

ALMANACH
DE
CERCLES AGRICOLES

DE LA
PROVINCE DE QUÉBEC

Pour l'année

1898

DEUXIÈME ANNÉE

Publié par le Cercle agricole de Québec, sous la direction de M. J. G. Gauthier, 100, rue Saint-Jacques, Québec, P. Q.



Des notices, renseignements, etc. sont en vente de l'ouvrage, en 1 volume ou en 2 volumes, chez les libraires et les papeteries de Québec, P. Q.

MONTRÉAL

J. B. ROUILLAND, ÉDITEUR, 100, RUE SAINT-JACQUES

QUÉBEC, 100, RUE SAINT-JACQUES

ALMANACH

DES

CERCLES AGRICOLES

DE LA

PROVINCE DE QUÉBEC

POUR L'ANNÉE

1898

(CINQUIÈME ANNÉE)

O labeur trois fois saint que celui de la terre !
Travail sanctifiant et moralisateur,
Où, dans son œuvre auguste et pleine de mystère,
Le laboureur a Dieu pour collaborateur.



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

MONTREAL

J. B. ROLLAND & FILS, LIBRAIRES-ÉDITEURS

6 A 14, RUE SAINT-VINCENT

RARE
 AY
 419
 F3A4
 1898

A NOS LECTEURS.

Pour lutter contre la concurrence croissante qui a provoqué la baisse rapide de la plupart des produits du sol, le cultivateur sérieux ne peut plus se contenter des méthodes transmises par la tradition. Bonnes autrefois, ces méthodes ne peuvent plus suffire désormais ; il doit s'appliquer à mettre en œuvre les procédés nouveaux mis à la disposition de l'agriculture par la science moderne, et contrôlés par de nombreuses et fructueuses applications que l'*Almanach des Cercles Agricoles* s'efforce de lui indiquer dans chacune de ses éditions, et qu'il trouvera encore des plus profitables, dans la présente.

LES ÉDITEURS.

Comput ecclésiastique pour 1898.

Nombre d'or (cycle ou révolution de dix-neuf ans pour accorder l'année lunaire avec l'année solaire).....	18
Epacte (nombre de onze jours que le soleil a en plus sur l'année lunaire).....	VII
Cycle solaire (il est de 28 ans).....	III
Indiction romaine (période de quinze ans, employée dans les bulles du Saint-Siège).....	11
Lettre dominicale (indiquant le dimanche durant toute l'année).....	b
Lettre du Martyrologe.....	g

Fêtes mobiles.

Septuagésime.....	6 février	Pentecôte.....	29 mai
Les Cendres.....	23 février	Sainte-Trinité.....	5 juin
Dim. de la Passion....	27 mars	Fête-Dieu.....	9 juin
“ des Rameaux.....	3 avril	1er dim. de l'Avent....	27 nov.
PAQUES.....	10 avril	Dimanches après la Pen-	
Rogations... 16, 17 et 18 mai		tecôte.....	25
Ascension.....	19 mai		

Quatre-Temps

Printemps.....	les 2, 4 et 5 mars.
Été.....	les 1, 3 et 4 juin.
Automne.....	les 21, 23 et 24 septembre.
Hiver.....	les 14, 16 et 17 décembre.

66177

Commencement des quatre Saisons.

LE PRINTEMPS, le 20 mars, à 9 h. 12 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. 4 m. du matin.

L'AUTOMNE, le 22 septembre, à 7 h. 39 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. 4 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 Concept.
Le 6 janvier, l'Épiphanie.	Le 25 décembre, Noël. (dim)
Le 19 mai, l'Ascension.	

Fêtes légales. (Jours non juridiques).

Tous les dimanches de l'année.	Le 19 mai, l'Ascension.
Le 1er janvier, la Circoncision.	Le 24 mai, Fête de la Reine.
Le 6 janvier, l'Épiphanie.	Le 1er novembre, la Toussaint.
Le 23 février, les Cendres.	Le 8 déc., l'Immaculée Concept.
Le 8 avril, Vendredi saint.	Le 25 décembre, Noël. (dim.)
Le 11 avril, Lundi de Pâques.	

Célébration solennelle du Mariage.

Cette année, on pourra célébrer la solennité des *Noces* du 7 janvier au 22 février inclusivement, et du 18 avril au 26 novembre aussi inclusivement.

Ères de l'année 1898.

De la création (4932 suivant les Bénédictins).....	6861
De la période Julienne.....	6611
De la naissance de Jésus-Christ (ère chrétienne), 25 déc. ...	1898
De la fondation de Rome, selon Varron, 21 avril.....	2651
“ “ de Québec, 3 juillet.....	290
“ “ de Montréal, 17 mai.....	256
De la découverte de l'Amérique, par Christophe Colomb, 11 12 octobre.....	406
De la découverte du Canada, par Jacques Cartier, 16 juillet	364
De la cession du Canada, à l'Angleterre, 9 février.....	135
De la république des États-Unis, 4 juillet.....	122
De la république française, 4 septembre.....	28
De la Puissance du Canada, 1er juillet.....	31
Du règne de S. S. Léon XIII, 20 février.....	20
“ “ de la reine Victoria I, 20 juin.....	61

Observations météorologiques, etc.

- En 1896.—Première gelée d'automne, 22 septembre.
 “ “ neige “ 14 novembre.
 “ Commencement de l'hiver, 22 décembre.
 En 1897.—Première traverse en voiture sur la glace, de Longueuil à Hochelaga, 14 janvier.
 “ La glace du St-Laurent part, vis-à-vis la ville, le 5 avril.
 “ Arrivée des premiers vapeurs, Longueuil et Hochelaga, le 17 avril.
 “ Arrivée du premier steamer d'outre-mer, le “ *Montezuma* ”, le 30 avril.
 “ Première gelée d'automne, 3 octobre.
 “ Première tempête de neige, le 9 novembre.

Nota.—Pour le détail des années précédentes, voir nos Almanachs des années dernières.

BAROMÈTRE PERPÉTUEL.

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

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

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

Jeûnes de précepte avec abstinence.

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

2° Les jours de *Vigile* de la PENTECÔTE, (28 mai); de la solennité des Apôtres SS. PIERRE ET PAUL, (? juillet); de la solennité de l'ASSOMPTION, (20 août); de la TOUSSAINT, (31 octobre), et de NOËL, (24 décembre);

3° Le mercredi des CENDRES et les trois jours suivants, 24, 25 et 26 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 SAÏNTE;

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

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

Eclipses durant l'année 1898.

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

Le 7 janvier, éclipse partielle de la lune, visible en Canada.

Le 21 janvier, éclipse totale du soleil, invisible en Canada.

Le 3 juillet, éclipse partielle du soleil, invisible en Canada.

Le 12 décembre, éclipse partielle du soleil, invisible en Canada.

Le 27 décembre, éclipse totale de la lune, visible en Canada, commençant de 5 h. 57 m. du soir à 7 h. 27 m. du soir.

Apparence des Planètes pour 1898.

Vénus sera étoile du matin jusqu'au 15 février, et étoile du soir jusqu'au 1er décembre; étoile du matin le reste de l'année.

Mars sera étoile du matin durant toute l'année.

Jupiter sera étoile du matin jusqu'au 25 mars, et étoile du soir jusqu'au 13 octobre; étoile du matin le reste de l'année.

Saturne sera étoile du matin jusqu'au 29 mars, et étoile du soir jusqu'au 6 décembre, et étoile du matin le reste de l'année.

Mercure sera étoile du matin vers le 29 janvier, 28 mai et 21 septembre, et étoile du soir vers le 10 avril, 8 août et 3 décembre.

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.

● P. L. le 7, à 5h. 30m. du mat. | ☉ N. L. le 21, à 2h. 30m. du soir
 ☾ D. Q. le 14, à 10h. 50m. du soir. | ☽ P. Q. le 28, à 9h. 38m. du soir

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

Durant ce mois dénué de verdure,
 Qu'on ne voit rien que gelée et froidure,
 Herbes et fleurs au ventre de la terre
 Jusqu'au printemps se contiennent en serre.
 Ainsi la mort, ce janvier de nos corps,
 Ensevelit les faibles et les forts
 Jusques au jour que le Seigneur viendra
 Et lors chacun vie et corps reprendra.

JANVIER

Bonne et heureuse année ! L'Almanach des cercles agricoles adresse ses meilleurs souhaits à ses nombreux amis pour l'année 1898. Courage et confiance, amis ! soyons avant tout de bons et fervents catholiques, travaillons sans relâche, profitons du temps qui nous est donné et que Dieu daigne bénir nos travaux.

COMPTABILITÉ.

Le but légitime de toute exploitation agricole est le profit ; il faut donc, parmi tous les produits que l'on peut retirer de la ferme, choisir ceux qui donnent le plus de profit, c'est-à-dire ceux dont le prix de vente est le plus élevé au-dessus du prix de revient. Il importe donc de bien établir celui-ci, de savoir exactement ce que coûte chaque culture. Pour cela, il faut avoir une comptabilité régulière. Celle-ci devra, non seulement donner le compte *recettes* et le compte *dépenses* en général, mais établir le compte pour chaque culture en particulier.

Il ne faut pas s'effrayer de ce travail ; il est à la portée de tout cultivateur soigneux, et voulant y consacrer un peu de temps chaque jour. C'est un petit travail qui demande de la régularité, car tout retard dans une inscription, non seulement donne un supplément de travail pour le lendemain, mais expose à des erreurs ou omissions, et cette erreur peut en amener d'autres.

Pour bien se mettre en l'esprit ce qu'est une comptabilité ainsi tenue, il suffit de considérer chaque culture comme un particulier avec lequel on est en affaires courantes. Lorsque vous faites affaire avec un marchand, vous inscrivez sur votre livre chaque fois qu'une transaction intervient avec lui ; par exemple, s'il vous achète quelques voyages de fumier pour son jardin, vous inscrivez à son compte :

Vendu à M. X... 8 voyages de fumier à 25 cents..... \$2.00

Vous lui achetez quelques minots de grains, vous inscrivez :

Reçu de M. X... 6 minots de blé à 80 cents..... \$4.80

Pour votre culture de blé, vous inscrivez de même :

Vendu à la pièce de blé 30 voyages de fumier à 25 cents. \$7.50

A la récolte, au contraire, vous inscrivez :

Reçu de la pièce de blé 30 minots de blé à \$0.80 le minot. \$24.00

Et ainsi de suite. *

Outre chaque culture, le bétail, les volailles, doivent avoir leur compte particulier.

Les attelages eux aussi, bœufs ou chevaux, doivent avoir leur compte bien tenu. On en reçoit en effet les journées de travail, le fumier produit, ou on leur vend la nourriture, l'entretien des harnais, les ferrures, etc.

Chaque culture ayant son compte ainsi ouvert, on y note toutes les dépenses.

Les recettes seront constituées par la vente des grains, de la paille, ou des autres produits.

FEVRIER



28 JOURS

CONS. AUX D. DE LA S. VIERGE.

SIGNE DES POISSONS.

Les jours croissent de 1 heure 33 minutes.

● P. L. le 6, à 1h. 29m. du mat. | ☾ N. L. le 20, à 2h. 46m. du mat.
 ☽ D. Q. le 13, à 7h. 40m. du mat. | ☾ P. Q. le 27, à 6h. 19m. du soir.

Jours de la semaine	CL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE
			Lev.	Cou.	L. C.
			H. M.	H. M.	H. M.
Mardi	1 r	St Ignace, E. M., doub.	7 27 5	1 3 56	
Merc.	2 b	PURIFICATION DE LA B. V. M., d. 2 cl.	7 26 5	2 4 49	
Jeudi	3 b	Epousailles de la B.V.M., d.m. (du 23 j.)	7 25 5	3 5 33	
Vend.	4 b	St André Corsini, E. et C., doub.	7 23 5	5 6 12	
Sam.	5 r	Ste Agathe, V. M., doub.	7 22 5	6 6 43	
DIM.	6 vl*	SEPTUAGÉSIME, s., 2 cl. (sol. de la Pur.)	7 20 5	8	Lever
Lundi	7 b	St Romuald, abbé, double.	7 19 5	9 6 32	
Mardi	8 r	Prière de Notre-Seigneur, d. m.	7 18 5	11 7 45	
Merc.	9 b	St Cyrille d'Alexandrie, E. et D., doub.	7 17 5	13 8 52	
Jeudi	10 b	Ste Scholastique, V., doub.	7 16 5	14 10 9	
Vend.	11 b	SS. Sept Fondateurs des Servites, d.	7 14 5	16 11 26	
Sam.	12 b	N.-D. de Lourdes, d. m.	7 13 5	17	matin
DIM.	13 vl*	SEXAGÉSIME, semid., 2 cl.	7 11 5	18 0 43	
Lundi	14 b	St Ildefonse, E. C., doub.	7 9 5	19 1 58	
Mardi	15 r	De la Passion de N.-S., d. m.	7 8 5	20 3 11	
Merc.	16 vl†	De la Férie (b† St Joseph).	7 6 5	22 4 12	
Jeudi	17 b†	Du SS. Sacrement, semid.	7 4 5	24 5 3	
Vend.	18 r	St Siméon, E. M., doub.	7 3 5	25 5 44	
Sam.	19 b†	De l'Immaculée Conception, semid.	7 1 5	27 6 14	
DIM.	20 vl	QUINQUAGÉSIME, semid. 2 cl.	7 0 5	28	couch
Lundi	21 vl†	De la Férie (b† SS. Anges).	6 59 5	30 7 4	
Mardi	22 b	Chaire de St Pierre à Antioche, d. m.	6 57 5	31 8 10	
Merc.	23 vl	LES CENDRES. (1)	6 55 5	33 9 23	
Jeudi	24 r	St Mathias, Ap., doub. 2 cl.	6 53 5	34 10 35	
Vend.	25 r	De la Couronne d'Epines, d. m.	6 51 5	35 11 42	
Sam.	26 b	St Pierre Damien, E. et D., d., (du 23)	6 49 5	37	matin
DIM.	27 vl	1 ^{ER} DU CARÊME, semid. 1 cl.	6 47 5	39 0 46	
Lundi	28 vl†	De la Férie (b† SS. Anges.)	6 46 5	39 1 45	

Espoir du bien rend l'homme diligent
 A réparer le clos de sa chevance,
 Qui chiche n'est de peine ni d'argent
 Pour empêcher des bêtes la nuisance.
 Mais que n'a-t-il pareille prévoyance
 A bien remplir son âme de remparts ?
 Vu que Satan et toute sa puissance
 Incessamment l'assault de toutes parts.

(1) Jeûne tous les jours du Carême.

FEVRIER

TRIAGE ET ESSAI DES SEMENCES.

Les gros grains sont les meilleurs.—Pour les grains il n'y a pas à hésiter à choisir les plus gros, car, sur ce point, toutes les expériences ont donné les mêmes résultats : aux grains les plus gros, que l'on peut facilement obtenir au moyen du triage, correspondent les plus gros embryons, les talles les plus nombreuses, le poids de grain et de pailles récoltés le plus fort, donc, le rendement maximum et le plus rémunérateur à l'arpent, comparative-ment à une culture faite avec des petits grains dans les mêmes conditions, car la dépense nécessitée par le triage est compensée par l'excédant obtenu. Cela n'est vrai, cependant, que si le nombre de grains semés est le même et non à égalité de poids. Si on sème un nombre de gros grains moindre que celui des petits, on peut, dans certains cas, obtenir une récolte plus forte, mais on ne peut en être certain d'avance.

On doit donc, pour fixer la quantité à semer à l'arpent, chercher à mettre autant de gros grains que si on employait les petits ou un échantillon mélangé.

Essai des semences.—Il est très facile, en quelques jours, de s'assurer de la faculté germinative d'une graine. Il suffit de remplir une ou plusieurs petites terrines de bonne terre ou de terreau et d'y semer soit cinquante ou 100 graines de la semence qu'on veut expérimenter, d'arroser légèrement ces terrines avec de l'eau tiède et de les placer dans un endroit chaud dont la température est comprise entre 54 et 114 degrés Fahr. Cinq à dix jours suffisent ordinairement pour voir apparaître les germes. Alors on compte ces derniers et on détermine aisément la faculté germinative des graines expérimentées.

LA FEMME DANS LA FERME.

En Normandie, un vieux proverbe dit : " Tant vaut l'homme, tant vaut la terre." Il est parfaitement vrai. Mais il y en a un autre qui ne l'est pas moins : " Tant vaut la femme, tant vaut la ferme."

La femme est l'âme de la ferme.

Si la femme est intelligente, laborieuse, économe, la ferme marchera toujours.

Si elle est incapable, dépensière, paresseuse, la ferme sombrera.

Chaque jour, nous voyons des cultivateurs peu capables, d'autres toujours absents de chez eux, d'autres encore qui aiment à s'amuser ; s'ils ont la chance d'avoir pour femme une bonne ménagère, ils réussiront quand même.

Si, au contraire, le fermier est intelligent, actif, vigilant, mais si la femme est incapable ou paresseuse, il se ruinera quoi qu'il fasse.

Pourquoi ?

C'est qu'il faut, dans l'intérieur d'une ferme, une surveillance perpétuelle de chaque moment, une surveillance que l'homme ne peut exercer ou qu'il exerce incomplètement.

MARS

31 JOURS

CONSACRÉ À SAINT JOSEPH.



SIGNE DU BÉLIER.

Les jours croissent de 1 heure 48 minutes.

☉ P. L. le 7, à 4h. 34m. du soir. | ☽ N. L. le 21, à 3h. 43m. du soir.
 ☾ D. Q. le 14, à 2h. 53m. du soir. | ☿ P. Q. le 29, à 2h. 46m. du soir.

Jours de lasemaine	Cl.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.	
			Lev.	Cou.	L. C.	
			H.	M.	H. M.	
Mardi	1	vi† De la Férie (r† SS, Apôtres).	6	44	5 42	2 40
Merc.	2	vi† Q. Tps. De la Férie (b† St Joseph).	6	42	5 43	3 27
Jeudi	3	vi† De la Férie (b† T. S. Sacrement).	6	40	5 44	4 7
Vend.	4	r Q. Tps. Ste Lance et SS. Clous, d.m.	6	39	5 45	4 42
Sam.	5	vi† Q. Tps. De la Férie (b† Imm. Concep.)	6	37	5 47	5 11
DIM.	6	vi* 2e DU CARÈME, semid. 2 cl.	6	36	5 48	5 33
Lundi	7	b St Thomas d'Aquin, C. D., doub.	6	34	5 49	5 53
Mardi	8	b St Jean de Dieu, Conf., doub.	6	31	5 51	Lever
Merc.	9	b Ste Françoise, Ve, doub.	6	29	5 53	7 53
Jeudi	10	r† SS. 40 Martyrs, semid.	6	27	5 54	9 12
Vend.	11	r Du St Suaire, d. m.	6	25	5 55	10 32
Sam.	12	b St Grégoire, P. et D., doub.	6	24	5 56	11 49
DIM.	13	vi 3e DU CARÈME, s. 2 cl. (Sol. St Jos.).	6	22	5 58	matin
Lundi	14	vi† De la Férie (b† SS. Anges).	6	20	5 59	1 2
Mardi	15	vi† De la Férie (r† SS. Apôtres).	6	18	6 1	2 7
Merc.	16	vi† De la Férie (b† S. Joseph).	6	16	6 2	3 0
Jeudi	17	b St Patrice, E. et C., doub. maj.	6	14	6 3	3 42
Vend.	18	r Des Cinq Plaies de N.-S., d. maj.	6	11	6 4	4 14
Sam.	19	b St JOSEPH, pat. de l'Egl. C., d. 1 cl	6	10	6 6	4 40
DIM.	20	vi* 4e DU CARÈME, s. 2 cl. (Sol. de l'Ann.).	6	9	6 7	5 1
Lundi	21	b St Benoît, abbé, doub. maj.	6	7	6 8	5 18
Mardi	22	b St Gabriel Archange, d. m. (du 20).	6	5	6 9	couch
Merc.	23	b St Turibe, E. et C., doub.	6	3	6 11	8 16
Jeudi	24	b St Cyrille de Jérusalem, E.D., (du 18).	6	1	6 12	9 24
Vend.	25	b ANNONCIATION, 1re cl. (non d'oblig.)	5	59	6 13	10 30
Sam.	26	r Précieux Sang de N. S., d. m. (hier)	5	57	6 14	11 31
DIM.	27	vi PASSION, 1 cl. semid. (1)	5	55	6 16	matin
Lundi	28	b† St Jean Capistran, C., semid.	5	53	6 17	0 29
Mardi	29	b St Jean Damascène, C. D., d. (du 27).	5	52	6 18	1 20
Merc.	30	vi† De la Férie.	5	50	6 20	2 3
Jeudi	31	vi† De la Férie.	5	47	6 21	2 40

Le laboureur choisit le meilleur grain
 Quand veut jeter en terre la semence ;
 D'ordure aussi n'y laisse un tant seul brin,
 Sachant de quoi lui sert la diligence.
 Aussi faut-il que l'homme ait la prudence
 D'aviser bien aux œuvres qu'il fera,
 Car quand viendra le jour de récompense
 Il cueillera ce que semé aura.

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

MARS

MÉTHODE POUR AVOIR DES PATATES DE TRÈS BONNE HEURE.

Cette méthode consiste à planter les tubercules avec les jets. Elle demande certaines précautions et, avant tout, les jets doivent être à point, c'est-à-dire avoir de $1\frac{1}{2}$ à $2\frac{1}{2}$ pouces; trop longs, la plantation est difficile; étiolés, ils pourrissent en partie et les patates sortent irrégulièrement, ce qui gêne les travaux si nécessaires du binage et du hultage.

Voici comment on procède. Trois semaines ou un mois avant la plantation, en un lieu à l'abri de la gelée, mais pas trop chaud, on répand, dans des caisses ou paniers, une couche de balles d'avoine ou de sable à l'épaisseur de 2 pouces. Sur cette couche, on place les tubercules les uns contre les autres, le sommet en haut : nous appelons sommet la partie où les yeux, qui formeront les tiges ou jets, se trouvent réunis sur ces tubercules; on étend une nouvelle couche d'une des matières indiquées, puis une seconde rangée de patates, que l'on recouvre d'un troisième lit, pareil aux deux premiers. Les tubercules projettent leurs racines dans ces balles d'avoine ou sable, et, lorsqu'ils sont enlevés pour la plantation en plein air, ils emportent entre leurs fibres ce qui leur a servi de couche, de manière que les racines se conservent et que les plantes continuent très activement leur végétation. On sait que les jets se forment en même temps que les racines. Il est inutile sans doute de rappeler qu'il faut manier ces patates avec prudence avant et pendant la plantation, les porter sur le terrain avec les caisses ou paniers dans lesquels on les a fait germer, les enlever une à une avec ce qui adhère à leurs racines et les déposer, sans blesser leurs jets, dans les trous faits à la bêche.

En se conformant aux règles qui précèdent et, de plus, en faisant germer les patates en mars, dans une place chaude, serre, bûche ou cuisine, on pourrait planter en plein air, contre abri et au sud, dès la seconde moitié d'avril ou au commencement de mai.

Dans ces hâtives plantations, on couvre les tubercules de 3 pouces de terre.

G. de W.

CHARADE N° 5

Chez le peuple romain, aux beaux jours de sa gloire,
On a vu mon premier, de pompe environné,
Servir souvent à rendre, après une victoire,
Les honneurs du triomphe au héros décerné.
D'un bon cœur mon dernier annonce la présence ;
Et de crainte, lecteur, que tu ne cherches mal,
Apprends que, dans les champs, mon tout, prenant naissance,
Est le mets favori d'un stupide animal.

Pour réponse à la charade No. 5, voir l'*Alman. des Familles*.

AVRIL



30 JOURS

CONS. A N. D. AUXILIATRICE.

SIGNE DU TAUREAU.

Les jours croissent de 1 heure 40 minutes.

● P. L. le 6, à 4h. 25m. du mat. | ☉ N. L. le 20, à 5h. 26m. du mat.
 ☾ D. Q. le 12, à 9h. 34m. du soir. | ☽ P. Q. le 28, à 9h. 10m. du mat.

Jours de la semaine	CL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE
			Lev.	Cou.	L. C.
			H. M.	H. M.	H. M.
Vend.	1 b	Notre-Dame de Pitié, doub. maj.	5 44	6 22	3 9
Sam.	2 b	St François de Paule, Conf., doub.	5 44	6 23	3 35
DIM.	3 vl	RAMEAUX, 1 cl. semid.	5 42	6 24	3 55
Lundi	4 vl	De la Férie.	5 41	6 25	4 12
Mardi	5 vl	De la Férie.	5 39	6 27	4 37
Merc.	6 vl	De la Férie.	5 37	6 29	Lever
Jeudi	7 b	JEUDI SAINT, 1 cl.	5 36	6 30	8 11
Vend.	8 n	VENDREDI SAINT, 1 cl.	5 33	6 31	9 32
Sam.	9 b	SAMEDI SAINT, 1 cl.	5 32	6 32	10 49
DIM.	10 b	PAQUES, doub. 1 cl.	5 30	6 33	11 58
Lundi	11 b	De l'Octave, } doub. 1 cl.	5 28	6 34	matin
Mardi	12 b	De l'Octave, }	5 26	6 36	0 55
Merc.	13 b	De l'Octave, }	5 24	6 37	1 42
Jeudi	14 b	De l'Octave, } semid.	5 22	6 38	2 17
Vend.	15 b	De l'Octave, }	5 20	6 40	2 44
Sam.	16 b	De l'Octave, }	5 18	6 42	3 5
DIM.	17 b	1 Pâq. QUASIMODO, doub.	5 17	6 43	3 23
Lundi	18 b	St Isidore, E. et D., doub. (du 4).	5 15	6 44	3 47
Mardi	19 b	St Léon le Grand, P. et D. (du 11).	5 13	6 45	4 4
Merc.	20 b†	De la Férie (b† St Joseph).	5 11	6 47	4 26
Jeudi	21 b	St Anselme, E. et D., doub.	5 10	6 48	couch
Vend.	22 r†	SS. Soter et Caius, PP. et MM., semid.	5 8	6 49	9 19
Sam.	23 r†	St Georges, M., semid.	5 6	6 50	10 19
DIM.	24 r	2 Pâq. St Fidèle, M., doub.	5 5	6 51	11 12
Lundi	25 r	St Marc, Ev., d. 2 cl. (proc. vl.)	5 3	6 53	11 58
Mardi	26 r†	SS. Clet et Marcellin, PP. et MM., s.	5 2	6 54	matin
Merc.	27 b	N.-D. du Bon Conseil, doub. maj.	5 0	6 56	0 37
Jeudi	28 b	St Paul de la Croix, Conf. doub.	4 58	6 57	1 9
Vend.	29 r	St Pierre, M., doub.	4 56	6 58	1 36
Sam.	30 b	Ste Catherine de Sienne, V., doub.	4 55	6 59	1 57

Quand les troupeaux en leurs sombres séjours
 Ont demeuré tandis que l'hiver dure,
 Printemps revient avecque les beaux jours
 Qui monts et vaux enrichit de pasture.
 Ainsi, après que l'ignorance obscure
 A détenu notre âme prisonnière,
 Christ, vrai soleil, par sa splendeur très pure
 Chassant la nuit, nous fait voir la lumière.

AVRIL

COUCHES FROIDES.

Les jardiniers et maraîchers doivent nécessairement se servir de couches chaudes pour toutes les primeurs destinées au marché, mais il n'en est pas de même des cultivateurs ordinaires qui n'ont pas besoin de plants aussi hâtifs. Il leur suffira, le plus souvent, de semer dès les premiers beaux jours de chaleur, sur terre grasse et meuble, dans une couche froide entourée d'un cadre de bois et qu'ils recouvriront de coton huilé, de paillassons ou de planches, la nuit ou les jours de froid.

On sème assez souvent, à la maison, dans des caisses placées sur les tablettes des fenêtres, les graines de céleri, de tabac, de choux hâtifs, de poireaux et même d'oignons. Dès que les jeunes plantes seront assez fortes pour supporter la transplantation, on les repiquera dans les couches froides, en les espaçant convenablement, afin de leur donner de l'avance et de la force pour l'époque où la terre sera prête à les recevoir.

Si la couche chaude demande pour son succès des soins minutieux, il n'en est pas de même de la couche froide qu'il suffira d'arroser au besoin et de couvrir le soir s'il y a danger de gelée. Aussi tous les cultivateurs ont intérêt à faire une ou plusieurs couches froides, afin d'y semer ou d'y transplanter toutes les primeurs du jardin aussi bien que les légumes et autres plants qui demandent à être transplantés en pleine terre.

POUR FORCER LA CROISSANCE DE LA RHUBARBE AU PRINTEMPS.

Un moyen facile, c'est de renverser, au-dessus d'un pied vigoureux de rhubarbe, un tonneau défoncé à un bout, et de l'entourer de fumier frais de cheval, autour et sur le dessus. Le fond du tonneau doit avoir été percé de quelques trous pour faciliter le dégagement des gaz et de l'excès de chaleur.

A l'exposition.—Un jeune *dude* très bien mis, ayant à la main une canne à pommeau d'or, s'avance dans le département réservé aux bestiaux, et, voulant s'amuser aux dépens d'un pauvre et rustique cultivateur, lui demande d'un petit air fin :

“Monsieur, êtes-vous par hasard un des juges dans le département des cochons ?

—Ben oui, répondit lentement le cultivateur, approchez et je vais vous examiner tout de suite.”

Le jeune homme s'est perdu dans la foule, et on ne l'a plus revu.

Deux fermiers conversant un jour sur les belles apparences de la saison, l'un dit à l'autre : “ Si ces pluies chaudes-là continuent seulement pendant quinze jours, tout va sortir de terre.”

—Ah ! que me dites-vous là, reprit son camarade, moi qui ai ma belle-mère au cimetière.

MAI

31 JOURS

CONSACRÉ À MARIE.



SIGNE DES GÉMEAUX.

Les jours croissent de 1 heure 17 minutes.

☉ P. L. le 5, à 1h. 39m. du mat. | ☽ N. L. le 19, à 8h. 4m. du soir.
 ☾ D. Q. le 12, à 4h. 41m. du mat. | ☾ P. Q. le 28, à 0h. 19m. du mat.

Jours de la semaine	CL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.	
			Lev.	Cou.	L.	C.
			H. M.	H. M.	H.	M.
DIM.	1 r	3 Pdq. SS. PHILIPPE ET JACQUES, ap., 2 cl.	4 54	7 0	2	15
Lundi	2 b	St Athanase, E. D., doub.	4 53	7 1	2	35
Mardi	3 r	INV. DE LA STE CROIX, d. 2 cl.	4 51	7 3	2	58
Merc.	4 b	Ste Monique, Ve, doub.	4 50	7 4	3	18
Jeudi	5 b	St Pie, V., P. C., doub.	4 49	7 5	3	44
Vend.	6 r	St Jean dev. la Porte Latine, d. m.	4 47	7 7	Lever	
Sam.	7 r	St Stanislas, E. et M., doub.	4 45	7 8	9	42
DIM.	8 b	4 Pdq. App. de St Michel, arch., d. m.	4 43	7 9	10	46
Lundi	9 b	St Grégoire de Naz., E. D., d.	4 42	7 10	11	39
Mardi	10 b	St Antonin, E. C., doub.	4 41	7 11	matin	
Merc.	11 b	St François Hiéronymo, C., doub.	4 40	7 12	0	18
Jeudi	12 r†	SS. Nérée, etc., MM., semid.	4 39	7 13	0	48
Vend.	13 b	B. Jean-Bte. de la Salle, Conf., doub.	4 37	7 15	1	11
Sam.	14 b	Patron. de St Jos., d. 2 cl. (du 3e dim.)	4 36	7 16	1	30
DIM.	15 b	5 Pdq. St Isidore le laboureur, C., d.	4 35	7 17	1	49
Lundi	16 b†	Rog. St Ubalde, E. et C., semid.	4 34	7 18	2	11
Mardi	17 b	Rog. St Paschal, Conf., doub.	4 33	7 19	2	31
Merc.	18 r	Rog. Vig. St Venant, M., doub.	4 32	7 20	2	54
Jeudi	19 b	ASCENSION, d. 1re. cl. (d'oblig.)	4 31	7 20	3	22
Vend.	20 b†	St Bernardin, C., semid.	4 30	7 22	couch	
Sam.	21 r	St Jean Nepomucène, M., doub.	4 29	7 23	9	6
DIM.	22 b	Du Dimanche dans l'Octave, semid.	4 28	7 24	9	54
Lundi	23 b†	De l'Octave, semid.	4 27	7 25	10	35
Mardi	24 b	N.-D. de Bonsecours, d. m.	4 27	7 27	11	10
Merc.	25 b	St Grégoire VII, P. et C., doub.	4 26	7 28	11	38
Jeudi	26 b	Octave de l'Ascension, doub.	4 25	7 29	matin	
Vend.	27 b†	Ste Marie Mad., de Pazzi, V., semid.	4 24	7 30	0	1
Sam.	28 r	Jeûne. De la Vigile.	4 23	7 31	0	21
DIM.	29 r	PENTECOTE, doub. 1re. cl.	4 22	7 32	0	38
Mardi	30 r	De l'Octave } doub. 1re. cl.	4 21	7 33	1	0
Lundi	31 r	De l'Octave }	4 20	7 34	1	19

De belles fleurs et plaisante verdure
 Le Créateur, sur tous mois, m'a paré
 Pour délecter l'humaine créature
 Afin qu'il soit d'elle mieux honoré ;
 O homme ingrat de tels biens décoré !
 D'où vient qu'à Dieu n'en fais reconnaissance,
 Sans être aussi prompt et demesuré
 A t'esgayer en toute intempérance.

MAI

PRAIRIES ET PATURAGES AU PRINTEMPS.

Aussitôt que la terre sera assez ressuyée pour admettre le poids d'un attelage, on herse vigoureusement les prairies et les pâturages avec une herse dont les dents à bords tranchants coupent et tranchent le gazon.

Après le hersage on fera passer immédiatement un rouleau très pesant, afin d'enfoncer en terre les racines mises plus ou moins à nu par l'opération précédente.

S'il se trouve des endroits dénudés ou peu fournis d'herbages, on y sème, avant de herser, des graines de mil et de trèfle si c'est une prairie, et s'il s'agit d'un pâturage, des graines de trèfles hâtifs, rouges, blancs et jaunes, de pâturin, de dactyle pelotonné, d'agrostis, etc.

Dès la reprise de la végétation, il est bon d'y épandre environ trois minots de plâtre par arpent.

Les prairies bien égouttées qui auront reçu en couverture, l'automne précédent, deux cents livres de *phosphate basique Thomas*, feront merveille cette année.

ENGRAIS CHIMIQUES A APPLIQUER AU PRINTEMPS.

1° Superphosphate de chaux avant l'ensemencement. 2° Nitrate de soude ou sulfate d'ammoniaque en couverture, quelque temps après les semailles et aussi après la levée des plantes.

LA VIE DE FAMILLE.

Si le bonheur existe encore quelque part sur la terre, il est dans la vie de famille, dans l'amitié franche et cordiale de ses parents, dans les joies simples que l'on goûte sous l'œil de son père, de sa mère, au milieu de ses enfants, de ses frères et de ses sœurs.

La vie de famille, elle est si belle, que, suivant une parole divine, elle est aimée de Dieu et des hommes, elle est si bonne, que Dieu lui-même lui emprunte ses plus touchantes comparaisons; il nous aime comme un père, comme une mère aime ses enfants.

Malheureusement, cette vie de famille périt parmi nous. On ne se plaît plus guère chez soi. Le père n'aime plus à se trouver au milieu de ses enfants, et le jeune homme a hâte d'être arrivé à dix-huit ou vingt ans pour s'échapper de la maison paternelle. Il ne se croit heureux et libre que lorsqu'il l'a quittée.

Il est un jour surtout, dans la semaine, propre à entretenir cette vie de famille, c'est le jour du dimanche. Il semble fait exprès pour les joies de la famille, avec son repos, sa liberté de cœur et sa prière en commun, sous l'œil du père et de la grande famille chrétienne.

JUN

30 JOURS

CONS. AUSA CRÉ CŒUR DE JÉSUS.



SIGNE DE L'ÉCREVISSE.

Les jours croissent de 17 minutes du 1er au 29, et décroissent de 4 minutes du 23 au 30.

☉ P. L. le 3, à 9h. 17m. du soir. | ☽ N. L. le 18, à 11h. 25m. du mat.
 ☾ D. Q. le 10, à 1h. 9m. du soir. | ☽ P. Q. le 26, à 12h. 0m. du soir.

Jours de la semaine	CL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.	
			Lev.	Cou.	L.	C.
Merc.	1 r	4 Tps. Jeûne. De l'Octave. }	4	20 7 34	1	42
Jeudi	2 r	De l'Octave. }	4	20 7 36	2	12
Vend.	3 r	4 Tps. Jeûne. De l'Octave. }	4	19 7 37	2	50
Sam.	4 r	4 Tps. Jeûne. De l'Octave. }	4	19 7 37	Lever	
DIM.	5 b	1 Pent. STE TRINITÉ, d. 2e cl.	4	18 7 38	9	27
Lundi	6 b	St Norbert, E. et C., doub.	4	18 7 38	10	13
Mardi	7 b	N.-D. de Grâce, d. m. (du 1er juin).	4	17 7 39	10	48
Merc.	8 vr†	De la Férie (b† St Joseph).	4	17 7 40	11	15
Jeudi	9 b	FÊTE-DIEU, 1re cl., (non d'oblig.)	4	17 7 40	11	35
Vend.	10 b	De l'Octave, semid.	4	17 7 41	11	56
Sam.	11 r	St Barnabé, Ap., doub maj. [du S.S.]	4	17 7 42	matin	
DIM.	12 b	2 Pent. St Jean de S.F., C., d. (S. et Pr.)	4	16 7 42	0	18
Lundi	13 b	St Antoine de Padoue, C., doub.	4	16 7 43	0	37
Mardi	14 b	St Basile, E. et D., doub.	4	16 7 43	0	57
Merc.	15 b	De l'Octave, semid.	4	16 7 44	1	25
Jeudi	16 b	Octave de la Fête-Dieu, doub.	4	16 7 44	1	57
Vend.	17 b	SACRÉ-CŒUR DE JÉSUS, doub. 1re cl.	4	16 7 44	2	37
Sam.	18 b†	De l'Imm. Conception, semid. [C.]	4	16 7 45	3	22
DIM.	19 b	3 Pent. Ste Julienne de F., V., d. (Sol. S.)	4	16 7 46	couch	
Lundi	20 r†	St Silvere, P.M., s. (b† SS. Anges).	4	16 7 46	9	11
Mardi	21 b	St Louis de Gonzague, C., doub.	4	16 7 46	9	40
Merc.	22 b†	St Paulin, E. C., s. (b† St Joseph).	4	16 7 47	10	5
Jeudi	23 vr†	Vig. de St J.-Baptiste (b† T. S. Sacr.)	4	17 7 47	10	26
Vend.	24 b	ST JEAN-BAPTISTE, d. 1re cl.	4	17 7 47	10	42
Sam.	25 b	St Guillaume, abbé, doub.	4	18 7 47	11	7
DIM.	26 r	4 Pent. SS. Jean et Paul, MM., d. (b. Sol.)	4	18 7 47	11	24
Lundi	27 b†	De l'Octave, semid. [St J.-B.]	4	18 7 46	11	44
Mardi	28 b†	Vig. St Léon, P. et C., semid.	4	19 7 46	matin	
Merc.	29 r	SS. PIERRE ET PAUL, d. 1 cl. (non d'ob.)	4	19 7 46	0	8
Jeudi	30 r	Commémoration de St Paul, d. m.	4	20 7 46	0	42

Cet animal utile en toute sorte
 Qu'on tond ainsi sans qu'il bée ou murmure,
 Pour soi sa peau ni sa laine ne porte
 Que pour servir aux humains de vêtue.
 Aussi est-il vrai miroir et figure
 De Jésus-Christ, agneau très pur et monde.
 Qui n'a pour soi vêtu notre nature
 Mais pour porter tous les péchés du monde.

JUIN

SPRAYAGE DES POMMES DE TERRE AVEC LA BOUILLIE BORDELAISE.

On préserve les pommes de terre de la maladie et de la mouche à patate en arrosant les jeunes plantes avec la *bouillie bordelaise* contenant un peu de vert-de-Paris, une première fois du 1er au 20 juin, la seconde fois vers la fin du mois et encore une fois en juillet si cela est nécessaire. On emploie pour cette opération un bon pulvérisateur.

Pour un champ de pommes de terre ne dépassant pas 5 arpents, on achètera un pulvérisateur avec réservoir en forme de havresac que l'on s'attache sur le dos avec des bretelles. On s'en procure actuellement à un prix modéré, environ \$6.00.

DESTRUCTION DES CHENILLES DU CHOU.

Voici une recette de bouillie bordelaise qui s'applique aux choux au moment où les chenilles commencent à exercer leurs ravages.

Eau	100 pintes.
Sulfate de cuivre	1 $\frac{1}{2}$ lb.
Chaux éteinte	1 $\frac{1}{2}$ "
Méiasse	$\frac{1}{4}$ "

Cette bouillie détruit rapidement les chenilles et le légume même n'en souffre pas. On l'applique au moyen d'un pulvérisateur.

PROCÉDÉ FIN-DE-SIÈCLE POUR DÉTRUIRE LES INSECTES DANS LE SOL.

Comme on le sait, l'industrie électrique fournit maintenant en grande quantité et à assez bas prix un nouveau produit appelé *carbure de calcium* qui sert de matière première pour la préparation du fameux gaz d'éclairage nommé *acétylène*. Pour fabriquer ce gaz il suffit de mettre dans l'eau quelques morceaux de carbure de calcium, et le gaz se dégage, tandis que le calcium devient de la chaux.

Or, c'est ce gaz acétylène que l'on emploie maintenant comme insecticide remarquable pour tuer dans le sol les vers gris, les vers blancs et tant d'autres insectes qui grouillent dans le sol à la recherche des racines de nos plantes cultivées.

Voici comment nous conseillons d'utiliser cet insecticide : Avec un bâton faites, dans le sol de votre jardin, des trous d'un à deux pieds de profondeur, et distants de trois pieds les uns des autres ; au fond de chaque trou, introduisez un ou deux morceaux de *carbure de calcium*, et rebouchez soigneusement le trou en tassant la terre au-dessus. Voici ce qui ne tardera pas à arriver : grâce à l'humidité naturelle du sol, le carbure de calcium se décomposera lentement, en dégageant du gaz acétylène qui asphyxiera tous les insectes du sol, et, en fin de compte, il ne restera plus au fond du trou qu'un peu de chaux qui ne fera aucun mal aux plantes, ... au contraire.—H.-N.

JUILLET

31 JOURS

CONSACRÉ AU PRÉCIEUX SANG.



SIGNE DU LION.

Les jours décroissent de 58 minutes.

☉ P. L. le 3, à 4h. 17m. du mat. | ☽ N. L. le 18, à 2h. 52m. du mat.
 ☾ D. Q. le 9, à 11h. 48m. du soir. | ☿ P. Q. le 25, à 8h. 45m. du soir.

Jours de la semaine	CL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE	
			Lev.	Cou.	L.	C.
			H. M.	H. M.	H. M.	
Vend.	1 b	Oct. St Jean-Baptiste, doub.	4 20	7 46	1 27	
Sam.	2 b	<i>Jedne.</i> VISIT. DE LA B. V. MARIE, d. 2 cl	4 21	7 46	2 23	
DIM.	3 r	5 Pent. Préc. Sang, d. 2 cl. (Sol. SS. Ap.	4 22	7 46	Lever	
Lundi	4 r†	De l'Octave des SS. Apôtres, semid.	4 23	7 45	8 45	
Mardi	5 b	SS. Cyrille et Méthode, CC. PP., d.	4 23	7 45	9 16	
Merc.	6 r	Octave des SS. Pierre et Paul, d.	4 24	7 44	9 38	
Jendredi	7 b	St Michel des Saints, Conf. doub.	4 24	7 44	9 58	
Vend.	8 b†	Ste Elisabeth de P., reine, semid.	4 25	7 44	10 23	
Sam.	9 r	SS. Zénon et ses C., MM., doub.	4 26	7 44	10 42	
DIM.	10 vr	6 Pent. Du Dimanche, semid. (1)	4 26	7 42	11 3	
Lundi	11 r†	St Pie, P. M., s. (b† SS. Anges).	4 27	7 42	11 28	
Mardi	12 b	St Jean Gualbert, abbé, d.	4 27	7 42	11 59	
Merc.	13 r†	St Anaclet, P. M., semid.	4 28	7 41	matin	
Jendredi	14 b	St Bonaventure, E. D., d.	4 29	7 41	0 36	
Vend.	15 b†	St Henri, conf., semid.	4 30	7 41	1 19	
Sam.	16 b	N. D. du Mont-Carmel, d. m.	4 31	7 40	2 9	
DIM.	17 vr*	7 Pent. Du Dimanche, semid.	4 32	7 39	3 5	
Lundi	18 b	St Camille de Lellis, C., doub.	4 33	7 38	couch	
Mardi	19 b	St Vincent de Paul, C., doub.	4 34	7 37	8 11	
Merc.	20 b	St Jérôme Émilien, C., doub.	4 35	7 36	8 33	
Jendredi	21 b†	Du T. S. Sacrement, semid.	4 35	7 35	8 50	
Vend.	22 b	Ste Marie Madeleine, doub.	4 37	7 34	9 7	
Sam.	23 r	<i>Vig.</i> St Apollinaire, E. M., doub.	4 38	7 33	9 30	
DIM.	24 vr*	8 Pent. Du Dimanche, semid.	4 39	7 32	9 49	
Lundi	25 r	St Jacques le Maj., Ap., d. 2 cl. (2)	4 40	7 31	10 11	
Mardi	26 b	STE ANNE, pat. de la P. de Q., d. 1 cl.	4 41	7 30	10 40	
Merc.	27 b†	De l'Octave de Ste Anne, semid.	4 42	7 30	11 18	
Jendredi	28 r†	SS. Nazaire, etc., MM., semid.	4 42	7 28	matin	
Vend.	29 b†	Ste Marthe, V., semid.	4 44	7 27	0 9	
Sam.	30 b†	De l'Octave de Ste Anne, semid.	4 45	7 26	1 9	
DIM.	31 b	9 Pent. St Ignace, C., d. (Sol. S. Anne)	4 46	7 25	2 23	

Les prés fleuris ont leur temps et saison
 Pour faire voir leur beauté toute exquise ;
 Mais quand ce vient au temps de fenaison,
 Le faucher lors sa faux tortue aiguise,
 Et ne l'a pas plus tôt en travers mise,
 Qu'on voit soudain périr cette beauté.
 Jeunes et vieux, ce miroir vous avise
 De méditer votre fragilité.

(1) Dans les provinces de Québec, Montréal et Ottawa, (excepté les diocèses de Montréal et de Valleyfield). Déd. des égl. d. 1rs classe, avec oct. (orn. bl.)
 (2) A Montréal, St-Jacques, titulaire de la cathédrale, d. 1 cl. avec oct.

JUILLET

CLASSIFICATION COMMERCIALE DES FOINS.

Adoptée par l'Association Nationale du foin des Etats-Unis.

Foin de mil de choix.—Mil ne contenant pas plus d'un vingtième d'autres graminées, fané dans de bonnes conditions, sain, bien pressé et de couleur naturelle vive.

Foin de mil No 1.—Mil ne contenant pas plus d'un cinquième d'autres graminées de prairies, fané dans de bonnes conditions, sain, bien pressé et de bonne couleur.

Foin de mil No 2.—Mil non suffisamment bon pour être classé No 1, ne contenant pas plus d'un tiers d'autres graminées de prairies, de belle couleur, sain et bien pressé.

Foin de mil No 3.—Mil non suffisamment bon pour les Nos précédents, sain et bien pressé.

Foin mêlé de trèfle No 1.—Composé de mil et de trèfle, le mil y entrant pour au moins la moitié, de bonne couleur, sain et bien pressé.

Foin mêlé de trèfle No 2.—Composé de mil et de trèfle, le mil y entrant pour au moins un tiers, de bonne qualité et bien pressé.

Foin de trèfle No 1.—Trèfle moyen, ne contenant pas plus d'un vingtième d'autres herbes, bien fané, sain et bien pressé.

Foin de trèfle No 2.—Trèfle, sain, bien pressé, non suffisamment bon pour le No 1.

Foin non classé.—Cette classe renferme tout foin fané dans de mauvaises conditions, de couleur non uniforme, plus ou moins altéré, battu, ou en mauvais état.

Si on tirait des champs tout ce qu'ils peuvent donner, on vivrait à l'aise et à meilleur marché.

X..., un journaliste bien connu sur les boulevards était, depuis le commencement de l'année, littéralement traqué par ses nombreux créanciers.

Comment se débarrasser d'eux ? Une inspiration de génie germa dans son cerveau de bohème : il se rendit en province et expédia lui-même une dépêche annonçant sa mort aux journaux parisiens.

Les journaux rendirent hommage à son esprit, quelques amis versèrent un pleur sur sa jeunesse..... les fournisseurs passèrent leurs créances au compte profits et pertes.

Mais voilà qu'avant-hier l'un de ces derniers—et pas le plus commode—rencontra le bohème en plein boulevard.—Tiens ! s'écria le créancier stupéfait, je vous croyais au cimetière, vous !

—Vous ne vous êtes pas trompé ! répondit X... d'un air lugubre... j'y suis en effet depuis un mois ; seulement, comme il faisait très beau ce matin, le gardien m'a permis de sortir... mais j'ai promis de rentrer à six heures... j'ai bien l'honneur de vous saluer.

X... disparut comme un fantôme, et son créancier n'est pas encore revenu de sa stupéfaction.

AOÛT

31 JOURS

CONS. AU S. CŒUR DE MARIE.



SIGNE DE LA VIERGE.

Les jours décroissent de 1 heure 35 minutes.

☉ P. L. le 1, à 1h. 34m. du soir. | ☽ P. Q. le 24, à 3h. 37m. du mat.
 ☾ D. Q. le 8, à 1h. 18m. du soir. | ☉ P. L. le 30 à 7h. 56m. du soir.
 ☽ N. L. le 16, à 5h. 39m. du soir.

Jours de la semaine	CL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.
			Lev.	Cou.	L. C.
			H. M.	H. M.	H. M.
Lundi	1 b	St Pierre-ès-Liens, d. m.	4 48	7 24	Lever
Mardi	2 b	Octave de Ste Anne, doub.	4 50	7 22	7 40
Merc.	3 r†	Invention de St Etienne, semid.	4 51	7 21	8 0
Jeudi	4 b	St Dominique, C., doub. maj.	4 53	7 20	8 27
Vend.	5 b	N.-D. des Neiges, d. m.	4 53	7 19	8 47
Sam.	6 b	Transfigur. de N. S., d. m.	4 55	7 17	9 7
DIM.	7 b	10 Pent. St Cajetan, conf., doub.	4 56	7 16	9 30
Lundi	8 r†	SS. Cyriaque, etc., MM., semid.	4 57	7 14	10 0
Mardi	9 b	Vig. St Alp. M. de Lig., E. D. (du 2).	4 58	7 12	10 35
Merc.	10 r	St Laurent, M., 2 cl.	4 59	7 11	11 16
Jeudi	11 r	Ste Philomène, V. M., doub.	5 17	9	matin
Vend.	12 b	Ste Claire, V., doub.	5 27	8 0	0 4
Sam.	13 vl†	Messe de la Vigile de l'Assomption.	5 37	7 0	58
DIM.	14 r*	11 Pent. Du Dimanche, semid.	5 47	5 1	56
Lundi	15 b	ASSOMPTION, 1 cl.	5 57	3 2	59
Mardi	16 b	St Hyacinthe, C., doub.	5 67	2 4	3
Merc.	17 r	Octave de St Laurent, d.	5 77	1	couch
Jeudi	18 b	St Roch, C. doub.	5 86	59	7 15
Vend.	19 bt	De l'Octave semid.	5 96	57	7 39
Sam.	20 b	Jeûne. St Bernard, A. D. doub.	5 116	55	7 56
DIM.	21 b	12 Pent. St Joachim. (Sol. de l'Assom.)	5 126	54	8 17
Lundi	22 b	Octave de l'Assomption, d.	5 136	52	8 44
Mardi	23 b	Vig. St Philippe Béniti, C., doub.	5 146	50	9 17
Merc.	24 r	St Barthélemy, Ap., d. 2 cl.	5 166	48	10 3
Jeudi	25 b	St Louis, roi, C., doub.	5 186	46	10 57
Vend.	26 r†	St Zéphyrin, P.M., s. (r† Pas. de N.-S.)	5 196	45	matin
Sam.	27 b	St Joseph de Cal., conf., doub.	5 206	43	0 5
DIM.	28 b	13 Pent. S. Cœur de Marie, doub. maj.	5 216	41	1 20
Lundi	29 r	Décollation de St Jean-B., d. m.	5 226	40	2 41
Mardi	30 b	Ste Rose de Lima, V., doub.	5 236	38	4 3
Merc.	31 b	St Raymond Nonnat, C., doub.	5 246	36	Lever

Comme en ce mois le laboureur reçoit
 De son labeur heureuse récompense,
 Et le profit abondant aperçoit
 D'avoir remis en Dieu son espérance ;
 Ainsi faut-il qu'en forte patience
 L'homme fidèle attende son loyer,
 Loyer non dû, que Dieu, par sa clémence
 Lui saura bien en son temps octroyer.

AOÛT

METTONS NOS GRAINS EN MOYETTES.

On ne pourrait trop insister auprès des cultivateurs pour qu'ils ne manquent jamais de mettre leur blé en moyettes ; c'est le procédé le plus parfait à tous les points de vue. Il permet de couper le blé très sur le vert (d'où pas d'égrenage, grain plus beau, plus lourd, échauffage diminué, etc.) et de réaliser, pour ainsi dire en une seule fois, les travaux préparatoires à la rentrée en grange. C'est là un point très important. Quel ennui et quel temps perdu lorsqu'il faut, chaque jour, examiner avec anxiété le temps pour savoir s'il convient de faire retourner les javelles ou les andains afin de les faire ressuyer d'une pluie récente ! Avec les moyettes, rien à craindre jusqu'à ce que la maturité parfaite soit obtenue.

RÈGLES POUR UN BON LABOUR.

1o Tailler des sillons bien droits ; — 2o Leur conserver les mêmes proportions de largeur et de profondeur, sur toute leur longueur ; — 3o Les presser également les uns sur les autres ; — 4o Tourner toute la terre du sillon, de manière à en exposer le plus à l'air ; — 5o Faire en sorte que l'herbe, s'il y en a, soit toute enterrée sous le sillon et qu'il n'en paraisse aucune partie à la surface.

CULTIVONS LE CÉLERI.

S'il existe un remède contre les maladies occasionnées par les impuretés du sang et le système nerveux débile, c'est le céleri plein blanc doré, prescrit d'une façon générale par les médecins. C'est peut-être le remède le plus remarquable que les recherches scientifiques ont pu produire.

Le professeur Edward E. Phelps, docteur en médecine et en droit du collège de Dartmouth, a été le premier à ordonner le céleri plein blanc doré qui guérit radicalement dispepsie, bile, maladie de foie, névralgie, rhumatismes, toutes maladies nerveuses et des reins.

Pour ce dernier point surtout (maladie des reins) le céleri blanc a réussi maintes fois, là où tout autre remède a failli.

En tout cas, le remède ne coûte pas cher.

C'est par le travail des bras, les vertus du cœur, la prière de l'âme, que viendront s'asseoir sous le toit du cultivateur, qu'il soit riche, qu'il soit pauvre, la paix, la joie, la forte santé, la calme conscience, le tranquille bonheur, les douceurs de la famille, tous ces biens qui sont l'apanage et la récompense du cultivateur honnête, l'honneur pur de sa modeste et noble profession, et qu'il sera heureux de transmettre à ses enfants comme un glorieux héritage !

Ne faites rien, ne dites rien, n'écrivez rien d'où puisse naître de la rancune ou de l'amertume.

SEPTEMBRE

30 JOURS

CONSACRÉ À SAINT MICHEL.



SIGNE DE LA BALANCE.

Les jours décroissent de 1 heure 42 minutes.

☾ D. Q. le 7, à 5h. 56m. du mat. | ☽ P. Q. le 22, à 9h. 45m. du mat.
 ☾ N. L. le 15, à 7h. 15m. du mat. | ☽ P. L. le 29, à 6h. 16m. du mat.

Jours de la semaine	Cl.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.	
			Lev.	Cou.	L.	C.
			H. M.	H. M.	H. M.	H. M.
Jeu	1 b	St Augustin, E. D., doub. (du 28 août)	5 26	6 34	6 50	
Vend.	2 b†	St Etienne, roi, C., semid.	5 28	6 32	7 9	
Sam.	3 b†	De l'Imm. Conception, semid.	5 29	6 30	7 34	
DIM.	4 vr	14 Pent. Du Dimanche, semid. (1)	5 30	6 28	8 1	
Lundi	5 b†	St Laurent Justinien, E. C., semid.	5 31	6 27	8 34	
Mardi	6 vr†	De la Férie (r† SS. Apôtres).	5 32	6 24	9 13	
Merc.	7 vr†	De la Férie (b† St Joseph).	5 33	6 23	9 58	
Jeu	8 b	NATIVITÉ DE LA B. V. M., 2 cl.	5 35	6 21	10 51	
Vend.	9 b	St Pierre Claver, C., doub.	5 36	6 19	11 47	
Sam.	10 b	St Nicolas Tolentin, C., d.	5 37	6 17	matin	
DIM.	11 b	15 P. St N. de Marie d. m. (S. de la Nat.) (2)	5 39	6 16	0 47	
Lundi	12 b†	De l'Octave, semid.	5 39	6 14	1 51	
Mardi	13 b†	De l'Octave, semid.	5 40	6 12	2 57	
Merc.	14 r	Exaltation de la Ste Croix, d. m.	5 42	6 10	4 6	
Jeu	15 b	Octave de la Nativité, doub.	5 43	6 7	5 17	
Vend.	16 r†	SS. Corneille et Cyp, MM., semid.	5 44	6 6	couch	
Sam.	17 b	Stigm. de St François, doub.	5 45	6 4	6 24	
DIM.	18 b	16 Pent. N.-D. des 7 Douleurs, d. m.	5 46	6 2	6 48	
Lundi	19 r	SS. Janvier, etc., MM., d.	5 48	6 0	7 21	
Mardi	20 r	Vig SS. Eustache, etc, MM., d.	5 49	5 57	8 2	
Merc.	21 r	Q. Tps. Jeûne. St Mathieu, Ap., 2 cl.	5 50	5 56	8 53	
Jeu	22 b	St Thomas de Vil., E. C., d.	5 51	5 54	9 56	
Vend.	23 r†	Q. Tps. Jeûne. St Lin, P. M., semid.	5 52	5 52	11 6	
Sam.	24 b	Q. Tps. Jeûne. N.-D. de la Merci, d. m.	5 54	5 50	matin	
DIM.	25 vr	17 Pent. Du Dimanche, semid.	5 56	5 48	0 24	
Lundi	26 r†	SS. Cyp. et Justine, MM., s. (b† SS. A.)	5 56	5 46	1 41	
Mardi	27 r†	SS. Côme et Damien, MM., semid.	5 57	5 45	3 2	
Merc.	28 r†	St Wenceslas M. semid.	5 59	5 43	4 22	
Jeu	29 b	St MICHEL, et tous les SS. Ang., 2 cl.	6 0	5 40	5 32	
Vend.	30 b	St Jérôme, C. D., doub.	6 2	5 38	Lever	

Le vin, créé pour l'homme rendre fort
 Et lui donner au cœur joie et liesse,
 Apporte enfin faiblesse et déconfort
 Aux gaudisseurs qui d'ivrogner n'ont cesse ;
 Car pour loyer, lorsque vient la vieillesse.
 Excès les ceint de misère et tourment.
 O vous, humains ! apprenez, en jeunesse,
 D'user des biens du Seigneur saintement.

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

SEPTEMBRE

CHAULAGE DU SOL.

Quand chauler.—On peut pratiquer les chaulages du sol en automne ou au printemps, mais l'époque la plus propice est l'automne, surtout dans notre province.

Quantité de chaux par arpent.—La quantité de chaux à employer doit suffire pour une période d'environ 4 à 5 ans, et varie d'ailleurs avec la nature du sol et les conditions de culture, les terres fortes pouvant en recevoir une dose beaucoup plus forte que les terres légères, surtout si ces dernières ne sont pas riches en humus.

Dans une terre forte, on emploie avantageusement 10 à 20 minots par arpent ; dans les terres légères, mais suffisamment riches en humus, on se contentera de 5 à 10 minots.

Comment chauler.—La chaux est déposée sur le champ à chauler, dans l'état où elle vient du four, en petits tas de 2 à 4 minots placés à des intervalles réguliers, et que l'on recouvre de quelques pelletées de terre.

Dans la suite, on veille à remplir, au moyen d'un peu de terre, les crevasses qui apparaissent. La chaux s'hydrate, c'est-à-dire absorbe l'humidité de l'air et tombe en poussière. Au bout de huit à dix jours, mais parfois seulement de quelques semaines, selon le temps qu'il fait, elle est "délitée" (éteinte et réduite en poussière) ; en temps de sécheresse, ou quand on veut aller plus vite, on peut hâter le délitement en arrosant légèrement les tas de chaux avec de l'eau : 100 lbs de chaux pure absorbent 30 lbs d'eau pour donner environ 130 lbs de chaux délitée, fine et sèche au toucher.

Le délitement étant accompli, on mélange la terre de recouvrement à la chaux et l'on recueille les mottes dures, non fusées ou mal cuites, que l'on accumule en tas pour les faire éteindre aussi, avant de les répandre sur le sol.

L'épandage de la chaux bien divisée en poudre doit ensuite "avoir lieu le plus promptement possible." L'épandage s'effectue à la pelle, par un temps sec, sans vent, et aussi uniformément que possible. Il faut éviter de la répandre sur le sol humide. On l'incorpore ensuite à la terre le plus vite possible, sinon elle "se carbonate à l'air (elle absorbe l'acide carbonique de l'air, et cela beaucoup plus rapidement que dans le sol ; il peut d'ailleurs survenir de la pluie, qui, en mouillant la chaux, la réduirait en pâte, favoriserait l'action de l'acide carbonique et diminuerait l'efficacité du chaulage. On enterre la chaux par des hersages, par deux ou trois traits croisés d'extirpateur, ou, ce qui vaut mieux, par un léger labour de 4 à 5 pouces de profondeur, car il importe de soustraire la chaux à l'action de l'air.

Isidore.—Dites donc, papa, pourquoi cette expression : langue maternelle ?

Papa.—Parce que ta maman a toujours la parole.

OCTOBRE

31 JOURS

CONS. AUX ANGES GARDIENS.



SIGNE DU SCORPION.

Les jours décroissent de 1 heure 44 minutes.

☾ D. Q. le 7, à 1h. 10m. du mat. | ☽ P. Q. le 21 à 4h. 14m. du soir.
 ☽ N. L. le 14, à 7h. 43m. du soir. | ☾ P. L. le 28, à 7h. 23m. du soir.

Jours de la semaine	CL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.	
			Lev.	Cou	L. C.	L. C.
			H. M.	H. M.	H. M.	H. M.
Sam.	1 b	St Rémi, E. C. doub.	6	35 37	5	59
DIM.	2 b	18 <i>Pent.</i> N.-D. du St Rosaire, d. 2 cl.	6	45 35	6	31
Lundi	3 b	SS. Anges Gardiens, doub. maj. (hier)	6	55 33	7	9
Mardi	4 b	St François d'Ass., C., doub. maj.	6	75 31	7	52
Merc.	5 r†	SS. Placide, etc., MM., s. (r† SS. Apôt.)	6	85 30	8	41
Jeudi	6 b	St Bruno, C., doub.	6	95 27	9	37
Vend.	7 b†	St Marc, P. C., simp. (r† Pass. N.-S.)	6	115 25	10	35
Sam.	8 b	Ste Brigitte, Ve, doub.	6	125 24	11	37
DIM.	9 b	19 <i>P. Mat.</i> de la S.V., d.m. (S. de St Mich.)	6	125 21	matin	
Lundi	10 b†	St François de Borgia, C., s.	6	145 20	0	42
Mardi	11 vr†	De la Férie (r† SS. Apôtres).	6	155 19	1	48
Merc.	12 vr†	De la Férie (b† St Joseph).	6	175 17	2	58
Jeudi	13 b†	St Edouard, conf., semid.	6	185 14	4	6
Vend.	14 r	St Calixte, P. M., doub.	6	205 12	5	15
Sam.	15 b	Ste Thérèse, V., doub.	6	215 11	6	32
DIM.	16 b	20 <i>Pent.</i> Pureté de la Ste Vierge, d.	6	235 9	couch	
Lundi	17 b†	Ste Hedwidge, Ve., semid.	6	245 7	6	0
Mardi	18 r	St Luc, Evang., 2 cl.	6	255 5	6	49
Merc.	19 b	St Pierre d'Alcantara, C., doub.	6	265 4	7	50
Jeudi	20 b	St Jean de Canti, C., doub.	6	285 2	8	58
Vend.	21 r	SS. Ursule, etc., VV. et MM., doub.	6	295 1	10	13
Sam.	22 b†	De l'Imm. Conception, semid.	6	314 59	11	31
DIM.	23 b	21 <i>Pent.</i> T.S. Rédempteur, double maj.	6	324 57	matin	
Lundi	24 b	St Raphaël, archange, d. m.	6	334 55	0	48
Mardi	25 r†	SS. Chrys. et Darie, MM., s. (r† SS. Apôt.)	6	354 53	2	6
Merc.	26 r†	St Evariste, P. et M., s. (b† St Jos.)	6	364 52	3	19
Jeudi	27 vl†	<i>Fig.</i> SS. Simon et Jude (b† St Sacr.)	6	384 50	4	30
Vend.	28 r	SS. SIMON ET JUDE, Ap., 2 cl.	6	394 48	5	44
Sam.	29 b†	De l'Imm. Conception, semid.	6	414 47	Lever	
DIM.	30 b	22 <i>P. Pat.</i> de la Ste V., d.m. (du dim préc.)	6	424 46	5	4
Lundi	31 vl†	<i>Jéne. Fig.</i> de la Toussaint (b† SS. Ang)	6	434 45	5	47

Le laboureur, après son labourage,
 Durant ce mois aux champs travaille, sue,
 Et pour l'espoir du fruit de son ouvrage,
 Tant nuit que jour est après sa charrue.
 Voilà grand cas ! que l'homme ainsi se tue
 Pour ce corps vil et prend la peine en gré !
 Mais quand pour l'âme il faut qu'il s'évertue,
 Il ne voudrait avancer d'un degré.

OCTOBRE

ENGRAIS POTASSIQUES A L'AUTOMNE.

C'est à cette époque de l'année que nous devons employer les engrais de potasse dans celles de nos terres qui en ont besoin. Ces engrais (cendres de bois, muriate de potasse, etc.) sont de diffusion lente dans le sol, et il faut leur donner le temps de se combiner intimement aux particules terreuses et de se mettre dans l'état qu'exigent les cultures sarclées ou autres que nous ferons l'an prochain. Les agronomes ont constaté que ces engrais appliqués peu de temps avant les semailles ou la plantation, au lieu de produire un bon effet sur les cultures, leur sont plutôt nuisibles. Les sels de potasse, surtout le muriate de potasse (chlorure de potassium,) appliqués récemment, arrêtent la germination des graines, et nuisent au rendement et à la qualité des patates. Pour que ces engrais si utiles agissent aussi favorablement que possible sur les récoltes, il faut les enfouir dans le sol au moins six mois à l'avance. Pour les patates on conseille même d'appliquer l'engrais de potasse avant la récolte précédente, par exemple à une céréale.

PHOSPHATE BASIQUE THOMAS.

Un excellent engrais phosphaté c'est le *phosphate basique Thomas* qu'on appelle aussi scories de déphosphoration. C'est un sous-produit de l'industrie de l'acier qui contient environ 15 à 20 pour cent d'acide phosphorique dont la plus grande partie, quoique non soluble dans l'eau, est cependant directement assimilable par les racines des plantes. Cet engrais d'acide phosphorique contient une forte proportion de chaux plus ou moins libre, c'est-à-dire qu'il est efficace en même temps par la chaux qu'il renferme. Contrairement au superphosphate de chaux, on emploie le phosphate basique Thomas à l'automne, sur toutes les terres et en vue des cultures de l'année suivante. Sur les prairies cet engrais fait merveille. Il faut en appliquer au moins 200 lbs par arpent.

LA PRIÈRE EN FAMILLE.

Je ne sais rien de plus beau, de plus touchant que la prière en commun, où l'on voit le père, la mère, les enfants, les domestiques, réunis à la fin de la journée, au pied du crucifix, s'humiliant de leurs fautes devant leur Père céleste, le remerciant de ses bienfaits et lui demandant ses bénédictions pour l'avenir. Ce spectacle est digne des anges.

MGR GAUME.

LOGOGRIPE N° 3

Avec six pieds, je suis un des mets les plus sains ;
Avec trois, je deviens ce que cache une fille ;
Avec cinq, un garant de la foi des humains.

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

NOVEMBRE



30 JOURS

CONS. AUX AMES DU PURG.

SIGNE DU SAGITTAIRE.

Les jours décroissent de 1 heure 17 minutes.

☉ D. Q. le 5, à 9h. 33m. du soir. | ☽ P. Q. le 20, à 6h. 10m. du mat.
 ☽ N. L. le 13, à 7h. 26m. du mat. | ☉ P. L. le 27, à 11h. 45m. du mat.

Jours de la semaine	CL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.
			Lev.	Cou.	L. C.
			H. M.	H. M.	H. M.
Mardi	1 b	TOUSSAINT, 1 cl. (d'obligation).	6 44	4 44	6 33
Merc.	2 n	TRÉPASSÉS, doub.	6 46	4 42	7 27
Jeudi	3 b†	De l'Octave, semid.	6 48	4 40	8 23
Vend.	4 b	St Charles Borr., E. C., doub.	6 49	4 39	9 24
Sam.	5 b†	De l'Octave, semid.	6 51	4 37	10 28
DIM.	6 b	23 Pent. Du Dimanche, semid.	6 52	4 36	11 33
Lundi	7 b†	De l'Octave, semid.	6 54	4 34	matin
Mardi	8 b	Octave de la Toussaint, doub.	6 55	4 32	0 39
Merc.	9 b	Dédic. de la Basilique de Latran, d. m.	6 56	4 31	1 49
Jeudi	10 b	St André Avellin, C. d.	6 57	4 29	2 53
Vend.	11 b	St Martin, E. et C., doub.	6 58	4 28	4 7
Sam.	12 r†	St Martin, P. M., semid.	7 0	4 27	5 25
DIM.	13 vr*	24 Pent. Du Dimanche, semid. (1)	7 1	4 26	6 42
Lundi	14 r	St Josaphat, E. M., doub.	7 3	4 26	couch
Mardi	15 b	Ste Gertrude, V., doub.	7 5	4 25	5 37
Merc.	16 b	St Stanislas de Kostka, C., doub.	7 6	4 24	6 46
Jeudi	17 b†	St Grégoire Thaum., E. C., semid.	7 7	4 23	8 1
Vend.	18 b	Déd. des B. de SS. Pierre et Paul, d. m.	7 8	4 22	9 20
Sam.	19 b	Ste Élisabeth de Hongrie, Ve, doub.	7 11	4 21	10 39
DIM.	20 b	25 Pent. St Félix de Valois., C., doub.	7 12	4 20	11 58
Lundi	21 b	Présentation de la B. V. M., d. m.	7 13	4 19	matin
Mardi	22 r	Ste Cécile, V. M., doub.	7 14	4 18	1 9
Merc.	23 r	St Clément, P. M., doub.	7 16	4 18	2 20
Jeudi	24 b	St Jean de la Croix, C., d.	7 17	4 17	3 33
Vend.	25 r	Ste Catherine, V. M., doub.	7 18	4 16	4 44
Sam.	26 b	St Sylvestre, abbé, doub.	7 19	4 15	5 51
DIM.	27 vl	1 ^{ER} DIMANCHE DE L'AVENT, semid. 1 cl.	7 21	4 15	6 56
Lundi	28 vl†	De la Férie (b† SS. Anges).	7 22	4 14	Lever
Mardi	29 vl†	Messe de la Vigile (r† SS. Apôtres).	7 23	4 13	5 18
Merc.	30 r	Jeûne. ST ANDRÉ, Apôtre, 2 cl.	7 25	4 12	6 15

Comme en ce mois on voit la feuille morte
 Et la beauté de l'esté délectable
 Prendre le deuil que l'hiver nous apporte,
 Semblablement la vigueur tant aimable
 Des jeunes gens est caduque et muable.
 Apprenez donc par cette vanité
 A n'aimer tout ce monde misérable,
 Cherchant au ciel votre félicité.

(1) Dans les diocèses de Montréal et de Valleyfield, anniversaire de la dédicace de toutes les églises consacrées, d. de 1^{re} cl. avec oct. (orn. bl.)

NOVEMBRE

CONSERVATION DU CÉLERI POUR L'USAGE DE LA FAMILLE.

Voici deux bonnes méthodes : Prenez une caisse de bois large, mais peu haute. Percez quelques trous d'un pouce sur les côtés, à quatre pouces au-dessus du fond. Mettez au fond de la caisse une couche de sable ou de terre, et placez-y les plantes de céleris debout et arrangées avec soin, tout en jetant encore du sable ou de la terre vers les racines, et continuez ainsi jusqu'à ce que la caisse soit remplie. Il faut arroser le sol autant que cela est nécessaire, en versant de l'eau par les trous des côtés de la caisse. Le feuillage doit rester sec.

On peut aussi, d'une semblable manière, conserver le céleri et le blanchir en même temps, en le plaçant dans un tonneau (quart) contenant au fond un lit de terre. On peut y rentrer les plantes ayant de la terre adhérente aux racines. On les y met debout serrées les unes contre les autres, on les arrose comme dans le cas de la conservation en caisse, et on les garde ainsi dans l'obscurité.

Le céleri blanchi peut aussi se conserver longtemps en l'emballant serré et debout dans de la mousse à l'intérieur d'une boîte. On peut ainsi en conserver une grande quantité dans un petit espace.

NOVEMBRE.

Novembre étend sur nos campagnes
Son manteau chargé de frimas,
Et sur le flanc de nos montagnes,
L'orme blanchit sous le verglas.
Soyez sérieuses, jeunes filles,
Ce mois vous dit où vous courez ;
Regardez ces vertes charmillés,
Elles passent... vous passerez !
A grains serrés tombe la neige,
Au loin siffle le vent du nord ;
Voyez là-bas, un long cortège
Chemine vers le champ de mort :
Vieillards, qui marchez vers la tombe,
Courbés sur vos bâtons ferrés,
Recueillez-vous ; la feuille tombe,
Le gazon meurt et vous mourrez.

FAUCHER DE SAINT-MAURICE.

Un humble paysan qui sert Dieu est certainement fort au-dessus du philosophe superbe qui, se négligeant lui-même, considère le cours des astres.—(Imit. de J.-C.)

Réponse au logogriphe No 1 de l'*Almanach des Familles* :
Dinde, Inde.

DECEMBRE



31 JOURS

C. À MARIE COÛQ. SANS PÉCHÉ

SIGNE DU CAPRICORNE.

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

☾ D. Q. le 5, à 5h. 11m. du soir. | ☽ P. Q. le 19, à 10h. 27m. du mat.
 ☽ N. L. le 12, à 6h. 48m. du soir. | ☾ P. L. le 27, à 6h. 45m. du mat.

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

Comme l'hiver qui en moi se produit
 Fait que le feu à l'homme est délectable
 Et que d'esté les ébats plus ne suit,
 Cherchant retraite et séjour agréable.
 Aussi vieillesse à l'hiver comparable
 Rend l'homme coi, car chagrin le saisit
 Et des plaisirs de sa jeunesse aimable
 Son souvenir fuyant se dessaisit.

DECEMBRE

LA PRODUCTION DES ŒUFS EN HIVER.

La production des œufs en hiver ressemble sous plusieurs points à la production du lait en hiver. Les poules aussi bien que les vaches doivent être entretenues sur la ferme durant douze mois de l'année ; nous ne voyons pas pourquoi elles cesseraient de donner du profit pendant près de sept mois. Il est vrai qu'il en coûte plus pour avoir des œufs en hiver qu'en été ; mais, d'un autre côté, ils se vendent aussi beaucoup mieux. Il y a donc de l'argent à gagner en faisant pondre ses poules en cette saison. Pour y arriver il faut tenir ses poules chaudement et les nourrir convenablement.

AU COIN DU FEU.

Au coin du feu qu'il fait bon être assise

Quand vient le soir,

Lorsqu'au dehors souffle une froide bise.

Au coin du feu qu'il fait bon être assise,

Qu'il fait bon voir

Dans l'âtre gai la bûche qui pétille !...

Comme on est bien pour causer en famille,

Pour travailler... ou pour rêver un peu,

Au coin du feu !

Au coin du feu, le voyageur loquace

Fait ses récits ;

Il vous enlève et vous suivez sa trace :

Déserts brûlants et montagnes de glace

Vous sont décrits ;

Dans les forêts où rugit la panthère,

Il a passé, dit-il, l'allure fière ;

Tigre et lion pour lui ne sont qu'un jeu

Au coin du feu !

Au coin du feu la vieillesse frileuse

Viens s'assoupir...

Et la jeunesse éveillée et riieuse,

Près du foyer à la clarté joyeuse,

Vient se blottir.

Près de l'aïeul qui, paisible, sommeille,

On cause, on rit, on prolonge la veille ;

C'est à regret que l'on se dit adieu

Au coin du feu !

Au coin du feu la solitude est chère

A la douleur...

La paix du soir, en sa douceur austère,

De l'âme en deuil fait monter la prière,

Flamme du cœur,

Qui vers le ciel s'élance sur les ailes

De notre amour, de nos regrets fidèles ;

Ah ! pour les morts comme on parle au bon Dieu

Au coin du feu !

A. GÉLINE.

PROVINCE DE QUÉBEC.

LISTE DES PRINCIPAUX OFFICIERS DU DÉPARTEMENT DE L'AGRICULTURE.

L'HON. F. G. M. DÉCHÈNE, Commissaire.

G. A. GIGAUT, Assistant-Commissaire.

S. SYLVESTRE, Secrétaire du département.

ED. A. BARNARD, Secrétaire du Conseil d'Agriculture et Directeur du *Journal d'Agriculture*.

A. M. F. D'ESCHAMBAULT, Comptable.

J. ART. PAQUET, Assistant-Comptable.

OCT. DEMERS, Registrataire.

J. B. C. HÉBERT, Clerc.

J. E. LECLERC, Clerc.

P. PLAMONDON, Clerc.

ELZÉAR GAUVREAU, Clerc.

H. NAGANT, Assistant-Rédacteur du *Journal d'Agriculture*.

O. E. DALAIRE, Conférencier agricole.

OCT. OUELLETTE, Commis à la branche des Cercles agricoles.

CONSEIL D'AGRICULTURE.

Président : SIR H. G. JOLY DE LOTBINIÈRE.

Vice-Président : A. DUPUIS.

Secrétaire : ED. A. BARNARD.

Membres du Conseil :

SIR H. G. JOLY DE LOTBINIÈRE, agronome, Lotbinière.

N. GARNEAU, M. P. P., agronome, Sainte-Foye.

AUGUSTE DUPUIS, arboriculteur-fruitier, Village-des-Aulnaies.

HENRI BOURASSA, M. P., avocat et agronome, Montebello.

C. E. DUBORD, manufacturier et aviculteur, Beauport.

ROBERT NESS, agronome, Howick.

C. H. PARMELEE, M. P., journaliste, Waterloo.

B. T. DÉCARIE, agronome, Notre-Dame de Grâce.

O. E. TALBOT, M. P., agronome, St-Michel, Bellechasse.

W. S. WALKER, agriculteur, Huntingdon.

ANDREW J. DAWES, agronome, Lachine.

N. BERNATCHEZ, cultivateur, Montmagny.

HORMISDAS PILON, médecin, Vaudreuil.

HORMISDAS HOTTE, agronome, St-Martin, Laval.

J. C. McCORKILL, M. P. P., avocat, Cowansville.

C. N. PÉLOQUIN, agronome et apiculteur, Saint-Hyacinthe.

W. GRIGNON, médecin, Sainte-Adèle.

J. C. DRAPER, agronome, Sutton.

J. E. POULIOT, avocat, Fraserville.

FÉLIX GOUIN, agriculteur, St-Thomas de Pierreville.

LUC BOILY, agriculteur, Chambord.

CONSEIL DES ARTS ET MANUFACTURES DE LA PROVINCE DE QUÉBEC.

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

INSTITUTIONS RECONNUES OFFICIELLEMENT

PAR LE DÉPARTEMENT DE L'AGRICULTURE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC.

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

ÉCOLE D'AGRICULTURE DE STE-ANNE DE LAPOCATHIÈRE.—Directeur : Rév. Jos. Richard, *ptre.*

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

ÉCOLE D'AGRICULTURE DE COMPTON (Cantons de l'Est).—S'adresser au directeur, M. J. Lemoyne, Compton.

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

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

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

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

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

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

SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE DE MONTRÉAL. — Secrétaire : W. Ormiston Roy, Montréal.

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

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

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

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

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

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

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

Ne reculez pas devant la peine : on peut souvent faire beaucoup plus qu'on se l'imagine.

SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE.

En 1897, il y avait 64 sociétés d'agriculture comprenant 13,293 membres.

CERCLES AGRICOLES.

Vers la fin de l'année 1897, la province possédait 503 cercles agricoles, comptant 42,968 membres.

FERME EXPÉRIMENTALE DE LA PUISSANCE.

FERME EXPÉRIMENTALE CENTRALE, à Ottawa.—Directeur : M. W. Saunders.

SYNDICAT AGRICOLE.

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

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

Membres du Conseil Exécutif :

Président : l'hon. J. D. ROLLAND.

Vice-Présidents : B. A. T. DE MONTIGNY et G. A. DROLET.

Directeurs : E. L. DE BELLEFEUILLE, JOSEPH BRUNET, L. E. BEAUCHAMP, M. MARQUETTE, R. BELLEMARE, ALPHONSE RACINE.

DR T. A. BRISSON, agent général.

L. E. CARUFEL, secrétaire.

Le bon Calino raconte à sa femme qu'il a failli être victime d'un accident de chasse.

—Figure-toi que le coup de fusil est passé à vingt centimètres au-dessus de ma tête. Eh ! je l'ai échappé belle ! Un peu plus bas, et c'est peut-être un mort qui te parlerait à ce moment.

ENIGME N° 10

Mon destin est des plus bizarres :
D'abord, sans l'avoir mérité,
Je tombe dans des mains barbares
Qui me jettent au feu qu'elles ont apprêté ;
Lorsque cette épreuve est finie,
On me traîne en un lieu des mortels respecté,
Pour faire la cérémonie
De transmettre mon nom à la postérité :
Après ce vain honneur, garrottée et pendue,
Je me trouve exposée aux injures du temps,
On m'agite à tous les instants,
Et j'ai peu de repos que je ne sois fendue.

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

RESTEZ AUX CHAMPS.

AMIS des champs, amis de la nature,
Gardez-vous bien de quitter vos vallons ;
RICHES des dons que le sol vous procure,
INSOUCIEUX du terme où nous allons,
Continuez votre douce existence.
UNIS, heureux, sans trouble et sans souffrance,
Laissez aux fous, habitants des cités,
LES Tristes plaisirs et charmes empruntés.
UTILLEMENT passant votre jeunesse,
REPOSEZ-vous en paix dans la vieillesse ;
ET pleins d'espoir, quand vient l'heure, partez.

UNE SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE EN 1789.

Il y a plus de cent ans, en 1789, fut fondée, à Québec, la première Société d'Agriculture du Canada, sous le haut patronage de lord Dorchester. Parmi la liste de ses directeurs, nous voyons MM. A. J. Duchesnay, Dupré, Charles Delanaudière, Rév. M. Bédard, G. E. Taschereau, J. M. de Salaberry, etc., etc.

Le secrétaire, M. Finlay, adressa aussitôt à messieurs les curés des paroisses une circulaire faisant appel à leur zèle bien connu pour les prier de coopérer à l'œuvre de l'amélioration de l'agriculture, et de travailler à *prévenir la disette affligeante et ruineuse dont le pays était alors accablé*. La circulaire se terminait ainsi :

“ La Société se propose de vous envoyer de bonne heure au printemps un peu de plusieurs espèces de grains qu'elle attend d'Europe par les premiers vaisseaux et qu'elle croit, par des expériences déjà faites, parfaitement adaptées au sol et à notre climat ”

HUGH FINLAY, Secrétaire.

Québec, le 8 mars 1789.”

Malheureusement les grains de semences annoncés arrivèrent trop tard pour cette année-là ; ils consistaient en semences d'avoine, d'orge, de chanvre, etc.

La Société, ayant résolu de faire faire par ses membres l'essai des meilleurs procédés à adopter pour prévenir la carie du blé et de l'avoine (appelés alors blé noir, avoine noire), publia à ce sujet les diverses méthodes adoptées alors en Angleterre, en Pensylvanie et en France, dont l'une avait eu “ l'honneur d'être expérimentée en 1755 à Trianon, sous les yeux de Louis XV.” Dans ces diverses méthodes il s'agit, en somme, d'un trempage du grain de semence dans un lait de chaux, ou une saumure, ou une lessive de cendres vives de bois franc, puis de faire sécher le grain avec de la chaux en poudre ou autrement. C'est le chaulage du grain que nous avons remplacé, de nos jours, par le sulfatage (trempage dans une solution de sulfate de cuivre.)

Le rapport officiel de la Société contient également des lettres de cultivateurs sur l'effet du plâtre dans diverses cultures. On y

constate déjà l'excellent effet du plâtre sur les prairies et surtout sur le trèfle.

Le sieur Robert Morris, de Philadelphie, certifié par son notaire comme étant de " bon caractère et de bonne réputation," écrit, en février 1789, " que le plâtre appliqué directement sur une culture de blé n'y produit pas d'effet, mais, dit-il, quand on le sème sur la terre où croît l'herbe, qu'on laboure cette terre et y sème du blé, il produit un effet étonnant." Grâce au progrès de la science agricole, nos cultivateurs ne s'étonnent plus autant des effets du plâtre dans ce cas-là, car ils savent aujourd'hui que le plâtre favorise la croissance des légumineuses (surtout du trèfle) et que celles-ci, en enrichissant le sol en azote, y produisent une végétation vigoureuse du blé.

Pour étudier les effets comparés du plâtre de Paris et du plâtre que l'on commençait à extraire de la baie de Fundy (Nouvelle-Ecosse) sur la culture d'orge et de trèfle, un cultivateur établit, en 1785, un véritable champ d'expériences composé de 3 parcelles, le No 3 servant de parcelle-témoin.

Nous ne nous étendrons pas davantage sur les expériences relatées dans le rapport de notre première société d'agriculture, rapport retiré de l'oubli par les soins de M. Firmin Proulx qui l'a réimprimé en 1882. Mais nous aimons à constater que nos aïeux comprenaient déjà la nécessité d'améliorer leurs cultures et de marcher avec le progrès agricole de leur époque. C'est un bon exemple à suivre.

LES RAVAGES DE L'IVROGNERIE.

Le professeur Pellmann de l'Université de Bonn, en Allemagne, s'est livré à de curieuses recherches sur les ravages de l'alcoolisme héréditaire dans une famille dont il a reconstitué l'effrayante histoire. Une femme, nommée Ada Jurke, née en 1740, mourut au commencement de ce siècle, alcoolique, après avoir vécu en voleuse et vagabonde; sa postérité compte 834 individus. On a pu reconstituer l'existence de 709 d'entre eux, et voici les résultats qu'a obtenus le professeur Pellmann : 106 étaient nés en dehors du mariage, 142 mendiants, 64 pensionnaires des dépôts de mendicité, 181 femmes menèrent une vie scandaleuse et 75 individus de cette intéressante famille furent condamnés pour crime, 7 d'entre eux pour meurtres. En soixante-quinze ans, cette famille d'alcooliques a coûté à l'Etat, en secours d'indigents, entretien dans les prisons et en dommages causés, une somme évaluée à plus de un million de piastres.

ENIGME N° 11

Par les fiers chevaliers jadis mis en avant,
Je leur sauvais mainte taloche,
Et j'aide encore assez souvent

Leurs humbles descendants qui m'ont mis dans la poche.

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

CHEMINS PUBLICS.

CHOIX DES MACHINES A CHEMINS.

(G. Henry)

Lorsqu'on choisit une machine à chemins, il y a plusieurs points qu'il ne faut pas oublier :

1° Une machine lourde, avec des bandages de roues étroits et une lame courte, tendra moins à dévier sous la poussée transversale de la lame qu'une machine légère, lorsque le terrain sera dur et compact.

2° Une machine lourde, à bandages de roues étroits, demandera un plus fort tirage dans les terrains légers qu'une machine légère à bandages de roues larges, la longueur de la lame étant la même dans les deux cas.

Il résulte de ces deux observations que, dans les terrains durs et compacts, il faudra employer une machine lourde, à courte lame et à bandages de roues plutôt étroits, tandis que, dans les terrains légers, il faudra employer une machine légère, à lame longue et à bandages de roues larges.

En effet, quand le terrain est dur, la machine légère et la lame longue, cette dernière pénètre difficilement dans le sol, la machine se soulève et dévie, et, dans les terrains légers, il n'est pas besoin, pour que la lame pénètre dans le sol, que la machine soit lourde et, si la lame est longue, on pourra travailler le chemin sur une plus grande largeur à chaque passage.

Ce sont-là des considérations générales, mais il y a encore quelques conditions particulières qui peuvent beaucoup modifier le fonctionnement de ces machines :

1° Elles doivent être construites de telle manière que la lame passe, autant que possible, à l'aplomb du centre de gravité afin de profiter de tout le poids de la machine pour enfoncer la lame dans le sol.

2° L'attache latérale de la lame doit se faire le plus près possible du centre de gravité pour diminuer la tendance à la déviation latérale. Si la lame est attachée transversalement trop à l'arrière, par exemple, tout l'effort latéral agira à l'arrière, tandis que si l'attache se fait près du centre de gravité, l'effort latéral ne pourra déplacer l'arrière ou l'avant de la machine, sans la déplacer entièrement et la résistance de cette dernière à cet effort sera bien augmentée.

3° La traction des chevaux sur la lame doit être aussi directe que possible. Supposons, en effet, que le point d'attache des chevaux à la voiture soit très bas et que la lame soit accrochée au haut d'une grande cheville verticale, l'avant-train aura une tendance à se soulever, modifiant les conditions de stabilité de la machine en marche. La résistance des pièces aux efforts transversaux est du reste moins considérable que celle aux efforts longitudinaux.

4° La lame doit être aussi indépendante que possible de la voiture, c'est-à-dire n'être en rapport avec celle-ci que par le plus

petit nombre possible de points. Les attaches devraient être des organes souples, autant que possible.

5° C'est un avantage d'avoir une lame qu'il est possible d'incliner plus ou moins horizontalement par rapport au sol, d'avant en arrière et d'un côté de la machine à l'autre.

6° Il doit être possible au conducteur de mouvoir la lame en tous sens pendant la marche, sans trop d'effort, rapidement et sans être obligé d'arrêter la machine ou de changer de place pour opérer une modification ou l'autre dans la position de la lame.

7° Tous les organes doivent être simples et résistants.

LE MOYEN DE FAIRE FORTUNE.

Le richissime baron de Rothschild, père, avait fait afficher sur les murs de sa banque les curieuses maximes suivantes :

- Examinez sérieusement les détails de vos affaires.
- Soyez prompt en toutes choses.
- Réfléchissez bien, puis décidez-vous promptement.
- Osez aller de l'avant.
- Supportez patiemment les ennuis.
- LutteZ bravement dans la vie.
- Tenez l'intégrité comme sacrée.
- Ne mentez jamais en affaires.
- Ne faites pas de connaissances inutiles.
- N'essayez jamais de paraître plus que vous n'êtes.
- Payez vos dettes promptement.
- Sachez sacrifier de l'argent à propos.
- Fuyez les liqueurs fortes.
- Employez bien votre temps.
- Ne comptez pas sur la chance.
- Soyez poli avec tout le monde.
- Ne vous découragez jamais.
- Puis, travaillez ardemment, et vous serez certain du succès

Un domestique dépose une lampe sur la table d'un salon, et le verre tout aussitôt se casse. Mouvement d'impatience de la maîtresse de la maison :

- C'est de votre faute, vous ne faites jamais attention.
- Oh ! répond tranquillement le domestique, madame sait bien que les verres de lampe, ça casse toujours la première fois.

La scène se passe dans le cabinet de consultation du docteur R... l'un de nos spécialistes les plus célèbres.

Un individu, haut de six pieds et de largeur à l'avenant, se présente

- Quelle est votre affection ? lui demande le médecin.
- J'ai perdu l'appétit, répond le client d'une voix qui fait trembler les vitres.
- Matin ! réplique le docteur en considérant le colosse : je plains celui qui l'a trouvé. S'il n'est pas très riche, c'est un homme ruiné dans quinze jours !

CONSTRUCTION DES CHEMINS.

CHEMINS DE GRAVIER.—(Campbell)

Drainage.—Le drainage parfait de l'infrastructure du chemin d'abord, et, en second lieu, de la surface sont les deux points les plus importants de la construction des chemins, et on ne saurait y porter trop d'attention.

Le drainage de l'infrastructure des chemins se fait au moyen de tuyaux en terre placés à une profondeur de 3 pieds et plus en dessous de la surface du chemin et dans le sens de sa longueur. En général des tuyaux de 2½ à 4 pouces suffisent. Les joints entre les tuyaux doivent être bien faits et la pente doit en être suffisante. Des joints ouverts et une pente insuffisante font que la vase s'accumule dans les drains et en empêche le fonctionnement.

Le drainage de surface se fait au moyen de fossés parallèles au chemin et situés de chaque côté de lui, et ayant une capacité suffisante pour égoutter à la fois la surface du chemin et les terrains avoisinants.

Il faut que l'eau puisse s'écouler librement soit des fossés, soit des drains, vers un ruisseau ou une rivière. Un drain ou un fossé sans sortie est absolument inutile.

Arrondissement du chemin.—La surface utile du chemin doit être proportionnée au trafic et pas trop grande, pas trop élevée dans le milieu et arrondie bien régulièrement. Elle doit être assez élevée pour ne pas être inondée par les cours d'eau voisins, et la pente doit en être suffisante pour écouler de suite dans les fossés l'eau qu'elle reçoit de la pluie. On doit donner une pente transversale, à partir du centre, d'environ un pouce à un pouce et demi par pied, c'est-à-dire qu'un chemin de 26 pieds de largeur devra être de 13 à 20 pouces plus haut au centre que sur les côtés. En même temps la surface du chemin sera arrondie.

Qualité du gravier à employer.—Le gravier sera de préférence anguleux, propre et d'une dimension uniforme. Le gravier de carrière contient généralement trop de matières terreuses et, quand ces dernières sont en excès, le gravier devient impropre à la construction des chemins. Le gravier de lac est peut-être un peu trop arrondi et ne contient pas toujours assez de matières terreuses pour former une surface compacte et résistante, mais il est généralement préférable, pour les chemins, au gravier de carrière. Une couche de gravier de carrière recouverte de gravier de ruisseau est une bonne combinaison.

Toutes les grosses pierres doivent être enlevées du gravier, parce qu'elles ont une tendance à remonter à la surface du chemin, où elles finissent par rouler ou former des saillies dangereuses.

Manière d'étendre le gravier.—Le gravier doit être étendu bien uniformément sur la surface de l'infrastructure à l'épaisseur de six ou huit pouces et sur la largeur voulue, puis roulé avec un lourd rouleau. Il faut rouler par un temps pluvieux, car il est impossible de consolider la terre et le gravier secs. Plus le rouleau est lourd mieux cela vaut ; mais si on ne peut se procurer un lourd rou-

leau, il vaut mieux se servir d'un léger que de ne pas en employer du tout. Le rouleau doit être passé sur la surface du chemin jusqu'au moment où la surface devient assez dure pour n'être plus entamée par les roues d'une voiture portant une charge ordinaire. La surface du chemin doit être maintenue dure et unie pour qu'elle puisse écoulér l'eau et résister à l'usage.

Entretien des chemins de graviers.—Pour cela il faut se servir d'une machine à chemins avec laquelle on gratte la surface du chemin pour en enlever toute la boue et mettre à nu la couche de gravier, surtout aux endroits où les voitures passent le plus souvent. Aux endroits où la machine ne peut atteindre, il faut se servir du pic. Cela fait, on applique une nouvelle couche de gravier, et on roule soigneusement. Il est très important de s'assurer en même temps que les drains ne sont pas bouchés et que leur issue est bien dégagée.

IMPORTANCE DES BONS CHEMINS.

On a calculé que le transport d'un minot de blé sur une route coûtait plus aux cultivateurs que le transport d'une tonne par chemin de fer; que les mauvais chemins leur coûtaient au moins \$15.00 par cheval et par an, que de bons chemins de terre économisaient la moitié des frais de transport sur de mauvaises routes, et les bons chemins permanents plus des trois-quarts des mêmes frais. (Gilmore.)

FORCE NÉCESSAIRE POUR TIRER UNE CHARGE SUR DIFFÉRENTES ROUTES.—(Wall.)

	Force nécessaire pour tirer une charge de 2240 lbs.	Plus forte pente par 100 pieds sur laquelle la voiture ne roule pas d'elle-même.	Tirage sur des chemins ayant différentes pentes, comparé au tirage sur chemin plan.					
			0 %	3 %	6 %	9 %	12 %	15 %
	Lbs.	Pieds.						
Chemins de terre...	200	8.9 %	1	1.3	1.7	2.0	2.3	2.7
“ de gravier...	143½	6.4 %	1	1.5	1.9	2.4	2.9	3.3
Macadam.....	65	2.9 %	1	2.0	3.1	4.1	5.1	6.1
Telford.....	46	2.0 %	1	2.5	3.9	5.1	6.8	8.2
Sur un chemin de planches.....	41	1.8 %	1	2.6	4.3	5.9	7.5	9.1
Sur une route pavée	12½	0.½ %	1	6.4	11.7	17.1	22.3	27.5

FORCE NÉCESSAIRE POUR TIRER UNE CHARGE D'UNE TONNE SUR UN CHEMIN DE NIVEAU.—(McConnell.)

Nature du chemin.	Force de traction par tonne.
Sur rails.....	8 lbs.
Sur un pavage bien fait.....	33 “
Sur chemin macadamisé.....	44 à 67 “
Sur une grande route sèche et dure.....	68 “
Sur une route boueuse.....	88 “
Sur un chemin argileux dur et compact.....	119 “
Sur un chemin de gravier.....	150 “
Sur un chemin sablonneux et graveleux.....	210 “
Sur un chemin ordinaire de second ordre.....	237 “
Sur une grande route nouvellement rechargée de gravier.....	320 “
Sur un chemin sablonneux et non tassé.....	457 “

Un cheval produit son plus grand travail mécanique en tirant une charge à raison de 2½ milles à l'heure avec une force de traction de 150 lbs.

CHARGES QUE PEUT TIRER UN CHEVAL.

Pendant 8 heures par jour, à raison de 2½ milles à l'heure avec une force de traction de 150 lbs :

Sur une route dure horizontale.....	3 tonnes.
Sur un mauvais chemin en terrain accidenté.....	1 “
Sur rails.....	16 “
Sur un canal.....	60 à 90 “
En élevant des fardeaux au moyen d'une corde passant sur une poulie.....	110 “
En portant la charge sur son dos.....	300 lbs.

TRAVAIL QU'UN CHEVAL EST CAPABLE DE DONNER A DIFFÉRENTES VITESSES SUR UN GRAND CHEMIN.

(Force de traction = 83½ lbs.) (Waring.)

Vitesse par heure en milles.	Durée du travail en heures.	Effet utile par jour et en tonnes tirées à un mille de distance.
2½	11½	14 tonnes.
3	8	12 “
3½	6	10 “
4	4½	9 “
5	2 ⁹ / ₁₀	7.3 “
6	2	6 “
7	1½	5 “
8	1 ¹ / ₃	4½ “
9	1 ⁹ / ₁₀	4 “
10	1 ³ / ₄	3.6 “

TRAVAIL EXÉCUTÉ AVEC DEUX CHEVAUX ET UNE CHARRUE EN UN JOUR
ET EN ACRES ET DIXIÈMES D'ACRE. (Waring.)

Largeur des sillons en pouces.	Acres.	Largeur des sillons en pouces.	Acres.
5	1.0	12	2.4
6	1.2	14	2.8
7	1.4	16	3.2
8	1.6	18	3.6
9	1.8	20	4.0
10	2.0	22	4.4
11	2.2		

EFFETS DE LA LARGEUR DES ROUES DE VOITURES.

L'effet de bandages de roues, étroits ou larges, est bien illustré par les résultats suivants d'expériences soigneusement faites par la Studebaker Wagon Co., West Bend, Ind., U. S. Dans les essais indiqués à la deuxième colonne, on a substitué des bandages de 1½ pouce à des bandages de 4 pouces. (Agr. of Pa. 1894.)

	Largeur des bandages.	
	Bandages de 4 pouces. — Lbs.	Bandages de 1½ pouce. — Lbs.
Poids de la voiture et de la charge.....	4345	4235
Tirage pour partir la voiture sur un pavé de bois.....	350	300
Tirage pour mouvoir la charge sur un pavé de bois.....	100	75
Effort pour partir la charge sur un bon chemin sablonneux, dur.....	700	725
Tirage pour mouvoir la voiture sur un bon chemin sablonneux, dur.....	275	300
Effort pour partir la charge sur un bon chemin horizontal de gravier.....	600	650
Tirage pour mouvoir la voiture sur un bon chemin horizontal de gravier...	175	175
Effort pour partir la charge sur un chemin boueux.....	800	900
Tirage pour la mouvoir sur le même chemin.....	550	500

QUANTITÉ MOYENNE DE PIERRES NÉCESSAIRES PAR AN POUR RÉPARER ET
ENTREtenir UN CHEMIN DE 20 PIEDS DE LARGEUR SUR UNE
LONGUEUR DE 10 PIEDS. (Herschel.)

	En pieds cubes.	En verges cubes.
Bonnes pierres et trafic important.....	15 à 20 =	0.55 - 0.74
“ “ “ moyen.....	10 à 15 =	.37 - .55
“ “ “ léger.....	5 à 10 =	.18 - .37
Pierres de qualité moyenne et trafic important.....	20 à 25 =	.74 - .92
Pierres de qualité moyenne et trafic moyen.....	15 à 20 =	.55 - .74
Pierres de qualité moyenne et trafic léger.....	10 à 15 =	.37 - .55
Pierres de troisième classe et trafic important.....	25 à 30 =	.92 - 1.10
Pierres de troisième classe et trafic moyen.....	20 à 25 =	.74 - .92
Pierres de troisième classe et trafic léger.....	15 à 20 =	.55 - .74

PLUS PETITE QUANTITÉ DE FUMIER NÉCESSAIRE pour remplacer
les éléments enlevés au sol par arpent des différentes récoltes
ci-dessous. (McConnell.)

Blé.....	5 tonnes	Navets.....	15 tonnes
Orge.....	5 “	Choux de Siam.....	10 “
Avoine.....	5 “	Betteraves fourragères.	20 “
Foin de prairie.....	8 “	Pommes de terre.....	10 “
Trèfle rouge.....	12 “	Choux.....	25 “
Fèves.....	10 “	Carottes.....	10 “

QUANTITÉ ET QUALITÉ DU FUMIER PRODUIT PAR LES DIFFÉRENTS ANI-
MAUX DE LA FERME. (Wool Handbook for farmers and
Dairymen.)

Les différentes sortes d'animaux de la ferme produisent à peu près les quantités suivantes de fumier solide et liquide par année :

	Fumier solide.	Purin.
Chevaux.....	12000 lbs.	3000 lbs.
Vaches.....	20000 “	8000 “
Moutons.....	760 “	380 “
Porcs.....	1800 “	1200 “

Puisqu'une grande partie des déjections sont perdues lorsque les animaux sont en dehors de l'étable, la quantité recueillie au tas de fumier n'atteint jamais ces chiffres.

Les quantités d'urine fournies par les animaux de la ferme par 24 heures sont en moyenne ce qui suit, d'après Wilckens :

Vaches	15 à 20 lbs.
Chevaux	20 à 27 "
Moutons	2 "
Porcs.....	7 à 9 "

Pour calculer la capacité des citernes à purin, on pourra admettre 6000 lbs, soit environ 720 gallons d'urine par 1000 lbs de poids vif et par an pour les vaches.

QUANTITÉ DE SEMENCES À EMPLOYER À L'ARPENT. (WARING).

Désignation.	Quantité de semences.	Désignation.	Quantité de semences.
Blé.....	1 $\frac{1}{4}$ à 2 mts.	Blé-d'Inde à balais.	1 à 1 $\frac{1}{2}$ mts.
Orge.....	1 $\frac{1}{2}$ à 2 $\frac{1}{2}$ "	Pommes de terre..	5 à 10 "
Avoine.....	2 à 4 "	Mil	12 à 24 qts.
Seigle.....	1 à 2 "	Moutarde.....	8 à 20 "
Sarrasin.....	$\frac{3}{4}$ à 1 $\frac{1}{3}$ "	Navets plats.....	2 à 3 lbs.
Millet.....	1 à 1 $\frac{1}{2}$ "	Trèfle rouge.....	10 à 16 "
Blé-d'Inde.....	$\frac{1}{4}$ à 1 "	Trèfle blanc.....	3 à 4 "
Fèves.....	1 à 2 "	Blue grass.....	10 à 15 "
Pois.....	2 $\frac{1}{2}$ à 3 $\frac{1}{2}$ "	Orchard grass.....	20 à 30 "
Chanvre.....	1 à 1 $\frac{1}{2}$ "	Carottes	4 à 5 "
Lin.....	1 à 2 "	Panais.....	6 à 8 "

Lorsqu'on plante en rang :

Blé-d'Inde à balais.	1 à 1 $\frac{1}{2}$ mts.	Oignon.....	4 à 5 lbs.
Fèves.....	1 $\frac{1}{2}$ à 2 "	Carottes.....	2 à 2 $\frac{1}{2}$ "
Pois.....	1 $\frac{1}{2}$ à 2 "	Panais.....	4 à 5 "
		Betteraves.....	4 à 6 "

NOMBRE DE PLANTS À L'ACRE.

Distances entre les plants.	Nombre de plants à l'acre.	Distances entre les plants.	Nombre de plants à l'acre.
3 x 3 pouces.	696,960	4 x 2 pieds.	5,445
4 x 4 "	392,040	4 x 3 "	3,630
6 x 6 "	174,240	4 x 4 "	2,722
9 x 9 "	77,440	4 $\frac{1}{2}$ x 4 $\frac{1}{2}$ "	2,151
1 x 1 pieds.	43,560	5 x 1 "	8,711
1 $\frac{1}{2}$ x 1 $\frac{1}{2}$ "	19,360	5 x 2 "	4,356
2 x 1 "	21,780	5 x 3 "	2,904
2 x 2 "	10,890	5 x 4 "	2,178
2 $\frac{1}{2}$ x 2 $\frac{1}{2}$ "	6,960	5 x 5 "	1,742
3 x 1 "	14,520	5 $\frac{1}{2}$ x 5 $\frac{1}{2}$ "	1,417
3 x 2 "	7,260	6 x 6 "	1,210
3 x 3 "	4,840	6 $\frac{1}{2}$ x 6 $\frac{1}{2}$ "	1,031
3 $\frac{1}{2}$ x 3 $\frac{1}{2}$ "	3,555	10 x 10 "	435
4 x 1 "	10,890	15 x 15 "	193

INDUSTRIE LAITIERE.

SUGGESTIONS AUX PATRONS DES FABRIQUES DE BEURRE ET DE FROMAGE,

(Par D. W. Curtis,

secrétaire de l'association des laitiers du Wisconsin).

I.—SOINS DU LAIT.

1. Tout le lait fourni aux fabriques doit être de première classe. Cent livres de mauvais lait peuvent endommager 10,000 lbs de bon lait.

2. La loi devrait être très stricte pour l'écrémage ou l'addition d'eau. Une amende de \$10 à \$100 devrait être imposée pour chaque faute reconnue.

3. Quand une vache vient de vêler, le lait ne doit pas être porté à la fabrique avant la dixième traite.

4. Aérez votre lait par tous les moyens possibles, puis refroidissez-le.

5. L'eau stagnante, les corps d'animaux morts, etc., dans les pâturages ou les cours de la ferme, gâtent le lait. Mettez toujours votre lait pour la nuit dans un endroit où l'air est pur.

6. Trayez avec les mains propres, et ne les mouillez jamais avec du lait, c'est une mauvaise habitude.

7. Voyez à ce que le pis de la vache soit propre et débarrassé de boue et de poussières avant la traite.

8. Ne mêlez jamais le lait du matin à celui du soir. Cela fait souvent cailler les deux laits.

9. De petites canistres (10 à 15 gallons) sont préférables aux grandes, le lait s'y conserve mieux.

10. Il faut avoir des canistres spéciales pour le lait écrémé et le petit-lait.

11. Si vous vous servez pour eux de la même canistre que pour le lait, arrivé chez vous il faut les vider, les rincer à l'eau tiède, les ébouillanter soigneusement et les exposer au soleil dans un air pur.

12. Exigez que les fabricants tiennent propres leurs bassins à petit-lait ou à lait écrémé.

13. Le lait devrait toujours être payé d'après sa richesse en gras, déterminée par le babcock.

14. Employez le babcock pour déterminer la valeur de vos vaches. Débarrassez-vous des mauvaises et mettez des bonnes à leur place. Chaque patron devrait savoir d'une façon certaine si toutes ses vaches le payent. Il n'y a pas de meilleur moyen pour connaître cela que l'emploi du babcock. Les épreuves au babcock sont peu coûteuses et les renseignements qu'elles fournissent sont de la plus grande valeur.

15. Il faut toujours se rappeler que le lait pur ne peut être obtenu qu'avec des vaches en bonne santé, des aliments sains, de l'eau et de l'air purs, et la plus scrupuleuse propreté en tout. Les bénéfices de chaque patron dépendent des soins que chacun des autres patrons donnent à leur lait. Il faudrait donc s'entendre pour suivre un règlement basé sur l'expérience de ce qui regarde l'industrie laitière. On ne peut espérer de réellement

bons prix pour le beurre et le fromage que si tout le lait apporté à la fabrique est de première classe. Se souvenir continuellement de cela.

Au Restaurant.—Un Gascon et un Marseillais ont devant eux un plat de champignons.

—C'est ça qu'ils appellent des champignons à Paris... C'est gros comme rien !... Chez nous, ils viennent énormes, presque aussi gros que l'arbre au pied duquel ils poussent.

—Et chez nous donc, riposte le Marseillais, ce sont les arbres qui poussent au pied des champignons !

Entre officiers :

—Quand six colonels sont réunis et qu'aucun d'eux ne parle, quel est le supérieur ?

—C'est le silence, puisqu'il est général.

Propriétaire et locataire.

Le propriétaire.—Vous occupez un appartement de 800 francs.

—Oui. Il est même un peu délabré.

—J'ai l'intention de le mettre à neuf.

—Ah !

—A neuf cents francs.....

La femme d'un employé de télégraphe vient de lui faire une scène interminable de reproches et d'injures : celui-ci n'a pas soufflé mot.

—Eh bien ! qu'est-ce que tu as à répondre ? lui demande-t-elle, furieuse de son silence.

Le mari, après un moment de réflexion :

—J'ai à répondre que si tu avais télégraphié tout ça pour Montréal, la dépêche t'aurait coûté \$125.15.

Dans toute entreprise, il faut s'abandonner à Dieu comme si le succès ne devait venir que de Lui, et, néanmoins, travailler comme si tout le succès ne dépendait que de nous.

Le Seigneur a donné des lois à la matière,
Et ces lois nul ne peut les transgresser en vain ;
Et la création gravite tout entière
Dans le cercle tracé par le Maître divin.

Ne vous amusez pas à discourir quand il faut courir, ni à deviser des difficultés quand il les faut dévider.

CHARADE N° 6

Tu dois à mon premier les enfants de ton fils ;
A bien des gens en vain mon second fut promis ;
Mon tout est la terreur des vaisseaux ennemis.

Pour réponse à la charade No 6, voir l'*Almanach agricole*.

ANIMAUX DE LA FERME.

CLASSIFICATION DES ALIMENTS DES VACHES LAITIÈRES.

Aliments grossiers.			Aliments concentrés.	
1	2	3	4	5
Pauvres en protéine. Riches en hydrates de carbone. Digestibilité de 50 à 65 %.	Moyennement riches en protéine. Moyennement riches en hydrates de carbone. Digestibilité de 55 à 65 %.	Pauvres en protéine. Riches en hydrates de carbone. Digestibilité de 85 à 95 %.	Pauvres en protéine. Riches en hydrates de carbone. Digestibilité de 80 à 90 %.	Riches en protéine. Moyennement riches en hydrates de carbone. Digestibilité de 80 à 90 %.
Foin. Pailles et céréales. Blé d'Inde de fourrage. Tiges de Blé d'Inde et ensilage.	Trèfle. Vesces. Pois et fèves récoltés comme fourrage. Son.	Carottes. Pommes de terre. Betteraves. Navets.	Blé. Seigle. Avoine. Blé-d'Inde.	Moulée de fèves, de pois, de graine de lin, et de coton.

Cette classification donne une idée approximative de la richesse relative, en protéine et hydrates de carbone, des différents aliments des vaches laitières. Elle est utile lorsque, dans une ration, il faut substituer plusieurs aliments les uns aux autres.

Forte famille.—L'employé du recensement.—Quelle est la force (le nombre) de votre famille ?

L'habitant.—Si nous nous tenions tous ensemble, moi et mes six enfants, nous renverserions le village tout entier.

Consommation du blé dans le monde entier.—Le monde consomme, par an, environ 2,500,000,000 de minots de blé.

Un avocat plaide contre un dentiste qui a fourni à l'un de ses clients un râtelier de mauvaise qualité :

“ Messieurs, dit-il, je serai bref et plaierai ma cause en deux mots. On devait nous mettre pour trente piastres de dents ; on nous a mis dedans pour trente piastres.

VALEUR COMPARATIVE DES DIFFÉRENTS ALIMENTS DES VACHES
LAITIÈRES.

Le tableau ci-dessous donne la valeur comparative des différents aliments des vaches laitières. Pour les grains et moulées on a pris le son de blé comme base de comparaison et, pour les oins, on a pris le foin de mil.

Aliments.		Aliments.	
Son de blé.....	1 000	Moulée de coton.....	2 560
Orge.....	0.018	Moulée de lin.....	2.208
Blé-d'Inde moulu avec l'épis.....	0 021	Foin de mil.....	1.000
Millet.....	0.018	Foin de trèfle rouge.....	2.233
Avoine.....	0.022	Tiges de blé-d'Inde séchées.....	0.688
Pois.....	0.012	Paille de blé-d'Inde.....	0.765
Seigle.....	0.047	Foin de prairies élevées...	1.029
Gru de blé.....	0.024	Foins de prairies mêlés...	1.000
Blé.....	0.800
	0.025		

Pour se servir de ce tableau, voici comme il faut procéder : Supposons que le son de blé coûte \$11. la tonne dans une localité ; pour avoir la valeur relative, par minot pour les grains, et par tonne pour le gru, les moulées, il suffira de multiplier les chiffres du tableau se rapportant à l'aliment dont on veut avoir la valeur relative par 11.

Ainsi, si le son vaut \$11, la valeur alimentaire relative du minot de blé sera $\$11. \times 0.025 = 27\frac{1}{2}$ c. Si le son valait \$9., la valeur relative du minot de blé serait de $22\frac{1}{2}$ c. et la valeur relative de la tonne de moulée de coton serait de $9 \times 2.560 = \$23.04$. Le calcul se ferait de même pour les autres aliments. Il en est encore de même pour les foins. Supposons que le foin de mil vaille \$6. la tonne, alors le foin de trèfle rouge, par exemple, vaudra $2.233 \times 6 = \$13.40$.

Ces chiffres représentent la valeur de la protéine contenue dans ces divers aliments par rapport à la valeur de celle du son ou du foin de mil, et pour le calcul de ces chiffres on n'a pas tenu compte de la valeur des hydrates de carbone, parce que la protéine vaut toujours beaucoup plus cher qu'eux et que c'est elle, pour ainsi dire, qui détermine la valeur des aliments.

Pour avoir la valeur du son, étant donnée la valeur du minot de l'un des grains mentionnés au tableau, il faut faire le calcul inverse. Supposons que le blé vaille 60 c. le minot, alors le son vaudra $\frac{1}{0.025} \times \$0.60 = \25.02 . Si la moulée de coton vaut \$20., le son vaudra $\frac{1}{2.560} \times 20 = \7.80 . On procédera de la même manière pour le foin.

RATIONS PRATIQUES POUR VACHES LAITIÈRES.

Ces rations ont été employées par 16 laitiers américains produisant 325 lbs et plus de beurre, par vache et par an. Ces rations sont calculées pour 1000 lbs de poids vil. — Extrait du bulletin No 38 de la ferme expérimentale du Wisconsin.

Pour avoir le poids d'aliments à préparer pour une vache ou un troupeau, il faudra multiplier les chiffres des rations par le nombre de mille livres que pèse la vache ou le troupeau.

1. *Colorado*.—30 lbs d'ensilage, 10 lbs de foin de luzerne, 10 lbs de foin de trèfle, 5 lbs de son de blé, 2 lbs de moulée de blé-d'Inde.

2. *Connecticut*.—35 lbs d'ensilage de blé-d'Inde, 10 lbs de foin, 3 lbs de son de blé, 3 lbs de moulée et de balles de blé-d'Inde, 2 lbs de moulée de coton, 2 lbs de moulée de gluten de Chicago.

3. *Illinois*.—7½ lbs de foin de trèfle, 7½ lbs de foin de mil, 12 lbs de moulée et de balles de blé-d'Inde, 8 lbs de son, 1½ lb. de moulée de graine de lin, 1½ lb. de moulée de coton.

4. *New-Jersey*.—24 lbs d'ensilage de blé-d'Inde, 8 lbs de moulée de blé-d'Inde, 2 lbs de son de blé, 4 lbs d'avoine, 2 lbs de moulée oléagineuse.

5. *New-York*.—20 lbs de foin, 2 lbs de son de blé, 2 lbs de moulée de coton, 2 lbs de blé-d'Inde en bouillie.

6. *New-York*.—12 lbs de foin de mil, 1 lb de son de blé, 1 lb de gru, 2 lbs de moulée de blé-d'Inde, 2 lbs de moulée de coton, 40 lbs de lait écrémé.

7. *New-York*.—42 lbs d'ensilage de blé-d'Inde, 2½ lbs de foin de trèfle, 2½ lbs de foin de mil, 8 lbs de moulée et de balles de blé-d'Inde, 14 lbs de drèches sèches.

8. *Caroline du Nord*.—30 lbs d'ensilage de blé-d'Inde, 8 lbs de blé-d'Inde fourrage sec, 3 lbs de moulée de blé-d'Inde, 1 lb. de moulée de coton.

9. *Pennsylvanie*.—24 lbs de blé-d'Inde fourrage sec, 5. 1 lbs de son de blé, 5. 1 lbs de moulée de blé-d'Inde, 3 lbs de moulée de coton, 2 lbs de moulée oléagineuse.

10. *Pennsylvanie*.—10 lbs de blé-d'Inde fourrage sec, 6 lbs de foin, 3½ lbs de son de blé, 1½ lb. de moulée de coton, 1½ lb. de moulée oléagineuse, 2½ lbs de moulée de blé-d'Inde.

11. *Texas*.—30 lbs d'ensilage de blé-d'Inde, 13½ lbs de foin de sorgho, 1.3 lb. de moulée de blé-d'Inde, 2.6 lbs de moulée de coton, 2.2 lbs de graines de cotonnier, 1.3 lb. de son de blé.

12. *Vermont*.—30 lbs d'ensilage de blé-d'Inde, 10 lbs de foin, 4.2 lbs de moulée de blé-d'Inde, 4.2 lbs de son de blé, 8 lbs de moulée de graine de lin.

13. *Virginie occidentale*.—48 lbs d'ensilage de blé-d'Inde, 2½ lbs de moulée et de balles de blé-d'Inde, 2½ lbs de blé moulu, 2½ lbs d'avoine et 2½ lbs de moulée d'orge.

14. *Wisconsin*.—26 lbs d'ensilage de blé-d'Inde, 10 lbs de foin de trèfle, 5 lbs de foin de mil, 8 lbs de gru de blé, 1½ lb. de moulée oléagineuse.

15. *Wisconsin*.—50 lbs d'ensilage de blé-d'Inde, 5 lbs d'avoine,

5 lbs de blé-d'Inde fourrage sec, 1 lb. de foin de trèfle, 1 lb. de millet, 2,7 lbs de moulée de coton, 1,3 lb. de moulée cléagineuse, 6 lbs de son de blé.

16. *Ontario*.—40 lbs d'ensilage de blé-d'Inde, 7½ lbs de foin de trèfle, 3 lbs de paille, 1½ lb. d'avoine, 1½ lb. de moulée de pois, 3 lbs de son de blé, 1 lb. de moulée de coton.

LE CHEVAL VOLÉ.

Un Yankee, qui avait volé un cheval à un Indien, fut par lui traduit devant le juge : là il traite l'Indien de fourbe, et affirme que le cheval est à lui et qu'il l'a élevé. Il n'y avait point de preuve du contraire, et le juge perplexe allait mettre les plaideurs hors de cour, lorsque l'Indien, ôtant son manteau, et en couvrant rapidement la tête de l'animal : Puisque cet homme assure avoir élevé ce cheval, dit-il, en s'adressant au juge, commandez-lui de dire duquel des deux yeux il est borgne. Le Yankee ne veut point paraître hésiter et répond à l'instant : de l'œil droit. L'Indien découvre la tête du cheval : il n'est ni borgne, dit-il, ni de l'œil droit, ni de l'œil gauche. Le juge, convaincu par une preuve si ingénieuse et si forte, lui adjugea le cheval, et l'affaire fut terminée.

PUBLICATION DE JOURNAUX

Une récente statistique estime le nombre de journaux publiés annuellement au chiffre énorme de 12,000,000,000.—Un mathématicien, qui a probablement beaucoup de temps à sa disposition, pour nous donner une idée plus forte de ce nombre, a calculé qu'une surface de 30,000 kilomètres carrés pourrait être couverte avec le nombre de ces journaux.

Dans le cas où une machine devrait imprimer ces millions de journaux dans l'espace d'une seconde pour chacun, 333 ans lui seraient nécessaires pour l'impression du nombre entier, soit 12,000,000,000. Ces journaux entassés les uns sur les autres s'élèveraient à une hauteur de 30,000 mètres.

A supposer qu'une personne consacre cinq minutes par jour à lire son journal, le temps employé par la population du monde entier à lire les journaux, chaque année, serait estimé à 100,000 ans.

Du GEYER'S STATIONERY.

L'Archevêque de Rouen avait invité Malherbe à dîner, afin de le faire assister à un sermon que Sa Grandeur devait prêcher à vèpres. Le poète s'assoupit au sortir de table, et comme le prélat insistait pour l'amener au sermon :

—Laissez, laissez, Monseigneur, dit Malherbe, je dormirai très bien sans cela.

—“ Vous n'avez jamais ouvert la bouche dans nos assemblées, disait un membre de la Chambre des Communes à l'un de ses collègues.—Pardonnez-moi, lui répondit celui-ci, vos discours m'y ont fait souvent bâiller.”

COMPOSITION DES MATIÈRES ALIMENTAIRES

En éléments digestibles et matière sèche. (D'après les tableaux
du Département d'agriculture de Washington).

100 LIVRES CONTIENNENT :

NOMS DES ALIMENTS.	Matière sèche.	Eléments digestibles.		
		Protéine.	Hydrates de carbone.	Graisse.
Fourrages verts :	lbs.	lbs.	lbs.	lbs.
Herbe fraîche de pâturage.....	18.0	2.50	9.9	.40
Maïs fourrage.....	20.7	1.10	12.08	.37
Seigle “	23.4	2.05	14.11	.44
Avoine “	37.8	2.69	22.66	1.04
Agrostis vulgaire, en fleur	34.7	2.06	21.24	.58
Dactyle pelotonné, “	27.0	1.91	15.91	.58
Fétuque des prés, “	30.1	1.49	16.78	.42
Mil (Fléole des prés).....	38.4	2.28	23.71	.77
Pâturin des prés	34.9	3.01	19.83	.83
Millet ou Moha de Hongrie.....	28.9	1.92	15.63	.36
Trèfle rouge	29.2	3.07	14.82	.69
Trèfle incarnat	19.3	2.16	9.31	.44
Luzerne.....	28.2	3.89	11.20	.41
Pois à vache, fourrage vert	16.4	1.68	8.08	.25
Soja, “	28.5	2.79	11.82	.63
Maïs ensilé	20.9	.56	11.79	.65
Maïs fourrage fané au champ.	57.8	2.48	33.38	1.15
Maïs, tiges sèches	59.5	1.98	33.16	.57
Foins :				
Dactyle pelotonné.....	90.1	4.78	41.99	1.40
Agrostis vulgaire.....	91.1	4.82	46.83	.95
Mil (Fléole des prés).....	86.8	2.89	43.72	1.43
Pâturin des prés	78.8	4.76	37.33	1.95
Millet ou Moha de Hongrie	92.3	4.50	51.67	1.34
Fétuque des prés.....	80.0	4.20	43.34	1.73
Foin mêlé (sans trèfle)	87.1	4.22	43.26	1.33
Foin mêlé (graminées et trèfle).....	87.1	6.16	42.71	1.46
Foin de chaume (<i>rowen</i>).....	83.4	7.19	41.20	1.43
Trèfle rouge	84.7	6.58	35.35	1.66
Trèfle alsique.....	90.3	8.15	41.70	1.36
Trèfle blanc	90.3	11.46	41.82	1.48
Trèfle incarnat	91.4	10.49	38.13	1.29
Luzerne	91.6	10.58	37.33	1.38
Pois à vache.....	89.3	10.79	38.40	1.51
Soja	88.7	10.78	38.72	1.54

COMPOSITION DES MATIÈRES ALIMENTAIRES. — Suite.

NOMS DES ALIMENTS.	Matière sèche.	Éléments digestibles.		
		Protéine.	Hydrates de carbone.	Graisse.
Pailles :	lbs.	lbs.	lbs.	lbs.
Blé.....	90.4	.80	37.94	.46
Seigle.....	92.9	.74	42.71	.35
Avoine.....	90.8	1.58	41.63	.74
Soja (paille).....	89.9	2.30	39.98	1.03
Racines et tubercules :				
Pommes de terre.....	21.1	1.27	15.59	.20
Betteraves à sucre.....	13.0	1.21	8.84	.05
Betteraves fourragères.....	9.1	1.03	5.65	.11
Navets.....	9.5	.81	6.46	.11
Choux de Siam (Rutabagas).....	11.4	.88	7.74	.11
Carottes.....	11.4	.81	7.83	.22
Grains et graines :				
Maïs.....	89.1	7.92	66.69	4.28
Orge.....	89.1	8.69	64.83	1.60
Avoine.....	89.0	9.25	48.34	4.18
Seigle.....	88.4	9.12	69.73	1.36
Blé.....	89.5	10.23	69.21	1.68
Sarrasin.....	84.20	6.80	44.00	1.20
Pois.....	82.90	20.10	53.00	1.40
Féverole (fève à cheval).....	82.40	23.00	43.60	1.40
Graine de lin.....	84.30	17.20	18.90	35.20
Produits industriels :				
Moulée de gluten.....	91.2	25.49	42.32	10.38
Germes de malt.....	89.8	18.72	43.50	1.16
Drèche de brasserie (humide).....	24.3	4.00	9.37	1.38
Drèche de brasserie (sèche).....	91.1	14.73	36.60	4.82
Son de seigle.....	88.4	11.45	50.28	1.96
Son de blé.....	88.5	12.01	41.23	2.87
Gru de blé.....	84.0	12.79	53.15	3.40
Gru de sarrasin.....	86.8	17.34	26.58	4.54
Tourteau de lin (ancien procédé).....	90.8	28.76	32.81	7.06
Tourteau de lin (nouveau procédé).....	89.8	27.89	36.36	2.73
Moulée de coton décortiqué.....	91.8	37.01	16.52	12.58
Lait et ses sous-produits :				
Lait entier.....	12.8	3.48	4.77	3.70
Lait écrémé (par le repos).....	9.6	3.13	4.69	.83
Lait écrémé (par la centrifuge).....	9.4	2.94	5.24	.29
Lait de beurre.....	9.9	3.87	4.00	1.06
Petit-lait.....	6.6	.84	4.74	.31

MALADIES LES PLUS COMMUNES DES ANIMAUX DE LA FERME.

Par W. C. Clark, M. D. C., Beaver Dam. Wis.

I.—CHEVAUX.

Généralités.—La manière ordinaire d'administrer des remèdes aux chevaux est sous forme de breuvage. La bouteille dont on se sert pour cela doit être propre, solide et bien unie. On tient la tête du cheval suffisamment haute pour empêcher l'animal de rejeter le liquide de sa bouche. Si l'animal refuse d'avalier, chatouillez-lui le palais avec les doigts ou le goulot de la bouteille : ne lui pincez pas, ne lui frottez pas ou ne lui serrez pas la gorge, ne lui tirez pas la langue non plus. Ces derniers moyens ne l'aident pas à avaler et peuvent lui faire du mal. Si le cheval tousse ou si par accident la bouteille s'est cassée dans la bouche du cheval, baissez-lui la tête de suite. N'essayez jamais de lui administrer le liquide par le nez, vous vous exposeriez à l'étouffer. Les substances irritantes, comme la térébenthine, doivent être administrées mélangées à des liquides doux, comme l'huile, le lait.

Les injections d'eau chaude sont souvent employées avec avantage dans bien des dérangements d'intestins. Un très bon irrigateur peut être fabriqué avec environ 30 pouces de tuyau de caoutchouc de 1 pouce et un entonnoir ordinaire en fer-blanc. Fixez l'entonnoir à une des extrémités du tuyau ; huilez l'autre extrémité et introduisez-la dans le rectum sur une longueur d'environ 12 à 18 pouces ; élevez l'entonnoir au-dessus du dos de l'animal et versez-y l'eau chaude ; elle s'écoulera d'elle-même, par son propre poids, dans l'intestin.

L'eau de savon et l'eau salée peuvent être injectées de la même manière à raison d'un gallon et même plus toutes les heures.

Coliques spasmodiques.—*Causes.*—Une mauvaise alimentation est la cause la plus commune, par exemple : mauvais aliments, donnés en quantités mal calculées à intervalles irréguliers ; absorption d'une trop grande quantité d'eau froide lorsque le cheval a très chaud ; lui donner à manger lorsqu'il est épuisé et sans attendre qu'il se repose un peu. Les vers intestinaux et des corps étrangers dans les intestins causent aussi cette maladie.

Symptômes.—Le cheval paraît mal à l'aise ; il avance et recule dans sa stalle, il tourne la tête de côté vers le flanc, remue la queue, frappe du pied, se couche et se roule ; au bout de quelque temps le spasme se calme et l'animal devient tranquille ; puis les coliques reprennent avec plus de force. Au fur et à mesure que la maladie s'aggrave l'animal devient plus violent et les intervalles entre les accès deviennent plus courts.

Traitement.—Cette maladie demande à être soignée énergiquement et de suite si on ne veut pas voir le cheval mourir en quelques heures. Donnez un breuvage contenant une once de

laudanum, une cuiller à table de soda à pâte, salpêtre doux, une once, le tout dans une pinte d'eau. On renouvelle la dose au bout d'une demi-heure s'il n'y a pas d'amélioration. Donnez toujours en même temps, et d'heure en heure, des injections d'eau de savon. Couvrez l'animal d'une bonne couverture chaude et frottez-lui vigoureusement le ventre. Si l'animal faiblit, appliquez-lui de la pâte de moutarde sur le ventre et donnez une chopine d'huile de lin brute et 4 dr. de chloral hydrate dissouts dans une chopine d'eau chaude

Coliques gazeuses.—*Causes.*—Ce sont les mêmes causes que pour les coliques spasmodiques. Le mal est moins grave dans le début, mais il s'accroît graduellement au fur et à mesure que les intestins se distendent par les gaz. La maladie ne se manifeste pas par accès comme dans les cas de coliques spasmodiques, mais la douleur est continue. Le ventre se gonfle rapidement et le cheval meurt étouffé ou par la rupture des intestins, si on ne le soigne pas de suite.

Traitement.—Il est généralement nécessaire de percer le ventre de l'animal avec un trocart. Cette opération demande une certaine connaissance de l'anatomie du cheval et il vaut mieux avoir recours à un vétérinaire lorsqu'il devient nécessaire. Donnez à l'intérieur deux onces d'hyposulfite de soude, 4 dr. d'extrait fluide de gingembre, 4 dr. d'huile de térébenthine et une chopine d'eau. Renouvelez la dose au bout d'une demi-heure s'il n'y a pas d'amélioration. Donnez des injections de savon et d'eau chaude à intervalles rapprochés.

Pneumonie.—*Fièvre des poumons.*—*Causes.*—La principale cause est l'exposition d'un cheval à un courant d'air froid lorsque l'animal est fatigué et couvert de sueur.

Symptômes.—La maladie commence ordinairement par un frisson suivi de fièvre. Les oreilles et les pattes sont froides, le pouls s'accélère, la respiration devient embarrassée, l'animal reste couché quoi qu'on fasse et ne mange plus.

Traitement.—Placez-le dans une stalle bien ventilée, bien propre, avec une bonne litière. Couvrez-le d'une bonne couverture, frottez-lui les jambes et enveloppez-les. Pendant les frissons donnez-lui de bonnes doses de stimulants comme du whisky, de l'alcool, du gingembre, etc., à des intervalles rapprochés. Si la respiration ne s'est pas améliorée au bout de quelques heures, appliquez de la moutarde sur les côtes en arrière des omoplates.

Donnez des aliments nourrissants et facilement digestibles. Donnez une dose d'une once de nitrate de potasse dans l'eau que vous faites boire à l'animal trois fois par jour. Quand les frissons ne reviennent plus, mettez continuellement à la disposition du malade un seau d'eau fraîche.

Azoturie ou Eau noire.—Cette maladie est commune parmi les animaux de ferme et provient d'une nourriture trop azotée et du manque d'exercice.

Symptômes.—L'animal est attelé après être resté quelques jours à l'étable fortement nourri ; il paraît en aussi bonne santé que de coutume. Après avoir fait de $\frac{1}{2}$ à six ou huit milles, il

paraît se fatiguer et transpirer fortement. Bientôt il paraît boiter d'une patte de derrière. Si on persiste à vouloir le faire avancer, ses jambes se paralysent et il tombe sur le sol incapable de se lever. S'il urine, l'urine est noire, couleur café. C'est à ce signe surtout qu'on reconnaît la maladie. Les muscles des hanches se gonflent et se durcissent, et l'animal est pris de convulsions et fait des efforts pour se lever.

Traitement.—Détez l'animal aussitôt que les premiers symptômes apparaissent et conduisez-le à l'écurie la plus voisine. Prenez une couverture de laine, trempez-la dans de l'eau bien chaude, tordez-la, étendez-la sur ses hanches, puis recouvrez-la avec une couverture sèche. Aussitôt qu'elle se refroidit, réchauffez-la dans l'eau chaude et continuez ce remède jusqu'à ce que le mal diminue. Donnez-lui intérieurement une once de laudanum dans une chopine d'huile de lin brute, et réitérez ce remède au bout d'une heure si l'amélioration n'est pas suffisante. Essayez de faire uriner l'animal. Donnez des injections d'eau de savon chaude à des intervalles de temps assez rapprochés.

Gourmes.—Cette maladie est contagieuse, car elle est due à un virus spécial. Peu de chevaux y échappent. Presque toujours elle est bénigne et se guérit d'elle-même sans accident.

Traitement.— Il est presque toujours inutile de chercher à enrayer la maladie ; dans tous les cas il faut placer le cheval dans une écurie saine et lui donner une nourriture convenable consistant surtout en bouettes. Appliquez-lui sur la gorge des cataplasmes chauds pour hâter la suppuration. Ne donnez jamais de purgations ni de remèdes affaiblissants. En fait, le véritable traitement de cette maladie consiste à faire ouvrir l'abcès et à en favoriser l'écoulement.

Lorsque la maladie affecte une forme maligne ou se complique, faites venir un vétérinaire.

Entorse ou foulure.—*Traitement.*—Le repos sur une bonne litière. Si le siège du mal est en dessous du genou et que le temps est chaud, baignez la partie malade trois fois par jour, pendant une heure chaque fois, dans de l'eau froide, puis massez fortement. Si le siège du mal se trouve au-dessus du genou ou si le temps est froid, employez de l'eau chaude.

Après le bain, employez chaque fois un stimulant, comme de l'esprit de camphre, de l'arnica, etc.

Si l'animal continue à boiter quand l'inflammation a disparu, employez le liniment suivant : dissolution d'ammoniaque et d'esprit de térébenthine, 4 onces ; huile de lin, 8 onces ; mêlez et appliquez deux fois par jour en frictionnant.

Blessure au sabot.—Dans tous les cas, amincissez la corne autour du siège du mal et ménagez une sortie libre aux humeurs qui s'y forment. Cautérissez la blessure avec de l'acide carbolique à 95 % et appliquez un cataplasme. Changez-le deux fois par jour et soignez la blessure avec la lotion suivante : sulfate de zinc, une once ; sucré de plomb, une once ; acide carbolique, 4 dr. ; eau, une chopine.

II.—VACHES.

Fièvre de lait.—C'est une maladie dont les vaches sont soudainement atteintes après le vêlage, surtout si elles sont trop grasses.

Symptômes.—Assoupissement, mouvement difficile des pattes de derrière, tête et cornes chaudes ; l'animal s'affaiblit rapidement et ne peut bientôt plus se lever, il porte sa tête en arrière sur le flanc ou l'incline sur le sol, il est constipé et perd la sensibilité.

Traitement.—Donner une dose de sels purgatifs ; appliquer un sinapisme de moutarde le long de la colonne vertébrale, recouvrir l'animal d'une couverture et le tenir au chaud. Donnez-lui des injections d'eau de savon tiède, et faites lui prendre aussi à l'intérieur toutes les trois heures : whisky, $\frac{1}{2}$ pinte ; extrait liquide de belladone, $\frac{1}{2}$ once ; noix vomique en poudre, 2 dr.

Prévention.—Pour prévenir cette maladie, ne pas nourrir les vaches trop fortement quelque temps avant la mise bas, et leur donner beaucoup d'exercice. Pour une vache trop grasse qui y est exposée, il n'y a rien de mieux, quand la chose est possible, que de la mettre, aussitôt qu'elle est tarie, dans un pâturage pauvre où elle sera forcée de beaucoup marcher pour se procurer sa nourriture. On pourra, surtout si elle est constipée, lui donner un purgatif composé de $\frac{1}{2}$ lb. de sel d'Epsom dans de l'eau chaude, vingt-quatre heures avant qu'elle ne vèle.

Avortement.—L'avortement a plusieurs causes qui sont les chutes, les coups, les courses lorsque les vaches sont poursuivies par les chiens, par exemple, une pression trop forte sur le ventre lorsque les vaches rentrent précipitamment dans une étable dont la porte est trop étroite, l'excitation nerveuse, la peur, des odeurs trop fortes, l'exposition prolongée à la pluie et au mauvais temps, une mauvaise alimentation qui amène le dérangement des autres organes ; des fièvres, des maladies intérieures qui causent la mort du fœtus, l'emploi d'aliments avariés et en particulier de ceux qui sont moisis ou qui ont subi la fermentation acide, parce qu'ils peuvent tuer le fœtus ; l'emploi de racines gelées, d'eau trop froide, l'emploi d'un aliment trop riche avant la mise bas.

Il y a encore l'avortement contagieux, qui peut atteindre toutes les vaches d'une même étable. Cet avortement provient d'un mauvais germe introduit dans le sang des vaches et qui peut se transmettre d'un animal à l'autre. Aussi faut-il faire bien attention à cela quand on introduit une nouvelle vache dans une étable.

Dans le cas d'avortement contagieux, il faut désinfecter l'étable et séparer des autres les vaches qui en sont atteintes. Leur faire, dans l'utérus, des injections d'acide carbolique dilué (un d'acide carbolique pour cinquante d'eau.) Il faut aussi laver les organes extérieurs avec la même solution. Le fœtus ainsi que toutes les matières rejetées par elles doivent être brûlés ou mélangés à de la chaux et enterrés profondément. Ne pas conduire au taureau avant un certain laps de temps les vaches qui ont avorté de cette façon.

Si toutes les mesures de désinfection possibles ne sont pas

prises de suite, toutes les vaches du troupeau seront exposées aux atteintes de cette maladie.

Pour arrêter l'écoulement dans le cas d'avortement, il faut employer des calmants. Le laudanum, à raison de 1 once, deux fois à une heure d'intervalle, est excellent.

Il suffit d'indiquer les causes des avortements pour montrer qu'on peut presque toujours éviter cette maladie si les vaches sont soignées comme elles doivent l'être, et l'attention des cultivateurs doit être attirée sur ce sujet important. Une vache qui a avorté une fois avortera encore, et la plupart du temps elle n'est plus bonne que pour la boucherie; les suites de cette maladie sont, du reste, très dangereuses; elles amènent souvent la mort de l'animal.

Inflammation du pis.— Cette maladie prend des caractères bien différents suivant les cas. Dans tous les cas, si on n'y porte remède de suite, on s'expose à une foule de désagréments.

Causes.— Les causes sont une alimentation irrégulière, une nourriture trop forte, l'exposition au froid des vaches fraîches vêlées, des coups sur le pis, une course exagérée lorsque le pis est plein, la rétention du lait, etc.

Symptômes.— Cette maladie atteint rarement le pis entier. Généralement, il se gonfle, devient brûlant, dur, la partie enflammée rougit souvent, le lait ressemble quelquefois à du lait caillé, d'autres fois à du petit-lait, il est souvent visqueux, mélangé de sang et d'humeurs. Parfois, on sent dans diverses parties du pis des durillons. Lorsque le cas est grave, il est accompagné de fièvre et d'autres troubles constitutionnels.

Traitement.— Quand le temps est chaud, on peut commencer par baigner le pis malade dans de l'eau chaude pendant une heure ou deux.

Il faudra essayer de traire la vache, et si le lait ne sort pas, recourir à l'emploi d'un petit tube d'argent que l'on introduira dans le trayon; l'emploi de ce tube amènera souvent l'écoulement du lait et le dégagement du pis. Lorsque les trayons sont engorgés, on peut aussi y injecter une dissolution d'une cuillère à thé de soda à pâte dans une pinte ou une demi-pinte d'eau chaude, puis traire ensuite doucement.

On peut employer, avec avantage à l'extérieur, le mélange : *extrait liquide de belladone, 1 once, et de glycérine, 2 onces*, avec lequel on frictionnera légèrement la partie malade du pis trois fois par jour. On fera prendre à la vache une purgation composée de *sel d'Epsom 1 lb. gingembre 1 once et eau une chopine*. On pourra aussi, si l'animal est fiévreux, employer avec avantage à l'intérieur des sels alcalins comme le soda à pâte.

Si l'atteinte n'est pas trop forte on pourra venir à bout de la maladie simplement en baignant le pis dans de l'eau chaude, en trayant la vache fréquemment et en massant le pis avec le pouce et un peu de graisse.

Lorsque l'inflammation provient d'un coup sur le pis, on peut maintenir sur la partie malade un cataplasme bien chaud de farine de lin et traire fréquemment, puis le frictionner avec l'onguent dont nous venons de parler plus haut si l'inflammation est

forte. Si le pis est très gonflé, il est bon de le soutenir avec un linge que l'on passe sous le pis et qu'on lie sur le dos de l'animal.

Lorsque le trayon suppure, que le lait est mélangé de pus, qu'il y a des durillons, on peut avec avantage faire prendre à l'animal chaque jour *une once d'hyposulfite de soude* jusqu'à ce que tout danger soit disparu. On emploie en même temps, à l'extérieur sur le pis, un mélange de *quatre onces de glycérine avec un dragme d'iode de potassium dissouts dans le moins d'eau possible*. Ce remède est excellent pour ramollir les parties durcies du pis et combattre les abcès. Pour l'employer, on commencera par baigner le pis dans de l'eau chaude pendant un quart d'heure au moins, on en frictionnera ensuite les parties dures du pis, doucement, mais cependant avec une pression suffisante pour faire entrer cet onguent dans les pores de la peau.

Il faut toujours faire disparaître en même temps les causes de la maladie, et, en particulier, si le mal vient d'une nourriture trop substantielle, commencer par supprimer les tourteaux oléagineux et les graines, employer des bouettes chaudes de son de blé. Dans tous les cas, il faudra faire en sorte que le pis ne reçoive pas de courant d'air et ne soit pas exposé au froid. Si la maladie est combattue trop tard, il est souvent impossible de ramener à leur état normal les parties durcies du pis.

Obstruction des trayons.—Il se forme quelquefois de petites tumeurs, à l'intérieur du pis, le long du canal par lequel le lait sort. Ordinairement ces boutons crèvent sans causer d'autre trouble. Mais parfois le canal se rétrécit et la traite devient difficile. On peut employer, pour traire la vache pendant ce temps, un petit tube en argent que l'on introduit dans le trayon atteint et qui laisse couler le lait. Si la maladie se prolonge, il faut avoir recours à un vétérinaire qui, par l'emploi d'une sonde spéciale, pourra rélargir facilement le canal de manière à permettre la traite.

Variole des vaches.—Une des maladies les plus ennuyeuses est la variole. Cette maladie est une fièvre éruptive qui peut se transmettre d'un animal à l'autre, aux chevaux, à l'homme. Une éruption de boutons purulents apparaît sur le pis et les trayons, et les vaches se laissent traire difficilement, parce que les trayons deviennent douloureux par suite de l'inflammation produite et des boutons. La maladie se termine par une gale qui finit par tomber. On peut, dans ce cas, recourir, pour la traite, à un tube en argent que l'on introduit dans le trayon. La maladie se communique rapidement d'une vache à l'autre, surtout par l'intermédiaire de celui qui fait la traite.

Lorsque cette maladie apparaît sur une vache, il faut l'isoler, et celui qui la soigne ne doit pas toucher aux autres vaches. Si la maladie apparaît pendant l'hiver, lorsque toutes les vaches sont à l'étable, il faudra désinfecter l'étable. On donnera à la vache malade, chaque jour, une dose d'une once d'*hyposulfite de soude* qu'on mélangera aux autres aliments. On pourra, par mesure de précaution, en donner la même dose aux autres vaches du troupeau, et si cette médecine ne les préserve pas de la maladie, elle la

rendra au moins plus légère. Cette maladie dure de 20 à 30 jours et, si la vache atteint ce terme au chaud et à l'abri de la pluie, aucune complication ne sera généralement à craindre. La maladie doit suivre son cours. L'importance pendant cette maladie est de traire à fond deux fois par jour les vaches qui en sont atteintes, car sans cela elles pourraient perdre un ou plusieurs trayons. Le lait des vaches atteintes de la variole ne doit pas être mélangé à celui des autres vaches, ni vendu en ville ou dans les beurreries ou fromageries, car il peut être infecté de germes qui peuvent communiquer la maladie à l'homme. Le mieux est de le donner aux porcs.

Indigestion.—Lorsque la nourriture n'est pas digérée, elle reste généralement dans le troisième estomac dont elle provoque l'inflammation de la muqueuse. La nourriture, par suite de la chaleur de cette inflammation, se durcit dans les replis de cet estomac, causant de sérieux désordres au système nerveux.

La rumination cesse d'abord, la vache paraît beaucoup souffrir, puis elle s'assoupit ou devient furieuse par suite d'une congestion de poumons résultant de l'indigestion.

Une alimentation excessive d'herbe humide, d'herbes très fibreuses, de tiges de blé—l'InJe malpropres ou d'autres aliments indigestes est la cause de cette maladie.

Il faut, dans ce cas, donner une forte purgation et des bouettes légères avec des stimulants. *Deux livres de sel d'Epsom ou de Glauber* dissoutes dans deux bonnes pintes d'eau chaude est un bon purgatif. Une bonne dose de mélasse aide beaucoup. Après cela on donnera de fortes injections d'eau de savon. Après avoir donné la purgation, on fera prendre à l'animal *deux onces de carbonate d'ammoniaque* toutes les trois heures, puis en abondance des bouettes légères de farine de lin.

Si l'animal devient furieux, il faudra l'attacher solidement pour qu'il ne puisse arriver aucun accident.

Après la guérison, on lui fait reprendre progressivement son alimentation ordinaire, et, pendant la convalescence, des bouettes de son, de farine de graine de lin avec de la gentiane et du gingembre sont avantageuses.

Météorisation.—Cette maladie se produit lorsque les vaches mangent un excès d'herbes très succulentes, comme le trèfle. Une fermentation se produit dans l'estomac ; il s'y dégage du gaz acide carbonique qui gonfle fortement l'animal et peut finir par l'étouffer rapidement.

Le remède est de perforer la panse de l'animal avec un instrument connu sous le nom de "trocart" et, si on n'en a pas à sa disposition, avec un couteau à longue et étroite lame. On permet ainsi aux gaz de s'échapper et on empêche la suffocation. On enfonce l'instrument en un point également distant de la pointe de la hanche, de la dernière côte et des reins ; c'est le centre du triangle formé par ces trois points. On tiendra le trocart verticalement en l'enfonçant, pour éviter d'atteindre certains organes vitaux essentiels, comme les rognons et les muscles des lombes. Lorsqu'on se sert d'un trocart, il reste dans l'ouverture un tube par lequel les gaz s'échappent facilement. On peut injecter dans

la panse, au moyen de ce tube, une pinte d'une solution de carbonate d'ammoniaque ou d'une solution de deux onces d'hyposulfite de soude dans une chopine d'eau. Ces solutions arrêtent immédiatement la fermentation. On peut aussi administrer *charbon de bois pulvérisé, 3 onces ; huile de lin crue, 3 demiards*. Pendant la convalescence, il faudra donner une alimentation très légère.

Suffocation.—Cet accident a lieu lorsqu'une pomme de terre, un navet ou un corps quelconque reste dans le gosier ou l'œsophage d'une vache. Pour l'éviter, il ne faut donner à ces animaux que des racines coupées.

Dans le cas où il se produit, il faut essayer d'enfoncer dans l'estomac, au moyen d'un bâton bien uni, d'un manche de fouet, par exemple, le corps qui produit la suffocation. La chose n'est pas toujours facile et il faut éviter, pendant cette opération, de blesser le gosier de l'animal. Si le corps étranger n'est pas arrêté trop profondément, on peut essayer de le retirer avec la main. Il est toujours préférable, lorsque la chose est possible, d'avoir recours à un vétérinaire.

Tuberculose.—Cette maladie est une des plus dangereuses et des plus communes parmi les vaches. Lorsqu'un animal en est atteint, il faut l'abattre de suite et ne pas mettre la viande en vente, car la maladie est excessivement contagieuse pour l'homme. Elle se transmet d'une vache à l'autre.

Cette maladie, qui est incurable, consiste dans la désorganisation de certains organes et en particulier des poumons, du foie, des rognons, sous l'influence de germes très virulents.

Les symptômes de cette maladie sont très variables suivant les parties atteintes, mais il y a en général de la fièvre et perte d'activité ; la peau devient rude, la respiration est nauséabonde, les pattes de derrière deviennent raides et faibles, l'animal a une toux sèche, donne du lait clair et peu, les glandes de la gorge se gonflent, les yeux sont enfoncés dans leur orbite et deviennent brillants de fièvre. L'animal s'amaigrit progressivement et son appétit est irrégulier.

Si ce sont les intestins qui sont attaqués, la diarrhée est forte et continue. Souvent un animal, atteint de cette maladie, ne présente presque aucun symptôme dans le début. Le développement de cette maladie est favorisé par tout ce qui tend à diminuer la santé de l'animal, comme la réunion d'un trop grand nombre d'animaux dans une étable trop petite, mal ventilée, mal éclairée, humide, les prédispositions héréditaires, le manque d'exercice, une alimentation mal comprise.

Pour empêcher cette maladie d'entrer dans une étable, cette étable doit être spacieuse, bien aérée, bien éclairée, sèche, et n'y conserver que des animaux vigoureux et en parfait état de santé ; l'alimentation doit être saine et pas trop forcée ; aucune personne atteinte de consommation ne doit s'approcher des animaux.

Les animaux suspects doivent être isolés et examinés par un médecin, puis abattus immédiatement s'ils sont atteints de la ma-

ladie ; leur corps doit être brûlé ou enterré profondément après avoir été recouvert de chaux.

Lorsque, dans un troupeau, un animal en est atteint, il faut faire venir un vétérinaire pour faire subir l'épreuve de la tuberculine à tout le troupeau. L'étable doit être ensuite sérieusement désinfectée.

La tuberculose des vaches est exactement la même maladie que la consommation des hommes, auxquels elle peut se communiquer, soit par contact avec les animaux malades, soit par la respiration de l'air de l'étable où se trouvent ces animaux, soit par la consommation de leur lait, spécialement par les enfants, soit par la consommation de leur viande. La question est donc excessivement sérieuse, car cette maladie est très répandue et on ne saurait trop prendre de précautions contre la contamination.

En particulier, le lait d'une vache ou d'un troupeau atteint de tuberculose ne doit jamais être ni consommé par les habitants de la ferme, ni porté dans une fabrique, ni vendu dans les villes, car c'est un poison très dangereux puisqu'il contient toujours de nombreux germes de la maladie.

III.—MOUTONS.

Gale des moutons.—Cette maladie est due à des parasites qui infestent la peau de l'animal.

Symptômes.—Démangeaisons intenses, de petits boutons rouges apparaissent, s'ouvrent et laissent écouler un liquide ressemblant à de l'eau ; la gale se forme, et la laine tombe par places. On peut avec un verre grossissant distinguer les parasites qui sont la cause de cette maladie.

Traitement.—Faites bouillir une livre de tabac dans cinq gallons d'eau jusqu'à ce que toute la force du tabac soit passée dans l'eau. Filtrez et ajoutez une livre de soufre par cinq gallons d'eau employée. Faites prendre aux moutons atteints de cette maladie un bain dans ce liquide. Le bain doit durer cinq minutes. Il faut gratter vigoureusement l'animal de manière à faire pénétrer la solution dans la peau et à ouvrir les boutons et les gales. Placez ensuite le mouton sur un rack et pressez la toison pour en faire sortir le liquide que vous pourrez recueillir pour vous en servir contre les tiques.

Clavelée.—Séparez les animaux sains de ceux qui sont malades et ne les envoyez pas dans les pâturages ni dans les bergeries contaminés. Nettoyez soigneusement les pattes atteintes en enlevant la pourriture et les corps étrangers. Faites passer les brebis atteintes dans une auge contenant une livre de vitriol bleu par trois gallons d'eau. Envoyez le troupeau contaminé dans des pâturages élevés et secs si possible.

Ver dans la tête.—Ce ver est la larve d'un taon qui dépose ses œufs dans les narines du mouton. Il reste là durant l'hiver et au printemps, ne lui faisant souvent aucun mal, mais causant quelquefois beaucoup d'irritation de la membrane du nez avec un écoulement purulen et rendant l'animal stupide.

Traitement.—Injectez dans les narines une solution de tabac ou un mélange de térébenthine et d'huile d'olive par parties égales pour tuer la larve et amener son expulsion, et placez en même temps l'animal dans une chambre chaude. On peut encore l'exposer à la fumée du soufre pendant 15 minutes, aussi fort qu'il peut la supporter et répétant ce remède une fois par jour pendant 3 ou 4 jours.

IV.—PORCS.

Choléra du porc.—C'est une maladie contagieuse particulière aux porcs.

Symptômes.—La période d'incubation de la maladie dure de trois à quinze jours. Frissons, nez chaud et sec, perte de l'appétit, l'animal reste couché sous sa litière, ses yeux sont enfoncés, il ne marche que difficilement.

Chaleur et sensibilité de la peau, avec plaques rouges et taches noires; la respiration devient difficile; l'animal tousse fortement. Le ventre est sensible; à la constipation succède une diarrhée fétide.

Prévention.—Si cette maladie se déclare dans une porcherie, tuez et enterrez de suite les animaux atteints. Désinfectez tout ce qui les a touchés en employant une solution d'une demi-once de sublimé corrosif dans quatre gallons d'eau.

Brûlez toute la paille et la litière qui a servi à ces animaux. Placez ceux qui ne sont pas atteints dans une étable propre et saine. Si vous le pouvez, partagez les porcs en petits lots que vous isolerez les uns des autres.

Mettez à la disposition des porcs du charbon de bois ou du noir animal et ajoutez à l'eau que vous leur donnez à boire dix gouttes d'acide carbolique par chaque 150 lbs de poids vif.

Prenez chaque jour la température de chacun des animaux en insérant la boule du thermomètre dans le rectum et éloignez tous ceux dont la température atteint 103 et au-dessus.

Tuez de suite tous ceux chez lesquels les symptômes de la maladie se manifestent.

Il n'y a guère de remèdes et la meilleure manière d'éviter la maladie est de soigner convenablement les porcs dans des étables saines et propres.

Les germes de la maladie peuvent se transmettre par le vent, par les oiseaux, par les vêtements et les souliers de ceux qui ont la charge des porcs et qui s'approchent d'animaux contaminés.

Vers intestinaux.—C'est une des maladies les plus communes des porcs.

Symptômes.—La toux est généralement le premier symptôme observé; les animaux ont un appétit vorace, leur viande n'est pas ferme et ils accusent des signes de mauvaise santé. Si on examine leurs déjections on y découvre facilement des vers ou leurs œufs.

Traitement.—Donnez une cuillerée à thé d'esprit de térébenthine par chaque 150 lbs de poids vif d'animal, en le mélangeant à du lait ou à de l'huile. Mettez du sel ordinaire constamment à leur disposition. Donnez-leur des aliments substantiels et facilement digestibles.

DÉSINFECTANTS ET DÉSINFECTION.

LISTE DE DÉSINFECTANTS.

(Sternberg.)

Les agents les plus puissants pour la destruction des matières contaminées contenant des spores infectieux sont les suivants :

1. Le feu.—Destruction complète par la combustion.
2. La vapeur sous pression (221° F.) pendant 10 minutes.
3. L'eau bouillante pendant une demi-heure.
4. La formaline (solution à 5 0/0 ou à l'état gazeux.)
5. Le chlorure de chaux. (Il doit contenir au moins 25 pour cent de chlore utilisable.) Solution à 4 0/0.
6. Le bi-chlorure de mercure (sublimé carrosif). Solution de 1/500.

Pour la destruction des matières contaminées par des micro-organismes mais sans spores, on emploiera les moyens suivants :

1. Feu.—Destruction complète par combustion.
2. Eau bouillante pendant 10 minutes.
3. La chaleur sèche (230° F.) pendant deux heures.
4. La formaline en solution à 4 0/0 ou sous forme de gaz.
5. La chlorure de chaux. Une solution à 2 0/0.
6. Une solution de soda chloruré. Elle doit contenir au moins 3 0/0 de chlore utilisable. Solution à 10 0/0.
7. Bi-chlorure de mercure. Solution 1/2000.
8. Acide carbolique. Solution à 5 0/0.
9. Sulfate de cuivre. Solution à 5 0/0.
10. Chlorure de zinc. Solution à 10 0/0.

11. L'acide sulfureux. (Il faut brûler de 3 à 4 lbs de soufre par 1000 pieds cubes d'air.) L'exposition pendant 12 heures à une atmosphère contenant au moins 4 volumes de ce gaz sur cent, en présence de l'humidité.

RÈGLES DE DÉSINFECTION DES ÉTABLES ET ÉCURIES DANS LE CAS DE MALADIES CONTAGIEUSES. (Trumbor.)

1. Enlevez toute la litière, le foin, les balayures et brûlez-les.
2. Transportez tout le fumier sur une terre où les animaux ne peuvent avoir accès et enterrez-les.
3. Lavez soigneusement les auges, les crèches, les racks à foin et toutes les boîserles avec de l'eau chaude dans laquelle vous aurez fait dissoudre deux onces d'acide carbolique par gallon.
4. Passez à la chaux tout l'intérieur de la bâtisse, après avoir ajouté au lait de chaux une livre de chlorure de chaux par quatre gallons d'eau. On emploiera assez de chaux fraîchement faite dans le lait de chaux, pour que les parties passées à la chaux restent blanches. Il faudra spécialement passer à la chaux les

côtés et le fond des stalles, les auges, les crèches, les râteliers à foin (à l'intérieur et à l'extérieur).

5. Toutes les boiseries pourries doivent être enlevées, brûlées et remplacées par des neuves.

6. Tous les seaux, les fourches, les pelles, les balais et autres outils employés dans l'étable seront lavés et couverts de la même solution.

7. Tous les dallots et les drains seront nettoyés soigneusement et désinfectés par une solution de chlorure de chaux à raison de une livre de chlorure de chaux par 4 gallons d'eau.

En cas d'épidémie de morve, tous les harnais, les timons, les brancards des voitures, etc, doivent être lavés avec soin avec de l'eau chaude et du savon, puis huilés avec de l'huile contenant une partie d'acide carbolique pour 10 d'huile. Avant d'être huilés, les harnais doivent être pendus en plein air pendant une semaine.

Dans un café.

—Garçon, est-ce que ce sont là vraiment des cigares de la Havane ?

—Dame ! monsieur, autant que la chose est possible avec l'insurrection actuelle.

GAMME DE LA VERTU.

Do—minez toutes vos impressions ;
Ré—sistez sans cesse à vos passions ;
Mi—litez contre vos inclinations ;
Fa—cilitiez à tous vos relations ;
Sol—licitez pour tous le pardon ;
La—pidez la nature sans compassion ;
Si—gnalez-vous dans l'abnégation ;
Do—cile à Jésus, vous aurez tous ses dons.

Un monsieur, décoré le 14 juillet dernier, va demander à la mairie un extrait de son acte de naissance. On le lui donne, il le lit attentivement, puis, s'adressant avec un sourire à l'employé :

—Ne pourriez-vous pas ajouter : chevalier de la Légion d'honneur ?

—Garçon, changez l'eau de cette carafe ; elle est affreusement trouble.

—Oh ! non, Monsieur, l'eau n'est pas trouble, c'est la carafe qui est sale.

J'approuverais que la coutume s'introduisit de faire une fête de l'anniversaire du mariage, afin que mari et femme, confessés et communés, recommandassent à Dieu, ce jour-là, avec plus de ferveur le bonheur de leur ménage, renouvelant le propos de le sanctifier, et reprenant haleine en Notre-Seigneur, pour porter les charges de leur vocation.

(S. FRANÇOIS DE SALES).

VOLAILLES.

L'AGE DES POULES ET DES COQS.

C'est toujours une question assez difficile que de se rendre compte de l'âge des coqs et des poules, quand on ne les a pas vus naître dans sa propre basse-cour.

Le journal *l'Élevage* nous donne, à ce sujet, d'utiles indications pratiques.

La connaissance de l'âge des coqs et des poules se déduit très bien de l'observation de l'éperon et des plumes des oiseaux.

Jusqu'à l'âge de 4 mois et demi, le poulet ne montre pas d'éperon ou torse ; à la place où doit apparaître cet organe, existe une écaille plus grande que les autres. Sous cette écaille, de 4 mois et demi à 5 mois, se forme une légère protubérance. A sept mois, l'éperon mesure environ une ligne de long ; à un an, il a cinq lignes et il est tout à fait droit. A deux ans, il a de 8 à 9 lignes et il se recourbe en bas ou en haut. A trois ans, il a 12 à 13 lignes et il est arqué, la pointe étant le plus souvent en haut. A quatre ans, la longueur de l'éperon atteint de 16 à 18 lignes, et de 20 à 22 lignes à cinq ans.

Quant aux indications des plumes, elles sont précieuses en raison de cette circonstance qu'elles permettent de contrôler celles fournies par l'examen des ergots.

A sa naissance le poussin est couvert d'un duvet jaunâtre et fin qui persiste jusqu'au dixième jour environ. Du dixième jour à cinq semaines, il est couvert de petites plumes, mais sans les régimes primaires. A six semaines, la première grande régime, l'une des dix que l'on appelle primaires et qui s'attachent à l'extrémité de l'aile, apparaît.—La deuxième la suit à dix ou douze jours d'intervalle, et de même pour les autres, en marchant de dedans en dehors. La dernière, située tout à fait à l'extrémité de l'aile, apparaît donc environ quatre mois après la première, c'est-à-dire quand le poulet a environ 5 mois et demi.

LES POULES ET LA PRODUCTION DES ŒUFS.

Tout le monde sait l'importance du commerce des œufs et quelle source de richesse il offre aux cultivateurs. Toute tentative faite pour améliorer cette branche de nos produits doit être accueillie avec faveur. Voici comment il faut procéder pour arriver à augmenter du double ou du moins d'un tiers la production des œufs. Chaque année, toutes les poules qui ont dépassé l'âge de trois ou quatre ans doivent prendre le chemin de la marmite ou du marché. C'est un point essentiel, et il faut être impitoyable si l'on veut arriver à un bon résultat économique. La poule de deux à trois ans donne le maximum de la production. Vers la quatrième année, elle pond moins, mais les œufs sont plus gros ; puis la production va en déclinant chaque année. La poule de cinq ans coûte autant à nourrir que celle de trois ans et produit moins. Il n'y a donc pas lieu d'hésiter, d'autant plus que les

jeunes poules, avec les soins convenables, pondent à l'arrière-saison et en hiver, époque où la valeur des œufs est double, triple de celle de l'été.

Jamais une vieille poule ne pond l'hiver.

Avec des poules de un, deux et trois ans, bien soignées, bien nourries, on est presque assuré d'avoir toute l'année des œufs frais. A ce système, on gagnera, en outre, de ne plus manger de volailles coriaces, car la poule de trois ans est encore très bonne.

OS POUR LES VOLAILLES.

Un fait bien établi, c'est que si l'on veut garder des volailles pour la production des œufs en hiver, il est nécessaire de leur donner des os crus ou *verts* coupés en petits fragments. Lorsque les poules sont en liberté, au printemps et en été, elles trouvent dans les champs et près des bâtiments de la ferme tout ce qui est nécessaire à la formation des œufs, du gravier, de la chaux, des insectes, des grains, etc. En hiver, il faut donc leur procurer des aliments analogues.

Les os verts sont riches en protéine ou aliment azoté. Si les os ont de plus un peu de viande adhérente, ils n'en seront que plus nourrissants.

Mais les os sont formés principalement de phosphate de chaux, substance des plus précieuses pour la nourriture des volailles et la formation des œufs. Les fragments d'os remplacent avantageusement le gravier recherché par les poules pour faciliter la digestion de leur nourriture. Ils valent mieux aussi que les écailles d'huîtres puisqu'ils contiennent, outre la chaux, de l'acide phosphorique.

En résumé, les os verts constituent un aliment azoté, un aliment phosphaté, contiennent de la chaux pour l'écaille de l'œuf, ne coûtent à peu près rien et conviennent à toutes les races de volailles jeunes ou vieilles.

On peut donc affirmer que, pour la nourriture des volailles et pour la production des œufs, il n'y a pas de meilleur aliment que les os verts broyés ou plutôt coupés en petits morceaux, et il faut ne jamais manquer de les introduire dans les rations données aux volailles, surtout lorsqu'on a en vue la production des œufs à l'époque où ils se vendent au plus haut prix du marché, c'est-à-dire au milieu de l'hiver.

NOURRITURE DES POULES.

Il y a deux choses à considérer dans le rationnement des animaux de basse-cour : 1^o la quantité à donner ; 2^o la qualité des aliments. Les poules trop grasses pondent moins ; aussi dans un élevage libre, il convient de ne pas donner au-delà du nécessaire, et ce nécessaire est estimé en moyenne à 2 onces de grains par tête et par jour, en deux repas ; les grandes races demandent 3 onces. Cette nourriture sera donnée le matin, une heure après le lever, sous forme de pâtée de farines diverses, avec son ou pommes de terre ; le soir, en grains. Il convient encore, pour éviter des bousculades, pour laisser plus de latitude aux petites

mangeuses, d'éparpiller la nourriture et, mieux encore, de la placer dans des augettes longues, éloignées les unes des autres.

Quant à la qualité de la nourriture, tous les grains disposent à la ponte, mais il faut varier le plus possible la nourriture : blé, sarrasin et avoine par tiers, par exemple.

On y ajoute de la verdure, si les poules n'en ont pas à leur disposition : salade, choux, oseille, épinards, trèfle, luzerne, et pour éviter le gaspillage, il convient de présenter cette nourriture en petites bottes suspendues à la portée des animaux.

NOURRITURE DES CANARDS.

Les jeunes canards mangent beaucoup. Bien des éleveurs leur font de cinq à six distributions d'aliments par jour ; d'autres, il est vrai, limitent leurs rations à trois ou quatre par vingt-quatre heures.

Quand les canetons ont atteint dix jours, ces repas, dont l'un est donné de bonne heure dans la matinée, doivent être assez plantureux.

Il est amusant de voir aller les canetons à l'eau dès qu'ils ont pris un repas et s'y trémousser avec gaieté. Quand ils en sortent, ils dorment un peu ; mais en se réveillant ils pensent de suite à satisfaire leur glotonnerie.

Lorsqu'ils ont quatre semaines, beaucoup de personnes les admettent dans la basse-cour pour prendre leurs repas avec les autres volailles, mais à mon avis mieux vaut, pour toute chose, leur faire mener une vie séparée. A cet âge d'un mois on leur donne de l'avoine, des pommes de terre cuites et écrasées, du son humecté, des déchets de moulin.

Quand ils ont trois mois et qu'ils sont dits croisés, c'est-à-dire quand les extrémités de leurs ailes se croisent sur le dos, on peut leur offrir beaucoup moins de nourriture, parce qu'ils trouvent tout seuls une foule de choses à manger au dehors.

D'ailleurs, le moment est venu de les tuer ou de les vendre. On ne garde, après la treizième semaine, que ceux qui sont destinés à la ponte ou à la reproduction, parce que la chair perdrait de sa tendreté passé ce délai.

Après la seconde semaine, il est bon de mêler un peu de soufre, chaque deux jours, aux aliments des canetons : environ une cuillerée à dessert bien pleine aux repas de la journée où le soufre leur est offert.

Cette substance les aide à prendre leurs plumes et accélère leur croissance.

Toutefois, une quinzaine avant de les tuer on supprime le soufre, pour éliminer de leur chair la saveur déplaisante qu'il lui fait contracter. On doit avoir soin, aussi, d'offrir aux canards un peu de nourriture animale jusqu'au jour où ils la trouvent eux-mêmes hors de leur basse-cour.

Rien n'est à négliger sur la ferme ; pas plus le poulailler que le reste. Une basse-cour bien établie et dirigée avec soin et intelligence est, pour le cultivateur, à la fois une source de confort et de profit.

LE VINGTIÈME SIÈCLE.

Quand commencera le vingtième siècle ?

En 1900 ou en 1901 ? La question semble toute simple au premier examen, puis on s'y embrouille. Voici la solution qui a été donnée récemment à l'Académie des sciences. L'Académie a décidé que le vingtième siècle commençait en 1901 et non en 1900, malgré les documents d'après lesquels Goëthe, Louis XIV et Victor Hugo exprimaient l'avis que le 20^e siècle commencerait en 1900. Du reste, monsieur Bertrand a fait remarquer qu'il n'y avait pas eu d'année zéro et que par conséquent on a débuté par l'année 1. Donc le prochain siècle commencera en 1901 le 1^{er} janvier.

PHILOSOPHIE :

Par leur meilleur côté, sachons prendre les choses ;
Vous vous plaignez de voir les rosiers épineux ;
Moi, je me réjouis et rends grâce aux cieux
Que les épines aient des roses. ALPHONSE KARR.

AU MARCHÉ AUX CHEVAUX

Un maquignon, sur le point de conclure une bonne affaire, appelle son garçon :—Il s'agit de faire courir le cheval en question. Une fois monté sur l'animal, le garçon, ne sachant quelle affaire traite son maître, lui demande :—Dites-donc, patron, est-ce pour vendre ou pour acheter, qu'il faut que je fasse trotter.

Encres Adrien Maurin

MAISON FONDÉE EN 1790.

G^{ve} TOIRAY-MAURIN

Gendre et successeur.



Encres de toutes sortes
pour l'écriture.

Premières récompenses aux Ex-
positions Universelles de
1867 à 1889.



Demandez-les à votre Libraire.

J. B. ROLLAND & FILS, 6 à 14, rue Saint-Vincent, Montréal.
(Seuls agents pour le Canada.)

ARBRES ET PLANTES.

LE TILLEUL.

Il y a peu d'arbres qui fournissent autant de produits aussi variés que les tilleuls. Il y en a de nombreuses variétés parmi lesquelles le tilleul à petites feuilles est le plus important.

Il y a beaucoup de tilleuls dans la province, aussi n'est-il pas inutile de faire connaître les nombreux avantages que présente cet arbre.

Le bois de tilleul est impropre à la construction; par contre, en raison de sa blancheur et de sa légèreté, il est souvent employé par les ébénistes pour les parties inférieures des meubles.

Comme ce bois est peu sujet à la vermoulure, il est très propre aux travaux du tour. Les sculpteurs recherchent ce bois à cause de son homogénéité et de la facilité avec laquelle il se laisse ébaucher dans tous les sens.

Le charbon du tilleul sert à la fabrication de la poudre; il est aussi très fréquemment employé pour les desseins dits "au fusain."

Les feuilles de tilleul constituent un fourrage vert très goûté du bétail et qui forme une précieuse ressource dans les années sèches. La relation nutritive de ces feuilles est très voisine de celle du foin.

Dans quelques contrées, la sève du tilleul, fortement sucrée, sert à préparer, par fermentation, une liqueur vineuse assez agréable.

Le nectar des feuilles de cet arbre et la matière visqueuse et sucrée exsudée par les feuilles sont fort recherchés par les abeilles, et le miel de tilleul est justement apprécié des amateurs. Mais ce qui fait surtout la valeur des fleurs de tilleul c'est leur emploi en médecine.

Ces fleurs, qui se montrent en juin et juillet, dégagent une odeur très agréable qu'elles conservent par la dessiccation; elles sont antispasmodiques au premier chef et sont employées avec succès en infusion à la dose d'une forte pincée par chopine d'eau bouillante. On laisse infuser dix minutes. Cette infusion s'emploie contre les fièvres légères, les maux de tête, l'énervement, les vapeurs, les bouffées de chaleur et les indigestions. C'est dans tous ces cas le meilleur remède pour les jeunes bébés. L'infusion de tilleul est même souvent consommée à la manière du thé. Aromatisée avec un peu de rhum ou de cognac elle est en effet d'un goût très agréable et éminemment digestive.

La fleur de tilleul se vend chez les pharmaciens 60 à 75 cents la livre et plus. Si vous achetez des fleurs de tilleul, recommandez M. Radin, prenez garde qu'on ne vous vende sous ce nom la grande bractée qui supportent les fleurs. Cette bractée n'a pas cette odeur suave en laquelle résident les qualités du tilleul et dues à une huile aromatique.

Quand, dans les beaux jours de l'année, vous rêverez sous l'ombrage des tilleuls et que vous vous plairez à respirer le suave parfum de leurs fleurs odoriférantes, rappelez-vous les vertus bienfaisantes de cet arbre qui vient, heureusement, dans nos campagnes,

fournir des médicaments simples, peu coûteux et préférables aux drogues des officines.

LES ARBRES FRUITIERS D'APPARTEMENT.

On cultive en Europe les arbres fruitiers en potiches, en vases de Chine et même en simples pots de terre ; les arbres, non seulement viennent à merveille, mais encore donnent de jolis et excellents fruits. On a des pêcheurs, des abricotiers, des cerisiers de salon de près de 2 pds de haut, dont les fruits viennent se cueillir à la hauteur des lèvres.

L'arbre est dans une jardinière ; on sent le parfum de ses fleurs, et deux mois après, on cueille les fruits savoureux. M. Th. Rivers, qui est le principal promoteur de ce genre de culture, croit que ces arbres sont destinés à occuper la première place dans nos desserts.

L'arbre est si petit, bien que chargé de fruits, qu'on pourra placer près de chaque convive un pêcher, un abricotier, à peine haut d'un pied et portant une moyenne de trois à cinq fruits.

Servir le fruit sur l'arbre constitue évidemment une idée séduisante qui serait très-appréciée chez nous. Et puis les amateurs verront chaque jour se développer le fruit sous leurs yeux, et ce genre de culture ne sera pas sans amuser et intéresser les membres de la famille. Il suffit, pour obtenir ces arbres fruitiers nains, de planter en pot un jeune arbre fruitier, en le débarrassant de ses grosses racines ; c'est par le chevelu que se fait la nourriture et, dans un pot même réduit, il y a assez de terre pour fournir au développement du petit arbre. M. Ingram a obtenu jusqu'à six grappes de raisin sur des vignes cultivées en pot et âgées à peine de dix-huit mois. La nouvelle culture se définit en trois mots : vite, bien et facile.

TAILLE DES ARBUSTES A FLEURS.

Beaucoup de personnes coupent et taillent leurs arbustes en formes régulières, s'imaginant qu'un contour régulier ajoute à leur aspect et à leur beauté. Tandis que la symétrie et la régularité des formes conviennent à un arbuste, encore faut-il que cette qualité ne soit pas obtenue au détriment de sa vigueur et de sa grâce naturelle.

Chaque espèce d'arbuste présente un aspect et un feuillage caractéristiques que nous devons lui conserver autant que possible. Il est nécessaire de faire un élagage judicieux, pour maintenir la santé et la vigueur, mais quant à tailler toute espèce d'arbustes d'une manière uniforme, ce serait méconnaître leur beauté naturelle, pour ne pas dire plus. Les Weigélias, Deutzias, Forsythias, et les Syringas, fleurissent sur le bois de l'année précédente ; par conséquent, ces buissons ne doivent pas être taillés en hiver ou au printemps, mais il faut le faire au mois de juillet, après qu'ils ont fini de fleurir ; en raccourcissant alors ou en enlevant

le vieux bois, on provoque la croissance du jeune bois, lequel fleurira la saison suivante.

Les *Spiraeas*, Lilas, *Althaeas* et Chèvrefeuilles peuvent être taillés en automne ou de bonne heure au printemps, mais il ne faut en raccourcir les branches que pour leur conserver une bonne forme. Le vieux bois doit être élagué de temps à autre, et les gourmands et rejets seront enlevés dès leur apparition. La meilleure époque, cependant, pour la taille de tous les arbustes, est celle qui suit leur floraison. L' "*Hydrangea paniculata grandiflora*" doit être taillé fortement et élagué de bonne heure au printemps "

Rosiers.—Les variétés "Hybride perpétuelle" et "Roses Mousseuses" doivent être taillées en automne ou de bonne heure au printemps, avant la reprise de la végétation.

Les variétés "Persian" et "Harrison jaune," si belles et si rustiques, demandent à être taillées avec soin en juillet ou en août. On enlève le bois faible et on raccourcit seulement de quelques pouces; en les taillant trop court on les empêcherait de fleurir.

PROBLÈME NON ENCORE RÉSOLU.

Les terres grêlées sont empoisonnées et perdent leur fertilité pour un temps assez long; c'est un fait d'observation admis par tous les habitants des campagnes; on n'en a jamais donné, que nous sachions, une explication scientifique.

CULTIVONS L'OSIER, EN 1898.

L'industrie de la vannerie (art de fabriquer des paniers, corbeilles, mannes, avec les brins de l'osier) et la culture de l'osier méritent d'être développées dans la province.

L'osier, qui appartient à un groupe d'arbustes du genre saule, réussit très bien ici et, si on le cultivait avec les quelques soins peu nombreux qu'il réclame, on pourrait en tirer des profits notables en l'utilisant, pendant la morte saison, à la fabrication des paniers de toutes espèces que jusqu'à présent nous importons à grands frais.

Déjà les révérends Pères Trappistes d'Oka emploient l'osier et en fabriquent des mannes ou des paniers très légers et en même temps très solides.

On propage l'osier par *plançons* (fortes boutures) d'un pied de longueur.

L'osier aime les terrains bas à sol profond, frais, bien ameubli, les bords de l'eau courante, mais il craint les eaux stagnantes et ne réussit pas dans les climats trop chauds.

Les diverses espèces de saules les plus généralement cultivés en vue de l'emploi industriel de leurs branches ou rejets flexibles sont : le *saule rampant*, réservé pour la vannerie superfine, les *saules hélice, pourpre, amandier, ondulé*, utilisés pour la vannerie fine; les *saule osier*, des vanniers, *Daphné rouge*, qui servent à confectionner la vannerie moyenne. Les *saules pentendrique, marceau, fragile, de Smith*, sont employés avec les précédents à

la grosse vannerie. Les cuveliers ou fabricants de tonneaux, etc., se servent des *saules marceau*, *amandier*, *fragile*, *hélice*.

Les tonneliers, les vigneron et les jardiniers utilisent les *saules osier*, *pourpre*, *rouge* et *hélice*.

En Europe cette culture est très développée. Au Canada, elle ne demande qu'à l'être. Avis aux cultivateurs de progrès qui désirent augmenter les revenus de la ferme.

DE LA FÉCONDATION DES PLANTES PAR LES ABEILLES.

On peut affirmer, sans aucune exagération, que les abeilles doublent la production *fruitière*, *agricole* et même *vinicole*.

Tout le monde sait que pour qu'il y ait fécondation d'une fleur et formation du fruit, il faut que l'anthere des étamines s'ouvre et que le pollen, ou poussière fécondante qu'elle contient, se répande sur les stigmates du pistil ; mais pour que cette opération mystérieuse ait lieu, il faut des conditions atmosphériques favorables, une température douce, un beau soleil. S'il fait froid, la végétation souffre et s'arrête, et l'anthere ne s'ouvre pas. Si le pollen est mouillé, il se coagule et la diffusion ne se fait pas ; c'est alors qu'intervient le rôle merveilleux et providentiel des abeilles.

Dès les premières chaleurs printanières, la reine commence sa ponte, une agitation extraordinaire se manifeste dans la ruche, les abeilles s'échappent dans toutes les directions et s'en vont à la recherche, non pas du miel, dont elles se préoccupent peu alors, mais du pollen dont elles ont besoin pour la nourriture du couvain. Si, par suite du refroidissement de la température, la capsule qui contient le pollen ne s'ouvre pas, elles la déchirent avec leurs mandibules ; si le temps est pluvieux, bien que le pollen soit mouillé, en se roulant dans le calice des fleurs pour le recueillir, elles en amènent toujours le contact avec le pistil.

Tout s'enchaîne dans la nature. Les fleurs fournissent le pollen et le miel aux abeilles, et les abeilles changent les fleurs en fruits.

Elles sont donc de merveilleux agents de la fécondation des plantes, non pas seulement pour les arbres fruitiers, mais pour les céréales, blé, orge, avoine, les plantes dont on veut récolter la graine (trèfle, etc.), ainsi que pour la vigne.

Conclusion : L'élevage des abeilles s'impose à la campagne.

CULTURE DU CRESSON DE FONTAINE DANS DES BAQUETS.

Nous recommandons aux amateurs de cresson de fontaine la méthode suivante de culture qui est très simple et qui donne de très bons résultats :

Un baquet quelconque, un tonneau scié en deux, par exemple, fournit les bassins. Plaçons-les dans un endroit ombragé de préférence. Remplissons-les d'eau propre. A la surface de cette eau, mettons une claie en osier ou une grille en fil de fer galvanisé (dans ce dernier cas, il faut qu'elle soit accrochée au bord du bassin). Nous n'aurons plus qu'à nous procurer des rameaux de cresson et à les déposer sur la claie ou sur la grille. Quinze jours ou trois semaines après, les racines et les tiges se seront dévelop-

pées. Nos bassins seront couverts de verdure, nous pourrons lui demander déjà quelques tendres tiges de cresson.

Il n'est pas nécessaire de renouveler l'eau, mais, bien entendu, il faut entretenir les bassins aussi pleins que possible. On a ainsi de beau et vigoureux cresson de fontaine depuis mai jusqu'en octobre.

On recommande de mettre dans l'eau un peu d'engrais chimiques salubres pour favoriser le développement du cresson.

Les engrais qui ont donné le meilleur résultat sont le sulfate d'ammoniaque et le sulfate de fer mélangés (un peu de sulfate d'ammoniaque, une pincée, et moins encore de sulfate de fer (couperose verte) par gallon d'eau.)

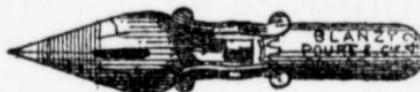
Il est bon de renouveler la dose tous les vingt jours.

Ces engrais doivent être bien pulvérisés et épanchés à la surface de l'eau, ou bien on les fait dissoudre dans un vase quelconque contenant de l'eau et l'on verse ensuite la dissolution dans les bassins.

Un papillon blanc, la Piéride du cresson (*Pieris rapæ*), dépose ses œufs sur les feuilles de cette plante, et, au bout d'une dizaine de jours, ils donnent naissance à des petites chenilles vertes qu'il faut s'empresser de détruire. Un arrosage au jus de tabac ou au savon en a généralement raison. Il y a bien aussi l'Altise (*Altica Oleracea*) ; mais, en immergeant le cresson de temps en temps, on se débarrasse de cet insecte.

Comment enlever la mauvaise odeur d'une chambre nouvellement peinte. Mettez au milieu de la chambre un vase plein de charbon allumé, et jetez dessus deux ou trois poignées de grains de genièvre; fermez, bouchez la cheminée et les fentes de la porte. On peut ouvrir la porte 24 heures après. La fumée de genièvre a cet avantage de ne rien détériorer dans la chambre, ni les tapisseries ni les meubles.

Plumes Métalliques de



Blanzzy Poure & Cie

Universellement reconnues comme supérieures aux autres, pour tous les genres d'écriture.

Demandez ces Plumes à votre Libraire, et faites-en l'essai.

J. B. ROLLAND & FILS, Montréal,

(Seuls agents pour le Canada.)

A LA CUISINE

SOUPE AUX TOMATES.

Ebouillantez des tomates, pelez-les, coupez-les en morceaux, et faites cuire avec sel, poivre et un morceau de beurre jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Délayez une ou deux cuillerées à thé de corn-starch dans de l'eau et versez sur les tomates bouillantes, ajoutez ensuite la grosseur d'une noisette de soda à pâte.

Faites bouillir du lait à part, et, au moment de servir, versez-le sur les tomates sans laisser bouillir.

POTAGE BRETON.

Mettre dans la casserole un bon morceau de beurre ; quand il a fini de chanter, avant qu'il ne roussisse, y mettre à prendre couleur quelques tranches d'oignons et deux ou trois beaux panais que l'on coupe en tranches fines ; ajouter la quantité d'eau nécessaire pour le potage et laisser bouillir pendant deux heures ; un quart d'heure avant de servir, on ajoute dans la soupe, qu'on a eu soin de passer (dans une passoire), un bol de lait bouilli.

Avant de jeter le potage dans la soupière, on fait une liaison avec un jaune d'œuf et l'on sert immédiatement. Ce potage bien fait, et avec beaucoup de panais, a un goût très fin.

COTES DE VEAU A LA MODE.

Coupez, du quartier de devant, dix à douze morceaux des côtes, que vous poudrez de farine, avec poivre et sel ; faites les rôtir dans du saindoux ; cela fait, ajoutez-y quatre carottes et quatre oignons tranchés, trois pincées de persil, une petite branche de sarriette, un peu de têtes de clous, trois chopines d'eau et faites bouillir le tout en le brassant souvent.

TRANCHES DE VEAUX AUX ŒUFS.

Coupez vos tranches, battez-les beaucoup ; battez six œufs, jetez vos tranches dedans avec poivre et sel ; mettez le tout dans du saindoux bouillant et faites cuire lentement.

GIGOT DE MOUTON ROTI.

Prenez un gigot dont vous avez coupé le manche, mettez-le au four avec un peu de beurre et un peu d'eau dans la lèche-frite ; quand il est aux trois quarts cuit, mettez poivre et sel ; retirez-le du four pendant quelque temps pour que le sel pénètre dans la viande. Avant de servir, remettez du poivre et du sel. Ceux qui aiment l'ail en emploient une gousse ou deux avant d'enfourner le gigot.

ENTRÉE AU VEAU.

Hachez le veau (cuit d'avance), ajoutez-y un œuf avec sel et poivre. Faites une sauce blanche comme suit : prenez un morceau de beurre de la grosseur d'un œuf, ajoutez deux cuillerées à table de farine, mélangez-les bien ; jetez dessus une demi tasse de lait bouilli ; laissez épaissir un peu en chauffant dans une casserole (sauce-pan) et versez cette sauce sur la viande hachée, et mélangez. Beurrez une terrine et mettez-y cette préparation, couvrez et faites cuire au bain-marie pendant une heure. Retirez alors et couvrez de petits pois verts.

CROQUETTES.

Voici une bonne manière d'utiliser les restes de bœuf qui ont servi à la soupe, ou autres restes de viande : Détachez la viande des os ; ajoutez, si vous en avez, du veau froid ou du steak froid, un peu de porc frais, trois ou quatre cuillerées à soupe de mie de pain ; assaisonnez de poivre et de sel, puis hachez le tout bien fin, faites-en des boulettes et roulez-les dans un œuf battu et dans la farine. Faites rôtir ensuite dans du beurre ou du saindoux bien chaud.

CUISSON DES PATATES.

Les patates sont formées principalement d'une multitude de petites cellules remplies d'amidon (fécule, empis). Sous l'influence d'un certain degré de chaleur maintenue quelque temps, les cellules éclatent, se déchirent. Si on retire rapidement de l'eau bouillante, dans laquelle on l'a fait cuire, une patate bien développée et parfaite, elle sera sèche et farineuse. Mais si on la laisse cuire trop longtemps, elle absorbera de l'eau dans ses cellules déchirées, sera mouillée en dedans et perdra sa saveur. Il en est de même avec les patates cuites au four. Dès qu'elles sont amollies, on doit les fendre pour laisser échapper la vapeur ; si on ne prend pas cette précaution, l'humidité sera absorbée par la fécule mise en liberté et on aura une patate d'un goût pâteux.

CROQUETTES DE POMMES DE TERRE.

Epluchez 4 lbs de pommes de terre, lavez-les, mettez-les au feu avec de l'eau froide et un peu de sel ; faites-les bouillir, égouttez-les. Passez-les au tamis pendant qu'elles sont chaudes. Ajoutez quatre jaunes d'œufs, un bon morceau de beurre, un peu de persil, poivre et sel.

Travaillez pendant quelque temps, formez-en des boules ; tournez-les dans le blanc des œufs un peu battu en neige et dans du biscuit rapé. Jetez-les ensuite dans du saindoux bouillant et laissez-les jusqu'à ce qu'elles prennent couleur, égouttez-les et servez chaud.

CHOUCRUTE.

Comment on la prépare.

Prenez 10 choux blancs que vous épluchez et coupez en deux et que vous coupez en tranches aussi minces que possible. (On peut aussi employer des machines spéciales pour cet usage). Les choux étant taillés, mettez du sel dans un tonneau de grandeur proportionnée, mettez sur ce sel un lit de choux, puis une couche de sel et ainsi de suite jusqu'à ce que le tonneau soit plein. (Il faut 1 lb. de sel pour 25 lbs de choux). Recouvrez les choux d'un linge blanc ; remettez le couvercle du tonneau par-dessus et placez sur ce couvercle un poids de 50 à 60 lbs. Quinze jours après, ôtez le linge que vous lavez à l'eau claire ; renversez le tonneau pour que le jus produit par la pression s'écoule ; faites dissoudre 2 lbs de sel dans 1 gallon d'eau, versez cette saumure sur les choux ; remettez le linge, le couvercle et le poids. Quinze jours après, la choucroute est propre à la consommation.

Quelques personnes mettent encore, en faisant les lits, des baies de genièvre : pour 50 lbs de choux, 3½ onces de baies.

TOMATES FARCIES.

Prenez des tomates rondes de moyenne grandeur, enlevez le rond de dessus, ôtez-en les semences et mettez du sel à l'intérieur.

Vous les remplissez avec de la farce composée de mie de pain, poivre et sel, oignon et persil et deux jaunes d'œufs ; on peut y ajouter si on veut de la viande de saucisse et du jambon haché fin. Mettez-les pendant un quart d'heure dans un four très-chaud.

CONSERVES DE TOMATES.

Ebouillantez les tomates et pelez-les. Placez-les dans un chaudron émaillé, faites-les bouillir tranquillement pendant une demi-heure, et versez-les, bouillantes, dans des jarres chauffées d'avance et que vous fermerez hermétiquement.

PAIN DE SAVOIE

Battez quatre œufs, séparant les blancs d'avec les jaunes ; ajoutez deux tasses de sucre, une tasse de lait, trois quarts de tasse de beurre défait en crème, trois tasses de farine, trois cuillerées à thé de poudre à pâte mêlée avec la farine, et quelques gouttes d'essence au goût. Mettez cette pâte dans un moule et faites cuire au fourneau à chaleur modérée.

JANOISES.

Prenez trois œufs et leur pesanteur de sucre blanc, et autant de beurre ; battez bien le tout, mettez-y de la farine, avec une cuillerée à thé de poudre à pâte pour assécher cette pâte ; ensuite. l'ayant étendue, coupez avec un verre et faites cuire sur une tôle.

GATEAU DE FARINE DE BLÉ-D'INDE.

Battez un œuf, ajoutez-y une tasse de sucre, un petit morceau de beurre, une chopine d'eau froide, deux tasses de farine de blé-d'Inde, une tasse de farine de blé (fleur), une cuillerée à thé de crème de tartre, une cuillerée à thé de soda, un peu de sel. Faites cuire au fourneau à chaleur modérée.

EXCELLENTS PETITS PAINS AU GINGEMBRE.

Mettez une cuillerée à thé de soda dans une tasse à thé, versez-y trois cuillerées à soupe d'eau bouillante, ajoutez quatre cuillerées à soupe de beurre fondu, ou de graisse, remplissez la tasse de mélasse, ajoutez sel et gingembre au goût; faites un mélange aussi mou que possible avec de la farine, roulez et coupez avec un verre; faites cuire au fourneau.

SOLFERINO.

Une demi-tasse de beurre défait en crème, une tasse de sucre blanc, trois blancs d'œufs battus en neige, une demi-tasse de lait, deux tasses de farine, trois cuillerées à thé de poudre à pâte. Faites cuire au fourneau.

BISCUITS A L'ANGLAISE.

Prenez quatre blancs et quatre jaunes d'œufs que vous battez séparément; ajoutez, après les avoir remêlés ensemble, deux tasses de sucre, une demi-tasse de beurre défait en crème, une tasse de lait, trois tasses de farine, deux grandes cuillerées de poudre à pâte, une poignée de raisins de Corinthe; mêlez bien le tout et faites cuire dans des petits moules en fer-blanc.

BISCUITS AU GINGEMBRE.

Une pinte de mélasse mêlée avec une demi-livre de beurre fondu, un pot de farine préparée, une forte cuillerée à table de gingembre. Faites cuire dans des moules.

POUDING AUX POMMES.

Quatre œufs; les jaunes battus avec une tasse de sucre, trois-quarts d'une tasse de lait, un morceau de beurre de la grosseur d'un œuf; deux tasses de farine, trois cuillerées à thé de poudre à pâte mêlée avec la farine. Mettez cette préparation sur des pommes cuites d'avance. Faites cuire au fourneau. Battez les blancs d'œufs avec une demi-tasse de sucre, de l'essence au goût, mettez sur le pouding cuit, et faites dorer au fourneau.

VIN DE RAISINS SECS.

1o Se procurer un quart de vin vide de 40 gallons, le défoncer à une extrémité, le placer debout, l'ouverture en haut, sur une caisse retournée ou un support quelconque, à hauteur convenable pour le soutirage, et dans une chambre où il est possible de maintenir une température constante d'au moins 65° F.

2o Percer un trou vers le bas à deux ou trois pouces du fond et boucher ce trou avec un long bouchon de bois. C'est par ce trou qu'on soutirera le vin une fois fini, en y introduisant, à la place du bouchon de bois, une chantepleure en bois, munie à son extrémité d'une allonge en forme de tube en fer-blanc d'environ 10 pouces de long, fermé à une de ses extrémités et percé de petits trous. Le vin filtrera dans la chantepleure par ces petits trous et les marcs du raisin ne viendront pas la boucher. On n'introduit la chantepleure avec son allonge en fer-blanc qu'au moment de soutirer le vin, parce que le fer-blanc introduit de suite pourrait être rongé par le vin et lui communiquer un mauvais goût.

3o Remplir le quart d'eau jus qu'à six pouces du bord. L'eau doit être à la température de 80° à 85°. C'est là une condition essentielle de réussite. On en chauffe une partie avant de l'ajouter pour amener le tout à cette température.

4o Ajouter 25 à 30 lbs de sucre blanc, et le faire fondre entièrement en agitant l'eau avec un bâton. Si on ne fait pas fondre le sucre de suite, il se forme un sirop épais qui reste au fond du quart et ne se dissout qu'à la longue et la fermentation dure plus longtemps. Tout le sucre sera transformé en alcool pendant la fermentation et, celle-ci terminée, il n'en restera plus dans le liquide. Le but de ce sucre est donc de donner de la force au vin et non de le sucrer.

5o Une fois le sucre fondu, ajouter 70 lbs à 75 lbs de raisins secs de Corinthe. Ces raisins doivent s'acheter non travaillés, non nettoyés et non dépouillés de leur sucre. Lorsqu'on les écrase entre les doigts, ils doivent coller fortement à ceux-ci, et tassés ils doivent se prendre en mottes solides.

6o Ajouter dans le quart une cuillerée à table de tanin à vin. Ce tanin est facultatif, mais il donne plus de corps au vin et le vin qui en reçoit s'éclaircit plus vite.

7o Brasser fortement le tout, employer comme couvercle mobile le fond enlevé et abandonner le quart à la fermentation. Celle-ci commence au bout d'un jour ou deux et dure de quinze jours à trois semaines. Pendant sa durée, le liquide bout, le raisin monte à la surface, et, si on l'enfoncé dans le moût, il s'y forme une forte couche de mousse à la surface. Pendant la fermentation il n'y a rien à faire si ce n'est de brasser chaque jour le quart avec un bâton, une fois le matin et une fois le soir en, enfonçant le raisin dans le moût. Pendant cette période il faut surtout faire attention à ce que la température de la chambre ne s'abaisse pas trop. Pendant l'été la chose est facile : il fait toujours assez chaud ; mais pendant l'hiver, si la température du liquide se refroidit, la fermentation s'arrête et il est difficile de la faire reprendre : elle se

fait lentement, dure indéfiniment et on obtient un liquide aigre sucré, fort désagréable, qui ne s'éclaircit jamais. Pour empêcher le liquide de se refroidir, on peut envelopper le quart de paille longue que l'on maintient autour de lui avec de vieux sacs ou des couvertures cloués en haut et en bas, tout autour. Sur le couvercle on place une autre couverture. La chaleur qui se dégage, pendant la fermentation, maintiendra une température suffisante dans le quart ainsi enveloppé si la salle où il se trouve ne se refroidit pas trop, surtout la nuit.

80 Pendant les dix premiers jours, la fermentation est très active et toute la masse de raisins monte à la surface du moût où elle forme une couche épaisse. Au bout de quelque temps, ce chapeau de raisins s'enfonce petit à petit et la fermentation diminue. Pendant les 8 à 10 derniers jours elle est faible. Finalement, après 15 jours à trois semaines, tout le raisin tombe tout à coup au fond et le bouillonnement cesse : c'est le moment d'introduire à la place du bouchon de bois la chantepleure en bois munie de son allonge et de soutirer le vin. Avec un peu d'habitude on met rapidement la chantepleure en place sans perdre de vin.

90 Le quart dans lequel on soutire le vin doit être d'environ 35 gallons. Il doit avoir été lavé et soufré fortement. Pour soufrer un tonneau, on fait brûler une mèche de soufre à l'intérieur. Il faut employer au moins l'équivalent d'une forte cuillerée à thé de soufre en poudre pour un tonneau de 30 à 35 gallons. Si la mèche de soufre introduite dans le tonneau s'éteint, c'est que celui-ci est rempli de gaz acide carbonique et il faut le laver, surtout l'aérer fortement, avant de le soufrer. Le tonneau bien aéré, bien soufré ensuite, puis mis en place dans une cave fraîche et muni de sa chantepleure en bois, on y descend le vin et on achève de le remplir avec de l'eau si on n'a pas assez de vin pour cela. On ferme la bonde et on abandonne le vin à lui-même.

100 Le vin ainsi tiré est un claret qui n'a pas très bon goût dans le début, mais qui, à la longue, change complètement de goût, s'éclaircit et forme un bon petit vin blanc d'environ 10 à 12 degrés de force, c'est-à-dire contenant à peu près 10 à 12 gallons d'alcool par 100 gallons de vin. On le boit en le tirant au tonneau. Mis en bouteilles, il s'améliore encore beaucoup à la longue. La qualité du raisin influe beaucoup sur la qualité du vin.

110 Si on veut en faire du vin sucré, il faut attendre qu'il se soit clarifié ; on le soutire alors dans un autre tonneau bien propre et bien soufré et on y ajoute la quantité de sirop, de couleur nécessaire, ainsi que les ingrédients pour lui donner le goût de porto. Si, au contraire, on veut lui donner du piquant, il faut y ajouter au début de la fermentation un peu d'acide tartrique.

120 Ne jamais essayer de sucrer un vin de suite, en le faisant, parce qu'un moût trop sucré fermente mal ; la fermentation s'y prolonge indéfiniment et on obtient à la longue un produit aigre sucré.

Le vin de raisins secs, fait par le procédé que nous venons d'in-

diquer, est très économique, et, bu avec moitié eau aux repas, forme une boisson très hygiénique.

Les raisins de Corinthe coûtent actuellement 7 c. la livre et le sucre blanc granulé $4\frac{1}{2}$ c.; on voit donc que les 35 gallons de vin reviendront à \$6.03 soit $17\frac{2}{10}$ c. le gallon, soit environ 3 c. la bouteille.

Le matériel nécessaire se compose d'un quart de 40 gallons défoncé par un bout et, à la cave, d'un ou deux autres quarts de 35 gallons, puis de 3 chantepleures en bois. On peut se procurer de bons quarts vides de brandy ou de porto pour 75 c. à \$1.00. N'employer pour fabriquer le vin que des quarts de première qualité propres et en bon état.

Pour faire un quart de vin, le travail nécessaire, tout compté, ne dépasse pas 4 heures et consiste surtout en lavage de quarts et transvasement du vin.

PIQUETTE POUR LES TRAVAILLEURS PENDANT L'ÉTÉ.

Prendre un tonneau de 35 gallons environ, pour une famille de 6 à 8 personnes, le laver et le rincer convenablement, le soufrer, y mettre une chantepleure en bois; le mettre en place dans une cave fraîche, y introduire par le trou de bonde 40 à 50 lbs de raisins secs de Corinthe, non travaillés et bien onctueux, puis 4 ou 5 lbs de sucre; le remplir complètement d'eau pure, recouvrir le trou de bonde avec un morceau de toile plié en quatre sur lequel on place du sable qui le maintient en place.

Une fermentation lente s'établit, et, au bout de quinze jours, on peut commencer à tirer la piquette et à en boire.

Chaque fois que l'on tire une bouteille ou un pot de piquette, on remplace le liquide enlevé par de l'eau pure que l'on rajoute par la bonde, de manière à maintenir le quart toujours complètement plein. C'est là la condition principale de succès.

On tire ainsi, chaque jour, ce qui est nécessaire pour l'usage de la maison et on rajoute une égale quantité d'eau. Lorsqu'on a bu, au bout d'un certain temps, une quantité de piquette égale à la contenance du quart, et qu'elle commence à perdre de la force, on rajoute 5 à 10 lbs de sucre et on continue à en boire comme par le passé. Au bout d'un autre laps de temps, lorsque la piquette s'affaiblit encore, on rajoute encore du sucre. Le même raisin peut servir tout un été en rajoutant ainsi de temps à autre du sucre.

Lorsque, malgré le sucre rajouté, la piquette ne prend plus de force et reste claire, c'est que le raisin est épuisé. On vide le quart, on le nettoie et on recommence de la nouvelle piquette.

Cette piquette coûte environ $\frac{1}{2}$ c. à 1 cent la bouteille, soit 3 à 6 centins le gallon. C'est une boisson très hygiénique et très agréable pour les travailleurs.

Lorsque la cave est chaude et pour une petite famille, il faut employer un petit tonneau, sans cela la piquette serait trop forte. Pour une nombreuse famille et dans une cave fraîche, il faut un très grand quart ou plusieurs quarts pour que la piquette soit continuellement assez forte. On ne peut réussir cette piquette si on place le quart dans un endroit trop chaud ou trop froid; il faut une température modérée.

CONSERVES DE FRUITS EN JARRES.

La mise des fruits en conserve (canning, en anglais) constitue un grand progrès sur la vieille méthode de conserver les fruits au moyen du sucre ajouté en quantité égale, poids pour poids. Ce nouveau procédé conserve aux fruits une saveur plus fraîche, plus naturelle, et est plus simple et plus économique. Tous les fruits peuvent être mis en conserve avec ou sans sucre, car ici, la petite quantité de sucre qu'on peut leur ajouter n'intervient pas dans leur conservation.

N'employez que des fruits de choix, bien frais et sains. C'est une fausse économie de vouloir conserver des fruits qui commencent à se gâter, même s'ils ne coûtent presque rien, car ils ne tarderont pas à fermenter après leur mise en conserve, et vous y perdrez non seulement les fruits, le sucre, et vos peines, mais souvent aussi les jarres.

Pour tous les gros fruits, après leur avoir donné les premiers soins de préparation, on doit les mettre immédiatement dans de l'eau froide afin de prévenir leur décoloration; on les fait ensuite bouillir dans de l'eau claire jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres, puis on les cuit dans le sirop de sucre, suivant les indications données dans les recettes spéciales ci-dessous.

Les petits fruits gardent plus facilement leurs formes si on les sucre une ou deux heures avant la cuisson. Un quart de cuillerée à thé d'alun ajouté à chaque livre de sucre durcit le fruit et lui donne son éclat.

Il faut employer des jarres en verre à large ouverture, se fermant avec un bouchon ou couvercle en verre ou émaillé. On doit les chauffer complètement avant de les remplir; il faut les remplir rapidement au moyen d'un entonnoir à large tube, tourner le manche d'une cuillère d'argent à l'intérieur de la jarre pour briser les bulles d'air qui peuvent s'y trouver, et visser le bouchon ou couvercle le plus vite possible. Pendant le remplissage on place la jarre sur une serviette pliée pour éviter qu'elle ne se brise. Après avoir bouché les jarres, on les place pour la nuit dans un endroit chaud de la cuisine. Dans la matinée suivante, on resserre encore les bouchons ou couvercles, car le verre se contracte en refroidissant, on enlève les jarres et on les place dans un endroit frais mais non froid, sec et obscur.

Une semaine plus tard, examinez avec soin chaque jarre sans lui donner de chocs ou la remuer plus qu'il n'est nécessaire. S'il n'y a pas de bulles de gaz et si le liquide s'est bien rassemblé, vous pouvez être sûr que les fruits se conserveront. Dans le cas contraire, ouvrez la jarre immédiatement afin d'éviter une explosion; le contenu devra être recuit et utilisé de suite, car il ne se conservera jamais d'une manière satisfaisante, si vous voulez le remettre en jarre.

N'employez que le meilleur sucre blanc granulé. Les conserves de fruits faites avec du sucre de qualité inférieure ne sont jamais claires, et elles sont sujettes à fermenter.

Le jus en excès qui sort des petits fruits tels que fraises, framboises et prunes, peut être passé (filtré) et bouilli pour gelée.

La meilleure chaudière à employer est une chaudière émaillée, (porcelaine, granit ou agate, comme on dit actuellement dans le commerce), plutôt large que profonde. Celles en cuivre rouge ou jaune (laiton) doivent être parfaitement nettoyées avec du sel et du vinaigre, et même, avec cette précaution, elles sont encore dangereuses à cause du vert-de-gris qui s'y forme sous l'action des acides.

La chaudière doit pouvoir être chauffée sur un feu vif et régulier, de manière à ce que son contenu bouille rapidement, ce qui conserve au fruit sa saveur et sa couleur.

En prenant les précautions indiquées, et en ne cuisant pas trop de fruits à la fois, on ne perdra pas une jarre sur cent.

Nous donnons ci-après quelques exemples de conserves.

CONSERVES DE FRAISES.

Pour chaque livre de fraises employer une demi-livre de sucre. Placer les fruits dans une chaudière émaillée, couvrez-les avec du sucre, et laisser reposer une ou deux heures. Placer alors la chaudière sur un feu modéré et chauffer, puis mettre immédiatement en jarre suivant les recommandations indiquées ci-dessus.

CONSERVES DE GADELLES.

Egrapper les gadelles, et peser $\frac{3}{4}$ lb. de sucre pour chaque livre de fruit. Recouvrir les gadelles avec le sucre, les laisser reposer deux heures, les mettre alors dans une chaudière émaillée (en agate ou porcelaine) et chauffer de manière à atteindre rapidement le point d'ébullition. Ne pas remuer ni mélanger la masse. Ecumer et mettre en jarre.

CONSERVES DE GADELLES ET FRAMBOISES.

Pour chaque pinte de grosses framboises rouges, employer un demiard de jus de gadelles et une demi-livre de sucre. Mettre les framboises (débarrassées des queues, feuilles, etc.) dans une chaudière émaillée, ajouter le jus et le sucre, chauffer jusqu'à atteindre le point d'ébullition, et mettre en jarre.

CONSERVES DE FRAMBOISES.

Choisir de grosses framboises rouges, les éplucher avec soin et les placer dans de petites jarres de verre en mettant une couche de fruit et les saupoudrant de sucre, puis continuant jusqu'à ce qu'elles soient remplies, la quantité de sucre ainsi employée est d'environ deux grosses cuillerées à soupe de sucre pour chaque chopine de fruit.

Ensuite on chauffe les jarres pleines "au bain-marie" de la manière suivante :

Dans le fond d'un chaudron à lessive, ou autre, mettre un peu de foin ou de paille (ou mieux un double-fond en fer-blanc percé de trous et élevé d'un demi-pouce au-dessus du vrai fond), placer les jarres sur la paille (ou sur le double-fond) et verser de l'eau froide dans le chaudron jusqu'aux deux tiers de la hauteur des jarres. Couvrir le chaudron avec le couvercle et placer le tout sur un feu modéré. Quand l'eau qui entoure les jarres est en ébullition, on commence à retirer les jarres, mais en n'en prenant qu'une à la fois : si les fruits se sont tassés au fond, laissant un espace vide, on remplit ce vide avec le contenu d'une autre jarre. Visser le bouchon immédiatement et laisser refroidir lentement.

PRÉPARATION DES FRUITS GLACÉS OU CRISTALLISÉS.

La méthode repose sur ce principe : Extraire le jus du fruit et le remplacer par du sirop de sucre, qui durcit le fruit et lui conserve sa forme naturelle.

Les fruits doivent être de même grosseur, de maturité uniforme, enfin posséder les qualités requises dans la préparation des conserves.

Les pêches, les poires et autres fruits semblables sont pelés et coupés en deux ; les prunes, les cerises, etc., sont débarrassées de leurs noyaux.

Après avoir apprêté les fruits, on les place dans une corbeille, panier, ou vase dont le fond est perforé, et on les plonge ainsi dans de l'eau bouillante pour diluer et en extraire le jus. C'est là le point important, et il faut beaucoup d'habileté pour réussir. Si on laisse les fruits trop longtemps dans l'eau bouillante, ils sont trop cuits et deviennent mous ; si, au contraire, on les en retire trop tôt, le jus n'est pas suffisamment sorti et cela les empêche de pouvoir absorber le sucre en quantité suffisante. Après les avoir retirés et laissés refroidir, on peut encore les assortir, les classer au point de vue de la consistance.

Le sirop se fait avec du sucre blanc et de l'eau. Plus les fruits sont mous, plus le sirop doit être épais.

Les fruits sont placés dans des terrines, on les recouvre de sirop et on les abandonne à eux-mêmes pendant environ une semaine. C'est une période critique, car la fermentation ne tarde pas à se faire, et, à un certain moment, il faut l'arrêter en chauffant les fruits avec le sirop jusqu'au point d'ébullition. Cette opération du chauffage doit se répéter autant de fois qu'il en sera nécessaire, pendant environ six semaines.

Alors, on retire les fruits du sirop, on les lave dans de l'eau claire, puis il ne resté plus qu'à les " glacer ou les cristalliser."

Pour cela, on les plonge dans un sirop épais, et on les fait durcir rapidement en plein air, s'il s'agit de les " glacer ", mais, pour les " cristalliser," on les laisse durcir lentement.

Les fruits sont alors prêts à être emballés. Ils se conserveront sous tous les climats.

CONSEILS D'HYGIENE.

“ L'air pur étant indispensable à la santé, il faut que les maisons et les appartements soient aérés plusieurs fois par jour ; mais surtout les salles des malades, des vieillards, des orphelins, les classes, les ouvroirs, les ateliers, etc., enfin partout où il y a agglomération.

“ Ne dormez pas dans un lieu où les châssis sont ouverts à moins d'une chaleur excessive, et alors faites en sorte que l'air ne tombe pas directement sur vous.

“ Ne gardez pas sur vous d'habits humides, que vos bas soient toujours bien secs et que vos souliers aient des semelles épaisses.

“ Ne faites pas les lits sans avoir aéré les couvertures. Ne faites pas sécher de linge dans les appartements où vous vous tenez et encore moins dans les chambres à coucher.

“ Ne souffrez pas de viandes ni de légumes gâtés dans vos maisons. Ne laissez pas de linge sale dans les chambres à coucher.

“ Lavez souvent les planchers, mais ne séjournez pas dans les appartements que l'on vient de laver.

“ Blanchissez les murs.

“ Prenez de l'exercice au grand air tous les jours, si c'est possible. Les enfants surtout ont besoin de beaucoup d'exercice en plein air.

“ Ceux qui sont habitués aux flanelles ne doivent les ôter que très peu et encore avec beaucoup de précaution.

“ Nettoyez votre bouche et vos dents tous les jours. Une excellente poudre est la poudre camphrée. Quelques gorgées d'eau le matin ont un très bon effet. Rien ne détache un rhume comme de boire de l'eau très-chaude à jeun.

DÉSINFECTION DES FOSSES D'AISANCES.

L'odeur qui se dégage d'une fosse d'aisance est due soit à de l'hydrogène sulfuré, soit à de l'ammoniaque. On évite parfaitement le dégagement d'hydrogène sulfuré en versant dans la fosse du sulfate de protoxyde de fer (coupe rose verte), à la dose de 2 à 4 lbs par verge cube ; le sulfate de fer doit être préalablement dissous. Le dégagement d'ammoniaque est plus difficile à éviter ; on conseille, en général, le sulfate de chaux qui fixe l'ammoniaque à l'état de sulfate ; mais l'action est incomplète. Le “ Journal d'Agriculture pratique ” conseille de verser dans les fosses du superphosphate, qui opère sur l'ammoniaque par son sulfate de chaux et surtout par son acide phosphorique libre. Quand les vidanges sont étendues sur les prairies ou sur les fumiers, la dépense peut être considérée comme nulle.

EXCELLENT MOYEN DE SE PURIFIER LE SANG AU PRINTEMPS.

On prend une ou deux bottes de cresson, à laquelle on joindra quelques feuilles d'oseille et de laitue. Hachez ou pelez le tout ; pressez dans un mousseline pour en extraire le suc, et buvez les

3 ou 4 cuillerées ainsi obtenues. Au bout de trois ou quatre semaines de ce régime, les impuretés du sang auront disparu ; et vous serez frais et rose au possible.

EMPLOI DE LA GRAINE DE LIN CONTRE LES CORPS INTRODUITS
DANS L'ŒIL.

Les accidents qui résultent de l'introduction d'une poussière dans l'œil peuvent être très graves ; il faut pouvoir y remédier aussitôt. Pour cela, on écarte du globe de l'œil la paupière inférieure et on laisse tomber, dans la cavité ainsi obtenue, une graine de lin. On ferme l'œil. La graine se colle d'abord au globe ; bientôt elle se recouvre d'un mucilage épais qui lui permet de glisser aisément en tout sens, enfin, au bout d'un temps plus ou moins long, elle sort toute gluante par le coin interne.

A-t-elle agi en nettoyant l'œil ? Son mucilage a-t-il simplement contribué à dégager la poussière ? Ce qui est certain, c'est que la douleur a disparu presque aussitôt après l'introduction de la graine. Le remède est donc parfait et facile à trouver.

POUR LES BRÛLURES.

Versez un blanc d'œuf sur la brûlure. Cela empêchera l'inflammation et, en préservant la brûlure du contact de l'air, calmera la douleur qui accompagne les accidents de ce genre.

TRAITEMENT DES BLESSURES.

Un médecin recommande le procédé suivant, fort simple, pour le traitement des blessures fraîches. Il consiste à les recouvrir d'une couche de ceudres propres obtenues en incinérant un peu de coton ou de toile, et à entourer la blessure d'un bandage. La cendre se mêle au sang et forme avec lui une croûte protectrice à l'abri de laquelle la cicatrisation se fait rapidement et dans de bonnes conditions.

Dans le cas où la blessure serait souillée, on aura soin de laver la plaie avant d'appliquer le traitement.

L'EAU POTABLE.

Voulez-vous savoir si une eau destinée aux usages domestiques ne contient pas des matières organiques, employez le moyen suivant, très simple, très sûr et d'une application facile : Prenez une bouteille propre en verre blanc, remplissez-la aux trois quarts de l'eau à essayer et faites-y dissoudre une petite cuillerée de sucre bien blanc et très propre. La bouteille est ensuite bouchée hermétiquement et tenue pendant 24 heures dans un endroit chaud. Lorsque, après ce temps, l'eau est devenue floconneuse ou laiteuse, elle est impropre à servir de boisson. Mais, si elle reste complètement pure, c'est une preuve qu'elle ne contient aucune substance polluante, ni pourrait avoir réellement une influence nuisible. Ce n'est pas difficile.

RECETTES UTILES.

L'EAU DE CHAUX A LA MAISON.

C'est une des substances les plus utiles dans une maison, et il est bon d'en avoir toujours sous la main.

On la prépare en mettant 7 lbs de chaux en pierre (vive) dans une jarre de grès ou un sceau non peint, et en versant dessus, "très lentement" (pour ne pas l'éteindre trop rapidement), deux gallons d'eau chaude. On mélange bien, on laisse déposer, et alors on mélange encore deux ou trois fois en 24 heures.

On met alors en bouteille la partie claire du liquide, en la versant ou la puisant avec soin pour ne pas la brouiller.

Ses usages.—1o Une cuillerée à thé d'eau de chaux dans une tasse de lait est un remède pour les maladies d'été des enfants, et, lorsque la diarrhée est causée par l'acidité de l'estomac, c'est un excellent remède ; l'eau de chaux améliore la saveur du lait.

2o Une petite quantité versée dans le lait un peu avancé empêche celui-ci de cailler, quand on le chauffe.

3o Une petite quantité mélangée à la crème ou au lait, après une journée ou une nuit chaude, l'empêche de tourner quand on s'en sert pour le thé ou le café.

4o Pour nettoyer les biberons ou tout autre vaisseau qui a contenu du lait, l'eau de chaux est ce qu'il y a de mieux, parce qu'elle adoucit et purifie sans laisser aucune odeur désagréable.

5o Un mélange d'eau de chaux et d'huile douce est précieux en cas de brûlure ; plongez un morceau de linge dans le mélange et appliquez-le le plus vite possible sur la brûlure : il a un pouvoir calmant et curatif considérable.

LA VASELINE A LA FERME.

Pour l'entretien et le graissage des cuirs, on emploie avec avantage la vaseline, graisse spéciale retirée des résidus de la distillation du pétrole ; elle assouplit rapidement et remet à neuf les cuirs devenus secs et cassants. Ce produit ne se mélangeant pas à l'eau assure l'imperméabilité ; ses qualités précieuses sont mises à profit pour l'entretien des harnais, capotes, tabliers en cuir, etc. On l'emploie également pour préserver les métaux de l'oxydation, pour le graissage des essieux à l'huile. Le grand point de cette précieuse découverte c'est que son bon marché la met à la portée de toutes les bourses.

MASTIC A GREFFER.

Voici la formule du mastic que recommande un arboriculteur français, M. Baltet :

1o D'abord faire fondre ensemble : résine, 2½ lbs, poix blanche, 1½ lb. ;

2o En même temps, faire fondre à part : suif, ½ lb. ;

3o Verser le suif fondu, bien liquide, sur le premier mélange, en ayant soin d'agiter fortement ;

4o Ajouter ensuite 1 lb. d'ocre rouge en la laissant tomber par petites portions et en remuant longtemps le mélange.

COLLE POUR PORCELAINE ET VERRE.

Mélez ensemble, par parties égales, de l'eau pure et de l'eau-de-vie ordinaire. Dans ce mélange, délayez 2 onces d'amidon et 3 onces de craie finement pulvérisée; ajoutez 1 once de colle forte.

Mettez sur le feu, et quand le mélange est en ébullition, ajoutez 1 once de térébenthine de Venise, agitez jusqu'à ce que les substances soient parfaitement incorporées.

MOYEN DE RAFRAICHIR LES OBJETS EN CUIR DE TOUTE NATURE.

Pour rafraichir les objets en cuir tels que coussins, serviettes d'écolier ou à musique, et même les bottines et les bottes, on se trouvera bien de les frotter avec un chiffon trempé dans le lait. Par ce moyen, les objets sont maintenus longtemps en bon état.

DURCISSEMENT DU PLATRE.

On se plaint souvent dans les campagnes, surtout à la fin d'un temps pluvieux, de la décomposition et de la chute des plâtres qui enduisent les murs. L'art de donner aux plâtres la dureté persistante n'est pas pratiqué partout, tant s'en faut.

Pour donner au plâtre la dureté et la solidité désirable, on mêle à l'eau dans laquelle on le délaie une certaine quantité d'acide sulfurique (huile de vitriol). On y réussit aussi en y ajoutant, au moment de l'appliquer, 12 p. c. de chaux éteinte.

L'HUMIDITÉ DES MURS.

Lorsqu'on fait construire un mur qui est susceptible d'être envahi par l'humidité, il faut le faire enduire de bon ciment; il est plus facile de le préserver ainsi de l'humidité que de chasser celle-ci lorsqu'elle a commencé à paraître.

TACHES DE FRUITS.

L'eau bouillante enlève la plupart des taches de fruits; versez l'eau bouillante sur la tache, comme au travers d'une passoire, afin de ne pas mouiller plus d'étoffe qu'il n'est nécessaire.

POUR RAVIVER LA COULEUR DES ÉTOFFES NOIRES.

Prendre 2 onces de bois de campêche coupé en petits morceaux, les enfermer dans un petit sac en toile claire et les faire bouillir dans une chaudière en cuivre, avec une quantité d'eau suffisante pour que l'immersion de l'étoffe à raviver soit complète.

Cette étoffe doit d'abord être lavée à l'eau chaude, puis plongée humide dans la chaudière, où il faut la laisser bouillir une demi-heure. On retire l'étoffe, on met dans le bain de $\frac{1}{3}$ à $\frac{1}{2}$ d'once de sulfate de fer (couperose verte), on agite pour dissoudre le sel, puis on replonge l'étoffe, on laisse encore pendant une demi-heure,

on la retire, on laisse refroidir et on la rince à l'eau claire et froide. La teinte noire a repris toute sa pureté.

COMMENT EMPÊCHER LE LAIT DE BRÛLER DANS LES CASSEROLES.

Ayez soin, avant de verser votre lait, de passer de l'eau froide dans votre casserole et votre lait ne brûlera jamais.

— Comme c'est simple ! me direz-vous.

— Oui, mais il fallait le savoir. Maintenant je vous dirai aussi que, pour enlever les taches produites par le lait brûlé dans les casseroles émaillées, vous faites bouillir de la cendre de bois, ce qui les remet propres et nettes.

CHAUSSURES DE CUIR.

Voulez-vous maintenant un procédé tout à fait enfantin pour rendre brillantes et comme vernies, les chaussures de cuir ?

Versez sur une brosse quelques gouttes de pétrole et frottez vigoureusement les souliers qui doivent avoir été cirés au préalable, il deviendront luisants comme glace.

RECETTE SIMPLE POUR BLANCHIR LE LINGE JAUNI.

Pour enlever la teinte jaunâtre du linge, il suffit de le laisser tremper pendant un nuit (plus si ce temps ne suffit pas) dans du lait de beurre.

ELOIGNEMENT DES MITES.

Voici un moyen fort simple et à la portée de tous de combattre cet ennemi : il suffit d'envelopper aussi exactement que possible les objets à préserver dans de vieux journaux. L'odeur d'encre d'imprimerie répugne aux mites qui vont chercher d'autres proies. Ces mêmes journaux, après ce service d'été, pourront servir pendant l'hiver à doubler les couvertures trop minces et à chasser la froideur : le papier, on le sait, c'est la "fourrure du pauvre." Qui donc dirait que les journaux ne sont bons à rien ?

MARINGOUINS.

Voici un procédé pour chasser les maringouins d'une salle. On prend un petit morceau de camphre et on le place sur une plaque de métal que l'on chauffe en ayant soin de ne pas le laisser prendre feu (on peut se servir pour cela du poêle). Il se volatilise rapidement, les vapeurs emplissent la chambre et les moustiques l'abandonnent. Il est vrai qu'il faut un goût spécial pour ne pas l'abandonner aussi ; nous donnons cette recette pour les personnes qui préfèrent cette odeur à la piqûre des moustiques et pour celles qui ont le nez suffisamment blindé.

Les terres couvertes de végétation perdent moins d'azote par les eaux de drainage que celles qui restent nues.

DURÉE GERMINATIVE DES GRAINES DE PLANTES POTAGÈRES.

	<i>Ans.</i>		<i>Ans.</i>
Artichaut.....	6	Mâche commune.....	5
Asperge.....	5	Mais.....	2
Betterave.....	6	Melons.....	5
Cardon.....	7	Moutarde blanche.....	4
Carotte.....	4 ou 5	Navet.....	5
Céleri.....	8	Oignon.....	2
Cerfeuil.....	2 ou 3	Oseille.....	1
Chicorée.....	10	Panais.....	2
— sauvage.....	8	Persil.....	3
Choux et raves.....	5	Pissenlit.....	2
Concombre cultivé.....	10	Poireau.....	3
Citrouille de Touraine...4 ou 5		Pois.....	3
Cresson de fontaine.....	5	Radis.....	5
Epinards.....	5	Raiponse.....	5
Fèves.....	6	Rhubarbe.....	3
Haricots.....	3	Salsifis et scorsonère.....	2
Laitue.....	5	Tétragone.....	5
Lentille.....	4	Tomate.....	4

MOYEN DE HATER LA GERMINATION DES GRAINES.

Quand on veut hâter la germination des graines à écorce dure, cornée, il est fort utile de les plonger pendant quelque temps dans un mélange d'eau et d'alcool.

Pour les petites graines, il suffit de les laisser quelques minutes dans l'eau.

DISTANCES AUXQUELLES IL FAUT PLANTER LES DIFFÉRENTS LÉGUMES
DANS LES JARDINS.—(BOILEY).

- Asperges..... Rangs espacés de 3 à 4 pieds, et pieds distants de 1 à 2 pieds dans les rangs.
- Fèves en touffes..... Rangs espacés de 2 à 3 pieds et touffes distantes de 1 pied dans les rangs.
- “ à rames..... 3 à 4 pieds dans les deux sens.
- Betteraves hâtives... En lignes espacées de 12 à 18 pouces.
- “ tardives. “ “ de 2 à 3 pieds.
- Carottes..... “ “ de 1 à 2 “
- Choux-fleur. ... 2 x 2 à 2 x 3 pieds.
- Céleri..... En rangs espacés de 3 à 4 pieds et pieds distants de 6 à 9 pouces dans les rangs.
- Blé-d'Inde doux..... En rangs espacés de 3 à 3½ pieds et pieds espacés de 9 pouces à 2 pieds dans les rangs.
- Concombres.. 4 à 5 pieds dans les deux sens.
- Laitue..... 1 x 1½ ou 2 pieds.
- Melons..... 5 à 6 pieds dans les deux sens.
- Melons d'eau..... 7 à 8 “ “ “

Oignons.....	En lignes espacées de 14 à 20 pouces.
Panais.....	“ “ de 18 pouces à 3 pieds.
Pois.....	Les pois hâtifs se sèment en rangs doubles, distants de 6 à 9 pouces; les tardifs en rangs simples espacés de 2 à 3 pie ls.
Pommes de terre.....	10 x 18 pouces à 2½ x 3 pieds.
Citrouilles.....	8 à 10 pieds dans les deux sens.
Radis.....	En lignes espacées de 10 à 18 pouces.
Rhubarbe.....	2 à 4 pieds x 4 pie ls.
Salsifis.....	En lignes distantes de 1½ à 2 pieds.
Courges.....	3 à 4 pieds x 4 pieds.
Tomates.....	4 x 4 à 5 pieds.
Navets.....	En rangs espacés de 1½ à 2½ pieds.
Choux hâtifs.....	16 x 28 pouces à 18 x 30 pouces.
“ tardifs.....	2 x 3 pieds à 2½ x 3½ pieds.

QUANTITÉ DE SEMENCE NÉCESSAIRE PAR ARPENT POUR LES DIFFÉRENTS LÉGUMES DU JARDIN.—(BOILEY).

Asperges.....	4 à 5 lbs ou 1 once pour 50 pieds de ligne.
Fèves naines en lignes.....	1½ minot.
Fèves à rames.....	10 à 12 quarts.
Betteraves.....	5 à 6 livres.
Sarrasin.....	1 minot.
Choux pour transplanter.....	¼ lb.
Carottes en lignes.....	3 à 4 lbs.
Choux-fleur.....	1 once de semence pour 1000 plants.
Céleri.....	1 once de semence pour 2000 plants.
Blé d'Inde en billons.....	8 à 10 quarts.
Concombres.....	2 lbs.
Cresson d'eau en lignes.....	2 à 3 lbs.
“ de jardin en lignes.....	2 à 3 lbs.
Laitue.....	1 once de semence pour 1000 plants.
Melons.....	2 à 3 lbs.
Melons d'eau.....	4 à 5 lbs.
Oignons en lignes.....	5 à 6 lbs.
“ plantés.....	6 à 12 minots.
Panais en lignes.....	4 à 6 lbs.
Pois.....	1 à 2 minots.
Pommes de terre.....	7 minots (semence coupée).
Citrouilles.....	4 à 5 lbs.
Radis en lignes.....	8 à 10 lbs.
Courges.....	4 à 6 lbs.
Tomates à transplanter.....	¼ de lb.
Navets en lignes.....	1 à 2 lbs.
“ à la volée.....	3 à 4 lbs.

PLOMBAGE DU SOL DU JARDIN APRÈS L'ENSEMENCEMENT.

Comme on le sait, le plombage consiste à affermir la surface du sol qui vient d'être ensemencé, pour mettre les graines en contact avec les particules terreuses et favoriser la germination.

Les bons jardiniers maraîchers exécutent le plombage du sol au moyen de deux planchettes fixées aux pieds par des courroies et retenues contre les talons par une corde que l'on tient dans chaque main, ainsi qu'on peut le voir dans la gravure ci-jointe.

¶ Muni de ces planchettes (pattes de loup), le jardinier marche



PLOMBAGE DU SOL.

sur le sol ensemencé, en soulevant bien la planche à chaque pas et sans la laisser traîner sur le sol. Ces planchettes ou "pattes de loup" ont 2 à 2½ pieds de longueur et 1 à 1½ pied de largeur. Le travail est très rapide, parfait, et le sol plombé ainsi devient aussi uni qu'une table.

A défaut de p'anchettes ou pattes de loup, on se sert du dos de la bêche ou de la pelle, mais dans ce cas, le plombage est plus fatigant, plus lent, et moins régulier.

Le plombage s'exécute par un temps sec. C'est une opération des plus utiles dans un terrain léger. Dans les terres fortes, le plombage peut être avantageusement remplacé par l'emploi d'une mince couche de terreau sablé, répandu sur le sol et affermi par un léger arrosage.

CULTIVONS LA CHICORÉE A CAFÉ EN 1898.

La chicorée à café ou "chicorée à grosse racine" provient de la chicorée sauvage dont la racine est grêle et fibreuse, tandis que celle de la chicorée cultivée est grosse, charnue, quoique tendre.



CHICORÉE A CAFÉ, RACE DE MAGDEBOURG.

On la cultive pour sa racine qui, après avoir été torréfiée et moulue, est employée à la place du café et même dans la fabrication de certains chocolats.

Depuis ces dernières années, sa culture, déjà ancienne en Europe, a pris de grandes proportions aux Etats-Unis et est pratiquée avec succès au Canada.

On cultive la chicorée à café de la même manière et à peu près dans les mêmes conditions que la betterave à sucre. Elle demande

une terre profonde et saine, terre franche, calcareuse ou marneuse si possible. On emploie 5 lbs de graine, environ, par arpent. On la sème en rangs espacés de 18 à 20 pouces et on éclaircit plus tard, dans le rang, à 6 pouces d'intervalle entre les plants. Les binages et sarclages doivent être faits avec soin. La récolte de racines de chicorée est en moyenne, aux Etats-Unis, de six tonnes par arpent ; l'an dernier les cultivateurs ont pu retirer \$9.00 par tonne.

Quant au feuillage, il forme un excellent aliment pour les vaches laitières, lorsqu'on leur en donne avec modération.

PROTECTION DES PLANTES DE TOMATES CONTRE LA GELÉE.

En prenant un peu de soin extra, on peut prolonger de deux ou trois semaines la saison de maturation des tomates. Dès que vous apercevez que les gelées vont survenir, couvrez dans la soirée vos plantes de tomates avec une toile ou une vieille couverture.



TOMATES PROTÉGÉES CONTRE LA GELÉE.

Dans ce but, plantez en terre, dans le centre de la planche de tomates, des bâtons espacés de 4 pieds, et, sur la tête de ces bâtons, fixez avec des clous une longue perche. Placez la toile pardessus, en laissant les deux côtés s'étendre jusque sur le sol, où vous les attachez pour empêcher le vent de les soulever. Ne laissez pas d'ouverture par où la gelée puisse pénétrer. Si ce travail est bien fait, les tomates pourront supporter une assez grosse gelée.

On pourrait également se servir de cette protection au printemps, ce qui permettrait de planter un peu plus tôt.

Champagne des tempérants. Le champagne est une excellente boisson, mais ayant le double désavantage de monter facilement à la tête... et de coûter cher. Voici un moyen de fabriquer soi-même une boisson effervescente analogue. Dans un vase de terre contenant 2 gallons d'eau on met : 1 citron coupé en tranches avec l'écorce ; un verre de vinaigre, 2 lbs de sucre ; une pincée de tilleul, une pincée de sureau, un peu de muscade. On laisse trois jours en remuant chaque jour, après quoi on décante et on met en bouteille à bière, à bouchon fermant hermétiquement. Cette boisson, très agréable, fermente au bout de quelques jours et mousse comme du champagne. Si sa couleur ne vous tape pas de l'œil, vous pouvez colorer avec un peu de sirop rouge.

RENDEMENT MOYEN A L'ARPENT DES DIFFÉRENTES RÉCOLTES
DU JARDIN.—(BOILEY).

Pommes	Un arbre de 20 à 30 ans peut rapporter en moyenne de 25 à 40 minots par deux années.
Fèves vertes ou battues.....	75 à 120 minots.
Betteraves	400 à 700 minots.
Carottes	400 à 700 minots.
Blé-d'Inde	50 à 75 minots égrainé.
Concombres	Environ 150,000 fruits à l'arpent.
Gadelles	100 minots.
Groseilles	100 minots.
Haisins	3 à 5 tonnes.
Oignons pour semence	300 à 800 minots ; 600 minots est une très bonne récolte.
Panais	500 à 800 minots.
Pois verts non écossés.....	100 à 150 minots.
Pommes de terre	100 à 300 minots.
Fraises,	75 à 250 et même 300 minots.
Framboises et mures....	50 à 100 minots.
Tomates	8 à 16 tonnes.
Navets	600 à 1000 minots.

LE LAIT CHAMPAGNISÉ.

M. Cossius vient de faire breveter un procédé pour la stérilisation de tous les liquides fermentescibles par l'oxygène comprimé. Pour stériliser les liquides, tels que vin, lait, bière, liqueurs, etc., il suffit de soumettre ces liquides en vase clos à un courant d'oxygène gazeux et de proportionner le volume de gaz à faire intervenir, à la quantité de liquide à stériliser. Tous les liquides ainsi stérilisés se conserveront indéfiniment.

Il applique ce procédé au lait qui, d'après lui, pourrait alors se conserver indéfiniment à l'état frais ; si le résultat répond aux espérances de l'inventeur, la découverte serait d'autant plus précieuse que, jusqu'à présent, la conservation du lait pur est un problème fort imparfaitement résolu.

En tous cas, le procédé permet de préparer une boisson essentiellement hygiénique et agréable, le lait champagnisé.

Le lait à champagner doit, avant tout, subir un écrémage pour éviter les grumeaux qui se forment dans le tirage ou la mise en bouteilles. On mélange ensuite le sirop nécessaire et les parfums que l'on désire, puis le tout est introduit dans le vase clos. Ceci fait, on pratique la stérilisation à l'aide d'un courant d'oxygène gazeux, puis la champagnisation par l'introduction dans le vase clos du volume d'acide carbonique nécessaire pour y développer la tension voulue.

Excessivement rafraîchissante, hygiénique et d'un goût exquis, la boisson ainsi préparée joindrait à tous ces avantages celui de se conserver pour ainsi dire indéfiniment.

PLOPLO.

L'alcoolisme est, après l'irréligion,
le plus grand fléau d'un peuple.

C'était un dimanche matin, chez le perruquier *chic* du village. Dans ce village-là, il y a deux perruquiers, deux concurrents qui se regardent, terribles, quand ils se croisent dans la ruelle qui va de Jogy au clos des Bœufs.

Le premier, l'ancien, fidèle aux traditions, crachait jadis, dit-on, pour faire sa mousse, sur la figure des clients à barbifier. Sur ses vieux jours, il a sacrifié, bien malgré lui, à l'affadissement des mœurs ; il crache encore, mais sur le savon.

L'autre arrive droit de Paris ; il repasse ses rasoirs sur un cuir, et a besoin, pour raser un client, d'eau de pompe, de blaireau, de serviette, etc.

“ Décadence !... et sensualisme !... ” tonne l'ancien.

“ Progrès !..... ” crie le second.

J'étais donc, dimanche matin, chez le second, et je faisais de la monnaie, des petites pièces, à l'usage des innombrables quêteuses, disposées savamment par le brave curé au cours de la grand'messe, quand, subitement, un client frappa un grand coup sur la table : “ Tiens..... voilà Ploplo !..... ”

Vous ne connaissez pas Ploplo ?

Je le regrette pour vous. Figurez-vous un beau grand gars, une belle tête frisée, noire, plantée sur un cou de taureau, et le reste à l'avenant. Phidias se serait retourné à sa vue, et l'aurait choisi comme modèle pour son Jupiter olympien !

Ploplo est bûcheron de son état, et ivrogne de profession ; et on dit dans le pays : “ Le curé qui convertira Ploplo, eh bien ! ce sera un curé à mitrer le soir même ! ”

Alors, vous comprenez, l'affaire me tenta : évêque à 33 ans !.... Et j'entrepris de convertir Ploplo.

Pas facile, le gaillard ! Il avait surtout une manière de demander “ du trripoli pour se nettoyer le fusil ! ” qui coupait court à bien des espérances.

“ Bonjour, Ploplo !..... ”

— Bonjour, Monsieur le curé !

— Et elle va cette santé..... ?

— Ça irait quasiment mieux si m'offriez seulement.....

— Parfaitement, je te vois venir ; tu devrais être honteux, Ploplo !.....

— Ah ça..... c'est-y que vous voulez m'escrachi (1)..... ? ?

— Non..... mais j'aimerais tant t'aider à sortir de là..... Tu

(1) Patois du Nord de la France : me mépriser.

mettrais de l'argent de côté..... tu ferais un bon mariage et puis surtout..... tu as une âme.....

—Bah !..... vous voulez encore me suborner ! ”

Et, rejetant le lourd râteau de hêtre sur ses épaules, il partait au bois, droit comme un Hercule sous le soleil de feu.

Un jour, pourtant, nous avons failli conclure l'affaire.

C'était un lendemain de haute ivresse et d'accident. Lui, Ploplo, le meilleur des bûcherons de toute l'Argonne, avait bêtement laissé flamber son charbon dans la coupe. Il perdait, cette nuit-là, avec l'amende, plus de deux cents francs..... et criait par tout le village qu'il était indigne de la confiance du pays, et qu'il allait rendre ses galons de charbonnier !

Les heures de malheur sont aussi les heures de conversion.

J'ai pris Ploplo à part, j'ai lui ai parlé de sa mère, qu'il faisait mourir de tristesse, de son nom, de son avenir, de son âme. J'ai cherché dans cette conscience la corde qui pouvait vibrer encore ; et Ploplo a pleuré ; et je me suis même demandé où il pouvait avoir pris cette eau-là, lui qui se vantait de n'en avoir jamais avalée !

“ Voyons, Ploplo, combien bois-tu de vin par jour ?.....

—Par jour..... ?

—Oui, en moyenne ?

—Douze litres.”

Et comme je faisais un haut-le-corps : “ C'est vite avalé, douze litres de vin, observa-t-il, à cause de la pente !..... D'ailleurs, vous savez, c'est pas pour me défendre. Tenez, détaillons : deux, le matin, par rapport à la fumée ; alors, c'est du blanc, comme qui dirait du petit-lait ; quatre à midi pour faire couler ; deux au casse-croûte ; trois le soir, pour la poussière ; et un en se couchant, pour la digestion et la consolation.

—Si tu te bornais à cinq ou six, on aurait peut-être des chances d'arriver à une solution.....

—Six ! !..... tuez-moi tout de suite..... s'écrie-t-il en reculant sa chaise..... Six litres d'un malheureux picolo !

—Mais il y a d'autres bûcherons ! !.....

—S'agit pas des autres !..... Voyons, Monsieur le curé, soyons raisonnable..... mettons dix !.....

—C'est trop ! !.....”

Et, brusquement, Ploplo s'est levé, indigné..... je ne valais pas mieux que les autres, et je décourageais toutes les bonnes volontés, et c'est comme ça qu'on perdait la religion ! !.....

Pourtant, au milieu de l'escalier, le bûcheron s'est arrêté.

“ Monsieur le curé ?..... y allez-vous pour neuf... ? ? ?

—C'est encore trop !

—Alors, allez vous..... promener ! ” (*je traduis*).

C'est ce que j'ai fait.

Le dernier soir de mes vacances, avant de rentrer dans la fournaise de Paris, je suis allé seul dire au revoir, adieu peut-être,

aux choses aimées, aux bois qui me prêtèrent leur ombre ; au sentier qui me tendit ses fleurs ; aux grands champs silencieux qui me donnèrent leur apaisement, leur solitude et leur poésie ; à tous ces paysages qui semblent, à certaines heures, ne plus consentir à votre départ, et avoir une âme, qui s'attache à notre âme et la force d'aimer.

Tout à coup, mon chien — le vieux Tom — s'arrête, et, dans la nuit, hurle à la mort, lugubrement.

Je m'approche, et, au milieu des obscurités flottantes que secouent les peupliers sur le chemin, j'aperçois quelque chose comme une forme humaine barrant toute la route.

C'était Plopo qui dormait à poings fermés.

Le souffle du chien sur sa figure le réveille un peu :

“ Charriez-moi au moins dans le fossé, bégaié-t-il entre deux hoquets !..... vous savez..... ? à cause des voitures ? ”

Mais, du talus d'herbe, où je le traîne à grand'peine, il s'affale dans la vase, au milieu des roseaux et du cresson.

Et en voyant cet homme, créé à l'image de Dieu, s'allonger en plaisantant dans la boue tiède encore de la chaleur du jour, je pensais à la phrase célèbre de l'abbé Roux : — Le soleil vient de se coucher dans l'or et la pourpre ; la lune respalndit à l'horizon, les étoiles rayonnent autour d'elle ; l'oiseau fatigué se repose sur la branche ; le papillon replie ses ailes sous le calice d'une fleur ; l'insecte murmure dans l'herbe ; et, là-haut, baigné de la lumière mourante du jour, le rossignol éclate..... Et tout est chant et poésie, et ; rièrè et amour, allégresse et transport.....

Où est l'homme ?

L'homme ?..... Il est là, lourdement endormi dans le fossé, et qui éructe son vin sous forme de paroles ignobles !.....

PIERRE L'ERMITÉ.

(*La Croix, de Paris.*)

DEUX MENAGES.

Je jouissais, raconte un père de famille, d'une certaine aisance à l'époque où j'entrai en ménage. Et cependant, quelques années après, nous ne pouvions plus parvenir à la fin de décembre sans faire des dettes.

Près de chez nous, demeurait un maître ouvrier à peu près de notre âge, marié comme nous et ami intime de la maison. En somme il ne travaillait pas plus que moi-même ; il avait des revenus moins considérables que les miens ; et cependant je savais qu'il mettait de côté, chaque année, de soixante à cent piastres.

Nous allâmes lui rendre visite, et je lui demandai son secret. “ Nous retranchons beaucoup sur notre dépense de ménage, me répondit sa femme. Nous mangeons tant que nous avons faim mais rien de coûteux, qui flatte le palais. Nous prenons peu de café, car il est cher, nous n'ajoutons à notre ordinaire un second plat que le dimanche.”

Rentrés chez nous, nous décidâmes tout de suite d'en faire autant. C'était merveille de voir les petites économies qui se réalisaient ainsi et qui, se succédant les unes aux autres, faisaient une grosse somme. Et pourtant nous n'atteignîmes pas encore la fin de l'année sans faire un léger emprunt.

" Cette fois, dit ma femme, je ne sais plus comment s'y prend notre voisin."

Nous allâmes encore le visiter et nous parlâmes de ménage ; nous fîmes notre petite confession une seconde fois.

" Eh bien, voici ! dit la femme de l'ouvrier. L'économie sur la nourriture, c'est bien ; mais il faut autre chose encore. Les journées sont courtes, on tâche de n'en rien perdre. On se lève de grand matin, on mange à heure fixe ; on ne jase pas beaucoup après les repas, on lit peu le journal. C'est incroyable tout ce qu'on peut faire entre deux nuits, lorsqu'on se dit sérieusement : Je ne veux plus perdre une minute. Puis, chaque chose est tenue bien à sa place ; on prend soin que rien ne se détériore ni ne s'égare ; on a l'œil sur tout."

Nous saluâmes la bonne conseillère et nous partîmes. Nous voilà plein d'une noble émulation, travaillant à qui mieux mieux, rangeant toutes choses avec le plus grand soin, à tel point qu'on eût pu trouver dans l'obscurité une aiguille ou une épingle.

Cette fois, nous mimés les deux bouts ensemble, mais un accident survenu par-ci, une autre misère par-là, nous n'eûmes pas encore la satisfaction de faire des économies.

En toute simplicité, nous allâmes rendre compte de l'année à nos voisins.

" Sans doute, leur dis-je, vous épargnez encore plus que nous ?"

— " Eh non ! répliqua la femme, mais voici le dernier mot du mystère : ce que nous gagnons d'un côté, nous avons soin de ne pas le perdre de l'autre. La première année de mon mariage, je sortais le soir pour aller bavarder avec une amie ; mon mari allait se distraire au café. De temps en temps, on invitait des connaissances à dîner. A présent, nous restons chez nous. Vous pensez peut-être que c'est ennuyeux ? Eh bien, nous pouvons vous assurer qu'aucune compagnie ne nous a jamais causé plus de joie ni procuré de plus franc rire que celle de nos enfants."

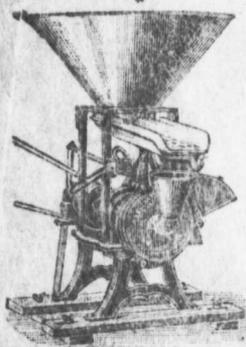
Puis, au lieu de nous remplir la tête de toutes les folies qu'on trouve dans les romans, nous faisons lire tout haut, par notre aîné, quelques livres de religion, des exemples édifiants, des histoires vraies et morales ; l'été, après avoir assisté tous ensemble aux offices, le dimanche, nous allons faire une promenade au bois. Chaque soir nous récitons la prière en commun.

Et tout cela est cent fois plus amusant que de s'occuper de toilettes, de visites, de spectacles et de choses semblables, qui vous laissent le cœur vide aussi bien que la bourse."

Rentrés au logis, nous avions la formule complète et nous nous hâtâmes de la marquer sur notre journal de famille avec la résolution bien arrêtée de la mettre en pratique : Sobriété, travail, ordre, vie de famille, religion. L'année ne s'était pas écoulée que nos économies dépassaient celles du cher voisin.

66177

La Machine à Moudre améliorée de Vessot (Brevetée).



Notre moulange Petit Champion à l'usage des cultivateurs est mûe par pouvoirs à chevaux, à vent et autres.

Nos grosses moulanges pour moulins, capacité de 20 à 40 minots à l'heure. Toujours garanties.

Élévateur empocheur fourni à demande; s'y adapte à volonté.

Nouveau casseur amélioré pour blé-d'inde en épis. — Demandez notre catalogue illustré.

Notre "crochet sous sol" remplace, à bon marché, la charrue sous sol; s'adapte à toutes les charrues en usage. Demandez notre circulaire pour le "crochet sous sol."

S. VESSOT & CIE,

Seuls manufacturiers.

Joliette, P. Qué., Canada.

Magasin de Graines de Verret

Importation directe et spéciale de graines de grand choix, choisies expressément pour le climat de la partie est du Canada.

Graines de fleurs, Graines de légumes pour la table, Graines de légumes pour le bétail, Plantes d'appartement, Plantes vivaces.

Arbres fruitiers: 3,000 pommiers de première classe, âgés de 4 ans, au bas prix de \$18 le cent.

Si vous vous occupez d'agriculture, d'horticulture ou d'apiculture, demandez mon catalogue de 1898. Adresse :

JACQUES VERRET.

Charlesbourg, Qué.

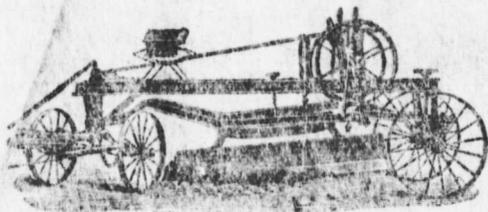
J. B. DORÉ & FILS



LA CANADIENNE

MANUFACTURE A
Laprairie, P. Q.

BUREAU :
796 RUE CRAIG
MONTREAL



FABRICANTS DE

Presses à Foin, Moulins à Battre, Herse à Ressorts,
Herse à Roulettes, Semoirs. Machines à Chemin Etc.

Spécialité : PATATES AUX CHAUS

Téléphone : (MAGASIN, 130
BUREAU, 3311

CHS LANGLOIS & CIE



BEURRE
ŒUFS
FROMAGE
COCHONS

Saindoux, &c., &c.

MARCHANDS A COMMISSION

de Provisions Générales

BUREAUX ET MAGASIN

No 241, RUE SAINT-PAUL

Côté de la rue St-Vincent

ENTREPOTS :

No 161 RUE SANGUINET

No 428 RUE LAGAUCHETIERE

MONTREAL

VI

IG

8.

10.