doit être pris en dehors du bureau de direction et qui, après son élection, ne fait pas partie de ce bureau.

LES VACANCES, etc.

Les vacances qui surviennent d'une élection à l'autre parmi les officiers et les directeurs sont remplies par le bureau de direction.

Payez votre souscription au cercle si vous voulez recevoir votre journal au commencement de l'année prochaine.

La prospérité d'une nation se mesure au progrès de son agriculture.

Une heure de perdue, une chance de plus pour le malheur.

DECEMBRE

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

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."

Loi des Cercles " 1675y.—Ils présentent de plus, à l'assemblée, un état détaillé des recettes et déboursés du cercle durant l'année."

Loi des Cercles " 1675z.—Ces rapport et état, une fois approuvés par l'assemblée, sont inscrits sur le journal du cercle, tenu à cette fin, et sont signés par le président ou le vice-président, comme étant une entrée fidèle et correcte ; et copie d'icelle certifiée par le président, le vice-président ou le secrétaire pour le temps d'alors est transmise au commissaire le ou avant le premier jour de janvier suivant."

Donner au Département d'agriculture les renseignements qu'il demande au sujet des opérations du cercle.

Le secrétaire doit envoyer au département d'agriculture, dès le commencement du mois, une liste en double, par ordre alphabétique, des membres qui ont payé leur souscription.

Payez sans retard votre souscription au cercle, si vous voulez recevoir le journal d'agriculture dès le commencement de l'année.

Faire un examen de conscience agricole sur l'agriculture dans la paroisse.

•• Vous savez, dit une pratique à la laitière, vous m'avez donné hier du lait baptisé.

•• Par exemple... Du lait de vaches qui vivent en pleins pâturages !

•• Mais il n'a goût que d'eau.

•• Justement pour ça... Il pleut tant, cette année.

Ce qui est une faute de politesse, est une faute de français.

sty!

LES QUATRE SAISONS.

L'HIVER.

L'hiver au front blanchi règne sur la nature ;
Plus de joyeux échos, plus de verte ramure.
Sur le chaume s'attache un givre glacial,
Qu'emporte par flocons le souffle matinal,
Et l'on voit dans les airs planer de noirs nuages.
Les bardes de nos bois suspendent leurs ramages ;
Sans travail et sans pain l'indigent souffre, hélas !
Des enfants, des vieillards pleurent sur les grabats.
—Chrétiens, en ce moment, élevons nos prières.
Vers le Dieu trois fois saint, vers le meilleur des pères,
Afin que, répandant la noble charité,
Il console le pauvre en son adversité.

LE PRINTEMPS.

D'un tapis verdoyant se recouvre la terre,
De suaves parfums embaument l'atmosphère.
Saluez le printemps, il vient avec les fleurs,
Les brillants papillons et les fraîches couleurs.
L'oiseau dit ses concerts ; l'arbre fruitier bourgeonne ;
Le lilas nous fait voir sa riante couronne ;
Le soleil a repris un éclat vif et pur,
Et la voûte des cieux étale son azur.
—Allez, petits enfants, courez dans le bocage ;
 cueillez des fleurs, goûtez les plaisirs du jeune âge ;
Mais priez Dieu, surtout ; et conservez longtemps
L'innocence et la paix de votre doux printemps.

L'ÉTÉ.

L'été paraît !... Voyez ces immenses prairies,
Ces limpides ruisseaux et ces pentes fleuries !
Les guérets sont couverts d'agiles travailleurs.
Si juillet fait subir ses ardentes chaleurs,
Dieu donne à nos troupeaux les forêts et leur ombre.
Si l'orage parfois étend un voile sombre,
Il disparaît soudain : le ciel sourit alors,
Et les champs rafraîchis nous montrent leurs trésors.
—Quand tombent sous les faux les gerbes abondantes,
Élevons vers le ciel nos voix reconnaissantes ;
Et vous, joyeux enfants, aux cœurs pleins de chansons,
Remerciez aussi le Dieu de nos moissons.

La politesse fait partie de la probité, comme l'orthographe du style.

J. CROUBAT.

L'AUTOMNE.

L'automne est revenu.—Les brises caressantes
Agitent des rameaux les cimes jaunissantes.
Précurseur des frimas, il nous amène encor
Des jours purs et sereins, des fruits de pourpre et d'or.
Quant plus rien n'embellit nos désertes campagnes,
Nous aimons à gravir les dunes, les montagnes.
Moins brûlant et moins vif le soleil brille aux cieux,
Et ses derniers rayons semblent plus précieux.
—Dès même le chrétien, dont la foi reste pure,
Arrive son déclin, sans crainte ni murmure ;
Autour de lui s'exhale un parfum de bonté,
Qui monte comme un hymne à la Divinité.

P. L'OLIVIER.

TITRE DE GLOIRE.

Nous sommes catholiques. Ne craignons donc jamais de montrer que nous le sommes et soyons fiers de l'être : c'est là notre plus beau titre.

DIGNITÉ DE NOTRE PROFESSION.

L'agriculture est la plus ancienne, la plus noble et la plus utile de toutes les professions. Par notre travail nous mettons en jeu toutes les forces de la nature et nous l'obligeons à nous livrer des richesses qu'elle n'eût pas produites sans notre coopération ; ouvriers de la Divine Providence, nous avons le privilège de prendre une part active à son œuvre créatrice : n'est-ce pas là un grand titre de noblesse ?

DIEU EST LE MAÎTRE.

Dieu est le maître, tous nos devoirs sont renfermés dans ces mots qui expliquent en même temps tous les événements humains.

Dieu est le maître : donc nous lui devons une complète soumission et une entière obéissance. Comme les ouvriers de l'Évangile nous devons faire la volonté du Seigneur et sanctifier, d'abord notre âme, et ensuite celle du prochain dans toute l'étendue de nos forces.

Dieu est le maître : donc cette vie si courte qu'il nous accorde lui appartient et compte nous sera demandé par lui de l'emploi du temps. Il condamne l'oisiveté, il nous appelle tous au travail, et nous devons répondre à cet appel.

Celui qui a mis toute son espérance en Dieu doit être certain que quand l'univers entier se soulèverait contre lui, il n'arrivera rien que ce qui plaira à Dieu.

Donner tard, c'est refuser

PROVERBE ESPAGNOL.

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.
H.-A. TURGEON, Chef de la branche de la Colonisation.
S. SYLVESTRE, Secrétaire du département.
S. DUFALT, Assistant-Secrétaire ;
ED.-A. BARNARD, Secrétaire du Conseil d'Agriculture et Direc-
teur du Journal d'agriculture.
A.-M.-F. D'ESCHAMBAULT, Comptable.
F.-X. BOILEAU, Régistré.
JOSEPH BUREAU, Explorateur et Inspecteur des travaux de colo-
nisation.
H. NAGANT, Asst-Rédacteur du Journal d'Agriculture.
O.-E. DALAIRE, Conférencier en chef.
OCT. OUELLETTE, Commis à la branche des Cercles agricoles.

CONSEIL D'AGRICULTURE.

Président : L'HON. H.-G. JOLY DE LOTBINIÈRE.
Secrétaire : E.-A. BARNARD.

Membres du Conseil ;

L'HONORABLE A. C. P. R. LANDRY, sénateur, Beauport.
L'HONORABLE JOHN McINTOSH, agronome, Waterville.
L'HONORABLE H. G. JOLY DE LOTBINIÈRE, agronome, Lotbinière.
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.
I. J. A. MARSAN, professeur, Ecole d'Agriculture, l'Assomption.
ROBERT NESS, propriétaire, Howick.
THIMOTHÉE BRODEUR, propriétaire, St-Hughes.
CHARLES D. TYLER, propriétaire, Ste-Thérèse de Blainville.
HENRY S. FOSTER, agronome, Knowlton.
LE RÉV. H. E. DAUTH, curé de St-Léonard.
DR WILFRID GRIGNON, propriétaire, St-Adèle.
BASILE LAMARRE, propriétaire, Longueuil.
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, Montréal.
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.

CONSEIL DES ARTS ET MANUFACTURES.

Président : L. J. BOIVIN, Montréal.
Secrétaire : S. C. STEVENSON, 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.—Gérant : M. J. J. A. Marsan.

ÉCOLE D'AGRICULTURE DE STE-ANNE DE LA POCATIÈRE.—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'ÉCONOMIE DOMESTIQUE ET D'HORTICULTURE POUR LES JEUNES FILLES, dirigée par les Rév. Dames Ursulines, à Roberval, Lac St-Jean.

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

STATION EXPÉRIMENTALE de St-Hyacinthe.—Directeur : le Rév. C. P. Choquette, ptre.

LA COMPAGNIE DU HARAS NATIONAL, à Outremont près Montréal. Directeur : M. Anzias Turenne, 30, rue St Jacques, Montréal.

ÉCOLE VÉTÉRINAIRE MCGILL, A MONTRÉAL.—Doyen : M. D. McEachran, F. R. C. H.

ÉCOLE VÉTÉRINAIRE LAVAL, A MONTRÉAL.—Directeurs : MM. J. E. Daubigny, M. V. et O. Bruneau, M. V.

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

SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE.

En 1893, il y avait 74 sociétés d'agriculture comprenant 15,712 membres ; la souscription totale s'est élevée à \$20,689.

CERCLES AGRICOLES.

Vers la fin de l'année 1893, la Province possédait 385 cercles agricoles, comptant 21,085 membres. Les souscriptions des membres ont produit \$29,908.

CONCOURS DE MÉRITE AGRICOLE EN 1894.

JUGES DU CONCOURS.—MM. Eugène Casgrain, et Geo. Buchanan. La région appelée à prendre part au concours, en 1894, comprend les comtes de Charlevoix, Chicoutimi, Lac St-Jean, Montmorency, Portneuf, Québec et Saguenay.

Un homme indiscret est une lettre décachetée, tout le monde peut la lire.

CHAMPFORT.

ordre du président, ou, en son absence, par ordre du vice président ou du président *pro tempore*, trois jours au moins avant le jour fixé pour la tenue de telle assemblée."

"1675u. A toute assemblée, quatre d'entre eux forment un quorum."

"1675v. Les officiers et directeurs ont plein pouvoir de faire, à toute assemblée, des règlements pour la régie du cercle et de les modifier ou abroger, pourvu que ces règlements soient en harmonie avec ceux publiés par le conseil d'agriculture et soient soumis dans chaque cas à l'approbation du commissaire de l'agriculture."

"1675w. Les directeurs doivent convoquer au moins deux assemblées générales des membres dans le cours de l'année, auxquelles seront données des conférences sur l'agriculture, et à l'une d'elles devront être distribués les prix et récompenses obtenus aux expositions ou concours organisés par le cercle."

Aux conférences qui seront ainsi données, le public sera admis.

Le défaut de tenir ces assemblées peut entraîner la suppression de l'allocation provinciale.

Dans les quinze jours qui suivent toute telle assemblée, le président et le secrétaire signent et transmettent au commissaire de l'agriculture un rapport indiquant la date de l'assemblée, le nom du ou des conférenciers, les sujets traités et le nombre approximatif des personnes présentes."

"1675dd. Les officiers et directeurs des cercles doivent répondre aux demandes, et donner les renseignements que le conseil d'agriculture ou le commissaire peut requérir de temps à autre, par lettre, circulaire, ou autrement, concernant les intérêts ou l'état de l'agriculture dans leur circonscription territoriale et doivent suivre généralement les règlements du conseil et les recommandations du commissaire."

"1675pp. Toute municipalité constituée en corporation par chartre spéciale ou autrement peut octroyer des deniers ou des terres pour venir en aide à un cercle agricole."

La Police à Double Echéance de la Compagnie

— "Manufacturers Life" —

Comporte quelques-uns des meilleurs avantages de l'assurance sur la vie, échéant soit à la mort, soit à l'âge de 65 ans ou à l'époque où la réserve et le surplus réunis équivalent à la somme assurée. Elle est sans restriction en ce qui regarde le lieu de résidence, les voyages ou les occupations. Elle est indiscutable après la première année. Et c'est la meilleure forme désirable d'accumulation pour le vieil âge.

Bureau local pour la Province de Québec : M. Robert Archer, *président*; l'hon. J. A. Ouimet, MM. A. F. Gault, A. G. McBean, R. R. McLennan et J. D. Rolland.

Agents demandés dans les districts non représentés.

J. G. BRUNEAU, agent général; J. T. LACHANCE, inspecteur,
65, rue St-Pierre, Québec.

JUNKIN & HOLT, gérants pour la Province de Québec,
162, rue St-Jacques, Montréal.

I
ans
Ber
d'ol
vég
tièr
eng
éta
V
"
les
quo
mar
emr
mi-
cha
ont
dan
dit-
"
pilo
"
caus
à la
sels
sans
pou
D.
acco
de E
de p
au c

Prés
6
Alex.
l'hon
W. E
Dr J
R. B.
Robe
G. D.
A. G.
T. G.
Fred.

LE FUMIER EN L'AN 1540.

Dédié à ceux qui ne prennent pas soin des fumiers.

Dès la première moitié du 16ème siècle (il y a donc plus de 350 ans), vivait en France un humble "ouvrier de terre" nommé Bernard Palissy. Homme de bon sens et doué d'un excellent esprit d'observation, il ne tarda pas à reconnaître que l'activité, de la végétation dépendait de la quantité de *sels inorganiques* (matières minérales) fournis par les fumiers. Dès lors la théorie des engrais, que l'on appelle aujourd'hui la *doctrine de la restitution*, était fondée.

Voici ce qu'il écrivit lui-même à ce sujet :

" Les fumiers et les pailles ne serviraient de rien, si ce n'étaient les sels que les pailles et les foin y laissent en pourrissant. Par quoi, ceux qui laissent leurs fumiers à la merci des pluies, sont mauvais ménagers et n'ont guère de philosophie : car les pluies emmènent avec elles le sel du dit fumier, qui sera dissous à l'humidité, et, par ce moyen, il ne servira plus de rien étant porté aux champs. Le blé est plus beau et plus vert là où les piles de fumier ont reposé d'abord, quand bien même le laboureur en espandant le fumier parmi le champ, n'ait rien laissé à l'endroit des dites piles.

" Et cela advient parce que les pluies, en passant au travers des pilotes, ont pris le sel en descendant en terre.

" Par là tu peux connaître que ce n'est pas le fumier qui est cause de la génération, mais le sel que les semences avaient pris à la terre. Je ne parle pas d'un sel seulement, mais je parle *des sels végétatifs* ; si quelqu'un sème un champ pour plusieurs années sans le fumer, les semences tireront le sel de la terre et celle-ci ne pourra bientôt plus produire."

Depuis cette époque lointaine, d'immenses progrès ont été accomplis, et cependant..... que ne sommes nous encore au temps de Bernard Palissy ! Nous aurions sans doute alors un peu plus de *philosophie*, et nos terres ne s'en trouveraient pas plus mal..... au contraire.

**LA COMPAGNIE D'ASSURANCE
" MANUFACTURERS LIFE "**

Capital souscrit : \$2,000,000.00

Président : George Gooderham ; Vice-présidents : Wm Bell et S. F. McKinnon ;
Gérant : John F. Ellis.

DIRECTEURS :

Alex. Manning, Toronto.
Ehon. J. A. Ouimet.
W. H. Storey, Acton.
Dr Jas. Mills, Guelph.
R. R. McLennan, M. P., Glengarry.
Robert Archer, Montréal.
G. D. Warren, Toronto.
A. G. McBean, Montréal.
T. G. Blackstock, Toronto.
Fred. Nicholls, Toronto.

J. D. Rolland, Montréal.
A. F. Gault, Montréal.
Samuel May, Toronto.
R. L. Patterson, Toronto.
Robert Crean, Toronto.
E. J. Lennox, Toronto.
Jas. Barber, Georgetown.
D. D. Mann, Winnipeg.
H. Lowndes, Toronto.
Hon. Theo. Davis.

Caissier : G. A. Sterling ; Inspecteur d'agences : J. K. McCutchen.

-LA-

'LOTION PERSIENNE'

est une préparation sérieuse, unique en son genre. C'est une préparation médicinale, transparente et limpide comme de l'eau. Elle guérit radicalement

LES BOUTONS ET AUTRES ERUPTIONS

soit en détruisant les mauvaises chairs, en ôtant la vie aux petits germes parasites qui les produisent, soit en resserrant les pores de la peau, de manière à empêcher les gouttelettes de sang ou de matière purulente de continuer à suinter. Elle fait disparaître les

ROUSSEURS ET LE MASQUE

en dissolvant et emportant les matières étrangères qui, en s'introduisant dans les pores de la peau, constituent ces taches. LA LOTION PERSIENNE

BLANCHIT LE TEINT

graduellement, par un usage persévérant, en nettoyant de plus en plus les pores de la peau, et par là même lui donne cette couleur rose si charmante, en permettant au sang qui circule dans les milliers de petits vaisseaux microscopiques de la face, de se laisser entrevoir plus facilement à travers les pores de la peau, lorsqu'ils sont parfaitement nets et dégagés de toute matière étrangère. Lorsque la peau est

BRUNIE PAR LE SOLEIL

la LOTION PERSIENNE lui rendra promptement sa fraîcheur et son teint rose, en en ajoutant une cuillère tous les matins à l'eau pour se laver.

La LOTION PERSIENNE se vend dans toutes les bonnes pharmacies de la Puissance, en bouteilles de 50 cents.

S. LACHANCE, Prop.

Coin des Rues Ste-Catherine et St-Christophe, Montreal.

EXEMPLE D'UN BON SYSTÈME DE CULTURE POUR LA PRODUCTION
DU LAIT.

Un système de culture pour une exploitation laitière avantageuse, dans notre province, tout en laissant à la terre sa fertilité et en fournissant au cultivateur ce dont il a besoin pour sa subsistance aussi bien que pour celle de ses chevaux, bétail, cochons, etc., consiste en un assolement de douze ans comportant la rotation suivante dont l'essai a donné d'excellents résultats :—

1re année.—Récolte d'avoine ou de pois et d'avoine (goudriole) sur pâturage labouré l'automne précédent.

2me année.—Fumier enfoui par labour l'automne précédent et récolte soit de racines, soit de tubercules, en culture sarclée, soit de fourrage vert, soit de maïs-fourrage pour silo.

3me année.—Récolte d'orge et semis de graine de trèfles mêlés.

4me année.—Récolte de trèfle—Labour d'automne.

5me année.—Récolte de blé—semis de graines de prairie mêlées.

6me et 7me années.—Récolte de foin sur prairie.

8me année.—Récolte de foin, puis fumure en couverture sur la prairie, aussitôt le foin enlevé.

9me année.—Récolte de foin sur prairie.

10me, 11me et 12me années.—Pâturage.

CONSTRUCTION D'UN SILO.

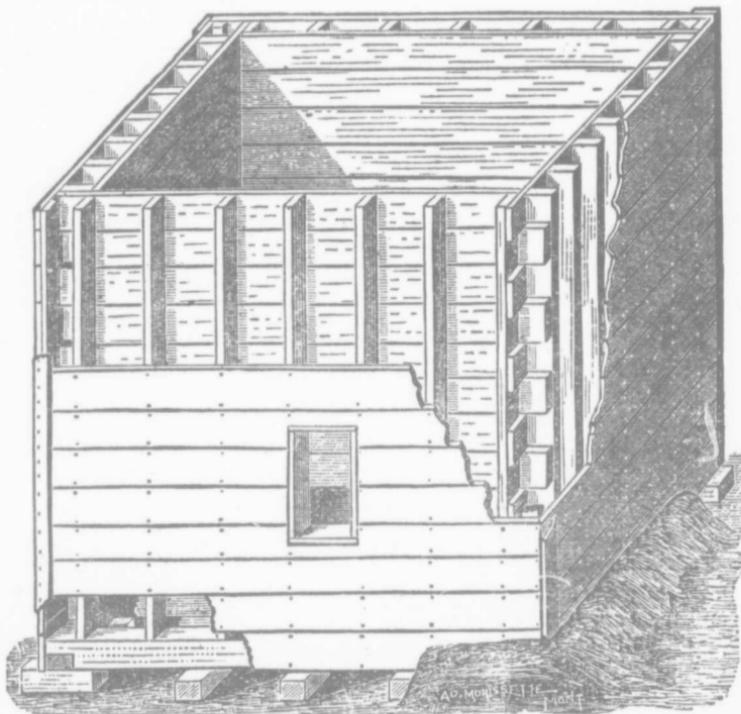
L'article suivant et la gravure ci-jointe, qui sont tirés du *Journal d'Agriculture illustré*, seront utiles à ceux qui veulent établir des silos. Le système de construction que nous recommandons ici est basé sur une longue pratique.

On peut construire un silo avec du bois de charpente à bon marché, de n'importe quelle sorte. Si on n'a pas à craindre la gelée pour l'ensilage, le silo peut n'avoir qu'un simple lambris intérieur, formé de bonnes planches bien égales et, dans ce cas, le lambris extérieur peut être supprimé. Cela est recommandé par le Prof. Robertson, d'après l'expérience acquise. Dans notre climat plus rigoureux, nous recommandons d'employer deux lambris qui peuvent être faits même avec des planches grossières, pourvu que l'espace compris entre les deux lambris soit rempli avec quelque matière non-conductrice, telle que terre sèche, et, spécialement, de la terre de savane desséchée, qui offre beaucoup d'avantages.

Le solage peut être formé de poutres ayant 8 ou 9 pouces carrés. Les montants ont 3 x 8, et les planches du lambris ont un pouce d'épaisseur.

Pour répondre à toutes les questions que l'on nous adresse fréquemment au sujet de la construction pratique et rationnelle d'un bon silo, nous avons taché de réunir en une seule gravure tous les détails de la charpente, des lambris et de la base d'un silo de dimensions moyennes, soit de 12 x 12 x 12 pieds, mesures intérieures. Ce silo est assez grand pour fournir, pendant 200 jours, de l'ensilage de maïs à 12 vaches à raison de 20 lbs d'ensilage par jour et par vache.

Le dessin ci-contre représente la vue générale d'un silo, à l'échelle de $\frac{1}{3}$ de pouce par pied.



CHARPENTE DU SILO.—Le solage est constitué par quatre poutres horizontales de 9 x 9 pouces, et repose sur des blocs de bois de 2 pieds de long et de 6 x 6 pouces de large ; ces blocs sont espacés de 3 en 3 pieds.

Sur la sole se dressent les montants ou colombes ; ce sont des matriers de 9 x 3 pouces espacés de 2 en 2 pieds, sur lesquels on cloue les planches des lambris.

LAMBRIS INTÉRIEUR ET ENCOIGNURES.—Un point important dans la construction d'un silo, et qui est souvent négligé, c'est de donner aux quatre encoignures du silo toute la solidité nécessaire pour empêcher les parois de s'ouvrir et de s'écarter l'une de l'autre ; voici comment on peut donner aisément à cette partie du silo toute la solidité désirable : les planches (épaisses de 1 à 2 pouces) forment le lambris intérieur, doivent avoir une largeur bien uniforme (dix pouces de large, par exemple) ; leurs extrémités, aux encoignures, doivent se croiser alternativement ainsi que le montre la gravure ; les bouts des planches qui pénètrent ainsi dans l'entre-deux des parois sont facilement cloués aux montants qui leur correspondent.

échelle



Il n'est pas nécessaire, pour cela, d'avoir des planches de deux longueurs différentes, car on peut très bien disposer les planches de manière que si l'une se prolonge à droite, celle qui la surmonte se prolongera à gauche, et ainsi de suite. Pour mieux faire comprendre ce point, nous avons enlevé, dans le dessin, une partie du lambris extérieur, pour laisser voir presque en entier les encoignures de droite et de gauche avec la disposition recommandée. Ce système simple et facile donne beaucoup de solidité au silo.

LAMBRIS EXTÉRIEUR.—Simples planches clouées à l'extérieur sur les montants. A l'intérieur des quatre encoignures de ce lambris on place un poteau ou montant sur lequel on cloue les planches ; pour plus de précautions, on recouvre les bouts, à l'extérieur, d'une planche étroite placée verticalement.

On voit aussi sur le dessin, une porte de 3 x 2 pieds pratiquée à 3 pieds au-dessus de la sole.

Enfin, dans le dessin, le pied du silo est en partie rehaussé avec de la terre, tandis que la partie de gauche a été mise à nu jusqu'au niveau du fond du silo, et laisse voir les blocs de bois sur lesquels repose le silo.

Cette disposition permet, dès que le silo est vidé et que la terre est dégelée, d'aérer facilement tout l'intérieur et de faire sécher le bois de la charpente.

Quant à la sablière, elle n'a pas été représentée dans la gravure afin de ne pas cacher les détails de l'entre-deux des parois.

LA PRODUCTION DU LAIT ET LES FOURRAGES VERTS EN 1894.

L'industrie laitière est en voie de régénérer l'agriculture dans la province de Québec. C'est elle qui nous a conduits à adopter de meilleurs systèmes de culture ; c'est elle par conséquent qui contribue le plus à nous débarrasser de la vieille routine, *cette mégère aux traits décharnés*, la grande ennemie de notre prospérité.

C'est à l'industrie laitière que nous devons en grande partie les progrès bien réels que nous constatons aujourd'hui dans un grand nombre de nos exploitations agricoles, progrès sans cesse grandissant, qui font l'étonnement de nos voisins du sud et de l'ouest et qui ont attiré l'attention des agronomes étrangers témoins de nos succès à l'exposition universelle de Chicago.

C'est que le cultivateur canadien semble enfin comprendre quelles sont les ressources mises à sa disposition par la Providence. En effet, chaque pays agricole a ses ressources qui lui sont propres et qui lui conviennent particulièrement. Par son climat à croissance rapide, notre belle province de Québec ne le cède à aucune autre contrée pour la richesse de ses pâturages et pour la vigueur de la végétation. Grâce à cette fécondité incomparable que le cultivateur intelligent a soin d'entretenir par des travaux de culture et des apports d'engrais appropriés, nous pou-

Si les talents sont l'ornement du riche ils sont la richesse du pauvre.

MME CAMPAN.

des poutres
de bois de
espaces

sont des
quels on

ant dans
c'est de
écessaire
l'autre ;
silo toute
formant
orme (dix
signures,
gravure ;
eux des
pendent.

vons combattre la période de sécheresse qui se fait sentir chaque année, en semant dès le printemps des plantes fourragères qui couvriront la terre avant que les ardeurs de l'été ne la dessèchent.

Comme la but légitime de toute exploitation agricole est le plus grand profit possible, il est évident que nous ne devons pas nous contenter d'un demi profit lorsque nous pouvons l'obtenir en entier. Or, il est très facile d'augmenter la production du lait de nos vaches laitières en été comme en hiver : le moyen, *le seul moyen économique d'y arriver*, c'est de leur donner d'un bout de l'année à l'autre du *fourrage vert*, fourrage frais ou fourrage ensilé.

Tous, nous savons combien les pâturages se trouvent dénudés et appauvris vers le milieu de l'été, à la fin de leur première croissance.

A cette époque de sécheresse, les pauvres vaches, privées de bons herbages verts, tendres et abondants qui leur seraient cependant nécessaires, diminuent beaucoup leur rendement en lait, et quelle que puisse être l'excellence de leurs qualités laitières, il est ensuite très difficile, sinon impossible de rétablir leur production de lait normale. Mais si le cultivateur prévoyant a soin, avant que les pâturages ne commencent à faiblir, de donner en abondance à ses vaches laitières des fourrages verts cultivés à leur intention, il obtiendra aisément une forte production de lait, qu'il lui sera facile de maintenir pendant l'hiver, grâce à l'ensilage donné l'hiver avec d'autres aliments convenables.

N'oublions pas qu'avec du fourrage vert donné tout l'été aux vaches laitières, la production du lait pendant la saison se trouve augmentée de 50 pour cent : ce résultat est attesté par plusieurs cultivateurs en différents points de la province ; ces cultivateurs qui auparavant n'obtenaient que de \$20 à \$25 de profit par an et par vache, en retirent aujourd'hui \$50 à \$60 grâce aux fourrages verts, et espèrent même arriver en peu d'années à un profit encore plus grand. Voilà le vrai progrès agricole, mis à la portée de tous les cultivateurs.

Les meilleurs fourrages verts sont :

1o.—D'abord une vieille prairie engraisée à l'automne précédent.

2o.—Le trèfle (ne pas oublier que le plâtre, répandu au printemps sur le trèfle, en double la récolte).

3o.—Des mélanges de plantes fourragères tels que lentille et avoine, pois et avoine, etc., semés à plusieurs reprises différentes sur terre labourée et engraisée l'automne précédent.

4o.—Le blé-d'inde canadien semé sur terre fortement engraisée, bien ameublie et bien nettoyée.

Si vous avez 1/10 d'arpent de ces trois derniers fourrages réunis par vache, cela vous suffira pour maintenir, pendant la saison, la

La nature donne le génie ; la société : l'esprit ; les études : le goût.

DE DONALD.

chaque pleine production du lait chez des vaches nourries d'ailleurs dans de bons pâturages ordinaires.

Des fourrages verts semblables mais cultivés, cela va sans dire, en plus grande quantité, et conservés soit en silo, soit en mélange avec des lits de paille, serviront à maintenir la production du lait en hiver, à l'aide des fourrages secs et autres aliments convenablement préparés.

Si les lecteurs de l'almanach des cercles agricoles veulent bien mettre en pratique en 1894 ces conseils écrits spécialement pour leur plus grand profit, ils ne tarderont pas à constater une augmentation surprenante dans le revenu de leur exploitation.

REMÈDE EFFICACE CONTRE LA MALADIE DES POMMES DE TERRE.

Bouillie bordelaise.

On sait que la maladie des pommes de terre est causée par un champignon, le *phytophthora*. Le traitement de cette maladie doit être préventif. Il consiste à arroser le champ de pommes de terre avec la *bouillie bordelaise*. Ce liquide qui se compose de sulfate de cuivre, de chaux et d'eau se prépare comme suit : dans un tonneau d'environ 30 gallons, à peu près rempli d'eau, on fait dissoudre 4 lbs. de sulfate de cuivre (*vitriol bleu*) en poudre, puis on y ajoute un lait de chaux contenant 4 lbs. de chaux et passé à travers un linge, et on mélange bien le tout. Au moment de s'en servir, on mélange vivement, et, au moyen d'un *pulvérisateur*, on en arrose généreusement les rangs de pommes de terre de manière que toutes les feuilles en soient imprégnées. Cette opération doit se répéter deux ou trois fois, la première fois du 1^{er} au 20 juin, la seconde fois dans la deuxième quinzaine du même mois et la troisième fois vers le 15 juillet.

De nombreuses expériences ont démontré que ce traitement non seulement préservait les pommes de terre de la maladie, mais même en augmentait le rendement.

PROTÉGEONS NOS FRUITS, NOS LÉGUMES ET NOS ANIMAUX, EN NOUS SERVANT D'UN BON PULVÉRISATEUR.

Le système relativement nouveau qui consiste à arroser les arbres fruitiers et les plantes avec des liquides insecticides ou fongicides, pour les préserver des insectes ou des champignons parasites, n'a pas tardé à être adopté par les pays les plus avancés en agriculture et en arboriculture fruitière.

Actuellement on emploie avec le plus grand succès les arsénites, surtout le vert de Paris, contre les insectes, tandis que les maladies dues aux champignons parasites (la maladie des patates, par

Les faux amis sont des oiseaux de passage qui viennent à la belle saison et s'en vont à la mauvaise.

exemple) sont prévenues et guéries par les composés du cuivre tels que le sulfate de cuivre, le carbonate de cuivre, la bouillie bordelaise, etc.)



PULVÉRISATEUR.

Pulvérisateur. — Ces divers insecticides et fongicides ne pouvant être appliqués qu'à l'état liquide, c'est-à-dire mélangés à une grande quantité d'eau, il a fallu inventer les pulvérisateurs.

La gravure reproduite ici, d'après un catalogue américain, représente un pulvérisateur (*atomiser*) de petites dimensions, ne coûtant que \$4.50 et destiné surtout à la culture des arbustes, des plantes et des fleurs.

On peut s'en procurer de toute grandeur et de divers systèmes chez les principaux marchands-grainetiers du Canada, à des prix variant de \$3.50 à \$10 et \$12.

Tous les cultivateurs de progrès devraient s'en procurer. Dans les paroisses où l'on ne connaîtrait pas encore l'usage de cet appareil indispensable, ce sont les cercles agricoles qui de-

devraient donner l'exemple ; ils devraient acheter le plus tôt possible un bon pulvérisateur qui serait ainsi utilisé successivement par chacun des membres du cercle.

Mouche des cornes. — Depuis l'apparition de la mouche des cornes qui tourmente tant le bétail, on emploie aussi, avec grand succès, les pulvérisateurs pour projeter sur tout le corps des vaches de l'émulsion de pétrole, mélange d'huile de charbon, d'eau et de savon dont la préparation a été plusieurs fois indiquée dans le journal d'agriculture ; l'émulsion de pétrole ainsi déposée en fines gouttes sur les poils et la peau des animaux est le meilleur remède contre la terrible petite mouche.

Le plus solide de tous les amis, c'est l'argent.

Puces, poux et autres insectes des moutons, des chiens, des porcs et des volailles.—On débarasse enfin tous les animaux des poux et de leurs autres parasites en projetant sur eux la même émulsion de pétrole au moyen du pulvérisateur, ainsi que cela est pratiqué aux Etats-Unis.

Voilà des raisons suffisantes, croyons-nous, pour engager les cercles à se procurer, sans tarder, un bon pulvérisateur.

Les pulvérisateurs, diront peut-être quelques lecteurs peu entreprenants, n'étaient pas connus dans les premiers temps de la colonie, et on s'en est bien passé jusqu'à ce jour.—C'est possible, répondrons nous, mais dans ce temps-là, il n'y avait pas de faucheuses mécaniques ni de moulins à battre, et pourtant..... c'est quelquefois bien utile !

LA POUDRE DE PYRÈTHRE

L'INSECTICIDE PAR EXCELLENCE.

On raconte, que pendant la longue campagne des Russes dans le Caucase, les campements étaient envahis par les puces. Leur nombre était tel que les soldats préféraient coucher en plein air plutôt que de s'exposer à leurs attaques.

Quelques prisonniers tcherkesses, qui connaissaient mieux que les envahisseurs les ressources de leur pays, livrèrent enfin le secret d'une plante dont l'odeur était mortelle pour les puces. C'était la fleur du *pyrethrum roseum* ou *pyrèthre*.

Cette plante n'était pas dans le commerce, mais on la recueillait sur les montagnes, à une altitude de 6 000 à 7,500 pi. ds. On la faisait sécher et on la réduisait en poudre en la frottant dans les mains.

Pendant longtemps, la récolte de cette plante fut l'occupation régulière des bergers.

Aujourd'hui, on peut se procurer de la poudre de pyrèthre (en anglais *insect powder*.) dans les drogueries et pharmacies, ainsi que chez les marchands grainetiers.

C'est le plus avantageux des insecticides pour la raison que tout en étant un poison très-actif pour les insectes, il est pratiquement inoffensif pour l'homme et les animaux supérieurs.

La poudre de pyrèthre semble agir surtout par son action asphyxiant sur les organes respiratoires des insectes.

On s'en sert avec avantage dans la maison contre les mouches, les maringouins et les guêpes, qui succombent très vite à ses effets, soit qu'on en projette une petite quantité dans l'air d'une chambre à l'aide d'un *soufflet à insectes* (qu'on peut se procurer chez les pharmaciens, grainetiers etc), soit qu'on mette le feu à une petite quantité (une cuillerée à thé), et la laisse se consumer sans flamme.

On se plaint de la brièveté de la vie et tous nos efforts tendent à la passer brièvement.

Mme DE MAINTENON.

Les puces et les punaises ne peuvent pas supporter la poudre de pyrèthre ; aussi on se débarrasse de ces hôtes incommodes en projetant un peu de cet insecticide dans les literies et les vêtements. C'est aussi un excellent préservatif contre les mites.

C'est quant on l'applique à l'état de poudre sèche que le pyrèthre donne les meilleurs résultats.

Si on mélange le pyrèthre avec quatre fois son poids de farine ordinaire et le laisser 24 heures dans un vase bien fermé, ce mélange tuera toutes les chenilles qu'il atteindra, car il n'y en a pas une qui puisse lui résister. C'est, par conséquent, le meilleur remède contre les chenilles qui attaquent les plantes en général, et en particulier contre les chenilles qui dévorent les choux et les légumes.

Avec la poudre de pyrèthre, on détruit aussi (en faisant plusieurs applications rapprochées) ces abominables petits pucerons de diverses espèces qui font le désespoir de tous ceux qui cultivent les plantes en pots à la maison, et contre lesquels il n'y a guère d'autre remède, à part la fumée de tabac qui est aussi efficace.

Tous les cultivateurs qui font leur semis sur couches chaudes, au printemps, savent combien il est difficile de protéger les jeunes plantes contre les vers et les insectes ; rien ne serait plus facile que de saupoudrer, disons une fois par semaine, la terre de la couche de poudre de pyrèthre : par ce moyen il n'y a pas un animalcule si vorace qu'il soit, qui osera s'attaquer aux jeunes plantes.

Enfin on emploie la poudre de pyrèthre dans les niches à chien et dans les poulaillers pour débarrasser les chiens et les volailles de toutes leurs puces et autres parasites.

CHAULAGE DES ARBRES FRUITIERS.

Epoque du chaulage.—En principe, le chaulage doit être pratiqué pendant le repos de la végétation, aussitôt après la chute des

AU CATÉCHISME.

L'archevêque de Cologne interrogeait un petit garçon sur les sacrements.

—La confirmation, demanda le prélat, est-elle nécessaire au salut ?

—Non, Monseigneur ; mais quand l'occasion se présente de la recevoir, il faut la saisir.

—Bien répondu, mon enfant.

Un instant après, le prélat faisant la même question à une jeune fille, mais par rapport au mariage, et demandait si ce sacrement était nécessaire au salut.

—Non, Monseigneur ; mais quand l'occasion se présente, il ne faut pas la manquer !

Dans notre société actuelle, tout le monde doit marcher ou courir. Celui qui s'arrête est perdu.

JULES SIMON.

feuil
et le
men
gra
Et
chau
d'ins
Il
le m
les b
par
liter
C
prat
truc
com
qu'c
A
obti
sera
risa
A
bra
C
sulf

Cor
E
hon
inte
A.
Eu
ma
J. I
ven

I
-
vor
-
aut
-
I
qu
mo
les
er
dar

feuilles à l'automne, et au printemps, avant le départ de la sève et le développement des bourgeons, et surtout avant l'épanouissement des fleurs : sans quoi on s'exposerait à les endommager, au grand détriment de la récolte.

En peignant le tronc et les branches des arbres avec de la chaux, on les débarrasse des mousses, des insectes et des œufs d'insectes qui nuisent tant à leur végétation.

Il ne faut pas chauler les arbres en temps de grande pluie, car le mélange serait entraîné ; on réussit cependant mieux lorsque les branches sont légèrement humides, et on recommande même par les temps secs de mouiller légèrement les branches pour faciliter l'opération.

Composition du chaulage.—Le simple lait de chaux, le plus pratique et le plus ordinairement employé, qui suffit pour la destruction des lichens, des mousses et de beaucoup d'insectes, se compose de deux parties de chaux et d'une partie d'argile (glaise) qu'on y ajoute pour la faire adhérer.

A ce mélange, on ajoute de l'eau en agitant jusqu'à ce qu'on obtienne une espèce de crème très claire, sans quoi le liquide serait trop épais pour être projeté convenablement avec un pulvérisateur.

A défaut de pulvérisateur, on applique le lait de chaux sur les branches et le tronc des arbres au moyen d'une brosse.

Ce lait de chaux est rendu encore plus efficace si on y ajoute du sulfate de cuivre à raison de 2 lbs. pour dix gallons d'eau.

Conseil des Arts et Manufactures de la province de Québec.

Hon. L. Beaubien, *comm. de l'Agriculture et de la Colonisation* ; hon. L. P. Pelletier, *secrétaire provincial* ; hon. G. Ouimet, *sur-intendant de l'Instruction publique* ; L. I. Boivin, *président* ; A. G. Lomas, *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, A. Boyd, V. Roy, J. McFarlane, J. D. Rolland, F. J. Hart, J. C. Wilson, W. McMaster, S. G. Stevenson, *secrétaire* (bureau, 76 rue Saint-Gabriel, Montréal).

A LA POLICE CORRECTIONNELLE.

Le juge à l'accusé :

— Enfin, vous ne vivez que de vols. Pourquoi ne travaillez-vous pas ? Vous ne savez donc aucun métier ?

— M'sieu le juge, je ne sais que faire de mes mains.

— Ce n'est pas une raison pour les mettre dans les poches des autres.

Vernis élastique pour les meubles — C'est avec un grand tort que l'on emploie le pétrole pour les meubles. Non seulement ce moyen présente de sérieux dangers pour l'incendie mais il abîme les meubles en les rongant peu à peu, il faut donc mieux employer un vernis comme celui-ci. Une solution d'huile de ricin dissoute dans de l'alcool fort, mélangée à une solution de copal.

UN DÉLICIEUX LÉGUME.

CHOUX DE BRUXELLE.



Voici un des meilleurs légumes que l'on puisse cultiver dans le jardin potager, quoiqu'il soit encore inconnu de la majorité des cultivateurs de la province. On l'appelle quelquefois chou à jets de Bruxelles, chou à mille têtes chou à mille pommes; son nom anglais est *Brussels Sprouts*.

Cette plante est de la famille des choux et se cultive de la même manière; elle en diffère en ce que à la naissance de chaque feuille, il se développe en automne, près de la tige, une quantité de petites pommes ou jets de chou très tendres, et qui étant cuites possèdent une saveur et un goût exquis.

On peut s'en procurer la graine chez tous les marchands grainetiers. Il y en a plusieurs variétés. Il faut donner la préférence aux variétés naines qui résistent mieux aux coups de vents, aux orages etc ;

les grandes variétés atteignent une hauteur de 3 à 4 pieds.

Dans cette province, surtout dans la partie est, il convient d'ensemencer la graine sur couche-chaude, le plus tôt possible, et à de repiquer la plante en pleine terre vers la fin de Mai. Traité alors comme les autres choux, il parvient à maturité en octobre. A l'automne il faut lui enlever les feuilles qui gênent (ordinairement les grandes feuilles tombent d'elles-mêmes): sur la tige se développent des jets ou des pousses. Il ne craint guère la gelée, puisque même certains cultivateurs ne l'arrachent qu'après qu'il est bien gelé.

Pour conserver le chou de Bruxelles pendant l'hiver, il suffit de le mettre dans une cave fraîche avec les racines dans la terre.

Cette plante aime un terrain frais bien engraisé.

Dans les terres sèches, on ne peut réussir dans cette culture qu'en employant le procédé suivant: Quand la plante a atteint une hauteur d'un pied à 1½ pied, vers le commencement de septembre, on arrête la végétation en pinçant ou supprimant la tête du chou; la sève étant ainsi interceptée donne naissance à une quantité considérable de petites pommes qui couvrent entièrement la tige de haut en bas.

Les choux de Bruxelles se cuisent à l'eau bouillante comme les choux ordinaires, mais il ne faut les faire cuire qu'environ une

der
sau
N
ur

1
2
un
3
sior
une
ajoi
4
dar
app
5
le 1
put
gou
effic
6
ma
pot
7.
gué
8.
et
sou
9.
vési

L
I.
plut
grai
une
lais.
méd
moi.
11
éten
eau-
l'alc
ving
vous

demi-heure ou moins encore ; on les mange ensuite avec une sauce blanche ou avec une sauce au beurre et vinaigre.

Nous souhaitons à tous nos lecteurs pour l'automne de 1894 une planche de choux de Bruxelles dans leurs jardins potagers.

PROPRIÉTÉS ET VERTU DU CHOU

1.—Comme aliment, le chou est nutritif, expectorant et laxatif

2.—En *médecine*, les graines de choux sont, d'après plusieurs auteurs, un très bon vermifuge ;

3.—On prépare un bouillon, très utile dans la phtisie et l'oppression de la poitrine en faisant bouillir 7 à 8 feuilles de chou dans une pinte d'eau jusqu'à réduction d'un quart. On passe et on ajoute un peu de beurre frais ; on prend ce bouillon surtout le soir ;

4.—On fait avec les feuilles de chou et de poireaux assolis dans une poêle avec du bon vinaigre, des cataplasmes qu'on applique utilement sur le côté malade de pleurésie ;

5.—Les simples feuilles, un peu chaudes, appliquées sur le côté, le front, enlèvent la migraine, la pleurodynie sur les ulcères putrides, elles en mitigent le mauvais caractère, calment la goutte, les rhumatismes, et, sur les tumeurs, sont parfois très efficaces ;

6.—Dans certains pays, on fait des cataplasmes pour les rhumatismes avec des feuilles de chou bouillies avec de la terre de potier et de l'eau ;

7.—Les feuilles de chou bouillies avec du vin sont efficaces pour guérir les ulcères ;

8.—Les choux préservent du scorbut ; mais ils nourrissent peu et sont mal digérés par les estomacs faibles ; ils occasionnent souvent des flatuosités ;

9.—Les feuilles de chou sont très utiles pour panser les vésicatoires.

PRÉPARATION DU TABAC A FUMER

L'abus du tabac constitue un véritable danger pour l'organisme.

1.—La recette suivante a pour objet de prévenir ce danger, ou plutôt de l'annuler. Placez une livre de tabac dans un vase assez grand en ayant soin de l'émietter. Versez sur ce tabac environ une chopine de thé fort. Remuez un instant, faites égoutter, et laissez sécher le tabac sur un linge. Ainsi préparé, le plus médiocre tabac deviendra excellent, car il conservera son parfum, moins l'âcreté qui le rend nuisible.

11.—On peut encore aromatiser le tabac de la façon suivante : étendez bien votre tabac ; versez quelques gouttes de très bon eau-de-vie dessus ; frottez dans votre main le tout de manière que l'alcool p-ètre bien partout ; laissez sécher dans un pot de grès vingt-quatre heures. Cela fait vous le fumerez et la fumée que vous renverrez aura un parfum de rose très agréable.

LA MAISON DU CULTIVATEUR.

Très souvent l'on peut juger du caractère d'un cultivateur par les alentours de sa maison!—Celle-ci est-elle entourée d'un joli jardin rempli de fleurs, de plantes d'ornements, d'arbres fruitiers? on peut dire avec sûreté que le propriétaire de cette jolie résidence a du goût et un esprit cultivé. Les alentours de la maison sont-ils négligés, dépourvus d'arbres, de fleurs? l'on peut dire, sans presque jamais se tromper, que le propriétaire de cette résidence manque de goût, qu'il est paresseux ou, au moins, très négligent.

Cependant, cultivateur, il n'est pas besoin de beaucoup d'argent et de travail pour embellir votre demeure; une belle plantation d'arbres fruitiers et d'ornement est si vite faite, un petit parterre est si vite taillé. Croyez-moi, vous ne regretterez pas les heures que vous aurez employées à l'embellissement de vos demeures.

Un écrivain a dit quelque part: "La fleur la plus simple a double parfum pour celui qui la cultive, et le fruit que l'on recueille de l'arbre que l'on a planté a une saveur inconnue à toute autre personne."

Goûtez cette douceur, elle en vaut bien d'autres.

LE BAROMÈTRE DE CAMPAGNE

Parmi les oiseaux de basse-cour, les pigeons sont à peu près les meilleurs indicateurs du temps. Quand ils se posent sur la toiture d'une grange en présentant le jabot au levant soyez assuré qu'il pleuvra le lendemain, s'il n'a pas plu déjà pendant la nuit. S'ils rentrent tard au colombier, s'ils vont butiner au loin dans la plaine, signe de beau temps. S'ils regagnent le logis de bonne heure, s'ils picorent aux environs de la ferme, pluie imminente.

Les pronostics des poules ne sont pas moins certains. Quand elles se roulent dans la poussière, en hérissant leur plumes signe d'orage prochain.

Même prophétie de la part des canards, quand ils se mettent à plonger, à battre des ailes et à se poursuivre joyeusement sur la mare.

Encore de la pluie, si les abeilles rentrent longtemps avant le coucher du soleil avec un maigre butin.

Toujours de la pluie, si les corbeaux crient plus qu'à l'ordinaire. Quand, au contraire, les pierrots sont babillards, c'est du beau temps pour l'après midi.

Les hirondelles volent-elles en rasant la terre, l'orage n'est pas loin; disparaissent-elles dans les nuages vous pouvez vous mettre en route.

Quand le rossignol chante clair toute la nuit, on peut compter sur un bon lendemain. C'est tout le contraire quand les grenouilles entament leurs concerts, quand les chouettes crient et quand les bergeronnettes sautillent le long des fossés.

Les paresseux ont toujours envie de faire quelque chose.

Ce ne sont pas seulement les animaux et les oiseaux qui indiquent aux cultivateurs les changements de temps.

Si, le matin, la lame de la faux reste sèche, bon signe. Si elle prend de l'humidité et se teinte de bleu, c'est la pluie à courte échéance.

Quand le batteur en grange voit son crible détendu et son fléau récalcitrant, pluie. Pluie, également, lorsque les gerbes de blé et d'avoine pèsent plus qu'à l'ordinaire. -

Le bûcheron qui va au bois consulte sa cognée, comme le faucheur interroge sa faux. Si la hache est nette et luisante, la journée sera belle; mais si elle est terne, si le manche ne glisse pas dans la main, gare à la pluie!

En automne, la gelée blanche indique la pluie, et la rosée le beau temps. Les chasseurs, du reste, savent cela aussi bien que les agriculteurs.

La lune est encore un excellent baromètre. Si Phœbé est entourée d'un cercle blafard, c'est de la pluie; si l'astre des nuits brille pur et lumineux, c'est du beau temps.

RÉFLEXIONS.

EN HAUT LES CŒURS.

Que des pensées religieuses viennent quelquefois te rafraîchir dans ton travail, comme ces sources limpides que le voyageur rencontre et près desquelles il se repose un moment!

QU'EST-CE QUE LA PRIÈRE ?

La prière, c'est le cri de l'infortune qui sollicite une complaisante assistance; c'est le cri de la souffrance qui aspire au soulagement et veut se fortifier dans la résignation; c'est le cri de la justice qui en appelle à Dieu des triomphes du mal; c'est le cri de l'amour qui s'exhale dans les chants de la reconnaissance; c'est le cri du repentir qui se réfugie dans la miséricorde inépuisable. Cri spontané qui jaillit du cœur comme l'eau de la source; cri puissant par lequel l'âme puise en Dieu des forces et des consolations; cri universel qui retentit partout où l'homme n'a pas perdu la trace de son origine et répudié les titres de sa vocation; cri perpétuel que tout siècle a entendu et que toute nation a redit. Oui, partout l'homme prie, parce que partout il a des besoins que Dieu seul peut satisfaire, des aspirations que Dieu seul peut réaliser, des douleurs que Dieu seul peut adoucir.

Un remède contre le choléra.— Aussitôt les premières atteintes, prendre $\frac{1}{2}$ cuillère à café de bi-muth en poudre dans un peu d'eau et boire à $\frac{1}{2}$ d'heure de distance une cuillère à bouche de sirop de coing avec une à café de bon rhum dans deux cuillères d'eau.

Trop de mots pour exprimer une belle pensée c'est une pièce d'or changée en monnaie de billon.

BEAUMARCHAIS,

Propreté, Beauté et Efficacité

SONT LES PROPRIÉTÉS DE LA

CAPILLINE

\$1000

Sont offertes à quiconque prouvera que la **CAPILLINE** n'arrête pas la CHUTE DES CHEVEUX et ne leur rend pas leur COULEUR naturelle.

CERTIFICATS.

Mr. S. LACHANCE

Montréal, 21 Juin 1892.

MONSIEUR

Je me sers depuis quelque temps de votre nouveau restaurateur de la chevelure, la *Capilline*, et j'ai pu constater que c'est un puissant tonique pour le cuir chevelu. En même temps qu'elle donne de la vigueur aux cheveux cette préparation les empêche de grisonner.

Ayant pris connaissance de la composition chimique de votre *Capilline*, je n'hésite pas à dire que son usage est parfaitement inoffensif.

Votre tout dévoué

N. FAFARD, M. D.

Professeur de Chimie à l'Université Laval.

Mr. S. LACHANCE,

Montréal, 21 Juin 1892.

MONSIEUR,—Je soussigné, certifie que je fais usage de la *Capilline* depuis un an et que j'en suis satisfait sous tous les rapports. Cette préparation étant très bien parfumée et parfaitement limpide son emploi en est des plus agréable.

De plus, la *Capilline* a la propriété de rendre aux cheveux leur couleur primitive d'une manière très effective et durable.

Je me ferai certainement un devoir de recommander votre *Capilline* à tous ceux qui pourraient avoir besoin d'un bon Restaurateur pour les cheveux.

Votre tout dévoué

J. E. A. CHAMBERLAND, 115 rue Ste-Rose.

Mr. S. LACHANCE

Montréal, 6 Juin 1892.

MONSIEUR,—Après avoir fait un essai judicieux de votre *Capilline*, je puis attester que cette préparation est la meilleure de toutes celles dont j'ai fait usage jusqu'à présent pour l'hygiène de la tête. En même temps qu'elle arrête la chute des cheveux d'une manière très efficace, votre *Capilline* tient le cuir chevelu dans un état de propreté parfait et rend aux cheveux leur couleur naturelle. Je me ferai certainement un devoir de recommander votre *Capilline* et je n'emploierai moi-même aucune autre préparation.

Votre tout dévoué,

Dr JOS. GAGNON, 201 rue Maisonneuve.

Montréal, 1er Juin 1892.

Je soussigné, certifie par la présente, que depuis deux ans mes cheveux grisonnaient beaucoup, à tel point que mes amis m'en faisaient souvent la remarque. Ayant essayé plusieurs sortes de restaurateurs sans résultat satisfaisant, je me décidai un jour d'acheter une bouteille de *Capilline*, préparée par M. S. Lachance, et dont j'avais vu l'annonce sur un journal. Je n'avais pas dû penser cette bouteille que déjà mes cheveux avaient recouvré leur couleur naturelle et étaient devenus très voyeux.

Je n'hésite pas à affirmer que la *Capilline* est, sans contredit, la plus agréable en même temps que la plus effective de toutes les préparations offertes jusqu'à ce jour comme restaurateurs.

F. X. PERRAULT,

Chez MM. Chas. Desjardins & Cie., rue Ste-Catherine.

En vente chez tous les Pharmaciens: 50 Cents la Bouteille.

MÉFIEZ-VOUS DES IMITATIONS.

COMPOSITION DES RÉCOLTES PAR ARPENT.

NOTES EXPLICATIVES.

Les tableaux ci-dessous ont pour but de montrer les exigences des récoltes pour une surface d'un arpent, en exprimant, en livres, le poids des éléments fertilisants : *azote, acide phosphorique, potasse, chaux et magnésie* qui entrent dans leur composition ; et, pour mieux faire ressortir ces chiffres, on a établi leurs équivalents en engrais chimiques. L'azote se trouve représenté par du *sulfate d'ammoniaque* à 20 %, l'acide phosphorique est exprimé en *phosphate précipité* contenant 35 % d'acide phosphorique, facilement assimilable et la potasse est traduite en *chlorure de potassium* d'une richesse moyenne de 50 %. Ces engrais ont été choisis comme types. Mais comme ces engrais, du moins les deux derniers, ne peuvent pas s'obtenir, ici dans la province, à un prix commercial assez économique, les cultivateurs pourront les remplacer par les engrais suivants :

100 lbs. de *chlorure de potassium* seront avantageusement remplacées par 600 à 800 lbs. de *cendres de bois vives*, qui, outre la potasse qu'elles contiennent, apporteront au sol la chaux qui lui est presque toujours nécessaire et de plus 1½ p. % d'acide phosphorique.

100 lbs. de *phosphate précipité* pourront être remplacées par 300 lbs. de *superphosphate de chaux* de Capelton (à 12 p. %) ou encore par 300 à 350 lbs. de poudre d'os.

Si on veut savoir à quelle quantité de fumier de ferme correspondent les chiffres donnés dans les tableaux, qu'on veuille bien se rappeler que le bon fumier d'étable offre la composition moyenne suivante :

1000 lbs. de fumier contiennent :

Azote	de 4 à 7 lbs.
Potasse.....	de 4 à 7 —
Acide phosphorique	de 2 à 4 —
Chaux	de 5 à 10 —

Si vous voulez rendre à la terre 100 lbs. d'azote enlevé par une récolte (exception faite pour les légumineuses qui n'ont pas besoin d'engrais azoté) et que vous ne voulez employer que du fumier seul (contenant je suppose, 5 pour 1000 d'azote), vous devez incorporer au sol environ $\frac{2000}{5} \times 1000 = 20000$ lbs de fumier. Il va sans dire qu'en même temps vous introduirez dans le sol les autres éléments fertilisants du fumier en quantités correspondantes dont il est facile de se rendre compte.

NE PERDONS PAS NOTRE TEMPS — Le temps est l'étoffe dont la vie est faite, a dit un sage.

Employons bien le temps, car les instants perdus sont perdus à jamais.

Qui nous dira le prix du temps ? Qu'ai-je fait jusqu'ici ?

COMPOSITION DES RÉCOLTES PAR ARPENT, (Voir note p. 65).

NATURE DES RÉCOLTES	DÉSIGNATION de la PLANTE.	IMPORTANCE de la RÉCOLTE	POIDS DU MINOT	POIDS DES RÉCOLTES pour 1 arpent	ÉLÉMENTS FERTILISANTS PAR ARPENT					ÉQUIVALENTS en ENGRAIS CHIMIQUES des ÉLÉMENTS FERTILISANTS enlevés par les récoltes
					Azote	Acide phosphor.	Potasse	Chaux	Magnésie	
					lbs.	lbs.	lbs.	lbs.	lbs.	
CÉRÉALES	Blé.	28 minots..	60 lbs..	Grain. 1700 lbs.	36.5	14.3	9.7	1.0	4.0	Pour 14 minots : Sulf. d'ammoniaque. 164 lbs. Phosphate précipité. 44 Chlor. de potassium. 37
				Paille. 4000	19.3	9.2	19.8	10.3	4.4	
				TOTAUX...	55.8	23.5	29.5	11.3	8.4	
	14 minots..	60 lbs..	Grain.. 880 lbs.	18.2	7.1	4.8	0.5	2.0		
			Paille..2000	9.6	4.6	19.9	5.1	2.2		
			TOTAUX...	27.8	11.7	14.7	5.6	4.2		
ORGE	24 minots..	48 lbs..	Grain..1200 lbs	18.0	8.5	5.7	0.5	2.1		
			Paille 2000	9.7	3.8	19.0	6.7	2.2		
			TOTAUX...	27.7	12.3	24.7	6.2	4.3		

TOTAUX... 27.7 | 12.3 | 24.7 | 6.2 | 4.3 | Chlor. de potassium. 47

CÉRÉALES

SEIGLE.....	19 minots..	56 lbs	Grain. 1060 lbs.	18.7	8.7	5.7	0.5	2.0	Sulf. d'ammoniaque. 150 lbs. Phosphate précipité. 44 Chlor. de potassium. 50
			Paille. 2600	10.5	6.5	21.0	9.5	3.6	
			TOTAUX...	29.2	14.2	26.7	10.0	5.6	
AVOINE.....	25 minots..	34 lbs	Grain. 870 lbs.	16.7	4.8	3.6	0.8	1.5	Sulf. d'ammoniaque. 110 lbs. Phosphate précipité. 30 Chlor. de potassium. 35
			Paille. 1500	6.1	4.3	14.9	5.5	2.7	
			TOTAUX....	22.8	9.1	18.5	6.3	4.2	
MAÏS	23 minots..	56 lbs	Grain. 1270 lbs.	20.4	7.0	4.1	0.4	2.2	Sulf. d'ammoniaque. 180 lbs. Phosphate précipité. 45 Chlor. de potassium. 75
			Paille. 1400	7.0	5.5	24.2	7.3	3.8	
			Rafles.. 400	1.0	0.1	1.0	0.1	0.1	
			TOTAUX...	28.4	12.6	29.3	7.8	6.1	
			Epis males 2900 lbs.	8.7	2.0	9.2	3.5	2.9	
			TOTAUX...	37.1	14.6	38.5	11.3	9.0	
SARRASIN ..	23 minots..	48 lbs	Grain. 1100 lbs.	18.8	6.6	4.9	1.1	3.1	Sulf. d'ammoniaque. 150 lbs. Phosphate précipité. 30 Chlor. de potassium. 47
			Paille. 1400	11.3	2.6	18.0	27.8	13.0	
			TOTAUX...	30.1	9.2	22.9	28.9	16.1	

Composition des Récoltes par arpent (Suite).

NATURE DES RÉCOLTES	DÉSIGNATION de la PLANTE	IMPORTANCE de la RÉCOLTE	POIDS DU MINOT	POIDS DES RÉCOLTES pour 1 arpent	ÉLÉMENTS FERTILISANTS PAR ARPENT					ÉQUIVALENTS en ENGRAIS CHIMIQUES
					Azote	Acide phosphor.	Potasse	Chaux	Magnésie	
					lbs.	lbs.	lbs.	lbs.	lbs.	
LÉGUMINEUSES	HARICOTS... (Fèves)	15 minots..	60 lbs.	Grain. 912 lbs.	37.8	8.5	12.7	1.8	"	Phosphate précipité. 35 lbs. Chlor. de potassium. 45
				Paille. 870	9.1	3.3	9.3	16.2	"	
				TOTAUX...	46.9	11.8	22.0	18.0	"	
	Pois	17 minots..	60 lbs.	Grain. 1100 lbs.	39.2	9.6	10.7	1.3	2.0	Phosphate précipité. 55 lbs. Chlor. de potassium. 75
Paille. 2500				26.5	9.7	27.3	47.5	9.7		
TOTAUX...				65.7	19.3	38.0	48.8	11.7		
FÈVEROLES (Fèves à cheval)	20 minots..	65 lbs.	Grain. 1300 lbs.	52.2	14.8	15.4	1.9	2.5	Phosphate précipité. 65 lbs. Chlor. de potassium. 110	
			Paille. 1900	30.9	7.8	3.8	25.6	5.7		
			TOTAUX...	83.1	22.6	19.2	27.5	8.2		
LENTILLES	14 minots..	64 lbs.	Grain. 900 lbs.	33.3	4.5	6.7	0.8	0.3	Phosphate précipité. 35 lbs. Chlor. de potassium. 30	
			Paille. 1200	12.5	6.0	6.4	24.8	1.4		
			TOTAUX...	45.8	10.5	13.1	25.6	1.7		

Plantes industrielles										
LIN.....	3000 lbs.....	}	Tiges.....	2600	12.2	11.0	25.4	21.0	5.8	Sulf. d'ammon. 125 lbs.
			Graines.....	400	12.1	5.0	3.9	1.0	1.0	Phosp. précipité 50
			TOTAUX.....		24.3	16.0	29.3	22.0	7.4	Ch. de potassium 60
Carottes	}	}	Racines. 22000		45.0	24.0	70.0	19.0	11.0	Sulf. d'ammon. 420 lbs.
			Feuilles. 7500		37.0	7.0	27.0	62.0	8.0	Phosp. précipité 90
			TOTAUX.....		72.0	31.0	97.0	81.0	19.0	Ch. de potassium 200
Navets..... Raves..... Turneps.....	}	}	Racines. 18000		36.5	20.0	45.5	14.5	2.0	Sulf. d'ammon. 346 lbs.
			Feuilles. 10000		32.5	14.0	35.0	49.5	6.5	Phosp. précipité 100
			TOTAUX.....		69.0	34.0	80.5	64.0	8.5	Ch. de potassium 160
Choux de Siam..... et..... Choux-navets.....	}	}	Racines. 33000		82.5	46.0	131.0	29.5	6.5	Sulf. d'ammon. 670 lbs.
			Feuilles. 15000		51.0	38.0	52.0	122.0	14.5	Phosp. précipité 240
			TOTAUX.....		133.5	84.0	183.0	151.5	21.0	Ch. de potassium 365
Betteraves fourragères	}	}	Racines. 30000		52.0	13.0	126.0	12.0	12.0	Sulf. d'ammon. 480 lbs.
			Feuilles. 15000		43.0	12.0	63.0	25.0	20.0	Phosp. précipité 100
			TOTAUX.....		95.0	35.0	189.0	37.0	32.0	Ch. de potassium 380
Betteraves à sucre.....	}	}	Racines. 22000		35.0	24.0	87.0	11.0	15.0	Sulf. d'ammon. 300 lbs.
			Feuilles. 9000		26.0	9.0	35.0	31.0	28.0	Phosp. précipité 95
			TOTAUX.....		61.0	33.0	122.0	42.0	43.0	Ch. de potassium 248

Composition des Récoltes par arpent (Suite).

DÉSIGNATION des RÉCOLTES	IMPORTANCE des RÉCOLTES	ÉLÉMENTS FERTILISANTS PAR ARPENT					ÉQUIVALENTS en ENGRAIS CHIMIQUES						
		Azote	Acide phosphor.	Potasse	Chaux	Magnésie							
Plantes cultivées pour leurs tubercules	Pommes de terre.....	Tubercules... 13000 lbs.	42.0	23.6	73.5	2.6	5.2	Sulfate d'ammon...	300 lbs.				
		Fanes 3000	15.3	3.0	9.1	15.3	8.2	Phosph. précipité ..	75				
	TOTAUX		57.3	26.6	82.6	17.9	13.4	Ch. de potassium..	170				
Plantes fourragères graminées	Foin de prairie	4000 lbs. secs...	57.3	15.0	70.0	33.7	11.3	Sulfate d'amm.	300 lbs.	Phosph. précipité	45 lbs.	Chlor. de potass.	150 lbs.
		Seigle en vert	15000 en vert	63.0	35.0	92.0	17.0	7.3	310	100	180		
		Mais fourrage (Dent de ch.)	44000 en vert	124.0	30.0	140.0	52.0	39.4	620	90	300		
Choux four- rages	Choux ordinaires.....	F. unides.. 30000 lbs	70.0	58.0	116.0	73.0	14.0	350	160	230			
		Tiges..... 12000	23.0	21.0	46.0	20.0	6.0	—	—	—			
Plantes fourra- gères légumin.	Trèfle commun, trèfle rouge. Foin sec...	5500 lbs.	116.0	32.7	114.0	111.0	40.0	—	95 lbs.	220 lbs.			
		Sainfoin	3200 "	59.0	15.0	59.0	48.0	10.0	—	45	120		
		Vesces et gesses	Fourr. sec 3000	65.0	18.8	58.0	56.0	14.0	—	51	120		

FORMULES D'ENGRAIS CHIMIQUES

POUR LES DIVERSES CULTURES.

(Extraites de l'Almanach de la Société des Agriculteurs de France et calculées pour la Province de Québec.)

Nous répondrons assurément aux vœux de bien des cultivateurs en leur donnant quelques formules d'engrais chimiques. Nous le faisons toutefois sous toute réserve par cette raison qu'il n'existe pas de formules pouvant s'appliquer avec une égale justesse à toutes les terres et à tous les climats.

Rien n'est absolu en agriculture ; tout est relatif, tout est subordonné aux conditions climatériques du pays, à la composition chimique et aux propriétés physiques de la terre.

Cette réserve bien établie, voici quelques formules, soigneusement composées, et expérimentées avec succès en terre forte argileuse, de fertilité moyenne, comme il en existe beaucoup dans cette province. A moins d'indication contraire, les chiffres ci-après se rapportent à l'arpent.

Remarque importante pour les cultivateurs de la province de Québec : Le chlorure de potassium indiqué dans les tableaux suivants peut être avantageusement remplacé par 6 à 8 fois son poids de cendres vives de bois.

10 BLÉ AUX ENGRAIS CHIMIQUES SEULS EN TERRE ÉPUISEE ; BLÉ APRÈS BLÉ :

100 à 150 lbs. sulfate d'ammoniaque.....	} Printemps.
350 à 600 — superphosphate de chaux.....	
50 à 150 — chlorure de potassium.....	
100 à 150 — nitrate de soude.....	
150 à 200 — sulfate de chaux (plâtre cru).....	

20 BLÉ APRÈS PLANTES SARCLÉES FUMÉES :

100 à 150 lbs. nitrate de soude.	} Printemps.
150 à 200 — superphosphate de chaux.....	
30 à 70 — chlorure de potassium.....	
150 à 200 — sulfate de chaux.....	

30 SEIGLE AUX ENGRAIS CHIMIQUES SEULS :

100 à 180 lbs. sulfate d'ammoniaque.....	} Printemps.
200 à 350 — superphosp. de chaux.....	
30 à 70 — chlorure de potassium.....	
150 à 200 — sulfate de chaux.....	

40 BETTERAVE A SUCRE AU FUMIER DE FERME ET ENGRAIS CHIMIQUES :

20 à 25,000 lbs. fumier.....	Automne.
150 à 180 lbs. nitrate de soude.....	} Printemps.
300 à 350 — superph. de chaux.....	
150 à 200 — sulfate de chaux.....	

Fourr. sec 3000 | 65.0 | 18.8 | 58.0 | 56.0 | 14.0 | 51 | 120
Vescs et gesses
[9]

50 BETTERAVE FOURRAGÈRE AU FUMIER DE FERME ET ENGRAIS CHIMIQUES :

25 à 30.000 lbs. fumier	Automne.
180 à 300 lbs. nitrate de soude	} Printemps.
150 à 200 — sulfate de chaux	

60 POMMES DE TERRE AU FUMIER ET ENGRAIS CHIMIQUES :

20.000 lbs. fumier	Automne.
100 à 150 lbs. superph. de chaux	} Printemps.
30 à 70 — chlorure de potassium	
150 à 200 — sulfate de chaux	

70. PRAIRIES ARTIFICIELLES :

200 à 300 lbs. superphosphate de chaux	} Printemps.
70 à 180 — chlorure de potassium	
200 à 300 — sulfate chaux	
Plâtrage : 250 à 350 lbs. sulfate de chaux	Avril-mai.

80. VIGNE AUX ENGRAIS CHIMIQUES SEULS :

70 à 100 lbs. nitrate de soude	} Printemps.
150 à 180 — superphosp. de chaux	
70 à 100 — chlorure de potassium	
150 à 200 — sulfate de chaux	

90. HERBAGES OU PATURAGES :

200 lbs. superphosphate de chaux	} Printemps.
70 — nitrate de soude	
730 — scories finement moulues	

100. ARBRES FRUITIERS A PÉPINS :

4 lbs. nitrate de soude.
8 à 16 — superphosphate de chaux.
2 — chlorure de potassium,
4 — sulfate de chaux,
4 — sulfate de fer.

110. ARBRES FRUITIERS A NOYAUX GREFFÉS SUR PRUNIER :

3 lbs. sulfate d'ammoniaque,
16 — superphosphate de chaux,
2 — chlorure de potassium,
4 — sulfate de chaux,
2 — sulfate de fer.

Pour les arbres fruitiers, semer le mélange d'engrais avant l'hiver (octobre à novembre) à la dose de 12 onces par verge carrée au moins, et couvrir tout l'espace occupé souterrainement par les racines.

Un sot mis avec luxe, est un mauvais livre doré sur tranche.

ENGRAIS CHIMIQUE POUR LES PLANTES EN POTS.

Voici un engrais très puissant, facile à préparer et très efficace pour provoquer à la fois la croissance et la floraison des plantes de serre et d'appartement :

- Nitrate d'ammoniaque..... ½ lb.
- Nitrate de potasse (Salpêtre ordinaire).. 1 lb.
- Phosphate de soude..... 1 lb.
- Plâtre cru..... 1 lb.

On trouve le phosphate de soude chez tous les pharmaciens et droguistes à un prix qui ne peut dépasser 25 centins la livre (il s'en vend à Québec à 16 c. la livre).

Le nitrate d'ammoniaque coûte, à Québec, 24 centins la livre, et le salpêtre 10 c.

A défaut de plâtre cru, on pourrait employer le plâtre cuit, durci dans l'eau puis broyé en poudre.

Quand on s'est procuré ces quatre substances indiquées, on les mélange intimement ensemble en les broyant avec un pilon (il est préférable de les acheter en poudre) et on les répand uniformément à la surface de la terre du pot, à raison d'environ une petite demi cuillerée (½ cuillère à thé) par chaque deux livres de terre que le pot contient (il est bon de gratter légèrement la terre pour mieux la mélanger avec l'engrais). Immédiatement après, on arrose lentement afin d'amener la diffusion de l'engrais.

Cette fumure se répète tous les mois ou tous les deux mois suivant les exigences de la plante.

Évitez avec soin tout excès d'engrais qui ferait plus de mal que de bien.

Cet engrais doit être conservé dans un vase ou un flacon à large goulot bien bouché.

QUELQUES CONSEILS.

CENDRES DE BOIS.—POTASSE.—Voilà encore une richesse trop peu appréciée. N'est-il pas triste de voir les marchands américains annoncer partout : "cendres de bois du Canada à vendre," comme si nous n'avions pas nous aussi des terres à enrichir, à engraisser ?

Gardons nos cendres chez nous, et prenons en grand soin, voilà un engrais chimique tout fait et très puissant.

Les cendres de bois sont d'un effet excellent pour un grand

Demandez les Almanachs, publiés par J. R. ROLLAND & FILS, Montréal.

Almanach agricole, commercial et historique, (25e année).

Almanach des Familles, (17e année).

Calendrier de la Puissance du Canada, donnant la liste complète de tous les membres du Clergé de la Puissance.

avant
serge
ment

he.

nombre de plantes, telles que le blé, la maïs, les patates, le trèfle etc., etc.

Les cendres de bois constituent un des meilleurs engrais pour la culture des arbres fruitiers.

Les cendres de bois contiennent une grande quantité de chaux (50 0/0 sous forme de carbonate de chaux) si nécessaires à la plupart de nos terres.

C'est surtout la potasse qu'elles contiennent (en moyenne 8 p. c.) qui leur donne leur valeur.

Mais elles renferment en outre 1 à 1½ p. c. d'acide phosphorique qui contribue aussi à leur pouvoir fertilisant.

EAU PURE.—Veillez sur l'eau que vous buvez et aussi sur l'eau que vous donnez à vos animaux.

La bonne eau entretient la santé. L'eau impure, voilà le poison qui tue et dévore parfois des populations entières.

Gare aux infiltrations de jus de fumier ou d'eau gâtée qui pénétrerait jusque dans vos puits ou dans vos sources ! Si vous n'y prenez garde, cette eau, pure en apparence mais souillée en réalité, peut amener la maladie et même la mort jusqu'au milieu de votre famille.

TRAYEZ VOS VACHES A FOND.—N'oubliez pas, quand vous trayez une vache, que ce sont les dernières gouttes de lait qui contiennent le plus de crème et par conséquent le plus de beurre.

Trayez donc vos vaches à fond : c'est dans les égouts que se trouve presque tout le profit de vos vaches laitières.

SÉLECTION DES BLÉS DE SEMENCE.—N'oubliez pas que les blés sélectionnés sont plus féconds que ceux qui sont semés sans choix.

On appelle *sélection*, la culture pendant plusieurs années des grains *choisis* dans le milieu des épis et cultivés avec tous les engrais et les soins qui assurent un fort rendement. Tous les blés à grand rendement n'ont pas d'autre origine. C'est-à-dire que tout cultivateur peut opérer lui-même le sélectionnement des bons blés de son pays par ce procédé. En attendant, il y a intérêt à se procurer chez les meilleurs marchands grainetiers des semences de blés sélectionnés.

Dans un sol riche, un grain de blé sélectionné donne jusqu'à quarante tiges ; un blé inférieur dans un sol médiocre en donne à peine deux ou trois.

MÉDECINE RURALE.

Guérison du croup et de la diphtérie.

Ces terribles maladies peuvent être guéries par des applications de pétrole (huile de charbon).

Il suffit de badigeonner, toutes les heures, les muqueuses (l'intérieur de la gorge) du petit malade avec un pinceau imbibé de pétrole

brut. Il faut que le pinceau ne soit qu'imbibé, et il faut prendre la précaution de le secouer avant de l'introduire dans la gorge pour éviter que le pétrole descende jusqu'aux bronches (poumons). En quelques heures les fausses membranes se détachent et se dissolvent d'elles-mêmes.

Nous ne saurions trop recommander ce remède aux familles dans les campagnes.

LA VIE DE FAMILLE.

REMARQUES D'UN ÉVÊQUE.

Nous soumettons à l'examen et la réflexion de nos jeunes gens les remarques suivantes de Mgr d'Annecy. Ils feront bien d'en tenir compte, car il s'agit pour eux de leurs plus chers intérêts :

“ La vie de famille est la première condition de l'honnêteté et du bonheur. Les peuples heureux et chez qui tout prospère sont ceux où l'on respecte, où l'on aime la vie de famille ; les peuples qui dégènèrent, qui vont se perdre, sont ceux où l'on ne connaît plus les joies de la famille. Si un jeune homme met son bonheur à demeurer auprès de ses parents, s'il se trouve bien dans la maison où il a été élevé, augurez bien de l'avenir de ce jeune homme. Si cet autre, dès l'âge de seize ou dix-sept ans, aime à échapper à la famille, s'il recherche la compagnie des jeunes gens plus âgés que lui ; s'il dédaigne la maison de ses parents et les laisse seuls, les jours de repos, pour passer de longues heures au café ou à l'auberge, n'attendez rien de bon pour ce pauvre enfant. Pendant la première partie de sa vie, il n'aura jamais une seule joie véritable. Plus tard, lorsqu'il se sera établi, il ne saura point diriger sa maison et élever ses enfants. La vieillesse viendra avec toutes ses infirmités, toutes ses tristesses ; il sera seul abandonné.”

L'art de faire le vin avec les raisins secs.

PROCÉDÉ RAPIDE POUR FAIRE LE VIN A LA MAISON.

Rédigé spécialement pour les membres des cercles agricoles.

La fabrication du vin de raisins secs est réellement très facile ; cependant, comme pour toute autre chose, beaucoup de ceux qui veulent l'entreprendre ne réussissent pas, parce qu'ils négligent de prendre toutes les précautions que la pratique reconnaît nécessaires. Disons le de suite : si vous voulez faire du bon vin de raisins secs, observez toutes les conditions requises que nous allons tâcher de résumer dans cet article, sinon, renoncez à l'entreprise, car vous y perdriez votre temps... et vos raisins.

PRINCIPE DE LA FABRICATION DU VIN DE RAISINS SECS.—Si l'on met tremper des raisins secs dans une certaine quantité d'eau ni trop froide ni trop chaude (température d'environ 77° Fahr) et que l'on mélange bien le tout, le raisin ne tarde pas à se gonfler, et en

même temps il abandonne à l'eau toutes ses matières solubles, spécialement le sucre qu'il contient en grande quantité (les raisins secs de Corinthe contiennent de 50 à 60 p% de sucre). Au bout de quelques heures, les ferment, qui se trouve sur la peau du raisin, commence son travail merveilleux : en effet, sous l'influence de ce ferment, le sucre de raisin subit une fermentation, une décomposition ; il se transforme moitié en gaz acide carbonique qui s'échappe du liquide sous forme de bulles de gaz, et moitié en alcool qui reste dans le liquide ; au bout de quelques jours la plus grande partie du sucre a disparu, et le liquide fermenté n'est plus autre chose que du vin.

LOCAL ET USTENSILES PROPRES A CETTE FABRICATION.—Choisissez un local sec, facile à aérer et à chauffer, par exemple, une cave munie de fenêtres et où l'on puisse mettre un poêle, une cuisine ou un appartement situé au bas de la maison mais non sur le même étage que les chambres à coucher. Il ne faut pas perdre de vue que pendant la fermentation, le gaz acide carbonique qui s'échappe de la cuve est le même gaz qui s'échappe du charbon brûlant dans un poêle, le même aussi qui se dégage des fours à chaux et par conséquent présente les mêmes dangers d'asphyxie ; c'est la présence de ce gaz dans des celliers mal aérés qui a occasionné la mort de plusieurs vigneron.

Pour éviter tout accident choisissez donc un local pouvant s'aérer facilement.

Tonneaux.—Procurez-vous trois tonneaux bien propres n'ayant servi qu'au transport des vins ou de boissons alcooliques, l'un beaucoup plus grand que les deux autres.

Ainsi, par exemple, si le premier a une contenance de 80 gallons les deux autres seront de 30 gallons.

Le plus grand, placé debout sur une table très solide et débarrassé de son fond supérieur, sera la *cuve de fermentation*. Quant aux deux autres plus petits que nous désignons par No 1 et No 2, ils serviront l'un (No 1) au *décuvage*, l'autre (No 2) au transvasement définitif et à la conservation du vin.

CUVE DE FERMENTATION.—Voici notre grand tonneau auquel nous avons enlevé un des fonds ; on le lave à l'eau chaude, avec une brosse ou un balai, puis on enduit l'intérieur d'un lait de chaux, pour éviter toute mauvaise fermentation ou moisissure.

Robinet.—Au bas du tonneau, à un ou deux pouces au dessus du fond on met un bon robinet (chante-pleure) : on fixe solidement à l'intérieur du tonneau et contre l'ouverture d'entrée de ce robinet, une petite botte de paille ou un balai de bruyère : cette précaution est indispensable pour empêcher les raisins d'obstruer et boucher le robinet lors du *décuvage*, et il importe d'attacher solidement ce balai avec deux chevilles de bois, de manière à ce qu'il ne puisse pas se déranger pendant le brassage des raisins.

Filet.—Vers le haut du tonneau à l'intérieur, mais à deux ou trois pouces au dessous du niveau qu'occupera le liquide ou aura soin d'enfoncer des chevilles de bois destinées à retenir un filet à mailles serrées.

Ce
core
le no
On l
peu
pla
indis
la mi
men
Co
empl
bois
Th
mètr
EA
angl
vant
Po
d'em
Ai
nous
30 ga
nous
vita
Inu
lité.
à env
Av
trier
collés
tières
Ter
procé
joue
l'eau
temp
lieu,
des ra
Les
dre ce
Mis
moins
raisin
culièr
d'eau,
ferme
froide
ou du
dans
la tem

Ce filet est tout simplement une pièce de *canevas* ou mieux encore une espèce de toile à jour, comme on en vend partout sous le nom d'*interlining* ou d'*entredoublure* (coûtant 5c. la verge.) On l'étend légèrement et on le coud sur un cercle de tonneau un peu plus grand que l'ouverture de la cuve. Ce filet rond (qu'on placera plus tard horizontalement sous les chevilles de bois) est indispensable, car il sert à retenir sous la surface du liquide toute la masse des raisins qui tend sans cesse à s'élever pendant la fermentation.

Couvercle.—Le fond qu'on avait enlevé au tonneau peut être employé comme couvercle ; il est bon d'y clouer une traverse de bois pour lui donner plus de solidité.

THERMOMÈTRE.—Procurez-vous un bon thermomètre (thermomètre de laiterie) qui coûte de 20 à 25 centins.

EAU ET RAISIN.—C'est le petit raisin de Corinthe (*currants* en anglais) que nous devons employer ; son prix en gros varie suivant le cours du maché entre 4 à 6 centins la livre.

Pour la préparation du vin que nous avons en vue, il convient d'employer 5 à 6 lbs. de raisins de Corinthe par gallon d'eau.

Ainsi, par exemple, si nous voulons préparer 30 gallons de vin, nous mettrons ($30 \times 6 = 180$ lbs) 180 livres de raisins secs pour 30 gallons d'eau ; mais en pratique, au lieu de 30 gallons d'eau, nous employons 35 gallons, pour compenser certaines pertes inévitables.

Inutile de dire que l'eau employée doit être de très bonne qualité. Avec ces proportions, on obtient un excellent vin qui revient à environ 30 centins le gallon !

Avant de mettre les raisins dans la cuve, il importe de les trier sur une table, d'écraser à la main les mottes de raisins collés ensemble, et de les débarrasser des pierres et autres matières étrangères qu'ils pourraient contenir.

TEMPÉRATURE DU CELLIER.—Comme nous n'employons que le procédé rapide de fermentation, dans laquelle la température joue un si grand rôle, il est nécessaire de chauffer non seulement l'eau destinée à la cuve, mais aussi d'amener et de maintenir la température du cellier, ou de l'appartement qui nous en tient lieu, à un degré assez élevé (77° Fahr.) pour que la fermentation des raisins soit achevée en 6 jours au plus.

Les choses étant ainsi disposées, il ne reste plus qu'à apprendre comment... on fait le vin.—Voici :

MISE EN CUVE.—On commence par chauffer à 104° Fahr. au moins, la quantité d'eau qui doit servir à la fermentation des raisins. Comme il ne serait pas facile, dans une maison particulière, de chauffer d'un seul coup une aussi grande quantité d'eau, on obtient le même résultat en versant dans la cuve de fermentation (le grand tonneau) disons la moitié ou les $\frac{2}{3}$ d'eau froide, puis on rechauffe celle-ci en y versant de l'eau bouillante ou du moins très chaude ; enfin on s'arrange de manière à avoir dans la cuve la quantité d'eau nécessaire (disons 35 gallons) à la température de 104°.

Cela étant fait, pendant qu'un aide jette peu à peu les raisins secs dans la cuve, on brasse vigoureusement, au moyen d'un bâton, le mélange d'eau et de raisin (le moût comme on dit dans le métier) de manière à amener rapidement la dissolution du sucre de raisin dans l'eau.

Lorsque tout le raisin a été mis en cuve, on cesse de brasser et on introduit dans la cuve le filet dont nous avons parlé et on le place sous les chevilles de bois, auxquelles on l'attache avec des bouts de ficelle si c'est nécessaire. Le filet doit tremper dans le moût à une profondeur de deux ou trois pouces en dessous de la surface.

On pose ensuite le couvercle sur la cuve.

Pendant ces préparatifs, on a eu soin de chauffer le cellier ou l'appartement de façon à amener la température à environ 77°. Il faut autant que possible conserver cette température jour et nuit, jusqu'à la fin de la fermentation, c'est-à-dire pendant 5 à 6 jours : c'est là une condition essentielle.

FERMENTATION.—La fermentation s'établit d'elle-même dans les vingt-quatre heures qui suivent la mise en cuve, et se continue régulièrement jusqu'à la fin ; pendant ce temps, il se dégage par le dessus de la cuve des torrents de gaz acide carbonique qui étant plus pesant que l'air s'écoule, quoiqu'invisible, le long des parois du tonneau et vient occuper la partie inférieure de l'appartement où il se mélange à l'air.

DANGERS DE L'ACIDE CARBONIQUE.—Ce gaz acide carbonique ainsi que nous l'avons vu plus haut, est irrespirable et peut causer la mort. Il est d'autant plus dangereux qu'il n'a par lui-même aucune odeur. Si ce gaz est abondant, on peut cependant reconnaître sa présence en pénétrant dans le cellier, le matin par exemple, une chandelle allumée à la main et tenue à la hauteur de votre ceinture ; si vous apercevez un tremblement ou un trouble dans la lumière, il faut se méfier ; si la chandelle s'éteint, ne vous aventurez pas, car vous pourriez y laisser la vie. Comme ce gaz occupe les parties basses de l'appartement, ne laissez pas entrer les enfants avant d'avoir renouvelé complètement l'air en ouvrant les portes et les fenêtres. Ces précautions sont souvent utiles, surtout si vous préparez une grande quantité de vin.

DÉCUVAGE.—Pendant la fermentation active, (*fermentation tumultueuse*), la cuve est en ébullition à peu près comme une bouilloire sur le feu. Mais vers la fin, c'est-à-dire après 5 à 6 jours, la fermentation se ralentit et la température du liquide s'abaisse ; bientôt, en appliquant l'oreille contre la cuve, on n'entend plus qu'un léger crépitement qui s'affaiblit de plus en plus ; quand tout travail actif paraît avoir cessé, c'est que la *fermentation vive* est terminée, c'est que le vin est fait. En principe, ce serait le moment de procéder au *décuvage*, c'est-à-dire de retirer le vin de la cuve pour le mettre en tonneaux. Cependant en pratique, comme le vin est trop chaud, il serait dangereux de

La colère commence par la folie et finit par le repentir.

Un
n'a p

le découver sans le refroidir tout d'abord. A ce moment on cesse donc de chauffer et on ouvre les ports et les fenêtres, puis on attend encore 24 heures pour obtenir le refroidissement complet.

OPÉRATION DU DÉCUVAGE.—On amène un des deux tonneaux, le tonneau No 1, dont nous avons parlé (ayant, par exemple, une contenance de 30 gallons), sous le robinet de la cuve, en ayant soin de placer un entonnoir dans la bonde du tonneau ; on ouvre le robinet et on recueille le vin dans le tonneau qu'on a soin de remplir complètement ; le surplus du vin est mis en bouteilles que l'on bouche avec soin, car on en aura besoin pour l'*ouillage* du vin.

Comme la masse des raisins de la cuve retient beaucoup de vin, il faut, vers la fin du décuvage, presser énergiquement sur les raisins pour en faire sortir les dernières gouttes de vin.

OUILLAGÉ DU TONNEAU.—Il est important de ne pas laisser pénétrer l'air dans le tonneau que nous venons de remplir ; or, dans les premières semaines qui suivent le décuvage, le vin laisse dégager du gaz acide carbonique dont il était saturé au sortir de la cuve, et son volume diminue ; comme le vide produit ainsi dans le tonneau est nuisible, il faut le combler de temps en temps avec le vin de surplus que nous avons mis en bouteilles ; quant à la bonde, il suffit simplement de la fermer légèrement avec le bouchon. Cette opération du remplissage pour combler les vides s'appelle *ouillage*.

FÉRMÉNTATION LENTE OU INSENSIBLE.—Après le décuvage, le vin qui vient d'être mis en tonneau subit une seconde fermentation appelée *lente* ou *insensible* à cause du caractère particulier qu'elle présente ; elle est sans chaleur, lente et presque sans dégagement apparent d'acide carbonique. Les vins de raisins secs éprouvent plus qu'aucun autre vin cette seconde fermentation, pendant laquelle il se forme encore un peu d'alcool aux dépens de la petite quantité de sucre non transformée qui se trouve encore dans le vin. En même temps le vin, qui au moment du décuvage était trouble, s'éclaircit un peu ; les matières terreuses, gommeuses etc., qui s'y trouvaient en suspension et qu'on appelle la *lie*, se déposent sur les parois du tonneau. On laisse donc reposer le vin pendant deux à quatre semaines pour permettre à la lie de se déposer le plus possible, et c'est pendant cette période que l'on pratique l'*ouillage* dont nous avons parlé.

SOUTIRAGE ET MISE EN FUT.—Lorsque le vin s'est suffisamment éclairci, ce dont on peut s'assurer en prenant un échantillon soit par la bonde, soit par un robinet placé sur un des fonds et vers le bas du tonneau, on le transvase dans un autre tonneau (notre tonneau No 2). Ce travasement, qui s'appelle en terme de métier *soutirage*, doit se faire rapidement et avec précaution pour éviter autant que possible l'action de l'air sur le vin ; dans les grands celliers, on soutire le vin soit avec une pompe, un

Un athée, est un enfant qui se fatigue, à se persuader qu'il n'a pas de père.
LA BEAUME.

siphon etc., mais pour le vin fait chez les particuliers, on s'arrange comme on peut, et si on ne peut facilement placer le tonneau plein de vin au dessus du tonneau à remplir, ce qui serait le meilleur procédé, on est bien obligé de retirer le vin par le robinet dans des cruches ou des seaux, et de le verser immédiatement dans le second tonneau. C'est dans ce dernier fut, ou tonneau No 2, que le vin achevera de *se faire*, de se bonifier, et de vieillir... si on lui en donne le temps.

C'est même à ce tonneau qu'on pourra venir puiser la quantité de vin nécessaire pour la consommation domestique, c'est-à-dire que nous voulons consommer le vin pris directement au tonneau (par le robinet), sans être obligés de le mettre en bouteilles; ce point est important, car la mise en bouteilles est une opération délicate, longue et coûteuse, et si nous pouvons nous en passer, nous arrivons à une grande simplification. Or, la chose est très facile et très pratique, si nous avons soin de *stériliser* le vin c'est-à-dire d'arrêter toute fermentation du vin en lui faisant subir l'opération importante *du soufrage*. Si nous n'en avons pas parlé avant la mise en fut, c'est pour ne pas interrompre l'exposé de la méthode de vinification.

Soufrage.—On appelle *soufrer, mécher ou muter* un vin, l'action de l'imprégner de vapeur sulfureuse obtenue par la combustion de mèches soufrées.

Préparation des mèches.—Pour préparer ces mèches, on fait fondre du soufre dans une tasse de faïence plongée dans un bain d'huile ou de graisse fondue et qu'on chauffe sur le poêle; quand le soufre est fondu on y trempe à deux reprises des bandes de papier d'amiante ou carton d'amiante, longues de 3 à 5 pouces et larges de $\frac{1}{2}$ pouce; à défaut d'amiante on prend des bandes de papier ou de toile, mais on s'expose alors à donner au vin des odeurs désagréables.

Opération du soufrage.—Quand on veut soufrer du vin, on commence par attacher une mèche soufrée à une broche de fer, puis on l'allume et on l'introduit dans le tonneau vide destiné au vin, en ayant soin de maintenir la broche fixe au moyen du bouchon placé sur la bonde. Pour éviter que des fragments de soufre ou de mèche ne tombent dans le tonneau, on suspend parfois à la broche, mais plus bas que la mèche, un petit vase en métal ou en verre assez petit pour pouvoir être introduit par la bonde en même temps que la mèche.

Le soufre en brûlant donne des vapeurs d'acide sulfureux qui occupent l'intérieur du tonneau. Quand le soufre de la première mèche est brûlé, on en allume une seconde puis une troisième, etc., jusqu'à ce que la combustion ne soit plus possible dans le tonneau.

A ce moment, on y verse par la bonde deux ou trois gallons de vin et on remue le tonneau pour faciliter la dissolution du

Voulez-vous savoir comment il faut donner; mettez-vous à la place de celui qui reçoit.

é
t
r
P
P
r
v
le
d
d'
pi
de
ta
fa
re
me
vin
ter
Ce
rer
sui
S
sec
qui
I
nar
soit
tité
blan
vers
mél
333
At
from
Av
Tin
pour
Au
So

gaz sulfureux dans le liquide. On achève ensuite de remplir le tonneau avec tout le vin dont on dispose et l'on bouche parfaitement la bonde avec son bouchon : le vin ainsi soufré, ne travaille plus, ne fermente plus et se conserve en s'améliorant de plus en plus.

QUAND FAUT-IL SOUFRE LES TONNEAUX?—S'il n'est pas absolument nécessaire de soufrer le tonneau No 1 au moment du décu- vage, grâce au gaz acide carbonique dissout en ce moment dans le vin, et qui le protège contre l'action de l'air, il est au contraire de toute nécessité (surtout pour les vins à faible pourcentage d'alcool) de soufrer le tonneau No 2, avant de le remplir, et l'on procède alors comme nous venons de l'indiquer.

Mais cela ne suffit pas encore, si nous voulons nous dispenser de la mise en bouteilles et prendre de temps en temps une certaine quantité de vin au tonneau, pour la consommation de la famille. Dans ce cas, le vide qui se forme dans le tonneau se remplit d'air, et l'on sait que le meilleur des vins se gâte rapidement au contact de l'air. Si nous voulons donc conserver notre vin en bon état jusqu'à la dernière goutte, nous devons brûler de temps en temps une mèche soufrée dans le vide du tonneau. Cette opération, qui est d'ailleurs très facile à faire, a besoin d'être renouvelée tous les 4 jours ou chaque semaine ou chaque mois, suivant que l'on tire du vin tous les jours ou plus rarement.

SUCRAGE.—Le vin obtenu par le procédé ci dessus est un vin *sec*, c'est-à-dire n'a pas ou presque pas le goût sucré. Pour ceux qui aiment le vin *doux* c'est-à-dire sucré, voici ce qui reste à faire :

Le vin étant mis en fut, on y ajoute un sirop de sucre contenant autant de livres de sucre qu'il y a de gallons de vin à sucrer, soit 30 lbs de sucre pour 30 gallons de vin : Dans une petite quantité d'eau chaude ($1\frac{1}{2}$ gallon), on verse les 30 lbs de sucre granulé blanc, on fait bouillir $\frac{1}{2}$ d'heure, on laisse refroidir un peu on verse le sirop dans le vin, et on agite avec un bâton afin de bien mélanger le tout.

Maison fondée en 1876

J. A. VAILLANCOURT

Marchand-Commissaire de Provisions

333, RUE DES COMMISSAIRES, MONTREAL

**Beurre, Fromage et Œufs placés aux prix les plus
avantageux.**

Attention spéciale donnée aux consignations de beurre et de fromage.

Avances libérales sur consignations.

Tinettes en belle épinette blanche, 30, 50 et 70 lbs. Fournitures pour fromagerie. Spécialité de tinettes pour beurrerie.

Aussi meilleur sel anglais pour beurrerie.

Sollicite la consignation de toutes sortes de produits agricoles
et paye le plus haut prix du marché.

LA CABANE DU COLON.

Vous ne croiriez pas, ami lecteur, que cette grossière maison en bois rond que nos colons se construisent lorsqu'ils commencent à ouvrir les terres en pleine forêt, puisse devenir chère à ceux qui l'habitent. Et pourtant, je vous l'assure, le colon s'attache en peu de temps à la cabane qu'il s'est construite au coin de terre qu'il a défriché à l'entour,—il s'y attache dis-je avec une ardeur qu'on dirait proportionnée au travail et aux privations qu'il lui a fallu s'imposer pour prendre racine dans ce sol vierge qui est devenu sa terre. En voulez-vous une preuve ? Voici :

Un jour que je visitais les nouveaux établissements situés au nord du lac Saint-Jean il y a de cela une douzaine d'années, j'entrai me reposer dans la maison d'un colon, une maison en bois rond. La maîtresse du logis m'accueillit poliment et me demanda si je n'avais pas besoin de manger. Je répondis affirmativement, car je venais de faire plusieurs milles à pied. Aussitôt elle se mit à préparer ce qu'elle pouvait m'offrir.

Pendant qu'elle allait et venait, j'observais le bon ordre et la propreté qui régnaient sous cet humble toit. A quelque distance coulait en face de la maison, une jolie rivière bordée d'une belle prairie, et en arrière une grange toute neuve abritait les grains de la dernière récolte. Tout autour l'horizon était borné par la forêt. La maison occupait à peu près le centre d'un défrichement qui pouvait avoir une trentaine d'arpents. Je fus frappé de l'isolement dans lequel vivait cette famille, composée du père, de la mère et de deux jeunes garçons de dix et douze ans. Vous devez, dis-je à mon hôtesse vous sentir parfois bien seuls ici, car je n'aperçois aucune habitation dans votre voisinage.

—C'est vrai, dit-elle, mais il y a deux des frères de mon mari qui sont établis pas très loin d'ici, et nous nous voyons assez fréquemment. Au reste, ajouta-t-elle, nous avons tant à faire que nous n'avons guère le temps de nous ennuyer.

Voyant que je n'avais pas l'air de croire qu'elle pût vivre sans ennui dans cette solitude, elle me dit qu'elle n'avait pas toujours été aussi raisonnable ; que c'était toute une histoire que celle de son acclimatation, et qu'elle me la raconterait bien si elle croyait que cela pouvait m'intéresser.

—Comment donc ? lui dis-je, si cela m'intéresse ! vous allez voir que je ne perdrai pas une seule de vos paroles.

Là-dessus elle se met à dresser sa table, et, pendant que je prends mon repas, elle s'assied en face de moi et me fait le récit suivant :

Il y aura bientôt cinq ans que nous sommes fixés ici. Nous avons été élevés dans les Bois Francs, mon mari et moi ; c'est vous dire que nous connaissions d'avance les misères de la vie de colon, et qu'elles ne nous faisaient pas peur. Pourtant il prit un jour fantaisie à mon mari d'aller tenter fortune aux Etats-

Dans les séparations, celui qui part est le plus vite consolé.

Unis. Je l'y suivis avec mes enfants, mais, au bout d'un an, le mal du pays nous ramena dans notre paroisse natale, et de là nous sommes venus nous fixer ici.

Je n'ai pas besoin de vous dire que les commencements ont été rudes, et qu'il nous a fallu bien travailler pour mettre en culture les champs que vous voyez ici.

L'été, quand je pouvais travailler au dehors avec mon mari, je n'avais guère le temps de penser à l'ennui ; les jours s'écoulaient vite, nos défrichements s'agrandissaient, et l'avenir nous apparaissait plein de promesses. Mais l'hiver, quand il fallait rester à la maison, et surtout les dimanches, lorsque nous ne pouvions nous rendre à la paroisse voisine pour assister aux exercices religieux, les vieux souvenirs s'emparaient de nous. Je me transportais, par la pensée, dans ma paroisse natale, et je repassais dans mon esprit les jouissances de la vie de famille ; je revoyais ma chère église et toutes les figures amies que j'y avais laissées ; alors le découragement me gagnait, et de crainte de le communiquer aux autres, je consumais mon chagrin en moi-même.

Trois années s'étaient écoulées sans que le temps, sans que l'accroissement de nos défrichements et la perspective d'un peu plus d'aisance eussent apporté le moindre adoucissement aux regrets qui me consumaient. Le quatrième hiver venait de commencer et s'annonçait encore plus triste que ceux qui l'avaient précédé. Un soir, je dis à mon mari :

Si tu voulais dire comme moi, nous irions nous promener chez nous, dans les Bois Francs.

—Y penses-tu, ma pauvre femme, me répondit-il ; sais-tu que c'est un voyage de plus de deux cents lieues (aller et revenir) que tu me proposes là ?

—Je le sais bien, mais que veux-tu, c'est plus fort que moi ; il y a trop longtemps que cette idée-là me tourmente ; je ne puis plus résister au désir de revoir tout mon monde. J'en ai parlé avec la femme de ton frère, et elle dit que son mari est prêt à partir avec elle, pourvu que tu viennes avec moi, toi aussi. Vous êtes vaillants tous les deux ; vous avez des chevaux qui peuvent faire le voyage sans s'en apercevoir, et nous avons tout organisé pour que rien ne souffre de notre absence.

Mon mari, voyant que c'était un projet mûri de longue main, et qu'il lui fallait en prendre son parti, me dit :

—Ma bonne femme, puisque ça te fait tant plaisir, nous allons aller revoir nos gens.

—Au fond il en avait autant envie que moi. Dès le lendemain, nous voilà à faire nos préparatifs, et, le surlendemain, nous nous mettions en route pour Chicoutimi, la Baie des Ha ! Ha ! le chemin Saint-Urbain, la Baie Saint-Paul, Québec et les Bois Francs.

Au bout de six jours, nous arrivions dans ma famille. Je vous donne à penser si c'en fût une réjouissance. On ne nous attendait pas. Jamais de la vie on ne pensait nous revoir. Venir du Lac Saint-Jean !..... qui aurait jamais pu s'imaginer qu'on franchirait une pareille distance en hiver ? Ce fut pendant plusieurs jours

une fête continuelle, une véritable noce, quoi ! Après avoir visité mes parents, il fallut visiter ceux de mon mari. Mais, comme tous les bonheurs trop vifs, celui-là ne pouvait durer bien longtemps. Un soir, je dis à mon mari :—Sais-tu une chose ? c'est que je crois m'apercevoir que la fête a assez duré. Nos gens nous aiment bien ; mais, franchement, je crois que nous les regrettions plus qu'ils ne nous regrettaient. Il serait temps de penser à nous en retourner.

—Comme il te plaira, me dit mon mari, nous en reparlerons demain.

A peine fut-il question de notre départ que la fête recommença comme de plus belle. Je laissai faire deux jours encore, mais n'y tenant plus, je dis à mon mari, dès que nous fûmes seuls :

—Il faut que nous partions demain ; nous avons vu tout notre monde, il est temps que nous nous en retournerions chez nous. Tu me croiras si tu veux, mais j'ai plus de hâte de revoir mon nouveau chez-nous du Lac Saint-Jean, que j'en avais de revoir mon vieux chez-nous de par ici.

Mon mari me saute au cou en disant :

—Eh bien, ma pauvre femme, te voilà donc guérie du mal du pays !

—Oui et non, lui dis-je. J'aimerai toujours les Bois-Francs et nos bons parents qui y restent, mais maintenant je sens que j'aime encore mieux notre coin de terre du Lac Saint-Jean.

Les adieux furent touchants. On voulait savoir à quand la prochaine visite. Je ne voulais rien promettre. A la fin, je dis à mes gens que c'était à leur tour maintenant de venir nous rendre visite ; que je sentais bien que j'étais fixée pour toujours au Lac Saint-Jean ; que c'était la patrie de mes enfants et que j'y finirais mes jours.

A partir de ce moment-là, ajouta-t-elle, en manière de conclusion, j'ai senti combien j'avais fait erreur en ne m'attachant pas plus vite et à tout jamais à ce coin de terre sur lequel nous avons tant travaillé, qui nous assure déjà une honnête aisance et qui nous permettra de laisser à nos deux garçons de quoi vivre ici sans être obligés d'aller dans les Etats comme il y en a bien qui font.

Rendus à Québec, on nous informa, au département de l'Agriculture, que le chemin Chauveau venait d'être ouvert à la circulation jusqu'à Saint-Jérôme. C'était un raccourci de vingt-cinq lieues. Nous n'hésitâmes pas un instant, et, trois jours après notre départ de Québec, le cœur nous sautait de joie en apercevant, au sortir du bois, la blanche fumée de notre cabane.

EPILOGUE.

Le chemin Chauveau, qui était la ligne la plus courte entre Québec et le Lac Saint-Jean (139 milles en tout : soit 18 milles de Québec à Stoneham et 121 milles de Stoneham à Saint-Jérôme du Lac Saint-Jean) a été pendant toute une génération le rêve de la ville de Québec, qui sentait que la prospérité et la richesse étaient pour elle dans cette direction. Il y a trente ans une société de

1
le

1 1

1
lait
mol
mon

Un
comm
délay
ginger
bien n

3 œu
tasse d
avec la

Mettez
dessus u

colonisation organisée à Saint-Roch en avait commencé l'ouverture dans Stoneham et Tewkesbury. Aussitôt après l'organisation du gouvernement de Québec, en 1867, le vieux projet toujours populaire fut repris par M. Chauveau et complété par ses successeurs.

Le chemin de colonisation, qui avait été construit avant l'ère des chemins de fer, est aujourd'hui abandonné, mais il a été remplacé par le chemin de fer de Québec au Lac Saint-Jean, au moyen duquel on fait maintenant le trajet en moins de dix heures.

L'humble cabane dont j'ai parlé en commençant est devenue une belle grande maison, le centre d'une paroisse florissante : Saint-Méthode de Tikouabé, qui a son curé résidant depuis cinq ans. L'un des fils de nos héros est établi dans le voisinage de ses braves parents, et est déjà père de trois enfants.

S. LESAGE.

UN PEU DE BONNE CUISINE.

BISCUITS POUR LE THÉ.

4 œufs, blancs + 4 jaunes battus séparément ; 2 tasses de sucre
1 de beurre défait en crème ; 1 chopine de lait-beurre ; 1 cuil-
lerée de poudre à pâte ; assez de farine pour faire une pâte roulée.

Autre recette.—3 œufs, 1 tasse de sucre, 1 quarteron de beurre,
1 pinte de farine, 8 petites cuillérées de poudre.

PETITS PAINS CHAUDS POUR LE THÉ.

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

PAIN D'ÉPICE ÉCONOMIQUE.

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

PAIN DE SAVOIE SPONGIEUX.

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

ENTREMET AU FROMAGE.

Mettez dans un plat creux une tasse de mie de pain, versez
dessus une chopine de lait et laissez reposer quelques minutes,

battez trois œufs et ajoutez-les, mettez ensuite un demi quarteron de fromage coupé en petits morceaux, deux cuillérées à soupe de beurre fondu et un peu de sel, mêlez bien le tout et faites cuire au fourneau pendant une heure environ.

LA REINE DES PUDDINGS.

1 chopine de mie de pain, 1 pinte de lait bouilli, 1 tasse de sucre et les jaunes de 4 œufs. Battez les jaunes et le sucre ensemble, mélangez le lait et la mie de pain, et faites dorer légèrement au fourneau. Quand le pudding est fait, étendez de la gelée ou des confitures aux petits fruits dessus, puis battez les 4 blancs d'œufs en neige ferme, avec 4 grandes cuillérées de sucre blanc, et couvrez-en le tout. Remettez au fourneau et laissez dorer légèrement.

RENSEIGNEMENTS UTILES.

POIDS ET MESURES LÉGAUX.

Les poids et mesures légaux du Canada sont : la verge impériale, le gallon impérial et le boisseau impérial.

Par les termes de l'acte 42 Vict., chap. 16, il a été réglé que dans les contrats pour la vente et la livraison de chacun des articles ci-dessous mentionnés, le boisseau serait déterminé par le poids, à moins que le boisseau par mesure (8 gallons) ne soit accepté de consentement spécial ; le poids équivalant à un boisseau étant comme suit :

Blé.....	60 lbs	Fèves.....	40 lbs
Maïs.....	56 "	Pommes de terre.....	60 "
Seigle.....	56 "	Navets.. ..	60 "
Pois.....	60 "	Carottes.....	60 "
Orge.....	48 "	Panais.....	60 "
Malt.....	36 "	Betteraves.....	60 "
Avoine.....	34 "	Oignons.....	60 "
Haricots.....	60 "	Charbon bitumineux...	70 "
Graine de lin.....	50 "	Graine de trèfle.....	60 "
Graine de chanvre.....	44 "	Graine de mil.....	48 "
Graine de gazon.....	14 "	Sarrasin.....	48 "

(Blue grass seed.)

Et par le même acte le quintal anglais de 112 lbs et le tonneau de 2,240 lbs ont été abolis et remplacés par le quintal de 100 lbs, et le tonneau de 2,000 lbs avoir-du-poids, assimilant ainsi les poids du Canada et ceux des Etats-Unis.

TONNES DE FOIN CONTENUES DANS UNE TASSERIE.

Pour trouver combien une tasserie contient de tonnes de foin, on multiplie la longueur par la largeur et par la hauteur, puis on

F
20 x

Un n
tiendrai

divise par 500 parce qu'il faut environ 500 pieds cubés d'espace pour placer une tonne de foin non pressé.

Exemple :

Combien de foin peut-on mettre dans une tasserie de 28 pieds de long par 15 pieds de large et 16 pieds de haut ?

$$\begin{array}{r} 28 \\ 15 \\ \hline 140 \\ 28 \\ \hline 420 \\ 16 \\ \hline 2520 \\ 420 \\ \hline 500 \text{ J } 6720 \end{array}$$

Réponse : $13\frac{1}{2}$ tonnes de 2000 lbs.

Pour du foin pressé divisez par 50 pieds. Une tasserie de $30 \times 20 \times 18$ contiendrait

$$\begin{array}{r} 30 \\ 20 \\ \hline 600 \\ 18 \\ \hline 4800 \\ 600 \\ \hline 50 \text{ J } 10800 \end{array}$$

216 tonnes environ.

Un meulon de 20×12 et en moyenne 12 pieds de haut contiendrait

$$\begin{array}{r} 20 \\ 12 \\ \hline 240 \\ 12 \\ \hline 500 \text{ J } 2880 \end{array}$$

$5\frac{3}{4}$ tonnes environ.

NOMBRE DE PLANCHES ET DE PIEDS DE BOIS DANS UN BILLOT.

Combien y a-t-il de planches dans un billot de 22 pouces de diamètre, de 10 pieds de long ?

$$\begin{array}{r}
 \text{22 pouces} \\
 \text{ôtez} \quad 4 \\
 \hline
 \text{reste} \quad 18 \\
 \text{Multipliez par la moitié de 18} = \quad 9 \\
 \hline
 \text{Multipliez par la longueur du billot} \quad 10 \\
 \hline
 \text{Divisez toujours par 8} \quad 8 \text{ J } 1620
 \end{array}$$

Réponse : 20.2 pieds de bois ou 20 planches et 2 pieds.

On sait qu'une planche de toise est 10 pieds.

Autre exemple :

Combien y a-t-il de planches de toise dans un billot de 16 pouces, 12 pieds de long ?

$$\begin{array}{r}
 \text{16 pouces} \\
 \text{ôtez} \quad 4 \\
 \hline
 \text{Multipliez par la moitié de 12} = \quad 6 \\
 \hline
 \text{Multipliez par la longueur du billot} \quad 12 \text{ pieds} \\
 \hline
 \text{Divisez toujours par 8} = \quad 8 \text{ J } 864
 \end{array}$$

Réponse : 10.8 pieds de bois ou bien 10 planches et 8 pieds.

NOMBRE DE BILLOTS CONTENUS DANS UN BILLOT PLUS GROS.

Combien y a-t-il valant de billots de 12 pouces dans un billot de 36 pouces ?

$$\begin{array}{r}
 \text{12 pouces} \\
 \text{ôtez} \quad 4 \\
 \hline
 \text{Multipliez par la moitié de 8} = \quad 4 \\
 \hline
 \text{Divisez toujours par 8} \quad 8 \text{ J } 32 \\
 \hline
 \text{4 planches}
 \end{array}$$

		36	pouces	
	ôtez	4		
		32		
Multipliez par la moitié de 32	=	16		
		192		
		32		
Divisez toujours par 8	8 J	512		
				64 planches

Un billot de 12 pouces donne 4 planches de toise.
 Un billot de 36 pouces donne 64 planches de toise.
 Donc, en divisant 64 par 4, on voit qu'il y va 16 fois : par conséquent, il faut 16 billots de 12 pouces pour valoir un billot de 36 pouces.

Autre exemple :

Combien y a-t-il de billots de 24 pouces dans un billot de 32 pouces ?

		24		32
	—	4		4
		20		28
		10		14
		8 J 200		112
		25 planches		28
				8 J 392
				49 planches

25 planches dans un et 49 planches dans l'autre, c'est-à-dire qu'un billot de 32 pouces vaut deux billots de 24 pouces moins une planche.

NOMBRE DE BILLOTS CONTENUS DANS UN AUTRE, QUANT
A LA PESANTEUR.

Combien faut-il de billots de 12 pouces pour peser autant qu'un billot de 24 pouces.
 Multipliez le diamètre de chaque billot par lui-même.

Billot de 12 pcs.	Billot de 24 pcs.
12 par 12 = 144	24 par 24 = 576
Divisez l'un par l'autre	
144 576 Réponse : 4 fois.	

C'est-à-dire qu'un billot de 24 pouces, pèse autant que 4 billots de 12 pouces.

Autre exemple :

Combien faut-il de billots de 10 pouces pour peser autant qu'un billot de 40 pouces.

Billot de 10 pcs.	Billot de 40 pcs.
$10 \times 10 = 100$	$40 \times 40 = 1600$
1600 divisé par 100 égale 16 fois.	

Donc, il faut 16 billots de 10 pouces pour peser autant qu'un billot de 40 pouces de même longueur.

Même chose pour le bois carré.

Combien faut-il de pièces de bois de 8 pouces carrés pour peser autant qu'un morceau de 18 pouces carrés ?

$8 \times 8 = 64$	$18 \times 18 = 324$
-------------------	----------------------

324 divisé par 64 égale 5 et un peu plus ; c'est-à-dire que 5 morceaux de 8 pouces carrés, ne pèsent pas plus qu'un morceau de 18 pouces carrés, s'ils sont de la même longueur.

NOMBRE DE BRIQUES POUR LAMBRISSEUR UNE BATISSE.

Combien faut-il de 1000 briques pour lambrisser une maison de 25×20 et 13 pieds de carré.—

1000 briques couvrent 150 pieds en superficie.—

Prenons d'abord la superficie de chaque pan :

Façade,	25	pieds	par	13	=	325	pieds
Autant pour en arrière,	25	"	"	13	=	325	"
Pignon ou côté,	20	"	"	13	=	260	"
Autre pignon,	20	"	"	13	=	260	"
Pignons sous le toit	20	"	"	14	=	280	"

1450 pds.

1450 pieds en superficie à couvrir. Divisez cela par 150 parce que 1000 briques couvrent 150 pieds :

150) 1450.000

9,666 briques,

C'est-à-dire environ 10,000 briques y compris des cheminées ordinaires.

Ces calculs ne sont qu'approximatifs, mais assez justes dans la pratique.

AUTRE EXEMPLE :

Combien faudrait il de briques pour un mur de 45 pieds de long sur 15 pieds de haut et 3 briques d'épaisseur ?

45 pieds par 15 donnent 675 pieds de superficie.

675 multiplié par 3 briques d'épaisseur donnent 2025 pieds, divisé par 150.

150 | 2025. 000

Rép. : 13,500 briques.

RÈGLES D'INTÉRÊTS FACILES.

Une somme prêtée à 6 *pour cent* pour 2 mois donne autant de centins que de piastres.

Ainsi 36 piastres à 6 % pour 2 mois donne 36 centins d'intérêt.

\$42.50 à 6 % pour 2 mois donne 42½ centins d'intérêt.

128 piastres donneraient 128 centins, c'est-à-dire \$1.28 d'intérêt.

2856 piastres à 6 % pour 2 mois donne \$28.56.

Quant on a pour 2 mois, il est facile de trouver de mémoire pour un mois, 15 jours, huit jours, etc., ainsi que pour 4 mois, 8 mois, etc.

Pour l'intérêt de plusieurs 1000 francs, à 6 pour cent, il n'y a qu'un *point* à mettre avant les deux derniers zéros et l'on a la réponse en piastres et cents.

Ainsi l'intérêt de 2000 francs pour un an à 6 % est \$20.00.

L'intérêt de 5000 francs est \$50.00.

L'intérêt de 6840 francs est \$68.40.

Si vous voulez devenir riche, commencez par vous *imaginer* que vous avez de l'argent de prêté et que toutes vos dépenses inutiles sont *l'intérêt de cet argent que vous gaspillez*.

Ainsi quand vous dépensez \$6.00 pensez que cela représente l'intérêt de \$100.00 prêtées et que votre capital n'augmentera jamais si vous dépensez à mesure les intérêts !

Pour conserver les œufs frais, 2 recettes ;

1o les badigeonner avec une dilution de lait de chaux et les mettre au frais.

2o les faire cuire une minute dans de l'eau bouillante et les mettre au frais. Si l'on veut les manger à la coque, après, les faire recuire 2 minutes de la même manière.

LA LOI DE CHASSE ET DE PÊCHE POUR LA PROVINCE DE QUÉBEC.

(Extrait.)

LA LOI DE CHASSE.

La loi qui régit actuellement la chasse, en cette Province, est l'Acte 47 Vict., chap. 25, et l'Acte 50 Vict., chap. 16.

1. Il est défendu, en cette province, de chasser, tuer ou prendre : le *chevreuil*, du 1er janvier au 1er octobre de chaque année : l'*orignal* et le *caribou*, du 1er février au 1er septembre.

2. Il est défendu après les dix premiers jours de prohibition, aux compagnies de chemin de fer et de bateaux à vapeur ainsi qu'aux rouliers publics, de transporter tout ou partie (à l'exception de la peau) de l'*orignal*, du *caribou* ou du *chevreuil*, sans autorisation du commissaire des terres de la couronne, et toute compagnie de chemins de fer, de bateaux à vapeur ou autre, ou toute personne favorisant, de quelque manière que ce soit, la contravention à cette section, sera passible d'une amende.

3. Aucune personne (blanche ou cuivrée) n'a le droit, à moins d'être domiciliée dans la province de Québec, ou dans celle d'Ontario, et d'avoir préalablement obtenu un permis du commissaire des terres de la couronne à cet effet, de tuer ou prendre vivants, durant une saison de chasse, plus de deux *originaux*, quatre *chevreuils*, trois *caribous*.

4. Il est défendu de chasser, tuer ou prendre : — le *castor*, le *vison*, la *loutre*, la *marte* et le *pékan*, entre le 1er avril et le 1er novembre de chaque année ; le *lièvre*, entre le 1er février et le 1er novembre de chaque année ; le *rat-musqué*, entre le 1er mai

ENCRE DE TOUTES SORTES pour L'ECRITURE

FABRIQUÉES PAR

G. TOIRAY-MAURIN



L'Azuline. — Encre bleu-noire. D'une jolie nuance bleu intense en écrivant, tournant de suite au noir parfait.

La Syrienne. — Encre violette-noire, communicative, donnant des copies très nettes six mois après l'écriture.

Le XIXe Siècle. — Encre triple-noire, inaltérable. Spéciale pour la comptabilité, et actes publics.

Encre carminée. — Encre à marquer le linge. — **Encres métalliques.** — **Colles liquides.** — **Cires, Pains à cacheter, etc., etc.**

Tous ces produits sont de qualités supérieures et donnent la plus entière satisfaction.

En vente chez tous les libraires et les principaux marchands.

J. B. ROLLAND & FILS

MONTRÉAL

(Seuls agents au Canada.)

de chaque année et le 1er avril suivant, mais seulement dans les comtés de Maskinongé, Yamaska, Richelieu et Berthier.

5. Il est défendu de chasser, tuer ou prendre ;—a, la *bécasse*, la *bécassine* ou les *perdrix* d'aucune espèce, entre le 1er février et le 1er septembre de chaque année ; b. les *macreuses*, les *sarcelles*, ou les *canards sauvages* d'aucune espèce, excepté les *harles* (*becs-ciés*), le *huard* et les *goélands*, entre le 1er mai et le 1er septembre de chaque année ; c. aucun des oiseaux précités—excepté la *perdrix*—en aucun temps, entre une heure après le coucher et une heure avant le lever du soleil ; et durant ces heures prohibées, il est également défendu de garder exposés, sous aucun prétexte, des leurres ou appelants, soit près d'une cache, d'une embarcation ou du rivage ; de déranger, endommager, cueillir ou enlever, en aucun temps, les œufs d'aucune espèce des oiseaux dont la chasse est prohibée par la présente section, ainsi que ceux du *cygne sauvage*, de l'*oie sauvage* ou l'*outarde* ; et les vaisseaux ou chaloupes employés à déranger, cueillir ou enlever les œufs d'aucune espèce des dits oiseaux, peuvent, ainsi que les œufs, être confisqués et vendus. Néanmoins, dans les parties de la province, à l'est et au nord des comtés de Bellechasse et Montmorency, les habitants peuvent, en tout temps, mais pour leur nourriture seulement, chasser, tuer ou prendre les oiseaux mentionnés dans le paragraphe b de la présente section.

6. Il est défendu de prendre, en aucun temps, par le moyen de cordes, collets, ressorts, cages, filets, fosses ou trappes d'aucune espèce, aucun des animaux ou oiseaux dont la chasse est prohibée par les sections 1 et 5—excepté les *perdrix*—et de placer, construire, ériger ou tendre, entièrement ou en partie, un engin quelconque pour cet objet ; et quiconque trouve quelque engin ainsi placé, construit, érigé ou tendu, de quelque nature qu'il soit, peut s'en emparer et le détruire, ainsi que les pièges ou trappes, dressés ou tendus pour prendre les animaux à fourrure mentionnés dans la section 4 du présent acte, lorsque ces pièges ou trappes demeurent ainsi dressés ou tendus durant le temps où la chasse de ces animaux est prohibée.

Il est défendu de se servir, pour la chasse des oiseaux mentionnés dans la section 5, d'aucune arme à feu ayant plus que huit de calibre.

7. Il est défendu entre le 1er mars et le 1er septembre de chaque année, de chasser, tuer ou prendre, au moyen de filets, trébuchets, pièges, collets, cages ou autrement, tous les oiseaux connus sous la dénomination d'oiseaux percheurs tels que les *hirondelles*, le *tritre*, les *fauvettes*, les *moucherolles*, les *pics*, les *engoulevents*, les *pinsons* (*rossignol*), *oiseau-rouge*, *oiseau-bleu*, etc., les *mésanges*, les *chardonnerets*, les *grives*, *merles*, *flûtes-des-bois*, etc.), les *roitelets*, le *goglu*, les *mainates*, les *gros-becs*, l'*oiseau-mouche*, les *coucous*, les *hibous*, etc. — ou d'en enlever les nids ou les œufs — sauf et excepté les *aigles*, les *faucons*, les *éperviers*, et autres oiseaux de la famille des *falconides*, le *pigeon-voyageur* (*tourte*), le *martin-pêcheur*, le *corbeau*, la *corneille*, les *jaseurs* (*récollets*), les *pies-grièches*, les *geais*, la *pie*, le *moineau*, les *étourneaux* ; et quiconque trouve quelques filets, trébuchets,

pièges, collets, cages, etc., ainsi placés ou tendus peut s'en emparer ou les détruire.

La présente section ne s'applique pas, toutefois, aux oiseaux de basse-cour.

Il est défendu en aucun temps de faire usage de strychnine, ni d'aucun autre poison délétère, soit minéral, soit végétal, ni de fusils tendus dans le but de chasser ou prendre, tuer ou détruire aucun des animaux mentionnés dans cet acte.

Mais tout tel animal ou partie d'icelui peut être acheté ou vendu, quand pris légalement, pendant dix jours à compter de l'expiration des différents temps respectivement fixés par le présent acte, pour en faire la chasse.

Toute personne n'ayant pas son domicile dans la province de Québec ou dans celle d'Ontario, ne peut en aucun temps faire en cette province la chasse, dans le sens du présent acte, sans y être autorisée par un permis à cet effet.

Ce permis peut, sur paiement d'un honoraire de vingt piastres, être accordé par le commissaire des terres de la couronne, à toute personne non domiciliée dans l'une des dites provinces, qui lui en fait la demande et est valable pour toute une saison de chasse, il doit être contresigné par le surintendant de la chasse, et ne peut être transféré.

Tout agent des terres ou des bois de la couronne, et tout garde-forestier nommés par le commissaire des terres de la couronne sont, pendant la durée de leurs fonctions comme tels, *ex-officio* garde-chasse pour la division confiée à leur surveillance respective.

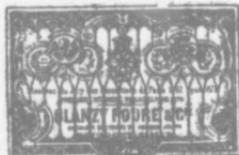
BLANZY POURE & CIE

à BOULOGNE-SUR-MER (FRANCE)

FABRICANTS DE

PLUMES METALLIQUES

Plus de 200 variétés, dans les prix de 15 cents à \$1.00 la boîte de 144 plumes.



Les plumes de **Blanz y Poure & 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.

En vente chez tous les libraires et les principaux marchands.

J. B. ROLLAND & FILS

MONTREAL

(Seuls agents au Canada.)

LA LOI DE PÊCHE.

Il est contre la loi de prendre : le *doré* du 15 avril au 1er mai ; le *maskinongé* et l'*achigan*, du 25 mai au 1er juillet ; le *saumon* (avec des rêts), du 1er août au 1er mai ; le *saumon* (à la mouche) du 15 août au 1er février ; la *truite rouge*, de ruisseau ou de rivière, du 1er octobre au 1er mai ; la *truite grise* des lacs, du 15 octobre au 1er décembre ; la *truite saumonée*, du 15 septembre au 1er décembre ; le *poisson blanc*, du 10 novembre au 1er décembre.

La pêche avec des filets et des seines, sans licence, est prohibée. Les filets doivent être levés le samedi soir jusqu'au lundi matin.

Il est, en tout temps défendu de *barrer* les chenaux et les baies avec des seines ou des filets.

Cette loi s'applique aussi bien aux sauvages qu'aux blancs.

La pêche à la seine ou filet est prohibée dans les rivières suivantes, savoir : la rivière du Nord, comté d'Argenteuil, la rivière au Saumon, comté de Huntingdon, les rivières Magog et Massawippi, comté de Stanstead et de Sherbrooke. La limite de prohibition s'étend à un demi-mille de chaque côté de l'embouchure de chacune de ces rivières, spécialement réservées pour la propagation naturelle ou artificielle du poisson.

Aucune personne ne pourra, durant le temps où il est défendu de pêcher, prendre, tuer, vendre, acheter ou avoir en sa possession aucune espèce de poissons mentionnés plus haut.

Toute infraction aux prohibitions ci-dessus énumérées est punissable d'une amende dont le montant peut s'élever jusqu'à \$100 et les dépens, ou d'un emprisonnement, à défaut de paiement immédiat, pour une période n'excédant pas six mois.

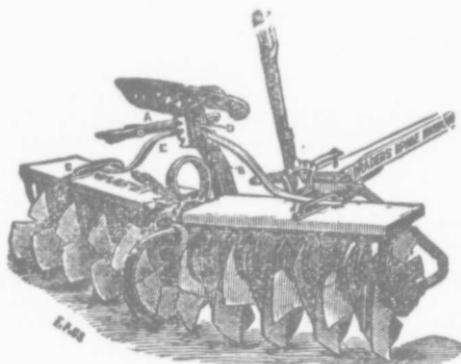
Quiconque poursuivra et obtiendra jugement contre aucune personne convaincue d'avoir agi en contravention avec la loi de Pêche et de Chasse, recevra du club une récompense de cinq à cinquante dollars, suivant le cas.

DÉFENSE D'EXPORTER LE GIBIER.

Par l'item 657 du tarif de 1884, et par l'item 748 du supplément de 1885, l'*exportation* des chevreuils, dindes sauvages, cailles, perdrix, poules de prairie, bécasses rouges (*woodcock*), est *prohibée*, soit en carcasse, soit en morceaux, et toute personne exportant ou cherchant à exporter tels articles, sera pour chaque offense passible d'une amende de *cent dollars*, et l'article qu'on aura tenté d'exporter ainsi sera *confisqué*, et pourra, s'il y a des raisons plausibles de supposer l'intention d'exportation, être saisi, par tout officier des Douanes, et si telle intention est prouvée elle sera punie comme infraction aux lois de Douane.

S'adresser, pour tout ce qui concerne la chasse ou la pêche, au secrétaire du club de protection de la Chasse et de la Pêche de la Province de Québec.

P. O. Bolte 398
130 rue Saint-Jacques. } Montréal.



La Herse-Bêche est le meilleur outil pour pulvériser la terre.

Nous avons toujours en main tous les instruments nécessaires pour ensemer, cultiver et moissonner tout ce qui pousse sur une ferme.—
Toute espèce de voitures de luxe : Charrettes, Sleighs, etc.

Escompte spécial pour achats au comptant, aux membres des Cercles Agricoles et des Sociétés d'Agriculture.

Vous épargnez de l'argent en achetant de nous.

**R. J. LATIMER, 592, rue St-Paul, Montréal.
LATIMER & LÉGARÉ, Québec.
LATIMER & BEAN, Sherbrooke, P. Q.**

MICHEL LEFEBVRE & Cie

FABRICANTS DE

**SUCRE DE BETTERAVES
A BERTHIERVILLE, P. Q.**

JEFFREY FRERES

Manufacturiers du célèbre

Coupe - Fourrage " OHIO "

avec tête à couteaux ajustables, levier arrête-fournisseur et volant breveté.

Wagons à charbon, à ressorts et à bascule, etc., etc.

COTE VISITATION, (ci-devant, Petite-Côte)

MONTREAL.

**GRAINES DE SEMENCE CHOISIES
POUR LES CHAMPS ET LES JARDINS.**

WILLIAM EWING & Cie

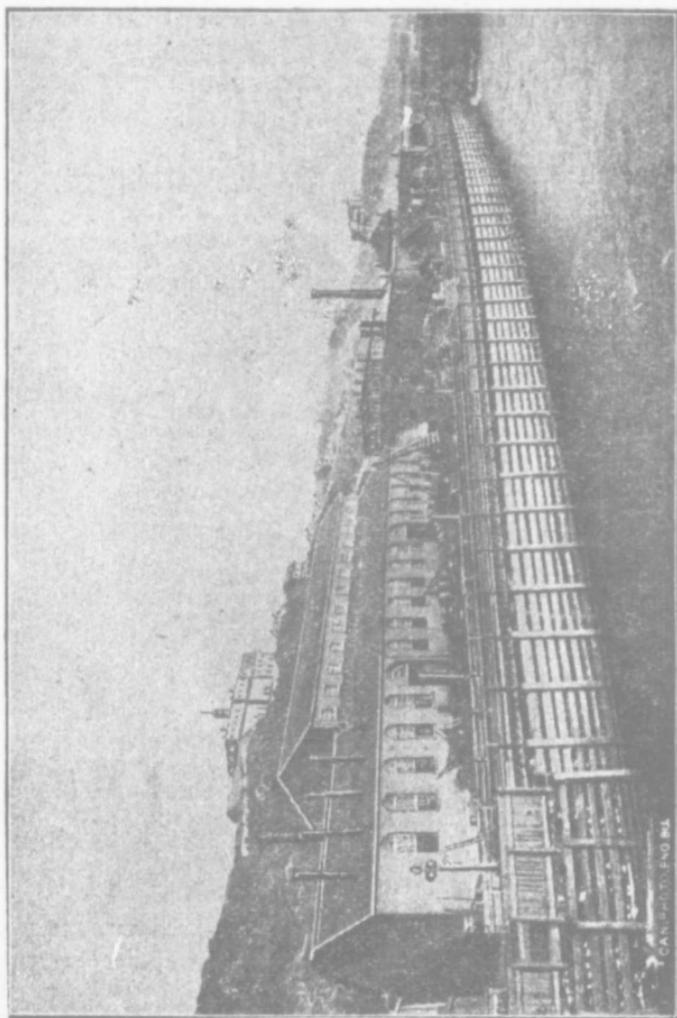
MARCHANDS GRAINETIERS

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.**

Catalogue envoyé sur demande.

CARRIER, LAINÉ & CIE



ETABLIE EN 1864

**Ingénieurs, Chaudronniers,
Fondeurs, Entrepreneurs
Machinistes, en général**
LEVIS, P. Q.

Voici quelques spécialités que nous manufacturons :

- Grément au complet pour Beurrerie et Fromagerie.**
- Engin automatique pour Beurrerie.**
- Bassin au lait et à la crème, amélioré.**
- Poêle double et de cuisine.**
- Moulin à cailler patenté, Hache-Paille, etc., etc.**

MASSEY, HARRIS & CIE

(Limitée)

No 600, RUE SAINT-PAUL, Montréal

Les plus grands manufacturiers sous le drapeau américain.
Les plus hautes qualités de Machines agricoles.

LES MEILLEURES sont le
MEILLEUR MARCHÉ.



Achetez toujours ce qu'il y
a de mieux.

La meilleure exhibition d'instruments agricoles, à l'Exposition Universelle de Chicago, 1893.

CHARRUE EN ACIER,
SEMOIRS A SECTION,

HERSES EN ACIER,

FAUCHEUSES: Toronto et Brantford.

LIEUSES "Grandes Ouvertes", Etc., Etc.

Voyez notre agent, ou demandez notre catalogue.

BLOUIN, DESFORGES & LATOURELLE

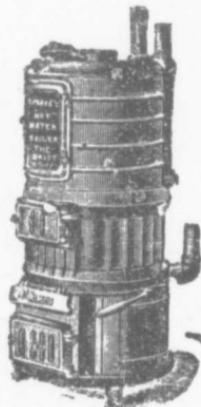
PLOMBIERS

Poseurs d'Appareils a Gaz

CHAUFFAGE A EAU CHAUDE

VAPEUR, Basse ou Haute PRESSION

Couvreurs en Ardoise, Métaux, Etc.



Toujours en main un assortiment de matériaux pour le Gaz, Eau chaude et la Vapeur, Tuyaux en Fer et en Plomb, Pompes, etc.

Téléphone Bell, No 2235.

No 520 1/2, RUE CRAIG,
MONTREAL.

J. B. ROLLAND & FILS

Libraires-Editeurs et Importateurs de France, Belgique,
Allemagne et Etats-Unis

Agents de la Cie de Papier Rolland, Fabrique à Saint-Jérôme

Rue Saint-Vincent, 6, 8, 10, 12 et 14, Montréal

Succursale à Québec: Bâtisse Renaud, rue St-Paul.