

PAGES

MANQUANTES

LE

TRESOR DES FAMILLES

REVUE UNIVERSELLE DE LA VIE PRATIQUE

Directeur-Gérant :— OVIDE FRÉCHETTE

AU LECTEUR

Nous commençons aujourd'hui la publication d'une revue bi-mensuelle, destinée à combler, pour nos concitoyens, une regrettable lacune :

" *Le Trésor des Familles*," donnera à chacun, des renseignements universels sur les intérêts et les devoirs de la vie pratique, et le mettra en mesure de savoir ce qu'il doit faire dans telle ou telle circonstance. Il lui épargnera l'ennui d'avoir recours aux conseils de celui-ci ou de celui-là, et lui évitera le trouble de faire des recherches dans des ouvrages spéciaux, qu'il est toujours difficile de se procurer, surtout à la campagne.

Notre Revue conviendra à toutes les classes de la société : commerçants, propriétaires, industriels, agriculteurs, curés, médecins, notaires, avocats, supérieurs de communautés religieuses, ménagères.

pères de familles, tuteurs, maîtres et domestiques, patrons et apprentis, entrepreneurs et ouvriers, administrateurs, instituteurs, amateurs et fabricants d'articles de fantaisie, amateurs d'oiseaux de cage et de volière, amateurs de chasse, de pêche, d'équitation, de natation, etc.

Nous publierons des milliers et milliers de recettes généralement inconnues ici.

Le Trésor des Familles sera donc pour tous, un guide fidèle, un véritable trésor qui les mettra en état de faire eux-mêmes leurs affaires, et pour plusieurs, fabriquer grand nombre d'articles, en leur donnant à l'occasion un conseil utile, et leur dévoilant les secrets de l'industrie.

OVIDE FRÉCHETTE.

Québec, 1er mai 1888.

ABANDON (*Droit*)

1 En Droit civil, ce mot exprime tantôt l'acte par lequel un débiteur délaisse ses biens à ses créanciers, lorsqu'il se trouve hors d'état de payer ses dettes (Voy. Cession de biens).

Tantôt l'action de renoncer à une chose ou à un droit qui nous appartient dans le but de se libérer des charges qui frappent la chose abandonnée. Ainsi, le copropriétaire d'un mur mitoyen, peut se décharger des frais d'entretien, de réparation et de reconstruction en abandonnant le droit de mitoyenneté (Voy. Mitoyenneté); le propriétaire d'un fonds assujetti à une servitude peut s'affranchir de la charge en abandonnant le fonds assujetti, au propriétaire du fonds auquel la servitude est due (Voy. Servitudes); l'héritier bénéficiaire peut se décharger du paiement des dettes d'une succession en abandonnant tous les biens de la succession (Voy. Successions bénéficiaires); enfin en matière de douane on peut, en faisant l'abandon d'une marchandise, se dispenser de payer les droits.

Le tiers détenteur d'un immeuble hypothéqué peut se décharger du paiement en abandonnant ou *délaisant* l'immeuble hypothéqué.

Il faut remarquer que dans tous les cas indiqués ci-dessus, c'est la *chose* et non la *personne* qui se trouve engagée, autrement l'abandon serait de nul effet—aussi un *débiteur* ne se libère pas par l'abandon de la propriété hypothéquée, parcequ'il y a une obligation personnelle entre le débiteur et le créancier.

En droit criminel, l'abandon d'un enfant âgé de moins de deux ans, par ses parents ou par ceux qui en ont la charge, est un crime prévu par le droit criminel (Voy. Enfants exposés et délaissés), et (32-33 Vict. chap. 20 sec. 26.

Abandon d'animaux—Le fait d'abandonner des animaux sur les chemins, places publiques ou sur les propriétés d'autrui, est puni d'amende en vertu du Code municipal.—S'il y a dommage causé à la propriété d'autrui par des animaux abandonnés, ces animaux peuvent être saisis et mis en fourrière, et si les dommages ne sont pas réparés et les animaux réclamés après avis, ils sont vendus pour satisfaire aux dégâts. Cette matière est réglée par le Code municipal (428 et suiv.)—On lit à l'article 1055 du Code civil du B. C. "Le propriétaire d'un animal est responsable du dommage que l'animal a causé, soit qu'il fut sous sa garde ou sous celle de ses domestiques, soit qu'il fut égaré ou échappé."

ABATTEMENT (Médecine)

Il est caractérisé par la diminution des forces physiques, la tristesse, le découragement. Si l'abattement succède à des émotions morales très vivées, il n'a rien que de

naturel : il est fréquent chez les personnes nerveuses, surtout chez les hystériques. L'exercice, les distractions, une alimentation nourrissante et souvent les bains froids sont les moyens les plus efficaces pour y remédier. S'il survient brusquement, sans cause appréciable, ou bien après un refroidissement, la respiration de miasmes délétères, etc., il peut faire craindre le début d'une affection aiguë plus ou moins grave, surtout dans les temps où règnent des maladies épidémiques. L'état d'abattement chez les enfants est un symptôme qu'on ne doit pas négliger. Il faut, dans ce cas, surveiller un enfant avec beaucoup d'attention et se tenir prêt à lui faire administrer les soins que sa santé pourrait réclamer.

(*Art Vétérinaire*) Chez les animaux domestiques l'abattement se révèle par la nonchalance des mouvements, le larmolement des yeux, la position penchée des oreilles, l'indifférence aux excitations de la voix et de la main. Il présage presque toujours la prochaine apparition d'une maladie. Cet état que l'on est dans la mauvaise habitude de combattre par le vin, la bière ou d'autres stimulants, ne demande, au contraire, que l'abstinence la plus complète de toute excitation ainsi que d'aliments. Le repos absolu et l'usage des boissons les plus simples et les moins nutritives, sont les seuls moyens que l'on doit employer.

ALIMENTATION (Hygiène)

Dans les conditions ordinaires de la vie, l'alimentation pour qu'elle soit bonne doit se composer de viande, de pain, de légumes en proportions convenables. Un homme adulte, de moyenne force, est suffisamment nourri, s'il consomme 5 à 6

onces de viande, 2 lbs. de pain et 3 à 8 onces de légumes ou de substances féculantes. Cette règle admet toutefois de nombreuses exceptions en raison de l'âge, du tempérament, des habitudes des individus, de leur genre de travail et les pays qu'ils habitent (Voy. Régime et Tempérament). Les enfants ont besoin d'une alimentation plus considérable que ne semble le comporter leur âge; les jeunes gens dont le corps est dans la période d'accroissement, les personnes qui se livrent à des travaux corporels fatigants, ou qui se trouvent exposés à l'action continue d'un air très vif, la mère qui nourrit, ont également besoin d'une alimentation surabondante. La viande doit entrer pour de plus fortes proportions dans notre alimentation ainsi que dans celle de tous les habitants des pays froids. L'homme qui mange peu ou point de viande peut se porter aussi bien que celui qui en mange beaucoup, mais il a moins d'énergie physique et morale. L'insuffisance de l'alimentation produit les plus funestes effets sur la santé et même sur les facultés intellectuelles.

L'alimentation excessive ou trop substantielle détermine comme l'alimentation insuffisante, des troubles divers dans l'estomac et les intestins, mais en produisant des effets opposés. Si l'insuffisance de l'alimentation produit l'amaigrissement, une alimentation excessive amène l'obésité, et entraîne à sa suite la tendance à l'apoplexie, aux hémorragies, et des maladies graves telles que la goutte et la gravelle. Elle affecte également les facultés intellectuelles et morales. La sobriété est la meilleure sauvegarde de la santé.

Alimentation des animaux (Voy. Fourrages, Engraissement etc.

ALIMENTS

(Économie domestique)

En général, on entend par aliments tout corps qui peut se digérer dans l'estomac, se convertir en chyle et en sang, et servir à l'accroissement ou à la conservation du corps.

Considérés sous le point de vue de l'hygiène, les aliments ont des propriétés différentes et une puissance nutritive plus ou moins grande suivant leur composition (Voy. Substances alimentaires). Il ne sera question ici que des aliments considérés sous le rapport de l'économie domestique : ce sont de simples conseils adressés aux ménagères sur le choix et l'achat des aliments.

La viande de boucherie est bonne en tout temps, mais il y a des époques où elle est meilleure, ainsi les mois d'hiver sont la saison la plus favorable aux excellentes qualités du bœuf et du mouton. Le pot-au-feu est la base, la partie essentielle d'un dîner de famille, et il faut y apporter le plus grand soin (Voy. Pot-au-feu.) On prend par ex., pour le pot-au-feu, quatre livres de tranche ou de culotte de bœuf ; la poitrine est peut-être meilleure à manger, mais elle donne un bouillon plus léger. On peut ajouter quelquefois au pot-au-feu une poule, des pieds ou un jarret de veau ; dans ce cas, on diminue d'un tiers ou de moitié la quantité de bœuf. Les meilleurs potages confectionnés avec le bouillon sont les potages au riz, au vermicelle, au macaroni, au tapioca, aux légumes nouveaux, et on peut encore les varier en y ajoutant une purée de carottes, de pois verts etc. Le bœuf bouilli, quand il est accompagné d'une garniture quelconque, est un aliment très bon et très sain, mais qui deviendrait fatigant si on en usait tous les jours. On peut donc le remplacer deux ou

trois fois la semaine, soit par une pièce de (rosbif), soit par une côte de bœuf qu'on fait rôtir, ou bien par un gigot de mouton, soit rôti, soit braisé, (Voy. Braise), par un rôti de veau pris de préférence dans le rognon ou dans la longe. Le filet de porc frais offre encore la matière d'un excellent rôti. Ces différents rôtis sont aussi bons froids que chauds : ce qui reste du dîner est servi le lendemain au déjeuner, froid ou réchauffé.

Les jours où l'on ne met pas le pot-au-feu, s'il n'y a pas en réserve du bouillon de la veille pour avoir un potage gras, on fait un potage maigre, p. ex, un potage au lait, aux fèves nouvelles, aux poids nouveaux, au riz, une julienne etc. (voy. Potages)

Il faut être fort particulier sur le choix des viandes. Si le bœuf est jeune, sa viande est d'un beau rouge et très tendre au toucher, le gras est plutôt blanc que jaune ; lorsqu'il est d'une couleur terne, c'est bien rare qu'il soit bon. La chair du bœuf est toujours molle, quand il a été nourri de pain de lin.

Lard—On reconnaît que le cochon est vieux si la couenne est dure et épaisse. Vous devez toujours préférer la couenne mince ; si la chair est douce et luisante, le lard est frais ; si, au contraire, elle est gluante, il n'est pas loin d'être gâté.

Mouton—La chair doit être d'un beau grain et d'une bonne couleur, et le gras blanc.

Agneau—Si la chair est d'une couleur verte ou jaune, il est vieux tué et près de se gâter.

Veau—Préférez celui qui a la chair blanche, il est le plus sain.

Jambon—On enfonce un couteau bien affilé, le long de l'os du jambon, et si en le retirant le couteau est net et sent bon, il est de bonne qualité. Si, au contraire le

couteau est gluant et sent mauvais, n'achetez pas.

Lard sec—Si la couenne est mince et le gras rouge et ferme, que le maigre qui se trouve près de l'os soit de bonne couleur, il est jeune et de bonne qualité.

Lapins, Lièvres—Si jeunes, ils sont blancs et leur chair ferme, les oreilles se déchirent comme du papier gris. Si vieux, chair noire et molle. Le lapin, s'il est vieux, sera noir, sa chair molle et ses oreilles raides. Si jeune, il est blanc et sa chair ferme.

Dinde—Si jeune, ses pattes seront noires et souples, ses yeux brillants. Si vieille, ses yeux seront abattus, ses pattes dures et sèches.

Oie—Si jeune, son bec est jaune et ses pattes très souples. Si, au contraire, elle est vieille, son bec et ses pattes sont rouges.

Poule—Si vieille, sa crête et ses pattes sont rudes et dures ; elle est jeune si, au contraire, elles sont douces et souples.

Perdrix—Si jeunes, elles ont le bec noir et les pattes jaunes ; si vieilles, leur bec est blanc et leurs pattes bleues.

Canards sauvages et domestiques—Jeunes, leurs pattes sont douces et souples ; vieux, ils ont la partie basse du corps très dur. Un canard sauvage a les pattes rouges et plus petites que les canards domestiques.

La volaille varie de prix suivant les saisons, et il faut profiter des saisons où elle n'est pas chère et où cependant elle est très bonne, il en est de même des dindons. On les fait rôtir ou bouillir suivant qu'ils sont plus ou moins tendres. On peut encore indiquer la poule au riz, la fricassée de poulets, les poulets santés ; les poulets rôtis garnis de cresson. (Voy. Volaille) Les pigeons, les tourtes et les canards sont d'une grande ressource, sur-

tout à la campagne : on apprête les pigeons en compote, aux petits pois, à la crapaudine ; les canards, aux navets, aux petites racines, à la broche, aux olives.—Une oie grasse, bien en chair, bien rôtie, peut paraître de temps en temps sur la table, et la graisse qu'elle donne en abondance est très estimée pour apprêter les légumes ; on prépare aussi l'oie à la broche, farcie et rôtie à l'anglaise, rôtie et farcie au marrons et rôtie à la canadienne (Voy. Oie) Quant au gibier, il faut suivre la saison. Il y a des moments où le gibier est à des prix assez modérés, et dans le choix ainsi que dans la préparation des mets, les perdrix aux choux, à la broche, farcies et rôties, aux choux à la canadienne, aux lentilles, les salmis de bécasses (Voy. Bécasse, Perdrix), le civet de lièvre, (Voy. Lièvre) les canards sauvages rôtis (Voy. Canards), doivent être particulièrement indiqués.

Le poisson est, en général, assez sain, son usage trop habituel, surtout lorsqu'il est fumé, salé, desséché, a souvent occasionné le scorbut, des dartres, des gales. Les poissons gras pèsent sur l'estomac et se digèrent difficilement, et peuvent causer des rapports nidoreux, comme l'anguille, les grosses carpes grasses etc.—C'est pourquoi on choisira ceux qui ont la chair la plus légère et la plus tendre pour les convalescents.—Il faut prendre garde de manger les œufs de la truite, de la perche et du brochet, parcequ'ils causent des vomissements.—Dans chaque espèce de poissons tant d'eau douce que de mer, les plus gros sont les meilleures, leur chair est plus serrée, plus compacte, et contient des sucres moins crûs et moins visqueux (Voy. Achigan, Alose, Anchois, Anguille, Bar, Barbillon, Barbue, Brochet, Carpe, Crabes, Doré, Ecrivisses, Éperlans, Esturgeon, Esturgeon, Gou-

jons, Harengs, Homards, Huitres, Maquereaux, Morue, Merlans, Raie, Rouget, Sardines, Saumon, Soles, Truite, Turbot).

Comme pour la viande et le gibier, il faut être particulier dans le choix du poisson.

Morue—Les ouïes doivent être bien rouges ; qu'elle soit bien épaisse près du cou, la chair ferme et blanche, et les yeux frais. Si elle est gluante et molle, elle n'est pas bonne.

Alose—Si bonne, elle est épaisse et blanche ; les ouïes rouges et les yeux brillants ; le corps doit être ferme. La saison de ce poisson est dans les mois de mai et juin.

Saumon—S'il est frais, la chair est d'un beau rouge, les ouïes particulièrement, les écailles brillantes et le tout ensemble très ferme.

Maquereau—Sa saison est dans les mois de mai, juin et juillet ; comme ce poisson est très tendre, il est impossible de le conserver aussi longtemps que les autres, à moins de le saler.

Truite—Ce poisson, pour qu'il soit bon, doit être cuit aussitôt qu'il a été pêché. Quand vous les achetez, faites attention que les ouïes soient rouges et difficiles à ouvrir ; les yeux brillants et le corps ferme. Sa saison est dans les mois de juillet, août et septembre.

Homard—Si pris depuis peu, les serres ont une forte motion, si vous mettez votre doigt sur les yeux. Le plus pesant est le meilleur. Le mâle est généralement le plus petit, mais sa chair est plus ferme et le rouge plus foncé. L'on peut reconnaître la femelle en ce qu'elle a la queue plus courte et plus étroite que le mâle.

Pour les légumes, il faut avoir égard aux saisons et ne pas chercher à dévancer l'époque où ils commencent à devenir abondants sur les marchés. Si l'on veut manger des

asperges, des petits pois au mois de mai on les payera très cher et tout de même, on s'expose à n'acheter que des légumes dénués de saveur. Les substances légumineuses, en général, ont toujours été considérées comme donnant un aliment abondant, comme mucilagineuses et incrassantes. Elles ont le désavantage de convenir peu aux estomacs des mélancoliques, des hystériques, des personnes délicates et qui font peu d'exercices. Elles leur donnent des indigestions et des coliques ventueuses. Les fortes constitutions, ceux qui font des travaux pénibles, les gens de la campagne s'en trouvent bien, on doit, en général, les faire cuire beaucoup, les aromatiser et y mêler du vinaigre. (Voy. le nom de chaque légume et l'article, *Asperge*, où il est parlé d'une méthode pour cuire les légumes sans altérer leur saveur ni leur goût.)

Les œufs, que l'art culinaire sait transformer en mets si variés, sont une ressource précieuse à la ville et à la campagne. (Voy. Œufs.)

Les entremets sucrés et les pâtisseries légères sans être des aliments de première nécessité, apportent néanmoins une agréable variété dans le régime ordinaire d'un ménage. On peut indiquer d'abord, dans les entremets de friture, les beignets de pommes, les croquettes de riz, la crème frite, les rissoles aux confitures ou à la crème, crêpes ordinaires, crêpes sans beurre et sans graisse, gaufres blanches, brunes, meringues ; ensuite dans les entremets de laitage : les crèmes au citron, à la vanille, au café, au chocolat, fouettée, aux amandes, à la portugaise, jaune, au café, à la canadienne, au thé, etc., les gâteaux de riz, de féculé, de pommes, etc. ; les œufs au lait ou à la neige ; enfin, dans les entremets de fruits, les tartellettes aux fraises, aux framboises, aux groseilles, les tartes aux pommes, aux poires, aux prunes, les pommes au riz, au beurre, une par-

ler encore des gelées et d'une foule d'autres préparations qu'on peut confectionner à peu de frais et dont on trouvera les recettes dans cette revue. (Voy. aussi, Déjeuner, Dîner, Entremets, etc.)

* * *

ALIMENTS (Droit)—En droit, on entend par aliments, tout ce qui est nécessaire à la vie; la nourriture, le vêtement, l'habitation, le chauffage, et même les frais de maladie—Et on appelle obligation alimentaire, l'obligation de fournir des aliments. Chacun est obligé de fournir des aliments à ses descendants qui sont dans le besoin, et on ne doit pas distinguer entre les descendants légitimes et les descendants naturels, car c'est une obligation qui résulte du fait de la procréation—chacun doit également des aliments à ses ascendants, obligation résultant de la reconnaissance.

L'obligation alimentaire existe aussi entre époux, car les conjoints se doivent secours et assistance—chacun des conjoints, est obligé de fournir des aliments aux ascendants de l'autre conjoint, si ces derniers sont pauvres, mais cette obligation cesse lorsque l'affinité est dissoute. Toutes ces dispositions sont réciproques. Mais pour que l'obligation existe, il faut qu'il y ait pauvreté et besoin d'un côté, et qu'il y ait une certaine aisance de l'autre, car les aliments ne sont accordés que dans la proportion du besoin de celui qui les réclame et de la fortune de celui qui les doit.

Lorsque celui qui fournit ou qui reçoit des aliments est replacé dans un état tel que l'un ne puisse plus en donner ou que l'autre n'en ait plus besoin, en tout ou en partie, la décharge ou réduction peut en être demandée.

Si la personne qui doit fournir des aliments justifie qu'elle ne peut payer la pension alimentaire, le

tribunal peut ordonner qu'elle recevra dans sa demeure, qu'elle nourrira et entretiendra celui auquel elle doit des aliments.

Le tribunal prononce également si le père ou la mère qui, quoique capable, offre de recevoir, nourrir et entretenir l'enfant à qui il doit des aliments, doit, dans ce cas, être dispensé de payer la pension alimentaire.

Pour pouvoir réclamer des aliments, il faut être dans l'impossibilité de pourvoir soi-même à sa subsistance, soit par ses biens personnels, soit par son travail.

L'individu tombé dans l'indigence par sa faute n'en a pas moins le droit de demander des aliments, mais alors les tribunaux peuvent n'accorder que le strict nécessaire. Si le besoin ne vient que d'une interruption momentanée de travail, par suite de chômage ou de maladie, les aliments sont difficilement obtenus; il ne faut pas que l'on s'accoutume à se passer de prévoyance et à compter sur des ressources étrangères.

Dans la dette des aliments on comprend tout ce qui est nécessaire; l'étendue des besoins varie selon les circonstances d'âge, de sexe, de santé, d'éducation, de fortune, d'habitudes sociales.

Dans certains autres cas particuliers il peut y avoir obligation alimentaire. Ainsi, toute personne emprisonnée pour dette, qui ne possède pas la valeur de cinquante piastres, peut forcer son créancier à lui fournir des aliments.

Le donataire qui refuse de fournir des aliments à son donateur indigent, peut être puni par la révocation de la donation. C'est ce qu'on appelle la révocation de donation pour cause d'ingratitude.

ABATIS (*Cuisine française*)

On donne ce nom aux extrémités des volailles, à la tête, aux ailerons et aux pattes, auxquelles on joint souvent le foie, le gésier ou l'estomac et le col etc. Ce sont principalement les abatis de dinde qu'on emploie. Après avoir flambé les ailerons, la tête et le cou, foulé les pattes, nettoyé et coupé en deux ou trois morceaux le gésier et le foie, on passe ces abatis au beurre; on fait également revenir dans le beurre 4 onces de lard coupé en dés. On retire alors le tout de la casserole, en n'y laissant que le beurre auquel on mêle une demi-cuillerée de farine pour le faire roussir de belle couleur. On mouille avec du bouillon ou, à défaut de bouillon, avec de l'eau tiède, on ajoute un bouquet garni, (Voy. ce mot) et on remet les abatis dans une casserole pour les laisser cuire pendant deux heures. Avant l'entier achèvement de la cuisson, on ajoute pour garniture quelques petits oignons, quelques carottes bien tendres coupées en batonnets ainsi que des navets ou des pommes de terre.

On fait bouillir les extrémités des volailles pour les personnes qui ont l'estomac faible, et qui sont convalescentes; le foie et le gésier ne leur conviendraient pas. L'un est trop dur, l'autre contient un suc assez âcre. On les cuit légèrement pour qu'ils soient moins durs.

* * *

Abatis de dindon à la bourgeoise (cuisine canadienne)—Les abatis de dinde comprennent les pattes, les ailes, le gésier et le cou; après avoir échaudé le tout et l'avoir épluché, on le met dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil (Voy. Bouquet), de ciboules, deux clous de girofle, une gousse d'ail; on passe le tout sur le feu et on ajoute une bonne

pincée de farine ; on mouille avec du bouillon ou du consommé ; on assaisonne de bon goût ; on ajoute quelques navets passés à la poêle et roussis de belle couleur, on fait cuire et on dégraisse.

* * *

Abatis de dindon en haricot—cuisine canadienne—On prépare cet abatis comme le précédent, et on le met cuire comme la dinde en daube. Quand il est cuit, on fait roussir du beurre, on y jette des navets tournés, et on les retire dès qu'ils ont pris une belle couleur. On met une cuillerée de farine dans le même beurre ; on fait un roux, on le mouille avec le fond de l'abatis ; on le fait bouillir et réduire ; ensuite on le passe ; on y remet les navets, et on les fait cuire dedans ; après l'avoir dégraisé ; on doit y jeter un petit morceau de sucre. On dresse l'abatis ; on le masque avec les navets, on se sert de la sauce pour arroser le tout et on sert.

* * *

Abatis de dindon à la canadienne—Si la dinde est maigre, il est préférable de la mettre en abatis. Coupez-la en une douzaine de morceaux que vous piquez de bardes, et faites rôtir avec de la farine dans le saindoux ; quand ils sont rôtis, vous jetez de l'eau en quantité suffisante pour les couvrir d'un pouce, avec poivre, sel, sarriette et persil.

Ayez toujours soin, lorsque vous préparez des abatis, d'y jeter des rognons de volaille que vous aurez fait bouillir à part, et à grande eau ; vous risquez, autrement, de gâter votre mets.

AS QUI COURT (Jeu de cartes)

Ce jeu se joue avec un nombre indéterminé de personnes et un jeu de 52 cartes qui conservent leur valeur naturelle, le *roi* étant la plus forte et l'*as* la plus faible. Le donneur, ayant mêlé et fait couper à sa gauche, donne une carte à chacun des joueurs et à lui-même, en commençant par la droite, et dépose le talon devant lui. Chaque joueur ayant regardé sa carte, le premier à la droite du donneur, s'il a une carte faible, demande à l'échanger contre celle de son voisin de droite, lequel ne peut s'y refuser ; si ce second joueur est content de l'échange, il s'y tient, ce qui n'empêche pas l'échange de continuer sur toute la ligne dans les mêmes conditions. On comprend que celui qui, ayant un *deux*, p. ex., l'aurait cédé à son voisin de gauche contre un *trois*, doit s'y tenir et refuser d'échanger avec son voisin de droite, car il est sûr de ne pas avoir la plus faible carte, tandis qu'en proposant l'échange, il courrait le risque d'avoir un *as* contre son *trois*. Au contraire, quand on a un *as*, on doit toujours proposer l'échange, ce qui fait *courir* cette carte tout autour de la table.—Tout joueur est tenu de proposer ou de subir l'échange au moins une fois, à moins qu'il n'ait un *roi* ; alors, il abat sa carte, et l'échange continue jusqu'au donneur. Si la carte qui revient à celui-ci par voie d'échange est un *as*, il a le droit de le rejeter et de tirer une carte du talon pour le remplacer. Cela fait, chacun abat sa carte, et la carte la plus faible paye un jeton ou plus, selon les conventions, à chacun des autres joueurs. Si plusieurs joueurs ont la plus basse carte, le plus voisin de la droite du donneur est le perdant.

ASSAISONNEMENTS.

On donne ce nom aux différentes manières d'arranger les aliments, pour en relever le goût, en aidant la digestion, souvent les rendre plus savoureux.—Ils sont, pour la plupart, dépourvus de propriétés nutritives et ne servent qu'à relever le goût des aliments. Le *sel* est, sans contredit, l'assaisonnement par excellence ; il relève le goût fade et insipide des viandes et des légumes ; il excite l'appétit et favorise la digestion ; mais il faut savoir l'employer dans une juste mesure.

On emploie encore le poivre, le vinaigre, la moutarde, le sucre, le beurre, le persil, le cerfeuil, l'oignon, la ciboule, l'ail (Voy. chacun de ces articles).

Le *poivre blanc* doit être préféré au *poivre noir* ; l'emploi de l'un comme de l'autre se borne à peu de chose dans une bonne cuisine, si ce n'est pour certaines préparations qui demandent à être fortement épicées.—On vend aujourd'hui toutes espèces d'épices, d'aromates, des essences, des champignons etc. qui réussissent parfaitement à rendre les mets plus délicats ; mais il ne faut pas douter que ces aliments, ainsi préparés, ne deviennent incendiaires. Avec tant de substances agréables au goût, ce n'est pas un grand art de faire des choses aussi savoureuses. Le meilleur cuisinier serait, sans contredit, celui qui, avec peu de substances saines, saurait assaisonner de bons aliments qui ne seraient jamais dans le cas d'altérer la santé.

L'art des assaisonnements est devenu l'art de procurer des indigestions, surtout aux personnes dont la tempérance et la sobriété ne sont pas exemplaires.

En flattant le goût, il est facile de donner un appétit factice, qui entraîne à manger plus qu'il ne faut et à digérer encore plus mal ; de là.

la détérioration du goût, et cette foule de maux que ne redoutent pas les gens sobres et prudents, qui font faire leurs assaisonnements avec les végétaux les plus simples, tels que l'oignon, le cerfeuil, la sarriette, le persil, l'échalote et autres fines herbes.

ABCÈS (Médecine)

Quand un abcès se forme, il y a ordinairement à la partie du corps qui en est le siège, de la rougeur avec inflammation et douleur plus ou moins vive. On combat l'inflammation par des émoliens, tels que des cataplasmes de farine de riz ou de graines de lin. Ces moyens, employés avec persévérance, sont efficaces pour amener la suppuration de l'abcès qui, assez souvent perce de lui-même ; dans le cas contraire, il faut, sans trop tarder, le faire ouvrir par un médecin qui seul peut juger si le mal est arrivé au point de maturité convenable. Dès que l'abcès est ouvert, on panse soit avec du cérat étendu sur un linge de toile, soit avec de l'onguent de la mère. (voy. cet article), soit avec toute autre onguent prescrit par le médecin. On continue le pansement jusqu'à ce que la tumeur soit fondue et que les bords de la plaie soient bien dégorgés. Les abcès les plus fréquents sont les clous ou furoncles, les maux d'aventure, les papparais (Voy. ces mots). Lorsque les abcès dépendent d'une maladie qui en favorise le développement et les entretient, il faut d'abord songer à guérir cette maladie et suivre le traitement indiqué par le médecin.

Outre les émoliens indiqués ci-dessus, on peut encore employer quelques moyens efficaces pour hâter la suppuration des abcès. Par exemple, on fait amortir de l'oseille dans un poëlon sans addition d'eau,

et de telle sorte qu'on puisse la délayer avec une cuiller : on y ajoute du saindoux et quelques oignons de blanc cuits sous la cendre, et quand ces substances sont bien mélangées, on en compose des cataplasmes qu'on applique sur l'abcès. On peut encore préparer des cataplasmes avec du miel, des jaunes d'œufs et du vin qu'on mêle ensemble et qu'on fait bouillir pendant 10 minutes.

ABCÈS (art vétérinaire). Chez le cheval et les bestiaux, l'abcès des parties charnues, comme le cou, l'épaule, la cuisse, ne doit être percé qu'au dernier degré de maturité ; au contraire, celui des parties tendineuses, comme les genoux, les jarrets, doit être incisé le plus tôt possible pour empêcher que le pus ne s'extravase dans ces parties délicates. On reconnaît que la tumeur est mûre lorsqu'elle s'élève en pointe, que le poil se hérissé ou tombe, et que la peau blanchit. On incise alors la peau avec un bistouri ou un canif en allant du centre à la circonférence et dans la partie la plus basse pour faciliter l'écoulement du pus. L'incision faite, on introduit dans la plaie un plumasseau chargé d'onguent vésicatoire, puis on recout par dessus les bords de la peau. Au bout de deux jours on lève l'appareil, et on panse la plaie comme toute les plaies ordinaires. On peut hâter la maturité de l'abcès, en graissant la tumeur avec du beurre frais ou du saindoux et par l'application de cataplasmes émoulliens.

Les oiseaux élevés en cage sont sujets aux abcès sur la tête : pour les en débarrasser, on brûle le bouton au moyen d'un fer chaud, et ensuite on frotte la plaie de savon noir ou de cendres mêlées d'huile d'olive. Ces abcès peuvent être le

symptôme d'une maladie plus grave, il convient alors de purger d'abord l'oiseau avec du suc de bette qu'on mêle à leur eau (Voy. Bouton et Maladie des oiseaux).

AIR (Hygiène)

Pour qu'un air soit bon, il faut qu'il ne soit pas chargé de vapeurs nuisibles ; la grande humidité de l'air est très contraire à la santé : en obstruant les pores de la peau, elle arrête la transpiration ; les humeurs accumulées refluent vers la masse du sang et se déposent dans quelques parties du corps : voilà d'où viennent les fluxions de toutes les espèces, les esquinancies, les fièvres, les rhumes, les rhumatismes, etc.

On sait que l'acte de la respiration produit un effet doublement nuisible, d'abord en diminuant la quantité du gaz vital (l'oxygène), puis en mêlant à l'air un gaz asphyxiant (l'acide carbonique). On sait aussi que la combustion des substances destinées au chauffage et à l'éclairage, contribue également à la décomposition de l'air, puisque cette combustion ne s'entretient qu'au moyen de l'oxygène. De là vient que l'on éprouve un gêne si marqué de la respiration quand on se trouve dans une enceinte qui renferme proportionnellement un trop grand nombre de personnes (Voy. Chauffage, Éclairage). Lorsque cette action est passagère, il en résulte seulement de l'oppression, des bouffées de chaleur au visage, des étourdissements, etc. Mais quand elle est fréquemment renouvelée et prolongée pendant longtemps, la santé se trouve sérieusement compromise. De là cette pâleur, cette débilité, ces accidents nerveux, ces désordres de toutes sortes que l'on observe si

souvent chez les personnes du monde qui passent leur vie dans des appartements exactement clos, dans des réunions nombreuses, dans des salles de spectacle etc, où les inconvénients des veillées prolongées se joignent aux inconvénients, si grands déjà, de cette espèce d'asphyxie lente.—Il faut donc entretenir dans les demeures, des courants d'air qui emportent les portions altérées pour leur substituer de nouvelles masses d'air pur pris à l'extérieur.—Le renouvellement de l'air est surtout nécessaire dans les hôpitaux, les dortoirs des collèges, couvents, séminaires etc, les ateliers, les salles d'études, les chambres des malades, dans les écuries, les étables, les bergeries et aussi dans les serres ou jardins d'hiver, les greniers à foin et autres endroits où se dégagent des gaz malfaisants. La propreté des meubles, des tentures, des rideaux, des vêtements ; l'entretien d'un bon tirage dans les cheminées ; l'habitude de tenir une ou deux fois par jour, les fenêtres et les portes ouvertes, surtout lorsqu'on balaye, afin d'entraîner la poussière au dehors, sont les moyens praticables les plus efficaces pour empêcher l'air de se corrompre.

Dans les chambres habitées par des enfants nouveau-nés, des vieillards, des malades ou des convalescents, il ne doit régner qu'une température modérée, la plus égale possible, sans brusques transitions. Il ne faut pas, pendant l'hiver, que la crainte du froid empêche de renouveler l'air. Il est reconnu qu'un air froid n'est nuisible aux hommes et aux animaux que si le froid est excessif ; qu'au contraire un air chaud est la cause de beaucoup de maladies. Il faut donc se garder de tout fermer au moindre froid, (Voy. Ventilation).

Quand l'air est vicié au point d'être impropre à la respiration et

qu'on ne peut le renouveler suffisamment, il faut avoir recours au chlore ou aux fumigations d'acide chlorhydrique Voy. Chlore Désinfection, Fumigations.

On reconnaît aisément la trop grande humidité de l'air, lorsqu'on voit dans un appartement les plafonds se gâter, les boiseries se pourrir, le pain se moisir, le sel et le sucre se fondre, le fer et l'acier se rouiller etc.

On purifie encore l'air par les vapeurs de vinaigre. Cette liqueur est plus propre à communiquer à l'air une impression agréable et saine, lorsqu'on s'en frotte le visage et les mains qu'en le faisant brûler sur une pelle rouge : c'est une de ces erreurs populaires dont il est difficile de faire revenir bien des gens.

Il faut s'accoutumer au plein air, comme à un aliment aussi nécessaire à notre nature que le boire et le manger. Un air pur sert à conserver et à fortifier notre vie, aussi bien qu'un air renfermé et corrompu est pour elle le poison le plus subtil.

On peut en tirer les maximes pratiques suivantes :

Que les personnes habitant la ville, ne laissent pas passer un seul jour sans sortir de la ville, pour respirer un air pur. Il faut considérer la promenade non seulement comme un mouvement, mais encore comme la jouissance de l'aliment le plus pur, nécessaire surtout à ceux qui vivent ordinairement renfermés. Outre cet avantage, l'on acquiert encore celui de se familiariser avec le plein air, et par là on se met en garde contre un des maux les plus fréquents dans notre siècle, cette sensibilité excessive à tous les changements de temps. c'est une des sources les plus fécondes en maladies, et le meilleur moyen de s'en garantir est de s'accoutumer au plein air.

ALLÉES (Horticulture.)

Dans le jardin potager, il ne faut que des allées droites, assez larges pour le service, et des sentiers étroits pour diviser les carrés et les planches ou plates bandes occupées par les divers légumes. Le jardin fruitier, lorsqu'il est distinct du potager, veut aussi des allées droites, généralement plus larges que celles du potager ; les arbres fruitiers en pyramide ou en plein vent exigent un emplacement très-aéré, percé d'allées assez spacieuses. Le parterre admet des allées étroites, soit droites, soit plus ou moins contournées, dont la largeur varie suivant son emplacement, le genre de fleurs qu'on y cultive et le nombre de promeneurs qui le fréquentent : en général, il faut toujours que deux personnes au moins puissent y passer de front. Dans le jardin paysager, les allées ont une plus grande largeur ; elle sont capricieusement contournées, mais elles doivent toujours avoir un but ; chacune d'elles doit conduire à un point de vue, à une grotte, à un kiosque ou berceau, à un point jeté sur une pièce d'eau, de sorte qu'en s'engageant sous d'épais ombrages, dans une allée d'un parc, on soit assuré d'arriver à un point qu'on n'aperçoit pas au départ, mais qui donne un but à la promenade. Ces sortes d'allées sont ordinairement bordées de massifs, de fleurs ou de gazons. Dans les grands jardins, les allées droites sont bordées d'arbres alignés (Voy. Arbres).—Le sable fin de rivière, et le sable siliceux tel qu'on le rencontre partout en abondance, servent à maintenir la propreté des allées. Les allées doivent être bombées au milieu afin de faciliter l'écoulement des eaux. (Voy. Jardin, Jardinage, Jardinier.)

ARBORICULTURE.

PLANTATION D'ARBRES FRUITIERS
ET D'ORNEMENT.

La majorité de nos maisons canadiennes se distinguent par leur solidité et par leur apparence de prospérité. D'un autre côté il faut avouer que le goût des plantations n'est pas encore répandu dans nos campagnes. Les arbres d'ornement y sont très rares et les arbres fruitiers le sont davantage. Quant aux plantes grimpanes et aux fleurs elles sont presque inconnues.

Cependant comme nos campagnes s'embelliraient, si nos jeunes gens des deux sexes voulaient donner leurs loisirs à cette amélioration si désirable.

Quel charme pour le propriétaire lui-même et pour le pays en général, si chacune de nos maisonnettes si propre était ombragée par quelques-uns de nos magnifiques arbres forestiers ; si quelques plantes grimpanes, telles que le houblon ou la vigne du pays, se cramponnaient aux fenêtres et aux dalles ; si chaque petit jardin potager avait aussi ses allées bien entretenues, bordées de plates-bandes couvertes de jolies fleurs, faciles à cultiver, et quelques arbres fruitiers chargés de fleurs ou de fruits. Comme les animaux eux-mêmes sembleraient plus à l'aise, si les bâtiments étaient entourés par quelques bosquets toujours verts.

Ceux de nos cultivateurs qui se sont abandonnés à la négligence, ont déjà vendu leurs terres, ou désireraient s'en débarrasser, pour ensuite s'expatrier et servir de domestiques à des étrangers. Leurs enfants sont déjà dispersés dans les villes, et y mènent généralement une chétive existence.

Ce qui empêche surtout la plantation d'arbres dans nos campagnes, c'est le fait que tant d'essais sont tous les jours infructueux. La grande

majorité des arbres plantés ne reprennent point ; ou, s'ils donnent signe de vie pendant quelques mois, ils semblent arrêtés dans leur croissance et finissent presque toujours par mourir. Cependant on ne peut nier que certaines personnes réussissent parfaitement dans leurs plantations, et ne perdent presque jamais d'arbres ; au contraire on dirait que la transplantation leur a donné une nouvelle force qui leur permet dans quelques années, d'atteindre un développement extraordinaire, mais qui est presque toujours dû aux soins du planteur.

Nous allons indiquer certaines règles qui devront assurer presque infailliblement le succès des plantations faites d'après ces principes.

1o. Que le sol bien égouté, ameubli et enrichi à une profondeur d'au moins deux pieds, trois pieds seraient encore mieux, sur une surface d'au moins six pieds.

2o. Les trous étant faits, déracinez l'arbre avec grand soin, afin de briser les racines aussi peu que possible. Si l'on se rappelle que celles-ci courent dans la terre à une distance d'à peu près la hauteur de l'arbre, on verra l'importance de bien enlever autant de racines que possible, et de choisir de petits arbres.

3o. Si le temps est sec et chaud, empêchez les racines de se dessécher en transportant l'arbre. Un bon moyen est de les tremper dans une boue un peu claire en l'arrachant ; puis de couvrir les racines avec de la mousse, du foin ou tout autre article que l'on tient humide. Il est bon, avant de les placer en terre, de les tremper encore dans une boue claire, qui peut être faite avec du fumier de vache.

4o. Avant de planter, ôtez avec un couteau les racines endommagées dans l'arrachement ou le transport.

5o. Ne placez pas l'arbre plus avant qu'il ne l'était avant la transplantation.

6o. Étendez soigneusement toutes les racines et souspoudrez du terroir entre chacune d'elles ; puis remplissez le trou de terre bien ameublie.

7o. Au lieu de fouler la terre avec les pieds il vaut mieux arroser à mesure qu'on emplit le trou, afin que la terre se foule d'elle-même et qu'elle pénètre entre toutes les petites racines. Dans tous les cas il ne faut jamais laisser le moindre espace vide.

Si la plantation se fait l'automne, il est bon d'entourer l'arbre d'un fort renchaussage, pour le supporter contre le vent et l'empêcher aussi d'être rongé par les mulots ; dans ce but, il faudrait répéter l'opération tous les automnes. Si l'on se sert pour cela d'un bon terroir, qu'on étendra au printemps sur toute la surface des racines, l'arbre y gagnera énormément.

Quand l'arbre nécessite un tuteur, il vaut mieux le planter avant l'arbre, afin de n'en pas briser les racines.

Les arbres une fois plantés courent encore deux grands dangers, que l'on doit surtout éviter pour réussir. Si les animaux ont libre accès à la plantation ils ne manqueront pas de s'y frotter, déraciner l'arbre, en manger les branches et l'écorce, et finiront par le faire mourir. Mais le remède est simple : Si vous n'avez pas déjà une bonne clôture autour de votre plantation, faites-la sans retard, et n'y mettez jamais d'animaux, pas même les veaux. Un second moyen c'est d'entourer chaque arbre.

Le second danger est le manque de culture. Il ne faut jamais négliger de cultiver un espace de cinq ou six pieds au moins autour de l'arbre, afin de donner à ses racines l'occasion de s'étendre, se nourrir, et les empêcher d'être

étouffées par la tourbe ou les mauvaises herbes.

En transplantant des arbres toujours verts, (sapins, épinettes, pins, etc., etc.) il n'en faut jamais couper les branches du pied; on en détruirait la symétrie qui fait leur principale beauté. Afin de ménager ces branches, il est bon de les relever et les attacher.

On se rappellera que les petits arbres de 3 à 4 pieds de hauteur réussissent beaucoup mieux que les gros. De fait, la transplantation de ceux-ci est toujours risquée, et même sous les circonstances les plus favorables, il est rare que les petits arbres ne dépassent pas les premiers après 3 ou 4 ans.

Avec les précautions qui précèdent, le choix de la saison pour transplanter est de moins d'importance. L'automne et le printemps ont chacun leurs avantages; nous pouvons ajouter que les arbres plantés avec toutes leurs feuilles ont même réussi très souvent.

Les règles que l'on vient d'indiquer sont toutes approuvées par la pratique. Elles sont d'ailleurs si simples que l'homme le plus inexpérimenté ne doit pas craindre de les pratiquer. Pour celui qui en néglige aucune, le succès des plantations de nos arbres forestiers ou fruitiers peut être considéré comme assuré. Nous publierons plus tard une liste des fruits que l'on peut cultiver avec avantage dans cette province.

Nous ne terminerons pas cet article sans attirer particulièrement l'attention de nos jeunes cultivateurs, et des personnes de la campagne en général, sur l'importance de ce sujet. La plantation d'arbres est plus qu'un luxe, c'est pour notre pays une nécessité. En dehors de la question du combustible, le déboisement trop général de nos terres a eu des inconvénients très graves.

auxquels il est important de remédier au plus tôt.

On ne peut donc mieux employer ses loisirs qu'en embellissant ainsi sa demeure. Les chefs de famille y trouveront leur compte, en donnant à leurs propriétés un charme particulier, qui ajoutera à leur valeur en les rendant attrayantes, et pour les étrangers et pour eux-mêmes, et qui attachera leurs enfants à la maison paternelle et à la profession si noble et si indépendante de leur père. Que les jeunes gens eux-mêmes se fassent un plaisir d'enjoliver les alentours de leur demeure; qu'ils y donnent tous leurs loisirs; qu'ils cherchent dans cette satisfaction utile à déployer leur bon goût, plutôt que dans l'achat de beaux habits ou de harnachements coûteux; ceux-ci ne leur procureraient d'autre satisfaction que celle de singer les jeunes gens de la ville qui, règle générale, valent bien moins qu'eux et qui ne devraient pas leur servir d'exemple. Que la jeune fille cultive avec soin quelques fleurs, quelques arbustes, quelques plantes grimpantes. Elle s'entourera ainsi d'une parure de goût et de véritable beauté que les habillements et les ornements les plus coûteux ne pourraient jamais remplacer. Elle aussi, peut donc beaucoup contribuer à embellir et rendre plus désirable le séjour de la campagne. Cet attrait nouveau ne sera pas perdu sur le jeune homme instruit qui cherche une carrière à embrasser. Qui peut dire si ce charme incontestable et pourtant si rare dans nos campagnes, n'aurait pas pour effet de faire réfléchir notre jeunesse instruite sur les avantages véritables que lui offre l'agriculture pratique.

Rendre le séjour de la campagne plus agréable, c'est combler la mesure des avantages qu'offre la carrière agricole; c'est donner un puissant attrait à la seule carrière, en dehors du sacré-biccé, qui ne soit pas

déjà encombrée; la seule qui offre à tous les talents bien dirigés, une garantie de succès, pourvu que l'on ait des aptitudes et que l'on y mette seulement la moitié des efforts indispensables pour réussir dans n'importe quelle autre profession. Il est absurde de prétendre que l'on ne peut réussir dans l'agriculture; c'est la plus belle, la plus noble des professions; le cultivateur jouit de la vraie liberté, il est exempt des mille soucis qui, chaque jour, accablent l'habitant des villes.

ABEILLES

Plusieurs espèces d'abeilles sont élevées en domesticité. L'abeille domestique la plus répandue parmi nous, est l'abeille allemande (*Abelle noire*), elle passa en Amérique avec les colons qui vinrent y fonder les premiers établissements. Cette abeille est de moyenne grosseur, d'un brun foncé presque noir.

L'abeille jaune ou Italienne. Les abeilles jaunes, importées en Amérique en 1800, se distinguent facilement des noires, par trois bandes jaunes situées à la base de l'abdomen; elles leur sont de beaucoup supérieures et peuvent réussir dans n'importe quelle partie du pays, dit Mr. J. B. Lamontagne, M. A., L. S. B., leur trompe est beaucoup plus longue; elles travaillent plus tôt et finissent plus tard; elles protègent plus facilement leurs ruches; elles ne sont pas attaquées par la fausse teigne; elles sont moins sujettes à élever du couvain en hiver; la reine est plus féconde et on la trouve plus facilement; pendant un temps de disette, elles amassent des provisions tandis que les noires ne feront rien du tout, elles sont plus douces et moins irritables; elles butinent sur le trèfle rouge, ce que les abeilles noires ne

sauraient faire, elles sont plus actives et ont au moins deux semaines d'avance sur les noires.

Avant de se décider à élever des abeilles on doit considérer si les circonstances locales leur offrent des ressources suffisantes.—Elle butinent sur mille fleurs qu'elles rencontrent sur leur cours.

Parmi les mille plantes mellifères on recommande particulièrement le trèfle alsike, ses tiges plus fines et plus tendres sont plus nombreuses que celles du trèfle ordinaire. Sa graine est très fine, une livre en contient 600,000 grains ou trois fois autant que celle du trèfle rouge. Un arpent donne au moins de 150 à 200 livres. Il suffit d'en semer 4 lbs à l'arpent, mais il est préférable de le mêler au trèfle rouge qui le protège dans sa croissance.

L'apiculteur devra décorer son terrain d'érables jeunes, et avoir un lit couvert de mignonnette, qui fleurit jusqu'aux gelées d'automne.—Le tilleul ou bois blanc qui fleurit en juillet, donne avec profusion un miel exquis, égal à celui du trèfle blanc.

L'eau est absolument nécessaire aux abeilles ; elles se plaisent beaucoup dans les vallées arrosées de quelques ruisseaux et environnées de prairies. Les localités couvertes de plantes aromatiques, leur sont très favorables. Il importe, après avoir mûri toutes les circonstances, de choisir, pour établir une ruche, des essaims jeunes et bien portants, et de les installer dans de bonnes ruches, dans un emplacement où rien ne manque de ce qui peut assurer leur prospérité, (on parlera plus loin des essaims, ruches, ruchers, etc., etc.)

Les mâles ou faux bourdons, considérés comme une charge pour la ruche, parcequ'ils ne travaillent pas, sont sacrifiés par les ouvrières aussitôt qu'ils ont rempli leurs fonctions de reproducteurs. La durée

de la vie des ouvrières pendant la belle saison est de six à huit semaines, et de sept à huit mois pendant l'hiver. On ne s'aperçoit pas facilement de ce fait, vu la ponte prodigieuse de la reine et l'éclosion constante des jeunes abeilles. En général, une colonie se renouvelle trois ou quatre fois l'été et une ou deux fois l'hiver. Il ne faut pas confondre, dit encore M. Lamontagne, la vie des abeilles avec la durée d'une ruche ; (quelquefois de 25 à 30 ans) ; ces colonies sont peuplées par une foule de générations successives.—Pendant les 10 ou 15 premiers jours de leur vie, les abeilles sortent et font la parade, mais ne vont pas aux champs, elles travaillent à l'intérieur de la ruche, élaborent la cire, nourrissent les larves et font l'office de nourrices ; mais après ce temps, elles vont butiner le miel et amasser le pollen jusqu'à ce qu'elles disparaissent à leur tour.

Nourriture des Abeilles.—Lorsque l'éleveur d'abeilles se contente de prendre avec ménagement et discrétion sa part du produit de leur travail, il a rarement lieu de se préoccuper du soin de les nourrir en hiver : leur approvisionnement en miel est presque toujours suffisant ; il est même à désirer qu'il en reste le moins possible au printemps, afin que le miel nouveau ne soit pas mélangé de miel ancien, qui pourrait altérer la qualité (Voy. plus loin, Miel). Un mélange de parties égales de miel commun et de sucre brut, en quantité proportionnée à leurs besoins, est la meilleure nourriture qu'on puisse offrir aux abeilles quand leur provision est épuisée, vers la fin de l'hiver. Il faut avoir soin de ne pas les nourrir avec des sucres inférieurs. Le sucre du pays tendre et laché, peut atteindre le but proposé. Chaque colonie doit avoir 25 à 30 lbs de miel sain ; les ra-

yons dont les cellules ne sont pas fermes à l'automne, contiennent un miel malsain, défavorable à l'hivernage, il faudra les vider et les remplacer par des rayons operculés.

Que toutes les colonies soient déposées pendant le mois de novembre ou au commencement de décembre au plus tard, si la saison est douce, dans une cave sèche parfaitement obscure. Gardez-y une température fraîche et constante de 45 à 50 degrés Fahrenheit.

Pour s'approcher des abeilles et leur donner sans danger les soins qu'elles réclament, il faut prendre quelques précautions. La couleur des vêtements n'est pas indifférente ; les couleurs tranchées ou éclatantes sont peu du goût des abeilles, elles provoquent leur irritation ; les vêtements gris paraissent être les plus convenables pour les approcher habituellement. Le silence, la douceur, le calme, l'absence de toute brusquerie dans les mouvements ne sauraient être trop recommandés. Il ne faut toucher aux ruches ni le soir ni le matin ; les heures les plus favorables sont de 9 heures du matin jusqu'à 2 heures après-midi : Si vous parlez fort près des abeilles faites attention que votre respiration ne les atteigne pas.—La piqûre des abeilles sans être précisément dangereuse, est toujours fort douloureuse. Souvent l'aiguillon reste dans la plaie. Il faut, tout d'abord, avoir soin de l'en extraire et de presser la plaie pour en faire sortir le venin ; on calme ensuite la douleur en lavant la partie malade avec de l'eau fraîche, additionnée de quelques gouttes d'alcali volatil (*Ammoniaqueliquide*) ; à défaut d'alcali, une application de persil pilé est un bon moyen d'apaiser la souffrance.

Lorsqu'on veut faire voyager les abeilles, soit pour les installer dans un nouveau rucher, soit pour les transporter dans un endroit où elles

trouveront une plus grande abondance de plantes en fleurs, il faut autant que possible leur éviter les secousses, tout en confinant les abeilles dans leurs ruches: ce qui s'effectue en clouant un tamis au-dessus des cadres, après avoir enlevé le couvercle. Les colonies doivent être à l'ombre pendant le voyage

Maladies des abeilles.—Les abeilles sont sujettes à plusieurs maladies graves, auxquelles il n'est pas toujours possible de remédier: quelquefois, ces maladies les frappent avant qu'elles soient transformées en insectes parfaits; les larves et les nymphes meurent dans les alvéoles abeilles. (Voy. Faux-couvain). Les deux affections les plus communes chez les abeilles sont heureusement assez faciles à guérir, on prend le mal à son début; elles ne causent de grands ravages que dans les ruches tenues avec négligence. Ces deux affections sont: 1o les *antennes jaunes*; 2o la *dysenterie*, la maladie des antennes jaunes se développe sans cause connue; les antennes des abeilles et toute la partie antérieure de leur tête se gonflent ou prennent une teinte jaunâtre. Dès qu'on s'en aperçoit, il faut placer sous la ruche une soucoupe pleine de bon vin légèrement sucré. Des baguettes d'osier flottant à la surface du liquide ou des croutes de pain grillé, permettent aux abeilles malades d'y venir boire à leur aise, sans risquer de s'y noyer. En peu de jours, la tête et les antennes reprennent leur couleur naturelle, et l'activité, un moment suspendue, des abeilles ouvrières, ne tarde pas à recommencer. La *dysenterie* se développe le plus souvent parmi les essaims dont les ouvrières ont été surchargées de travail, lorsque, par une avidité mal entendue, l'éleveur a enlevé hors de saison, au commencement du printemps, des rayons que les ouvrières se hâtent de remplacer, pour que la reine trouve des

alvéoles où elle puisse déposer ses œufs. La dysenterie par elle-même ne causerait pas dans les essaims une grande mortalité, si les abeilles qui en sont atteintes, sortaient pour déposer leurs déjections, au dehors, comme elles en ont l'habitude en bonne santé, mais il n'en est pas ainsi quand elles sont malades; les déjections des abeilles qui se trouvent dans les parties élevées de la ruche, tombant sur celles qui sont au-dessous d'elles, les couvrent d'un enduit noirâtre qui bouche, en se desséchant, les *trachées*, ou ouvertures latérales par lesquelles ces insectes respirent; de là une effrayante mortalité. On combat la dysenterie des abeilles par un mélange de vin vieux et de miel par parties égales, auquel on ajoute un peu de sel blanc. Plusieurs éleveurs offrent simplement à leurs abeilles malades de l'eau légèrement salée, ce qui suffit pour les guérir; mais le mélange de vin, de miel et de sel, réussit plus sûrement et plus promptement.

Les insectes les plus nuisibles aux abeilles sont les fausses teignes, les galleries et certains papillons. Ces insectes étant plus volumineux que les abeilles, il suffit, pour leur interdire l'entrée des ruches, d'en construire la porte seulement assez grande pour livrer passage aux abeilles et exclure leurs ennemis.

ABROGATION (*Droit*)

Il faut se conformer à une loi, tant qu'elle n'est pas abrogée. L'abrogation se fait par une nouvelle loi qui la prononce expressément; elle a lieu aussi par la promulgation d'une nouvelle loi qui, sans abroger expressément la loi précédente, établit des dispositions incompatibles avec les anciennes.

Mais dans ce cas, il n'y a que les dispositions vraiment incompatibles qui se trouvent abrogées. Quand il y a doute sur la possibilité de concilier deux lois, et sur la question de savoir laquelle doit être suivie, il est toujours plus prudent de prendre l'avis d'un jurisconsulte.

ABSENCE (*Droit*)

En Droit Civil, l'absent est celui qui, ayant eu un domicile dans la Province de Québec, est disparu, sans que l'on ait aucune nouvelle de son existence. Cette absence peut donner lieu à trois effets:

1o S'il y a nécessité de pourvoir à l'administration de ses biens, soit qu'il n'ait pas laissé de procureur, soit que son procureur refuse d'agir; tout intéressé, comme un créancier, ou un héritier présomptif, peut demander qu'il lui soit nommé un curateur. Le curateur à l'absent est nommé de la même manière qu'un tuteur, sur avis du conseil de famille. Le curateur prête serment de fidélité, fait inventaire des biens de l'absent. Il a les pouvoirs d'un administrateur ordinaire; il ne peut aliéner, ni hypothéquer, ni engager les biens de l'absent. Quand son administration sera terminée, il devra rendre compte. La curatelle à l'absent se termine par le retour de l'absent, ou par sa procuration adressée au curateur ou à toute autre personne, par la nouvelle de sa mort, ou enfin par l'envoi en possession.

2o Le second effet de l'absence est l'envoi en possession provisoire des biens de l'absent à ses héritiers présomptifs.

Lorsqu'une personne est absente depuis cinq ans, ou même avant ce délai, s'il est établi à la satisfaction

du tribunal, qu'il y a de fortes présomptions, que l'absent est mort, les héritiers présomptifs, au jour de son départ, ou de ses dernières, nouvelles peuvent faire une requête à la Cour Supérieure, demandant d'être mis en possession des biens de l'absent. Le tribunal, en accordant la demande, peut ordonner la vente du mobilier. Le prix en est placé ainsi que le produit des fruits échus. Les envoyés en possession devraient faire faire un inventaire des biens avec une évaluation à dire d'experts, car ils ne sont pas propriétaires et ils devront rendre les biens à l'absent s'il revient, ou à ses véritables héritiers, si l'on découvre la date de sa mort et qu'à cette époque, les héritiers de l'absent sont autres que les envoyés en possession. Les envoyés en possession provisoire ne sont que des dépositaires qui ont l'administration des biens de l'absent. Ils sont obligés de fournir caution.

40 Si l'absence a duré trente ans, ou s'il s'est écoulé cent ans depuis la naissance de l'absent, les héritiers présomptifs peuvent être envoyés en possession définitive. Les cautions sont déchargées, et les envoyés ne sont plus que de simples administrateurs, mais ils peuvent vendre, aliéner les biens, etc.

Néanmoins, si l'absent réparaît, les effets du jugement prononçant la possession définitive disparaissent. L'absent reprend ses biens comme il les trouve, ou le prix de ceux qui ont été aliéner.

Quant au mariage, l'époux de l'absent ne peut jamais contracter un second mariage tant qu'il n'a pas la preuve de la mort de son conjoint.

La communauté entre époux est dissoute à compter de la demande à cette fin par les héritiers présomptifs ou par le conjoint, après le temps requis pour se faire envoyer

en possession. La femme, si c'est le mari qui est absent, peut se faire donner tous les gains et avantages matrimoniaux résultant de la loi ou de son contrat de mariage, en fournissant caution de rapporter, au cas de retour de son mari.

Absent-Demandeur.—Tout individu, non résidant dans la Province de Québec, qui y intente une poursuite ou un procès, est tenu de fournir à la partie adverse, caution pour la surêté des frais qui peuvent résulter de ce procès, pourvu que la partie adverse le demande dans les délais voulus par la loi. Mais il ne s'agit pas d'une absence temporaire. C'est ce qu'on appelle la caution *judicatum solvi*. Tant que le cautionnement n'est pas fourni, le demandeur ne peut procéder sur sa demande.

Absent - Défendeur. — Lorsqu'on poursuit une personne qui est absente de la Province de Québec, on peut l'assigner par la voie des journaux.

L'absence d'un membre du Sénat ou d'un Conseiller Législatif, pendant deux sessions de suite, lui fait perdre son siège.

Un conseiller municipal qui est absent des séances du Conseil pendant trois mois consécutifs, perd également sa charge de conseiller.

ABRÉVIATIONS

Nous ne citerons que les abréviations qui sont aujourd'hui le plus généralement employées :

Ant., Antienne [dans les livres d'Église] A. M. D. G. [Ad Majorem Dei Gloriam] Pour la plus Grande Gloire de Dieu—Sur les monuments chrétiens et sur les frontons

des Eglises D. M., signifie (*Deo Magno*)—A Dieu Grand et D. O. M., (*Deo Optimo maximo*) A Dieu très Grand—A. M., Ante Meridiam, avant-midi—A. C., (Ante Christum) avant Notre Seigneur Jésus-Christ—S. A. R., Son Altesse Royale—AA. RR., Altesse Royales—A. B. ou B. A., (Artium Baccalaureus) Bachelier -ès- arts —Adj., Adjudant—A. G., Adjudant-Général—A. D. C., Aide-de-Camp—Ad lib., Ad libitum, à volonté—Ark., Arkansas—B. B., (Beatus, Beata) Bienheureux, Bienheureuse—B. C., Bas-Canada—B. C., British Columbia—Brig. Gén., Brigadier Général—B. V., Bienheureuse Vierge—B. V. M., Bienheureuse Vierge Marie ; Cal., California ; Cap., Capitulum, ch. ou chap., chapitre—Capt., Capitaine—C. J., Chief Justice—C. O. D., Collect ou Cash on delivery (collectez ou collection sur livraison)—Col., Colonel—C. B., Colombie Britannique—aussi pour Colorado—C. E., Civil Engineer, Ingénieur Civil—Conn., Connecticut—Cor.-Sec., Corresponding-Secretary—C. R., Conseil de la Reine—Cr., Créancier—Ct., du courant, du mois courant—D. D., Docteur en Divinité (Théologie) Del., Delaware—D. C., District of Columbia—D. G., (Dei Gratia) par la Grâce de Dieu—D. T., Dakota Territory—Do, susdit, déjà énoncé—Dr., Docteur—Ecl., Ecclésiastique—E. I., East-India—Ecr., Ecuver—Esq., Esquire—etc., et cætera, et les autres, et le reste—Exod., Exodus—E. G. (exempli gratia), par exemple—E., sur la boussole, sur d'autres instruments géographiques, les cartes géographiques, indique le vent d'Est ou la position de l'Est ou du Levant—E., signifie Est—E. S. E., Est-Sud-Est—E. N. E., Est-Nord-Est—Exc., Excellence—Ex., Exemple—F. R. C. A., Fellow Royal Canadian Academy—F. G. A., Fellow of Geographical Society—Fla., Florida—F. R. C. P., Fellow of the Royal College of Physicians—F. R. C. S., Fellow of the College of Surgeons—G. C. B., (Knight) Grand Cross of the Bath (chevalier)

Grande Croix de l'ordre du Bain—G. C. M. G., (Knight) Grand Cross of St. Michael and St. George (chevalier) Grande Croix de l'ordre de St. Michel et St. George—Gov., Governor—G. M., Grand Maître—Gouv., Gouverneur—H. M. S., His or Her Majesty's Service or Ship—Hhd., Hoghead ; Hon., Honble, Honorable ; H. R. H., His or Her Royal Highness J. N. R. J., Jesus Nazareus Rex Judaeorum) Jésus de Nazareth Roi des Juifs ; Ia., Iowa ; Ibid, ou Ib., Ibidem, de même, à l'endroit déjà indiqué, au même lieu ; Id, idem, le même—Ill., Illinois Incog., Incognito—Ind., Indiana I. O. U., I owe you Jam., Jamaica J J., Justices J. P., Juge de Paix ; Kan., Kansas Kt, Knight (chevalier) Ky., Kentucky L. I., Long Island ; Lieut. ou Lt., Lieutenant ; Lieut-Gov., Lieutenant-Governor ; Lieut-Gouv., Lieutenant-Gouverneur ; La., Louisiana ; Mde ou Mme., Madame Mdes Mmes., Mesdames ; Mademoiselle, Melle., Mesdemoiselles ; M., Millier ; Mass., Massachusetts ; M. A. ou A. M., (Artium Magister) Maître-ès-arts ; M. D., (Medicinae Doctor) Docteur en Médecine Major Gén., Major Général ; M. P., Membre du Parlement ; M. P. P., Membre du Parlement Provincial ; K. B., Knight of the Bath (chevalier de l'ordre du Bain) K. C. M. G., Knight Commander of St. Michael and St. George (Chevalier Commandeur et St. George) K. G., Knight of the Garter (Chevalier de la Jarretière) K. M., Knight of Malta (Chevalier de Malte)

K. P., Knight of St. Patrick (Chevalier de St. Patrice) Lb. ou lb (libra) livre, avoir du poids LL. B., [Legum Baccalaureus] Bachelier en Lois, le pluriel est désigné par les deux LL ; LL. AA. RR., Leurs Altesses Royales ; LL.D., [Legum Doctor] Docteur en Lois ; L.L.M., Licencié en Médecine, Laval [Université de] L. R. C. S., Licencié of the Royal College of Surgeons ; M. Mr. Mons., Monsieur ; MM. Messrs Messieurs ; Miss., Mississipi ; Ms., Missouri ; M.

T. Montana Territory ; Md., Marchand—Mgr. Monseigneur, Mgrs, Messieurs ; Md., Maryland ; Menn., Menesota ; MS., Manuscrit MSS., Manuscrits ; N., Nord ; N. E., Nord-Est ; N. O., Nord-Ouest ; N. N. E., Nord-Nord-Est N. N., Nord-Nord N... [se met à la place du nom quand on ne le connaît pas] No. Numéro ; N. A., North-America N. B., Nouveau Brunswick N. B., Nota Bene, Remarquez bien N. H., New-Hampshire, N. C., North Carolina Neb., Nebraska. Nev., Nevada. N. F., New Foundland N. J., New Jersey N. Y., New-York ; N. S., Notre-Seigneur ; N. S. P., Notre Saint Père [le pape] N. M., New-Mexico ; N. P., Notaire Public ; N. T. C. F., Notre Très Cher Frères NN. TT. CC. FF., Nos Très Chers Frères ; N. P., National Policy (Politique Nationale) Nt, Negociant. N. O. T., North-West Territory ; O., Ohio Or., Orgon ; Oz., Once ; Pa., Pennsylvania ; P. E. I., Prince Edward's Island ; Phila., Philadelphie ; P. M., Post-Master ; P. M., Post Meridien, après midi ; P. O., Post-Office ; Pro Tem., Pro Tempore, Temporairement ; Prox., Proximo ; P. S., Post Scriptum ; Ps., Psalme ; Pixt, Pinxit, a paint Q. C., Queen's Counsel ; Q. M., Quarter Master ; Qr, Quarter ; R. Rex ou Regina ; V. R., Victoria Regina ; R. A., Royal Artillery ; R. E., Royal Engineers ; Rec. Sec., Recording Secretary ; Sec. Arch., Secrétaire-Archiviste ; Sec. Cor., Secrétaire-Correspondant.

(Droit) Les abréviations sont défendues dans les procédures judiciaires ; elles donnent lieu à une *exception à la forme*. Dans les actes notariés, il faut aussi avoir soin de ne faire aucune abréviation. Aux termes de l'article 46 du Code Civil, rien ne doit être écrit par abréviations dans les registres de l'Etat Civil.

Dans les actes sous *Seing privé*, les abréviations employées doivent n'être que celles qui sont d'un usage général. D'autres abréviations ne peuvent

qu'entraîner des difficultés de preuve.

Conseil—Quand on signe un billet ou une promesse sous seing privé contenant l'engagement d'une seule partie envers l'autre de payer une somme d'argent ou une chose susceptible d'être appréciée, on doit écrire en toutes lettres et sans aucune abréviation, la somme ou la quantité de la chose.

ABREUVOIR.

Droit.—Les autorités municipales ont le droit d'établir des abreuvoirs publics, dans la municipalité, et de passer des règlements pour leur entretien.

On appelle *droit d'abreuvoir*, la servitude qui permet de faire abreuver ses bestiaux dans les eaux qui se trouvent sur les fonds d'autrui. Cette servitude comprend aussi le droit de passage pour arriver à l'abreuvoir.

Hygiène.—Les conditions à remplir pour la salubrité des abreuvoirs diffèrent suivant que les abreuvoirs sont situés sur des eaux courantes ou dormantes.

Abreuvoirs sur les eaux courantes.—On doit empêcher ; 1o De salir les eaux en amenant sur les bords des matières animales ou végétales en putréfaction ; 2o De laisser couler les eaux provenant des manufactures, fabriques, tanneries, buanderies, etc. ; d'y conduire des ruisseaux des fermes ou autres.

Abreuvoirs sur les eaux dormantes.—1o On ne laissera pas entrer dans les abreuvoirs des animaux qui pourraient en gâter l'eau, tels que canards, oies, porcs, etc. ; 2o On ne laissera pas couler, dans les abreuvoirs, les eaux ménagères des maisons voisines, les eaux des fumiers, etc., il faudra y détourner les ruisseaux qui pourraient y conduire

des eaux malpropres ; 3o On empêchera les animaux de piétiner dans l'abreuvoir, ce qui trouble l'eau et la rend malsaine. 4o on n'y laissera pas rouir du chanvre, on n'y savonnera pas, etc., 5o. on devra nettoyer fréquemment l'abreuvoir.

Ces diverses précautions seraient plus sûrement et plus facilement exécutées, si les abreuvoirs étaient à une distance telle des habitations que les animaux domestiques qui aiment l'eau n'en fissent pas leur séjour habituel. Il faudrait qu'ils fussent disposés de manière à recevoir les eaux pluviales.

AMEUBLEMENT

(*Economie Domestique*)

La première condition à observer, lorsqu'on s'occupe de l'ameublement d'un appartement, c'est de considérer sa position de fortune, afin de ne consacrer à l'achat d'un mobilier que ce qu'on peut raisonnablement dépenser sans s'imposer de pénibles privations sous d'autres rapports. En fait d'ameublement, toute dépense inutile ou exagérée représente un capital qui ne produit rien et qui diminue d'autant les ressources d'une famille. Il ne faut point, quand on est dans une position modeste de fortune, se laisser aller au désir de briller par l'éclatage de ces futilités ruineuses qui n'ajoutent rien au bien-être. Le bon sens d'accord avec le bon goût, conseille de choisir des choses utiles, commodes, durables, et qui ne fassent point disparate entre elles.— Pour l'entretien de l'ameublement et les soins qu'il faut en prendre (Voy. Meubles, Antichambre, Chambre à coucher, Cabinet, Salon, Salle à manger, Salle de billard, Rideaux, Tapis, Portières etc.

ANGUILLE (*Pêche*)

La couleur de l'anguille varie, suivant qu'elle habite des eaux vives ou stagnantes, du noir au vert sur le dos et du blanc argenté au jaunâtre sur les flancs et sous le ventre. La grosseur de ce poisson est quelquefois assez considérable. Au commencement du printemps, les embouchures des fleuves et des rivières qui aboutissent à la mer sont remplies du frai d'anguille ressemblant à des fils extrêmement tenus : ce frai, pêché avec des paniers ou des tamis, et déposé dans des rivières ou des étangs, devient en se développant, toute une population d'anguilles ; tout ce qui n'a pas été pêché remonte le cours des fleuves et va se disperser dans leurs affluents, d'où le nom de *montée* donné à ce phénomène annuel. A la fin de l'automne les anguilles se réunissent et se laissent dériver au courant par paquets de 20 ou de 30 pour regagner la mer ; dans cette occasion on dit qu'elles se *relèchent*. Nonobstant ce va-et-vient, il reste toujours à demeure dans les étangs, dans les pièces d'eau, et même dans les eaux courantes, une grande quantité d'anguilles.

Partout ce poisson affectionne les fonds vaseux ; il se pratique sur les rives des trous où il se réfugie pendant le jour, et ce n'est presque jamais que la nuit qu'il sort de ces retraites pour chercher sa proie. Le jour, il serait inutile de vouloir s'en emparer à la ligne flottante, à moins que les eaux fortement troublées, en lui offrant l'absence de la lumière trop vive et une abondante nourriture, ne l'aient attiré hors de ses cachettes. Le soir, on peut en récolter quelques unes à la ligne à soutenir ; mais c'est surtout avec des lignes de fonds, qu'on laisse à l'eau pendant la nuit, que l'on peut prendre le plus d'anguilles. Les hameçons doivent être gros, du No

1 ou 2 tout au moins, et solidement montés sur un bon cordonnet de lin ; une monture fine n'est pas nécessaire à cause de l'obscurité de la nuit, et d'un autre côté, une simple *racine* serait bien vite brisée ou coupée par la force musculaire ou par les dents tranchantes de l'anguille. Il faut relever ces lignes dès la pointe du jour ; autrement les anguilles prises feraient de tels efforts pour fuir la lumière que presque toujours elles réussiraient à briser les hameçons. Les appâts qui réussissent le mieux sont les gros vers de terre, les petits poissons vivants, goujons, les jeunes écrevisses dépouillées de leur test.— On prend encore les anguilles dans des nasses ; mais pour qu'elles y restent captives il faut que les verges soient très serrées et assez rigides pour ne pas pouvoir être écartées ; autrement l'anguille, insérant sa queue vigoureuse entre deux verges, ne tarderait pas à s'ouvrir une issue.

Lorsqu'un pêcheur a pris une anguille à la ligne ou au filet, il ne tient rien encore tant qu'il ne l'a placée en lieu sur et bien fermé. Si, pour la transporter, on n'a pas soin de la serrer fortement au-dessous des ongles en la pressant entre le premier doigt et la pointe du pouce, elle glisse facilement entre les doigts, et une fois à terre, elle regagne l'eau en rampant avec rapidité.

Ève des Anguilles.—De tous les poissons, les anguilles sont ceux qu'on peut élever en plus grand nombre, dans le moindre espace et dans presque toutes les eaux ; il suffit de leur choisir un emplacement vaseux ou sablonneux ; par exemple, un petit étang, une mare alimentée par les eaux pluviales, une pièce d'eau. Le bassin choisi, on l'ensemence, soit avec de jeunes anguilles, soit plus simplement encore avec de la *montée* ou frai d'anguille. Une pinte de *montée* pouvant contenir de 5 à 6000 anguilles. Vers la 5^e ou

6^{me} année, elles doivent avoir près de 3 pieds de long.

Les anguilles se nourrissent de vers, d'insectes, de larves de grenouilles, de petits poissons etc. Si l'on désire les faire grossir promptement, il faudra ajouter à leur nourriture naturelle des limaçons écrasés, des limaces, des chenilles, des débris d'animaux de toutes espèces.

Anguille (cuisine)—La chair de l'anguille est blanche, grasse et délicate ; mais elle passe pour être de digestion assez difficile. Quand on achète des anguilles on doit choisir de préférence celles qui ont été pêchées dans les eaux courantes ; elles se reconnaissent facilement à leur dos noir et à leur ventre blanc d'argent (Voy. ci-dessus). Pour dépouiller une anguille on lui attache la tête avec une ficelle qu'on accroche à un clou par l'autre bout ; on fait une petite incision autour du cou pour dégager un peu la peau. Au moyen d'un torchon bien sec, qu'on tient dans les mains, on tire à soi en pressant un peu et la peau se déroule facilement jusqu'à la queue. On vide alors l'anguille par les ouïes, on l'ébarbe avec des ciseaux, on coupe la tête qui ne doit jamais être servie, et le bout de la queue, et on fait entrer celle-ci dans le corps, de manière à former une couronne ; on la maintient ainsi liée à l'aide d'un morceau de ficelle.

Anguille à la broche.—Après avoir fait choix d'une belle anguille et l'avoir dépouillée et vidée, on l'expose pendant deux ou trois minutes à une braise ardente, on l'essuie, on la tourne en couronne, et, pour la maintenir ainsi, on passe en travers des hatelets d'argent ou, à défaut, des brochettes de bois. On la fait cuire à moitié dans une cuisson préparée comme pour l'anguille à la tartare (Voy. ci-après) ; puis on la fixe sur la broche et on l'enveloppe d'un

papier huilé. Il faut que le feu soit clair. Lorsque l'anguille est presque cuite à point, on ôte le papier, afin qu'elle prenne une belle couleur ; on la glace, s'il en est besoin, et on la sert avec une sauce piquante.—On peut encore mettre à la broche deux anguilles de moyenne grosseur, mais de grosseur égale, en les ficelant dos à dos sur un hatelet de fer, de manière que la tête de l'une soit accolée à la tête l'autre.

Anguille à la tartare (entrée).—Après l'avoir dépouillée, on la fait mariner pendant quelques heures dans un mélange d'huile, de sel, de poivre, d'échalotes hachées, auquel on ajoute un verre de vin blanc ou un peu de vinaigre ; on la dépose en rond et on la tourne une ou deux fois dans sa marinade. Lorsque l'anguille est cuite on la serre avec une sauce à la tartare (Voir cette sauce) On peut aussi ne pas laisser la cuisson s'achever dans la tourtière ; dans ce cas, on retire l'anguille on la pane et on la pose sur le grill, qu'on a fait chauffer à l'avance. L'anguille ainsi préparée peut être mangée à la sauce tomate ou à la maître d'hôtel (Voir cette sauce) au lieu de la sauce tartare.

Anguille à la poulette (entrée).—Après l'avoir dépouillée et coupée par tronçons, jetez-la pendant cinq minutes dans de l'eau bouillante, mélangée de quelques cuillerées de vinaigre. Faites fondre un morceau de beurre ; ajoutez une cuillerée de farine, tournez sans laisser roussir ; mouillez avec un verre d'eau et autant de vin blanc ; ajoutez du sel, du poivre, un bouquet garni (Voy. ce mot) de champignons (Voy. aussi cet article). Faites cuire l'anguille pendant une demi-heure dans cette sauce, que vous liez avec un jaune d'œuf. Servez. Cuite, on peut la servir dans une croute de vol-au-vent (Voy. ce mot).

Anguille frite (entrée et déjeuner).—Lorsqu'elle est grosse, on la coupe par morceaux, puis on la met dans une casserole, avec du vin blanc, des tranches d'oignons, des carottes, un petit morceau de beurre, du sel, du poivre, quelques clous de girofle ; lorsqu'elle est presque cuite, on la retire du feu, on la pane, puis on la laisse refroidir pour la faire frire ensuite. Si l'on désire un plat un peu plus recherché, on la fait cuire comme il est dit, on la retire, puis on met un morceau de beurre dans la casserole et deux cuillerées de farine ; on tourne, on mouille avec le liquide dans lequel on cuit l'anguille, et on ajoute trois jaunes d'œufs, puis l'anguille ; on tourne de nouveau et on laisse refroidir. On prend alors chaque morceau enveloppé de sauce, et on le pane. On passe de nouveau dans la sauce et on le pane encore ; enfin on fait frire. On sert sur une sauce tomate.

Anguille sur le grill (entrée et déjeuner).—Dépouillez l'anguille, coupez-la en tronçons ou mettez-la en rond. Sautez pendant cinq minutes, dans du beurre, sur un bon feu : versez dans un plat creux. Ajoutez du sel, du poivre, de la muscade, du persil et des fines herbes, de l'échalote ou de la ciboule hachés, deux cuillerées d'huile ; faites mariner pendant deux ou trois heures : panez, mettez sur le grill. Servez sur une sauce tomate ou piquante ou avec du beurre manié de persil.

L'anguille est encore très bonne en matelotte (Voy. matelotte) ou dans un pâté chaud, soit seule, soit associée à d'autres poissons.

Anguille à la canadienne.—On prépare l'anguille, et on la coupe par morceaux ; on la fait cuire dans un court bouillon, avec un peu de sel ; lorsqu'elle est froide, on l'égoutte et on la roule dans de la mie de pain, on la trempe dans deux jaunes d'œufs, mêlés avec du beurre fondu

et on répand ce mélange bien également ; on lui fait prendre une belle couleur sur le gril et on la dresse sur une bonne sauce.

ACCIDENTS DOMESTIQUES

Les accidents dont la maison est le théâtre concernent presque toujours les enfants, que leur impétuosité, leur curiosité et leur inexpérience rendent plus particulièrement vulnérables. Nous ferons des plus usuels de ces accidents une étude pratique aussi complète que possible, afin d'éveiller la sollicitude et la vigilance des mères, et de les munir de connaissances indispensables à la bonne et judicieuse administration des premiers secours. 1er. Contusions et bosses sanguines ; 2. plaies et piqûres, coupures ou écrasements ; 3. commotion cérébrale ; 4. corps étrangers introduits sous la peau ou dans les cavités naturelles ; 5. entorses, luxations et fractures, 6. brûlures etc., etc. (Voy. ces mots).

ACCIDENTS

CHEZ LES ENFANTS.

Les enfants sont entourés de dangers physiques, et leur curiosité native, leur infatigable pétulance, leur esprit perquisiteur les portent au devant d'eux. Tout leur est écueil "tout leur est aquilon" ; une taupinière est une montagne pour leurs petites jambes ; sans cesse à la re-

cherche de leur équilibre ils font l'expérience de l'inconvénient d'avoir du point fixe écarté "ce que nous appelons centre de gravité." La chute, quand ils sont petits, leur est aussi naturelle que la marche, et tout accident de terrain, tout relief de meubles, leur est prétexte à des faux pas inquiétants ou à des contacts agressifs. Leur impétuosité les entraîne ; leur inexpérience du péril les fait tomber étourdiement. Avides de mouvement, désireux de voir, ils prennent possession, à leur dépens, de ce petit monde de la maison qui a pour eux l'attrait de l'inconnu ; les jeux, leurs méprises, leurs petites convoitises, tout leur est occasion pour mettre leur sécurité en péril et leur mère en émoi.

Ce serait cependant une éducation à courte vue que celle qui, pour éloigner d'un enfant les dangers improbables, le séquestrait loin de ses camarades, lui interdirait toute gaieté, tout tapage, et le priverait, par une vigilance tracassière, de cette somme de sauts périlleux ou de chûtes qui est dans les plans de la destinée de tout *baby* et dans les nécessités de son activité. Lui épargner les plus gros de ces accidents et le laisser s'aguerrir contre ceux qui sont de seconde importance, telle est la mesure à garder. Les enfants qu'on met "dans une boîte à coton" suivant l'expression consacrée, y trouvent, pour une demi-sécurité présente, mille chances d'accidents à venir, et ce n'est pas là certainement un idéal que l'éducation doit se proposer. Il est pour les enfants des accidents en quelque sorte nécessaires ; il en est d'autres qui sont évitables, ce sont ceux-là que nous aurons en vue.

Quand un accident s'est produit, il faut bien se garder d'un émoi qui se communique à l'enfant, augmente la perturbation nerveuse qui

résulte de l'accident lui-même, lui apprend à trop s'apitoyer sur son sort et l'éloigne de la notion, si nécessaire hélas ! de l'indispensabilité de la douceur.

Il est bon que les mères commencent à habituer les enfants, grâce à une expérience dont les coups et les chutes font tous les frais, à considérer la douleur, non pas comme un accident extraordinaire, mais comme une chose usuelle, entrant dans le plan de la vie. A-t-on cette prudence ? Pas le moins du monde ; le petit roi de la création tombe de sa petite hauteur, se pique avec une épingle, se heurte à l'angle d'un meuble, s'ensanglante dans une rixe enfantine ; les cris de sa mère, accrus de ceux des domestiques et des autres enfants couvrent les siens, quelques perçants qu'ils soient ; on se lamente, on court à l'eau froide, au *pain killer*, à l'*arnica* ; on couvre de baisers tumultueux le petit blessé, qui se sent singulièrement intéressant et qui songe peut-être déjà malicieusement aux petits profits de son infortune. Les efforts exaltés auxquels on se livre pour le consoler l'excitent à crier davantage ; et puis, le drame fini, on en continuera l'impression en racontant devant l'enfant, et à toutes les visites qui se succéderont, les péripéties les plus minutieuses de cet *affreux accident*. Le petit garçon en retirera le désir de poser de nouveau, quand l'occasion s'en présentera, la certitude qu'il a "prodigieusement souffert et le désir très-puissant d'éviter tout accident de ce genre. Et voilà comme on fait les enfants douillets, les hommes nerveux et les sociétés molles.

ALCOOLISME

L'alcoolisme est une maladie sociale autant qu'une maladie individuelle.

Une atteinte des moins douteuses portée à l'essor numérique des populations ; un moyen actif de recrutement pour le crime, le suicide, la débauche, la prostitution ; une participation évidente à la production de ces maladies du système nerveux qui, de nos jours, semblent sortir de dessous terre ; le premier rang dans l'échelle des causes qui (pour le sexe masculin au moins) produisent le plus habituellement l'aliénation mentale dont le flot monte tous les jours ; l'obtusion du sens moral public. (qui se fait avec le sens moral de chacun de nous) ; l'abrutissement intellectuel de populations entières ; telle est, dans son ensemble et dans ses traits les plus généraux, l'œuvre sociale de l'alcoolisme.

Quant à son œuvre individuelle sur les malheureux qui s'abandonnent à cet excès, elle est tout aussi néfaste. Le sang alcoolisé imprègne tous les organes, y manifeste sa présence par le trouble des fonctions qui leur sont dévolues, et y laisse des traces de son passage réitéré par des altérations qui, amovibles dans le principe, ne tardent pas à devenir irrémédiables. L'analyse trouve dans tous les organes la trace matérielle du poison.

L'alcoolisme envisagé comme maladie, pèse donc lourdement sur la vie, la moralité et la raison humaines. C'est une de ces maladies que nous nous donnons et que nous ferions bien de ne pas nous donner. N'en est-il pas assez d'autres que nous subissons par nécessité, sans aller au devant de celle-ci.

Chez l'ivrogne, la langue est rouge, pointillée, dépourvue de son enve-

loppe protectrice ; la muqueuse de l'arrière gorge, rouge, comme depouillée, trahit par cet état son contact incessant avec un liquide corrosif ; la muqueuse de l'estomac est épaissie, parsemée de taches rouges, de petits points noirs qui sont autant d'hémorragies superficielles ; il existe une gastrite évidente, et qui se complique fréquemment d'ulcérations ; le ramollissement ou l'induration de la muqueuse ; des altérations, moins profondes mais analogues, dans quelques parties de l'intestin, indiquent l'action locale de l'alcool. L'estomac qui en reçoit le contact indirect par le sang alcoolisé qui le nourrit, en subit de plus l'action directe et de là des lésions plus habituelles et plus graves. Le foie lui-même est profondément altéré dans son volume comme dans sa structure ; et deux maladies, consistant l'une dans la transformation graisseuse de cet organe, l'autre dans son ratatinement, aboutissant toutes deux à une entrave plus ou moins complète à l'accomplissement de ses importantes fonctions. Les autres annexes de l'appareil digestif ne sont pas plus épargnés, et de là ces troubles digestifs habituels ; perte d'appétit, vomissements du matin, glaireux ou sanguinolents ; digestions lentes et pénibles, coliques, diarrhées habituelles etc., qui se produisent chez les ivrognes, et de là des jaunisses fréquentes et des hydropisies qui dépendent de l'état maladif du foie.

Des maladies de rein provoquées par le contact de l'alcool avec le tissu délicat de cet organe ; des affections organiques du cœur et des poumons : un tremblement habituel des muscles ; des troubles de la sensibilité, accusés par des douleurs articulaires, des névralgies, diverses, des fourmillements douloureux ; des paralysies ou des crampes des muscles ; une prédis-

position aux affections du cerveau (apoplexie, induration, ramollissement) ; des hallucinations sensorielles, du délire, un état d'hébétéude ou de démence, la monomanie suicide, homicide ou incendiaire, etc., etc., est le tableau en raccourci des effets réalisés par ce poison, aussi actif que tout autre, et dont les dangers s'accroissent de l'attrait qui entraîne vers lui.

Les enfants eux-mêmes nés de parents ivrognes portent le cachet de la débilité et de la décrépitude ; ils deviennent souvent épileptiques et sont plus exposés aux maladies du système nerveux (Voy. Ivresse).

AQUARELLE

(*Art d'agrément*)

Les paysages, les portraits, dans de petites proportions, les scènes d'intérieur, les scènes champêtres, les fleurs, les sujets gracieux, sont du domaine de ce genre de peinture qui suppose la connaissance préalable des principes du dessin. On ne doit essayer de peindre que lorsqu'on sait bien faire une esquisse. — Le papier dont on se sert le plus souvent pour l'aquarelle est le papier Watmann ou Watermann ; mais il y en a d'autres également bons. Le papier, après avoir été entièrement, mais légèrement, mouillé, avec une éponge fine, est tendu sur une planche, et on colle les bords au moyen de bonne colle à bouche. Un autre procédé consiste à tendre le papier sur un cadre de bois appelé *strator*, ce qui donne l'avantage de tenir le papier humide en dessous, et de mieux fondre les tons. Pour peindre on se sert de peintures anglaises dites *en pain*, soit de couleurs dites *en pastille* ;

les unes et les autres sont également bonnes ; seulement les dernières se délayent mieux sous le pinceau. Les couleurs les plus usuelles, et qu'il est à peu près indispensable d'avoir toujours à sa disposition, sont les suivantes : blanc d'argent, jaune de Naples, ocre jaune, gomme-gutte, terre d'Italie, terre de Sienne naturelle, vermillon, brun rouge ou de Venise, terre de Sienne brûlée, carmin, bleu de Prusse, noir d'ivoire, sépia, terre de Cassel, cobalt, outre-mer.

Quand l'esquisse est nettement indiquée, on commence par laver, *ca-d.* par passer les teintes plates, pour les ciels d'abord, ensuite pour les horizons ou les lointains, et ce n'est que graduellement qu'on doit charger les couleurs et arriver à reproduire la vigueur des tons de la nature, ou du modèle qu'on a sous les yeux.

Il faut des tons vaporeux pour les lointains, et l'on obtient ce résultat par l'emploi judicieux des bleus d'outre-mer et de cobalt. Les seconds plans doivent tenir le milieu entre les tons vaporeux et les tons de vigueur : ces derniers sont réservés seuls pour les premiers plans, et consistent principalement en tons bruns, tels que ceux qui sont donnés par la sépia et la terre de Cassel. Les tons verts étant une des parties les plus importantes du paysage, il est bon quelquefois, dans le mélange du bleu et du jaune qui donne ces tons, d'ajouter un peu de terre de Sienne brûlée qui les rend tout à la fois plus doux et plus chauds. Quant aux pinceaux dont on fait usage ce sont des pinceaux de plumes de diverses grosseurs, les plus gros servant pour les teintes plates, les plus fins pour les détails. Quand on veut peindre d'après nature, ce qu'il y a de plus commode de porter avec soi, c'est une boîte de fer blanc, très-légère

et renfermant sous un petit volume les couleurs dont on peut avoir besoin.

ARBRES NAINS

Arbre mignonette—Bien que cette plante livrée à elle-même soit annuelle et qu'elle se reproduise tous les ans par le semis de ses graines, il est facile de la rendre vivace et sous-ligneuse par le procédé suivant. On sème en été quelques graines de réséda dans un pot de moyenne dimension, rempli d'un mélange par parties égales de bonne terre de jardin et terre ou de couches rompues. On ne conserve de ce semis qu'un seul pied, et l'on ne laisse se développer sur ce pied, qu'une seule tige. A mesure que celle-ci s'allonge, elle est palissée par des attaches en fil de laine le long d'un tuteur planté au centre du pot. Le sommet de cette tige est retranché avant la floraison, ce qui force la plante à émettre immédiatement au dessous de la coupure un certain nombre de pousses latérales, parmi lesquelles on en conserve cinq ou six ; à mesure que celles-ci gagnent en hauteur, elles sont maintenues à égale distance les unes des autres par un ou deux cerceaux formés de liens d'osier mince repliés sur eux-mêmes. On coupe aussitôt qu'elles ont fleuri et sans leur laisser passer graine, les pousses florifères des rameaux qui forment ainsi à la mignonette une tête régulière ; toutes les pousses qui naissent au dessous de la coupure, sont supprimées. Ce système constamment suivi, maintient la mignonette toujours en fleurs pendant nombre d'années ;

le tronc et la base des principaux rameaux passent à l'état presque ligneux ; ce petit *arbre mignonette* peut être conservé pendant huit ou dix ans ; lorsqu'on en prend un soin convenable il devient un véritable arbuste. Il pousse très bien dans la serre, ou dans la jardinière d'appartement. Il faut lui donner l'air de temps en temps et le tenir toujours dans la partie la mieux éclairée de la serre ou de l'appartement. Il faut aussi veiller à ce qu'il ne pousse pas plus vigoureusement dans une direction que dans une autre.

* * *

Sapin, pin, cèdre, etc., en miniature
—Rien d'aussi jolis que ces arbres en miniature ; on réussit surtout pour le sapin, le pin, le cèdre et le chêne. Prenez une tige de cèdre par exemple, lorsqu'elle n'a que deux ou trois pouces de haut, coupez la racine principale pourvu qu'il y ait des petites racines pour lui permettre de vivre, et replantez-la dans un pot de gracie bas. Il faut que le bout de la racine principale repose sur une pierre que vous aurez disposée pour cette fin. On met alors dans le pot une terre glaise et d'alluvion (dont une partie en motons de la grosseur de rêves) en qualité et quantité suffisantes pour fournir une légère nourriture à la plante. Juste assez d'eau pour faciliter la pousse, peu de chaleur et de lumière ; mais il est plus difficile de réussir que pour l'arbre mignonette.

APOPLEXIE (*Médecine*)

De tous les accidents maladifs, c'est peut-être celui que réclame avec le plus d'urgence l'intervention du médecin. Une attaque d'apoplexie est toujours si grave, les effets en sont si prompts et si funestes, qu'il n'y a pas lieu de lui appliquer les remèdes ordinaires de la médecine domestique. Toutefois, en attendant l'arrivée du médecin, voici comment on doit agir. On tient le malade dans une position assise, si c'est possible ; si non, on le couche horizontalement, la tête nue, et légèrement couvert pour le reste du corps, en ayant soin de desserrer ou d'enlever tous les liens, bretelles, jarrettières, colles, etc., qui pourraient gêner la circulation du sang, et de maintenir un air frais dans la chambre. On réchauffe les pieds du malade ou moyen de briques chaudes ou de bouteilles remplies d'eau bouillante, on pratique des frictions vigoureuses sur la poitrine et les membres avec du vinaigre ou de l'alcool très chaud, on applique des sinapismes successivement aux jambes, aux cuisses, aux bras, et à quelques minutes d'intervalle : enfin, on administre des lavements salés, savonneux, ou vinaigrés. On ne doit introduire aucun liquide dans la bouche du malade, ni lui faire respirer aucun spiritueux, ni aucune poudre qui provoque l'éternuement.

On peut, par de sages précautions hygiéniques, prévenir les attaques d'apoplexie chez ceux qui, par leur constitution et leur tempérament sanguin, y semblent plus particulièrement exposés. La grosseur de la tête et la brièveté du cou sont toujours des indices de prédisposition à l'apoplexie, l'âge de 55 à 70 ans est celui pendant lequel se présente les cas les plus nombreux

de congestion cérébrale. "Le meilleur de tous les préservatifs contre l'apoplexie, dit Lancisi, c'est un régime de vie soigneusement ordonné, un heureux calme de l'âme, qui puisse exclure toutes les sensations violentes." Bien que le conseil soit plus facile à donner qu'à suivre, les personnes qui entourent un vieillard de 60 à 70 ans, d'un tempérament apoplectique, peuvent presque toujours éloigner de lui les contrariétés, les causes de trouble et d'irritation ; il dépend aussi en grande partie des personnes parvenues à l'âge où l'apoplexie est la plus fréquente d'en diminuer les chances fâcheuses par l'usage de boissons délayantes, l'exercice modéré et la sobriété habituelle.

Dans le langage ordinaire, on désigne sous le nom d'apoplexie que les congestions cérébrales accompagnées d'accidents assez graves pour mettre la vie en danger ; cependant toutes les fois que le sang afflue au cerveau de manière à produire une syncope même passagère, il y a apoplexie ; ce qu'on nomme vulgairement *coup de sang* est une apoplexie réelle, avec moins d'intensité que l'apoplexie proprement dite. En conséquence, toute personne sujette aux coups de sang, même quand ceux-ci ne sont que des indispositions sans gravité, ne devra négliger aucune des précautions qui peuvent prévenir l'invasion, souvent mortelle et toujours très dangereuse, de l'apoplexie, puisque, lorsqu'elle ne tue pas sur le coup, elle a trop souvent pour conséquence la paralysie (Voy. ce mot). La somnolence fréquente, les maux de tête violents, la coloration vive de la face, indique une prédisposition aux coups de sang, laquelle doit être combattue par les mêmes précautions hygiéniques que l'apoplexie. Lorsqu'il survient un simple coup de sang, à la suite duquel le malade reprend promptement con-

naissance, des bains de pied dans l'eau chaude fortement salée et l'application de quelques sangsues, soit à l'anus, soit aux deux côtés de la tête, derrière les oreilles, sont les moyens de prévenir le retour du mal ; si les symptômes se renouvellent en s'aggravant, on doit consulter le médecin. Quand le malade atteint d'un coup de sang est habituellement constipé, on peut lui administrer des laxatifs doux, tel que sirop de rhubarbe à la dose de une once, et le sulfate de magnésie ou de soude à la dose d'une demi à une once, dans un verre d'eau. — Si le coup de sang représente les caractères d'une véritable apoplexie, les lavements fortement purgatifs, les sinapismes aux mollets et aux avant-bras, la glace sur la tête, 12 ou 15 sangsues à l'anus en attendant que la saignée puisse être pratiquée, sont les moyens à employer sans perte de temps, Voy. ci-dessus.

* *

Apoplexie (Art vétérinaire).—Les animaux sont également sujets à l'apoplexie, que les vétérinaires désignent souvent sous les noms de *coup de sang* et d'*hémorrhagie cérébrale*. Elle est surtout fréquente chez les chevaux dont l'alimentation est trop substantielle, ainsi que chez les bœufs, les moutons, les porcs soumis au régime de l'engraissement.—L'apoplexie s'annonce par la rougeur des membranes muqueuses de la bouche, des naseaux et des yeux, par la plénitude et la gêne des battements du pouls, par l'essoufflement, la nonchalance et la paresse des animaux qui restent couchés et ne mangent plus avec le même appétit. Souvent ces symptômes agissent avec une telle rapidité que l'animal est perdu avant qu'on ait le temps de s'en aperce-

voir. Aussi, c'est moins à combattre la congestion cérébrale par un traitement quelconque qu'à en prévenir l'invasion qu'il faut apporter tous les soins. Les saignées, la diète, la cessation du travail et les purgatifs sont les meilleurs moyens à employer.

ARROSEMENT DES FLEURS

(*Jardinère d'appartements*)

Il ne faut pas trop arroser les fleurs, pendant la saison froide surtout, car vous les exposez à dépérir. Une plante qui pousse bien et vous semble en santé, absorbera, naturellement, chaque jour, beaucoup d'humidité, et demande en conséquence, à être arrosée assez abondamment, surtout si vous remarquez que la terre sèche, chaque jour ; mais après un certain temps la plante fatigue et demande un peu de repos, ce que vous reconnaîtrez lorsque les feuilles jaunissent et tombent, parcequ'elles n'absorbent plus d'eau : cessez, alors, d'arroser, mais ayez soin de ne pas toucher dans les extrêmes, et ne donnez à vos fleurs que le strict nécessaire d'eau pour empêcher les racines de sécher. Dès qu'elles commencent à reprendre leur vigueur, vous remarquez la pousse de nouvelles feuilles ; il leur faut, alors, beaucoup de soleil, arrosez-les légèrement et augmentez graduellement, à mesure que leur force augmente ; n'arrosez que lorsque le dessus de la terre est sec.

Si vos fleurs sont toujours mouillées, et que la terre ne sèche jamais, elle sûra tôt ou tard et deviendra pleine de petits insectes blancs, et peu après de petits vers blancs, les feuilles et les tiges mêmes en de-

viendront couvertes et dépériront ; ceci est surtout le cas pour les fleurs qui se trouvent dans des appartements froids et privés de soleil. Le meilleur remède pour la destruction de cette vermine qui infeste les fleurs en pots, est une terre légère qui puisse absorber l'eau promptement.

Il faut considérer la vie des plantes un peu comme la nôtre, si nous transgressons les lois de la nature, nous en subissons tôt ou tard les conséquences. Quel bonheur, si nous sommes fatigués ou malades, de pouvoir bénéficier de quelques jours de repos, nous perdons le goût du manger et la pensée même nous en fatigue.

Vous devrez, au moins une fois la semaine, donner un bon bassinage aux feuilles, à la plante elle-même, au moyen d'un arrosoir très fin, ces bains donneront une apparence de santé à vos fleurs, leurs pores s'ouvriront, les feuilles seront propres et vermeilles.—En plein air, la nature elle-même prend soin des plantes, mais dans nos appartements, il nous faut leur prodiguer nos soins.

Arrosez vos fleurs le matin, et que l'eau soit de la température du sang.

Prenez-en donc tout le soin possible, car rien ne choque tant les amateurs que de voir des fenêtres garnies de fleurs qui languissent.

* * *

ARROSAGE

Arrosage, arrosement, arrosoir.—(*Horticulture* etc.) L'arrosage ne doit pas être confondu avec la distribution de l'eau par nappes aux prairies et aux champs cultivés, qui porte le nom d'irrigation. (Voy.

Irrigation.—On entend généralement par *arrosage* la répartition de l'eau sous forme de pluie, avec l'arrosoir ou pomme d'arrosoir percée de trous plus ou moins fins. Les arrosages sont particulièrement nécessaires dans la culture du potager.

Dans l'arrosage il faut avoir égard : 1^{er} à la *nature* des plantes ; en général, les plantes grasses ont besoin de peu d'eau ; les plantes à fibres sèches et ligneuses veulent des arrosages abondants et répétés ; entre ces deux extrêmes, il est beaucoup de plantes pour l'arrosage auxquelles la pratique seule peut servir de guide ;—2. à la *nature du sol* : une terre forte et qui retient l'eau ne veut pas être arrosée aussi souvent qu'un sol sableux ; l'exposition du nord demande moins d'eau que celle du sud ; plus la terre est couverte de végétaux, moins elle a besoin d'être arrosée, Dans les terrains riches en principes calcaires, il vaut mieux ne pas arroser du tout que d'arroser trop peu. Si l'on humecte seulement la surface du sol au lieu de la mouiller à fond, la prompte évaporation de l'eau versée avec trop de parcimonie fait plus de tort aux plantes cultivées qu'un peu d'humidité passagère n'a pu leur faire de bien ;—3. à la *saison* : au printemps, on arrose le matin et avec modération ; tous les végétaux nouvellement plantés quelque soit le terrain, doivent être également arrosés ; en été on n'arrose que le soir, un peu avant le coucher du soleil, et, quand on craint une nuit froide un peu avant son lever : si la température se maintient longtemps sèche et brûlante, il faut laver les feuilles en les arrosant d'une pluie fine au moyen de l'arrosoir à pomme ; en hiver on arrose les plantes des serres, mais avec modération afin d'éviter la pourriture (Voy. arrosage des fleurs) et pour certaines plantes afin de ne pas interrompre

le sommeil de la végétation ;—4. à la manière d'arroser : il faut verser l'eau peu à peu, de manière à lui donner le temps de s'introduire dans la terre ; l'eau répandue avec force déchausse la plante ou se répand inutilement ; presque toujours il vaut mieux arroser légèrement et d'une manière générale, et faire ensuite un second arrosage plus abondant ; il faut se garder de jeter négligemment sur les plantes ce qui reste au fond de l'arrosoir, dans la crainte de mettre à nu les semences et les racines. On donne des *bassinages*, c-a-d des arrosages peu abondants mais souvent répétés, aux semis qui ne sont pas encore levés, et aux très jeunes plantes récemment sorties de terre, qui ne supporteraient pas une *mouillure* trop abondante.

Les *pompes à la main* servent surtout à l'arrosage des plates bandes du parterre et au *bassinage*. très-nécessaire en été, du feuillage des arbres fruitiers en espalier.

Dans les serres, l'eau distribuée aux plantes doit être à la même température que l'atmosphère de la serre, où l'on maintiendra dans ce but un réservoir constamment rempli. L'eau de ce réservoir n'est employé à l'arrosage que quand elle y a séjourné assez longtemps pour prendre la température de la serre. Dans la serre tempérée et dans la serre chaude, les plantes doivent être arrosées plus ou moins, selon le degré d'énergie de leur végétation. Les cactus et autres plantes grasses peuvent être laissées à sec la plus grande partie de l'hiver ; elles n'en fleurissent que mieux à la reprise de leur végétation (Voy. Serres).

Pour activer la croissance de certaines plantes, on emploie souvent pour l'arrosage, au lieu d'eau pure, divers mélanges fertilisants, ou engrais liquides consistant surtout en

guano délayé dans de l'eau à diverses doses, et en crottin de mouton, de pigeons dans une faible quantité d'eau.

ANDOUILLES (*Cuisine*)

Il faut choisir les boyaux les plus charnus du cochon, les nettoyer avec soin et les faire dégorger pendant 12 heures dans de l'eau fraîche qu'on renouvelle deux ou trois fois. On les égoutte ensuite et on les essuie bien. On les met alors dans une terrine avec assaisonnement composé de sel, de poivre, d'épices, d'échalottes et de quelques aromates, et on les y laisse pendant 3 heures en été à 6 heures en hiver. Les boyaux étant bien marinés on les retire de leur assaisonnement, et après les avoir essuyés, on les partage en longs filets ; on coupe de la même manière du lard maigre auquel on ajoute de la panne hachée en petits morceaux, du sel, du poivre et quelques autres épices si on désire, et on introduit ce mélange dans les boyaux qu'on a mis en réserve et qu'on lie par les deux bouts quand ils sont remplis. Il ne faut pas que les boyaux qui servent d'enveloppes soient trop tendues, parce qu'ils creveraient pendant la cuisson. Les andouilles un fois faites on les place au fond du saloir.

Si l'on veut les employer tout de suite, on les met dans une marmite avec de l'eau, du sel, des carottes, des oignons et un bouquet garni (Voy. ce mot). On les fait cuire à petit feu pendant 4 heures et on les laisse refroidir dans leur cuisson. Ensuite on les cisèle et on les met sur le grill. On peut les servir sur une purée de pois verts, de lentilles ou d'oignons.

Si l'on veut conserver les andouilles, il faut après les avoir laissées 24 heures dans le saloir, les suspendre dans la cheminée pour les fumer en brûlant des cotons de blé d'Inde etc. On les garde ensuite dans un endroit sec, et, quand on veut les employer on les fait cuire, et l'on procède comme il a été indiqué ci-dessus.

Les andouilles sont extrêmement pesantes ; ainsi elles ne conviennent pas du tout aux estomacs délicats, encore moins aux convalescents.

Andouille de gibier ou de volaille. Elles se préparent de la même manière que les andouilles ordinaires, avec cette seule différence que les chairs qui servent à les confectionner sont pilées au lieu d'être coupées en filets.

Andouillettes—Elles se font de la même manière que les andouilles, seulement qu'elles sont plus petites, et, pour les rendre plus délicates, on peut y ajouter de la fraise de veau coupée en filets, ainsi que quelques truffes ou champignons (voy. ce mot) hachés avec persil et ciboulettes, et passés au beurre.

ARGENTERIE

(*Économie domestique*)

L'argenterie doit être soigneusement entretenue. Après qu'on s'en est servi, il faut la laver une première fois dans l'eau bouillante et une seconde fois à l'eau chaude ; on la repasse ensuite dans une eau froide et claire, en la frottant au moyen d'un morceau de flanelle ou d'une brosse ; enfin on l'essuie d'abord avec un linge

fin, puis avec une peau de mouton (chamois), pour enlever les taches que le contact des œufs dépose sur l'argenterie, on la fait bouillir pendant quelques minutes dans un mélange d'eau et de cendres très fines sans la frotter ou bien on frotte les parties tachées avec de la suie délayée dans un peu d'eau de vie.—Trois ou quatre fois par mois l'argenterie doit être nettoyée au blanc. On délaye du blanc d'Espagne dans de l'eau ou même dans une petite quantité d'eau de vie ; on enduit légèrement l'argenterie de ce mélange, on l'enlève avec une brosse très douce. On peut encore, pour nettoyer l'argenterie et lui rendre son premier éclat, faire usage d'un mélange composé de crème de tartre, de blanc d'Espagne et d'alum. Ces trois substances doivent être pulvérisées, et l'on prend même quantité des deux premières et moitié de cette quantité pour la troisième. Après avoir délayé une portion de ce mélange dans une petite quantité d'eau, on en frotte l'argenterie au moyen d'un linge doux ou d'une brosse fine, puis on la passe dans l'eau pure et on l'essuie avec un linge bien sec et mieux avec un morceau de chamois très souple.

Nos lecteurs trouveront plus loin des procédés pour argenter.

ADRESSE (*Jeux*)

Les plaisirs tranquilles que nous procurent à la campagne la contemplation et l'étude de la belle nature, la méditation, les travaux champêtres, et cette solitude même dans laquelle l'âme aime souvent à se reposer, sont sans doute remplis de charmes ; mais s'ils suffisent à certains caractères, d'autres plus ardents plus impétueux voudront des

jouissances plus vives, et comme nous écrivons pour tout le monde, nous ne devons pas mettre la jeunesse en oubli. Les jeunes gens aiment le bruit, le tumulte, les jeux d'adresse, les exercices violents. Dans cet âge heureux de force et de vie, l'homme ressent le besoin d'agir, de faire usage des dons que la nature lui a prodigués. Parlons donc à nos jeunes lecteurs de quelques jeux qui leur feront trouver moins monotones les jours passés loin de la ville ; mettons-les à même de construire sur leur terrain les jeux qui serviront à varier le plaisir dans les jours de fête etc.

Parmi ces jeux la balançoire l'escarpolette et la bascule doivent tenir un rang distingué. Dès le bas âge, une planche, mise en travers sur une poutre ou sur une grosse pierre, est déjà un amusement fort attrayant.

Balançoire—La manière la plus simple d'établir une balançoire ou escarpolette, c'est d'attacher aussi solidement que possible les deux extrémités d'une grosse corde à deux arbres ou du moins aux plus fortes branches de deux arbres placés sur une même ligne en regard et à une certaine distance l'une de l'autre. La corde ainsi attachée comme un demi-cercle un peu allongé. C'est sur cette partie de la corde qu'on s'assoit, en saisissant et tenant fortement la corde à droite et gauche avec les mains à peu près à la hauteur de la tête, et alors on se balance soi-même en imprimant à la corde un mouvement en avant et en arrière par l'impulsion des jambes et de tout le corps ou bien ce qui est plus agréable, on se fait balancer par une autre personne à laquelle on rend ensuite le même service. Pour être plus commodément et plus solidement assis on doit fixer sur le milieu de la corde une planchette couverte d'un coussin,—deux jeunes gens montent encore debout sur cette planche en

se tenant face à face, et sans autre secours que la force de leurs jarrets, ils s'élèvent à une hauteur considérable.

Un luxe industrieux nous offre des balançoires plus commodes et dans lesquelles quatre et même six personnes peuvent prendre part à cet exercice salubre et amusant.

Voici comment on construit ces balançoires : on prend deux poteaux de vingt à vingt-quatre pieds de hauteur que l'on fixe solidement en terre dans une forte maçonnerie, et l'on place et suspend par quatre tringles de fer entre ces deux poteaux une nacelle légère. Les plus vigoureux joueurs se placent debout sur les traverses ou dos qui devra être solidement fait, tenant dans leurs mains les tringles ou les cordes qui supportent la nacelle, les dames se mettent sur les bancs et les athlètes commencent à faire usage de la force de leurs jarrets, s'il se trouve là une personne complaisante qui veuille bien d'abord donner une première impulsion.

La manière de faire mouvoir la balançoire est facile à apprendre, elle dépend surtout de l'accord que les deux conducteurs mettent dans leurs mouvements, qui doivent être coordonnés. Nous ne pensons pas que des paroles et des démonstrations écrites puissent jamais faire connaître quels doivent être ces mouvements, on les apprendra par la pratique sur la balançoire. Celui qui descend n'a qu'à se tenir penché en arrière, celui qui donne l'impulsion y parvient en s'élevant un peu sur la pointe des pieds, et en donnant une secousse, en laissant tomber le poids de son corps sur ses talons ; mais nous le répétons, ici la théorie n'est rien, et la pratique sera tout. L'exercice de l'escarpolette est très salubre ; les médecins disent qu'il fortifie les poumons.

Quoique fort souvent les cordes qui supportent la nacelle soient tout

simplement attachées à un fort anneau de fer, et que cette méthode ait été suivie pendant longtemps, l'expérience a fait connaître qu'on apporte un perfectionnement utile dans la machine en remplaçant les cordes par des tringles en fer, assemblées en haut et en bas à tête de compas ; on évite par ce moyen les soubresauts que les cordes sont sujettes à occasioner et les mouvements oscillatoires que les personnes délicates supportent difficilement ; d'ailleurs les balançoires ainsi construites durent bien plus longtemps sans se détériorer et ont un balancement plus doux et plus facile. Cette construction sera comprise sur le champ par le premier ouvrier auquel on voudra confier ce travail.

L'exercice de la balançoire pour être sans danger, doit être pratiqué dans une certaine mesure et avec beaucoup de prudence. Ainsi il faut bien se garder, pour lutter de prouesse, de s'élever à une trop grande hauteur, de se placer debout sur la planchette quand on n'est pas fort ou pas habitué, ces imprudences peuvent avoir pour conséquence des chutes fort graves. Ainsi encore, quand plusieurs personnes jouent ensemble, et que celle qu'on balance demande que la corde soit arrêtée dans sa course, on doit se faire une loi d'obtempérer aussitôt à ses desirs : en agissant autrement, on pourrait s'exposer à être la cause d'un accident. Il y aurait de l'imprudencé à se livrer à cet exercice aussitôt après avoir mangé.

* * *

MAT DE COGAGNE.—Il s'agit de grimper au bout d'un mât ou mai, on accorde des prix à celui qui parviendra au bout.—Deux manières de grimper paraissent plus sûres que toutes les autres, puisque c'est toujours l'une ou

l'autre que les vainqueurs ont employée. La première est d'embrasser l'arbre avec les cuisses en passant une jambe devant et l'autre derrière, de façon que ce soit le talon du pied passé par devant qui presse, et le dessus du pied passé par derrière. La seconde, moins usitée, mais cependant encore bonne, consiste à embrasser l'arbre des deux côtés avec les pieds posés de cette sorte que c'est la plante posée en travers de chaque côté qui opère la pression. On avance très-vite en grimant ainsi, parce que à chaque élan on se hausse de presque toute la longueur des jambes, les pieds montent à chaque reprise presque près du siège. C'est à tort que l'on prétend que le corps doit être éloigné de l'objet auquel on grimpe ; on doit, au contraire, l'approcher tout-à-fait, parce que, plus on s'en éloigne, plus on se fatigue.

Le mât de cogagne est d'un très bon effet dans une fête de village. Il faut pratiquer tout le long du mât, une rainure ou coulisse, recouverte d'une planche bien ajustée, pour se réserver un conduit dans le quel on fait passer une corde qui s'enfile dans une poutre placée au bout du mât, et supporte la couronne de feuillage après laquelle les prix sont attachés. Cette corde sert d'abord à élever les prix lorsque le mât est planté, et ensuite à baisser un peu le but lorsqu'il se trouve tellement élevé que personne ne peut y atteindre.—Si pour ce jeu d'adresse on se sert d'un mai ordinaire il faut en éloigner la corde afin que l'on ne s'en serve comme d'aide.

Du tir à l'Arc.—L'Arc simple dans sa structure fut longtemps l'unique arme des héros ; elle fut teinte de sang dans les batailles ; maintenant elle n'est une arme que pour quelques tribus sauvages ; il n'est plus pour nous qu'un jeu innocent, mais qui exige d'autant plus d'adresse que les hommes ne sont plus comme autrefois, habitués à le manier dès l'enfance. Les chasseur auraient dû le conser-

ver ; il n'effraie pas le gibier et l'on pourrait s'en servir dans certaines circonstances.

Rien n'est plus simple que la composition d'un arc : un morceau de frêne et une corde en font tous les frais. Cependant on aurait tort de se contenter d'un arc aussi simple, tandis qu'il est très facile d'en composer de fort bons, très légers, plus élégants plus maniables, avec deux forts filets. On emmanche dans une même poignée les pointes opposées, et on tend l'arc au moyen d'une corde de boyau assez forte pour cet effet. On fait des flèches avec des tiges filées du noisetier, ou même simplement avec des baguettes de frêne ou autre bois dur ; on peut les emplumer par le bas, afin d'assurer leur direction. Quant au fer dont on les arme, il dépend de l'objet auquel on les destine. Si l'on doit se servir de flèche pour la chasse, (de grâce jamais contre nos charmants passereaux, insectivores, gais chanteurs de nos bois et bocages, mais bien contre les moineaux, corneilles et oiseaux nuisibles du même calibre), il faut mettre au bout, des pointes d'acier d'un pouce ou dix-huit lignes de longueur : si on les destine seulement à toucher un but, on peut se contenter de charger le bout de la flèche avec du fil de fer. Dans tous les cas il faudrait que le bout en avant soit toujours plus pesant que celui empenné, sans quoi la flèche tournerait en l'air.

Tout le monde sait tirer de l'arc, il n'est cependant pas inutile de dire que le tireur d'arc doit se tenir daplomb sur les jambes un peu écartées, qu'il doit tenir l'arc de la main gauche, et tendre la corde avec la droite, en tenant la flèche entre le pouce et l'index presque fermés : Si le but est éloigné, il faut viser un peu haut, en calculant la courbe du projectile. On tient indifféremment l'arc dans une position verticale ou horizontale, et l'on augmente de beaucoup sa portée, par un mouvement du bras gauche en en avant.

Le cerceau volant—Ce jeu exige de l'adresse, du coup d'œil, il est fort amusant. Les frais de construction sont peu de chose, on courbe un osier de la grosseur d'un petit doigt, on en réunit les deux bouts de manière à en former un cercle de quinze ou dix-huit pouces d'ouverture, on le recouvre avec du ruban de satin ou tout autre morceau de soie ou velours, en ayant soin de mettre la couture en dehors. C'est ce cerceau qu'on fait voler comme un volant, à l'aide de deux petites baguettes unies et flexibles, grosses à peu près comme le petit doigt, et longues de dix-huit pouces ou deux pieds.

Chaque joueur a deux baguettes, une dans chaque main ; il se place vis-à-vis la personne avec laquelle il veut jouer ; puis passant ses deux baguettes dans le cercle, il le lance en ouvrant les bras, le cercle s'élève, et celui qui doit le recevoir croise ses baguettes et les fait passer dans le cercle qui retombe, écarte les bras en se donnant un élan en avant, et le cerceau recommence sa route aérienne, sa tomber sur les baguettes du premier jouant, qui le relance aussitôt, et ainsi de suite.

On rend la partie plus animée en employant deux cercles, chacun le sien ; il faut alors mettre beaucoup d'attention, parce que le cerceau arrive aussitôt qu'on vient d'en lancer un : il faut aussi veiller à ce qu'un passe au-dessus de l'autre sans le rencontrer, parce qu'alors ils tombent tous deux à terre, et la partie est interrompue. Lorsqu'il ne fait pas de vent, et en s'entendant bien, on peut jouer quatre personnes à la fois au cerceau volant, les joueurs se plaçant en croix.—Nous croyons que ce jeu prendra faveur.

Nous parlerons plus loin d'un très grand nombre d'autres jeux.

ACCEPTATION (Droit)

1. *Acceptation de la communauté.*

—La communauté une fois dissoute, la femme, ou ses héritiers, ont la faculté de l'accepter, ou d'y renoncer, toute convention par laquelle la femme déclarerait y renoncer à l'avance serait nulle. La femme qui accepte a droit à la moitié de l'actif, et supporte la moitié du passif, quelque considérable qu'il soit, si elle n'a point fait inventaire des biens de la communauté. Elle devra donc faire inventaire. L'acceptation peut être expresse, ou tacite, elle est expresse lorsque la femme prend la qualité de *commune* ; elle est *tacite* lorsque la femme s'immisce dans les affaires de la communauté, ou lorsqu'elle fait un acte qui suppose son intention d'être *commune*, cependant elle peut faire des actes purement *conservatoires*, sans pour cela être censée accepter tacitement la communauté—Si la femme, sans vouloir encore ni accepter la communauté ni y renoncer, détourne ou recèle des biens de la communauté, elle peut être forcée de l'accepter. Si la femme est mineure, elle ne peut accepter la communauté qu'avec l'assistance de son curateur et l'autorisation du juge sur avis du conseil de famille.

La femme survivante a trois mois pour faire inventaire, et à partir de ce délai, ou à partir de la clôture de l'inventaire ; si l'inventaire est clos avant ce délai, elle a quarante jours pour délibérer. Elle peut même faire prolonger ces délais par le tribunal lorsqu'ils sont insuffisants. Pendant ces délais, elle ne peut être contrainte de prendre qualité, et les créanciers de la communauté doivent attendre l'expiration de ces délais avant d'intenter des poursuites contre elle.

Lorsque la communauté est dis-

soute par la mort de la femme, ses héritiers ont également droit d'accepter ou de renoncer—Si la femme meurt après la dissolution de la communauté, mais avant d'avoir pris qualité, ses héritiers ont un délai de trois mois et quarante jours pour délibérer ; il en est de même si elle meurt avant d'avoir terminé l'inventaire ; ce délai court à compter du jour du décès de la femme. Si elle meurt après avoir terminé l'inventaire, ses héritiers n'ont que le délai de quarante jours pour délibérer.

La veuve a droit, pendant les trois mois et quarante jours qui lui sont accordés pour faire inventaire et délibérer, de vivre avec ses domestiques sur les provisions existantes, et même emprunter au compte de la communauté, à la charge d'en user modérément suivant sa condition. (1352)

Si la femme renonce, cette renonciation doit être faite par acte notarié, ou par une déclaration judiciaire.

2. *Acceptation de donation*—La donation entre-vifs ne produit d'effets et ne lie le donateur qu'à compter de l'acceptation.—L'acceptation est généralement faite dans le même acte que la donation, mais il peut se faire qu'elle soit faite dans un acte subséquent ; dans ce dernier cas, l'acceptation doit être faite dans les mêmes formes que la donation. Si le donateur n'est pas présent à cette acceptation, elle n'a d'effet qu'à compter du jour où il en prend connaissance.—Tant que la donation n'est pas acceptée, elle n'est qu'une simple sollicitation, et le donateur peut la révoquer. Il n'est pas nécessaire que l'acceptation soit en termes exprès.—Ainsi la simple présence du donataire et sa signature à l'acte peuvent la faire inférer.

L'acceptation se présume en certains cas, ainsi elle se présume dans

un contrat de mariage tant à l'égard des époux que des enfants à naître du mariage.

Toute personne jouissant de ses droits civils peut, s'il n'y a exception dans la loi, accepter une donation. La femme mariée, pour accepter une donation, doit avoir l'autorisation de son mari, ou à défaut, celle d'un juge, sans cette autorisation, l'acceptation serait complètement nulle.

Quant au mineur et à l'interdit pour cause de prodigalité, ils sont capables ; ils ne sont que restituables.—Ils peuvent donc accepter, sauf à faire mettre l'acceptation de côté pour cause de lésion, s'il y a lieu.

Le mineur émancipé qui accepte une donation avec l'assistance de son curateur, ne peut pas faire résilier la donation pour simple lésion ; car dans ce cas son acceptation est aussi valable que celle d'un majeur. Le tuteur pour le mineur et le curateur pour l'interdit, peuvent accepter des donations entre-vifs. Ceux qui administrent ou représentent les corporations peuvent aussi accepter pour elles.

Par une disposition expresse du code civil, les parents sans même être nommés tuteurs peuvent accepter des donations faites à leurs enfants mineurs.

La prétendue acceptation d'une donation, par le notaire devant qui l'acte est rédigé, ou par une autre personne non autorisée, n'est pas valide, cependant cette acceptation ne rend pas la donation nulle, le donataire peut toujours accepter légalement la donation plus tard, tant que le donateur ne l'a pas répudiée, mais la prétendue ratification de cette acceptation n'aurait pas l'effet de remonter au jour de l'acte de donation, et ne produirait d'effet que du jour où elle est faite.

Pour que la donation soit légale,

il faut que le donateur soit encore capable de donner en loi le jour de l'acceptation.—Ainsi, si l'acceptation n'a pas lieu en même temps que la donation et que dans l'interval, le donateur meurt, ou est interdit, l'acceptation ne peut plus avoir lieu légalement.

L'acceptation, à partir du jour où elle est intervenue, donne effet à la donation soit vis-à-vis du donateur qui, dès lors, ne peut plus se dédire, soit vis-à-vis des tiers dont les droits antérieurs sont maintenus. En outre le donataire ne peut plus, en renonçant à la donation, faire rentrer l'objet donné dans la propriété du donateur. Il faut, s'il veut lui rendre cet objet, qu'il lui fasse à son tour un acte de donation, ou quelqu'autre convention interviene. Si la donation acceptée, a été faite sous certaines charges, le donataire ne peut s'y soustraire en renonçant à la donation, le donateur a le droit d'exiger que les charges stipulées soient exécutées, sinon de demander la résolution ou révocation de la donation.

Inutile de dire que l'acceptation de la donation est soumise aux lois d'enregistrement, de la même manière que la donation elle-même.

3. *Acceptation de succession.*—Nul n'est tenu d'accepter la succession qui lui est échue, et il ne peut être forcé à déclarer s'il accepte la succession ou s'il y renonce, qu'après l'expiration d'un délai de trois mois, pour faire inventaire, et de quarante jours pour délibérer.

La succession peut être acceptée purement et simplement, ou elle peut être acceptée sous bénéfice d'inventaire ; et dans tous les cas l'acceptation remonte au jour de l'ouverture de la succession. L'héritier qui accepte est censé avoir toujours accepté.

Pour accepter, il faut être majeur et capable.—La femme mariée doit

avoir l'autorisation de son mari, ou, à défaut, celle de la justice. Les mineurs doivent accepter par l'entremise de leur tuteur sur avis du conseil de famille. Les créanciers peuvent accepter une succession échue à leur débiteur, dans les limites de leur intérêt, lorsque le débiteur renonce à la succession, dans un but frauduleux ; mais cette acceptation ne profite qu'aux créanciers qui acceptent, et non au débiteur. Les héritiers d'un successible peuvent également accepter de son chef.

L'héritier qui ne renonce pas à une succession est censé l'accepter.

L'acceptation peut être *expresse* ou *tacite*.—Elle est expresse, lorsque l'héritier prend la qualité d'héritier dans un acte authentique ou privé.

Elle est tacite, lorsque l'héritier fait un acte, qui suppose nécessairement son intention d'accepter, et qu'il n'aurait droit de faire qu'en sa qualité d'héritier. Mais les actes purement conservatoires, de surveillance et d'administration provisoires ne sont pas des actes d'acceptation de succession, si l'on n'a pas pris le titre et la qualité d'héritier.

L'héritier qui a accepté une succession, ne peut plus y renoncer. L'acceptation est irrévocable, à moins qu'elle n'ait été la suite du dol, de la crainte, ou de la violence ; l'héritier ne peut jamais réclamer, contre son acceptation, sous prétexte de lésion seulement, mais il est autrement, dans le cas où la succession se trouverait absorbée, ou notablement diminuée, par la découverte d'un testament inconnu au moment de l'acceptation.

4. *Acceptation de succession sous bénéfice d'inventaire.*—Le droit de n'accepter une succession que sous bénéfice d'inventaire appartient à ceux qui sont capables d'accepter purement et simplement ; cependant,

lorsque celui à qui une succession est déferée meurt sans avoir ni accepté, ni répudié, et que ses héritiers ne sont pas d'accord sur l'acceptation de cette succession, elle doit être acceptée sous bénéfice d'inventaire.

On ne peut accepter que bénéficiairement, et avec l'autorisation du conseil de famille, les successions qui sont échues à des mineurs et à des interdits.

L'héritier a trois mois pour faire inventaire, à compter du jour de l'ouverture de la succession ; puis pour délibérer sur son acceptation ou sur sa renonciation, un délai de quarante jours, à partir du moment où l'inventaire a dû être, ou a été fait. Pendant la durée de ces délais, il ne peut être contraint à prendre qualité, et on ne peut le faire condamner comme héritier ; s'il renonce, lorsque les délais sont expirés, ou auparavant, les frais par lui faits légitimement jusqu'à cette époque, sont à la charge de la succession. Après l'expiration des délais ci-dessus, il peut, en cas de poursuites dirigées contre lui, demander au tribunal un nouveau délai. Dans ce cas, les frais de poursuites sont à la charge de la succession si l'héritier justifie, ou qu'il n'avait pas eu connaissance du décès, ou que les délais ont été insuffisants, soit à raison de la situation des biens, soit à raison de contestations survenues. S'il n'en justifie pas, les frais restent à sa charge personnelle.

L'héritier conserve encore, après l'expiration des délais ci-dessus, même de ceux donnés par le juge, la faculté de se porter héritier bénéficiaire, s'il n'a pas fait d'ailleurs acte d'héritier, ou s'il n'existe pas contre lui de jugement qui le condamne, en qualité d'héritier pur et simple.

Pour être admis au bénéfice d'in-

ventaire, l'héritier doit en faire la demande par requête adressée à la Cour Supérieure siégeant au lieu où la succession s'est ouverte. Sur cette requête, jugement est rendu, et copie de ce jugement doit être enregistrée au bureau d'enregistrement du lieu de l'ouverture de la succession. L'héritier doit alors faire, s'il ne l'a déjà fait, un inventaire par devant notaire, de tous les biens de la succession.

S'il omet sciemment et de mauvaise foi, de comprendre dans l'inventaire, des biens de la succession, il est déchu de son bénéfice.

La majorité des créanciers de la succession peuvent forcer l'héritier qui accepte sous bénéfice d'inventaire, de fournir cautionnement.

L'effet du bénéfice d'inventaire est de donner à l'héritier les avantages suivants :

1. Il ne sera tenu des dettes que jusqu'à concurrence des biens qu'il recevra.

2. Ses biens personnels ne seront pas confondus avec ceux de la succession, et il conservera contre elle, le droit de réclamer le paiement de ses créances. Il est chargé d'administrer les biens de la succession, et devra rendre compte de son administration aux créanciers et aux légataires.

ACCEPTATION DES LETTRES DE CHANGE.

Une lettre de change est un ordre par lequel une personne demande à une autre à qui la lettre de change est adressée, de payer une certaine somme d'argent.—Le porteur de la lettre de change doit la présenter à la per-

sonne à laquelle elle est adressée pour que celle-ci l'accepte. L'acceptation est l'engagement de payer la lettre de change par la personne à qui elle est adressée, ou par un tiers qui l'accepte en certains cas, à son défaut ; elle se fait par écrit, généralement, en écrivant le mot " *accepté* " à la suite duquel, on met son nom. La lettre de change doit être acceptée purement et simplement ; elle ne peut l'être sous condition.

Si la lettre de change est à un certain nombre de jours de vue, il faut dater l'acceptation pour établir l'époque à laquelle les jours de vue ont commencé à courir.

L'acceptation comporte l'admission de la signature du *tireur*, qui ne peut ensuite être niée par l'accepteur, à l'encontre du porteur de bonne foi.

Lorsque le tiré refuse d'accepter la lettre de change, on doit faire protester la lettre pour défaut d'acceptation, ou au moins la faire *noter fautive d'acceptation*, pour conserver son recours contre les autres parties à la lettre.

L'acceptation *en blanc* est quelque fois usitée dans les opérations commerciales, mais ce mode d'accepter est irrégulier, et il n'est pas prudent de l'employer.

AMUSEMENTS GYMNASTIQUES.

La gymnastique formait une des principales bases de l'éducation chez les Grecs et les Romains. Ces peuples avaient senti le besoin de former des hommes sains et robustes propres à supporter les fatigues de la guerre. Dans le moyen âge les chevaliers ne durent leurs exploits brillants qu'aux avantages d'une

semblable éducation. Vainement on a dit que le courage fait la force nous pensons que c'est, au contraire, la force qui fait le courage, c'est le sentiment de la supériorité qui fait qu'on attaque avec valeur. Les cours et les châteaux, dit un ancien auteur, étaient des écoles où l'on ne discontinuait pas de former des jeunes athlètes que l'on destinait au service et à la défense de l'État.

Il est certain que l'éducation gymnastique, en développant, en procurant même les forces physiques, facilite par cela même le développement des forces intellectuelles.

Les exercices du gymnase, pourvu que modérés, sont un moyen de conserver la santé et de la rétablir dans le cas de maladie. Ceux qui ont cherché à déverser sur la gymnastique sont des hommes faibles, mal constitués, maltraités par la nature, qui ressemblent au renard dont parle Lafontaine, qui, ayant perdu sa queue, voulait persuader aux autres renards qu'une queue était un meuble dangereux, une parure ridicule.—La gymnastique procurera à ceux qui vont pendant la belle saison respirer l'air de la campagne, des plaisirs vifs et variés, des plaisirs dont les conséquences loin d'être pernicieuses, seront, au contraire, avantageuses pour la santé ; et, lorsque l'automne les ramènera dans les villes, ils seront moins sujets aux rhumes, aux catarrhes, et autres maladies produites par l'humidité de la saison.

Tous les jeux d'action auxquels se livrent les enfants, garçons et jeunes filles, peuvent être considérés comme des exercices gymnastiques : tels sont les jeux de barres, de balle, de ballon, le cerceau, la corde, la balançoire ou l'escarpolette, le volant etc., mais la gymnastique proprement dite, qui prend aujourd'hui, dans l'éducation de la jeunesse, la place qui lui est due,

comprend l'enseignement pratique d'exercices particuliers propres à développer la force et la souplesse du corps. Outre les heureux effets que ces exercices produisent sur la santé des jeunes gens et des jeunes filles, ils leur inspirent de la confiance dans certaines positions difficiles, et, en leur donnant la conscience de leurs propres forces, les aident à se tirer d'un danger ou à porter secours à leurs semblables.

Nous aurons plus loin un article spécial et détaillé sur le gymnase (Voy. ce mot) nous ne parlerons, maintenant, que de quelques amusements.

La corde nouée—On fixera à la poutre d'une grange, d'une remise ou d'un hangar, un fort crochet en fer auquel on attachera une corde de la grosseur d'une corde à puits, nouée de distance en distance, en mettant à peu près un pied d'espace entre chaque noeud ; on accrochera un prix quelconque en haut de cette corde et l'on s'exercera à monter, les bras remplissant le principal office.

La corde unie—Cet exercice est le même que le précédent, mais il offre plus de difficultés parce que les jambes ne peuvent nullement aider à grimper et que les bras sont seuls chargés de tout le poids du corps, on parviendra d'autant plus aisément qu'on précipitera le mouvement. On doit se donner un premier élan, sans lequel on s'élèverait difficilement.

L'Échelle.—Une échelle ordinaire, appuyée sur une traverse, pourra servir à plusieurs exercices ; en lui donnant beaucoup de pente, on essaiera à monter jusqu'en haut sans le secours des mains et on descendra de la même manière, ou bien encore on se suspendra on dessous par les bras et on montera ainsi jusqu'en haut.

La Course des sacs.—On se procure autant de sacs qu'il y a de personnes dans la société ; on détermine deux buts, un pour le départ, un autre pour l'arrivée ; chacun étant au premier de ces buts et tous sur la même ligne, on se met dans un sac, qui doit être noué au-dessous des bras, de manière à envelopper les jambes et à laisser libre le haut du corps, et, à un signal donné, on se met en marche pour arriver au but. Que de rires ne fait pas naître cette marche bizarre ? Quelques uns n'ont pas fait deux pas qu'ils tombent et ne peuvent plus se relever ; d'autres, près d'arriver, voient échapper la victoire. Les plus pressés sont les premiers à terre : celui qui sait se modérer, qui marche lentement en se tenant toujours en équilibre, est celui qui triomphe. Laissez courir les imprudents, vous qui voulez atteindre le but ; vous les rattraperez bien ; ils seront gisant sur la terre lorsque vous passerez près d'eux en suivant votre marche lente, mais prudente. Ce jeu amuse également les jeunes gens et les jeunes filles.

Les cordes.—Nous indiquerons d'abord la manière de grimper à une corde à noeuds et d'en descendre. Il faut saisir la corde le plus haut possible, les mains l'une au-dessous de l'autre et réunies ; on élève le corps en faisant effort sur les bras, les talons réunis et les jambes pendantes ; les pointes des pieds s'ouvrant à la rencontre de chacun des noeuds, sur lesquels on prend, avec les pieds, un point d'appui ; on saisit ensuite la corde avec les mains à un point plus élevé. Ces mouvements alternatifs des pieds et des mains déterminent l'ascension du corps jusqu'à l'extrémité de la corde. Pendant cet exercice, on doit éviter les secousses et les saccades. On descend de la corde à noeuds d'après les principes inverses.

La corde lisse, soit pour monter, soit pour descendre, offre un peu plus de difficultés que la corde à nœuds. Il faut enlacer la corde avec la jambe droite en la faisant passer en dehors et de droite à gauche, et de manière que la corde en contournant la jambe presse le mollet et s'appuie sur le cou-de-pied ; on serre fortement la corde en plaçant la pointe du pied gauche sur le cou-de-pied droit, pour prendre un point d'appui au moyen duquel on puisse saisir avec les mains la corde à un point plus haut ; on élève de nouveau le corps en faisant effort sur les bras et en laissant glisser la corde entre les jambes, et enfin on serre de nouveau la corde avec les pieds. Ces mouvements alternatifs des pieds et des mains déterminent l'ascension du corps jusqu'à l'extrémité de la corde. Pour descendre on laisse glisser la corde entre les pieds, en portant alternativement les mains l'une au dessous de l'autre.

Les sauts.—On peut sauter de bien des manières : nous n'indiquerons que les importantes, c'est-à-dire celles qui sont le plus habituellement pratiquées dans les exercices gymnastiques, tels sont : le saut en largeur ou horizontal, le saut en profondeur ou vertical, enfin le saut en hauteur.

Saut en largeur.—Pour le saut en largeur, à pieds joints et sans élan, on approche d'abord les pointes des pieds ; puis on fait une légère flexion des extrémités inférieures, on jette les poignets en avant, à la hauteur et à la largeur des épaules, dans la direction que le corps doit parcourir, et on se dresse. Nous répétons une seconde fois et une troisième fois le même mouvement ; mais la dernière fois, on appuie fortement sur la pointe des pieds, et, par un mouvement subit vigoureux d'extension des bras et des jambes,

on franchit l'espace et on tombe le plus loin possible, sur la pointe des pieds. Il importe beaucoup de fléchir les jambes au moment où les pieds commencent à toucher la terre, afin d'amortir la secousse produite par le poids du corps retombant sur lui-même. Cela fait, on se redresse sans effort et on replace les bras à leur position naturelle. Dans cet exercice, on doit s'habituer dans le principe, à franchir des espaces peu considérables, afin de conserver l'équilibre du corps et d'acquiescer peu à peu la souplesse. Des efforts exagérés n'auraient que de mauvais résultats.

Saut en profondeur.—Le saut en profondeur est un des exercices les plus utiles et en même temps les plus difficiles, et qui ne serait pas sans danger, s'il était fait sans précaution. Il doit être d'abord exécuté à des hauteurs peu élevées, très rapprochées et très graduées. En principe général, on ne doit sauter d'une plus grande hauteur que quand on a sauté d'une manière parfaite la distance inférieure. Voici comment cet exercice s'exécute : une fois placé à la hauteur d'où vous devez sauter, fermez les poignets, rapprochez les pointes des pieds et mettez en saillie à une petite distance. Ensuite fléchissez sur les extrémités inférieures en portant en même temps les poignets le plus haut possible. Exécutez encore deux fois le même mouvement. A la troisième fois, les pieds, en glissant, quittent le point d'appui ; vous parcourez l'espace en élevant les poignets en raison inverse de la descente du corps ; pendant le trajet, les jambes sont en ligne droite avec le corps pour exécuter un mouvement de flexion au moment même où les pointes des pieds touchent le sol ; à ce moment, l'élévation des poignets est arrivée à sa plus grande hauteur ; vous fléchissez sur toutes les arti-

culations des membres inférieurs, pour vous redresser sans secousse.

Saut en hauteur.—Pour le saut en hauteur, il faut fermer les poignets et rapprocher les pointes des pieds, puis fléchir sur les extrémités inférieures et jeter les poignets à la largeur des épaules dans la direction du trajet qu'on doit parcourir. Après avoir fait deux ou trois fois ce mouvement, on exécute ce qui a été déjà indiqué pour le saut en largeur. La force du mouvement d'extension des jambes sera toujours vite et subite et proportionnée à la hauteur qui doit être franchie. C'est encore un très bon exercice et qui peut être fort utile que de sauter à l'aide d'une perche, ce qui permet de franchir des espaces assez considérables. La perche dont on se sert doit être en bois de frêne bien sain, elle sera arrondie et sa longueur sera proportionnée à l'espace à franchir. Il convient de s'exercer d'abord à sauter sans élan. A cet effet on fixe le bout inférieur de la perche devant soi, sur le sol, à une distance qui sera graduellement augmentée comme les efforts qu'on aura à faire. Puis on saisit la perche avec deux mains placées l'une auprès de l'autre, un peu au-dessus de la tête ; on s'incline bien également sur les deux pieds, en tirant sur les bras de manière qu'ils soient raccourcis quand le corps arrive de l'autre côté de la perche ; on se pousse le plus loin possible en avant, en appuyant sur la perche, et on tombe à terre d'après les principes déjà indiqués, c'est-à-dire sur la pointe des pieds en fléchissant les extrémités inférieures.

Pour sauter en largeur avec élan, on se place à une certaine distance de l'espace qui doit être franchi et après avoir saisi la perche de la main droite, un peu au-dessus de la tête, le pouce en haut, et de la main gauche à peu près à la hauteur de

la cuisse, le pouce en bas, on s'élançe en courant et en tenant en avant l'extrémité inférieure de la perche. Arrivé à la limite du fossé ou de l'espace qu'on doit franchir, on pique la perche en avant; puis par un mouvement de flexion et d'extension subit et violent des extrémités inférieures, on doit élever le corps en faisant effort avec les mains sur la perche, tourner par la droite sur la gauche, franchir l'espace, le corps étant à peu près dans une position horizontale, et arriver à terre en fléchissant sur les articulations des extrémités inférieures. Plus la distance à franchir est grande, plus il faut prendre de longueur de perche, de manière que le rayon de la perche soit en raison de la largeur qu'il y a à franchir. On doit faire cet exercice en sautant d'abord une petite distance qui sera augmentée graduellement.

ALOSE (Pêche)

Ce poisson habite les parages maritimes pendant l'hiver, et, au printemps remonte, pour frayer, les fleuves et les rivières dans lesquels il s'avance quelquefois à de grandes distances. Le poids de l'alose dépasse rarement 5 lbs; sa chair est délicate et recherchée dans les mois d'avril et de mai. Elle foisonne d'arrêtes et il faut, par conséquent, faire attention en mangeant.—L'alose ne mordant pas ordinairement à la ligne, la pêche de ce poisson ne peut guère se pratiquer qu'au moyen de filets, tels que la senne, le verveux, etc.

Alose (cuisine) L'alose n'est vraiment bonne que lorsqu'elle a été pêchée dans les fleuves. Les aloses du Saint-Laurent sont particulièrement estimées.

Alose rôtie (cuisine française)—On choisit une belle alose bien grasse, et, après l'avoir vidée par les ouïes et écaillée, on la fait mariner avec un peu d'huile d'olives, de sel blanc, de persil en branches, quelques ciboules. Quand elle a séjournée environ une heure dans cette marinade, et qu'on l'a retournée plusieurs fois, il faut l'insister sur le dos, en biais et peu profondément. On la met alors à la broche ou dans un poëlon, on l'arrose de temps en temps avec la marinade et on la dresse sur une serviette bien blanche, garnie de persil. On peut la servir chaude ou froide avec une sauce au beurre ou à l'huile.

Alose au court bouillon (cuisine canadienne)—Videz et n'écaillez point votre alose, faites-la cuire dans un court bouillon comme le brochet (Voy. ce mot), et servez-la de même.—Vous pouvez aussi mettre sous une casserole un morceau de beurre manié avec de la farine, un peu de court bouillon passé, et en faire une sauce que vous servirez dans une saucière, à côté de votre alose. Il faut avoir soin de tourner toujours cette sauce tandis qu'elle est sur le feu.

Alose grillée ou bouillie, à la sauce blanche (cuisine canadienne)—Après avoir écaillé et vidé votre alose, vous la fendez un peu sur le dos, et la faites mariner avec un peu d'huile d'olive, sel, poivre, épices fines et aromates comme persil en branches, ciboules et autres fines herbes, mettez la sur le gril, arrosez la de temps en temps avec sa marinade ou faites-la bouillir dans une eau de sel.

Lorsqu'elle sera cuite, servez-la avec une sauce blanche.

Alose à la purée d'oscille.—Préparez et faites la cuire comme celle à la sauce blanche. Quand elle sera bien égouttée, dressez sur une purée d'oscille.

ATOCAS OU CANNEBERGE

Horticulture.

La canneberge est un sous-arbrisseau rampant, à rameaux filiformes, à feuilles très petites, alternes persistantes, croissant en touffes gazonnantes, dans la mousse des marais, depuis le Labrador jusqu'à la Virginie. Sa corolle monopétale, d'un blanc rose, se partage en quatre segments roulés en dehors. Ses fruits sont des baies à quatre loges polyspermes, portées sur des pédoncules aussi déliés que des fils, d'un rouge plus ou moins foncé, jaunâtres, ou grisâtres, et le plus souvent piquetées en brun, persistant sur les tiges jusqu'au réveil de la végétation au printemps suivant.

Les canneberges sont généralement connus sous le nom d'atocas en ce pays; les anglais les désignent par celui de *cranberry*.

La canneberge de la culture est celle qui croit spontanément dans nos marais.

Dans la culture on range les canneberges en deux catégories distinctes, savoir: celles qu'on ne peut cultiver que dans des terres basses et marécageuses, et celles qu'on peut cultiver sur les terres élevées.

A proprement parler, il n'y a aussi que deux espèces de canneberges dans la culture, savoir : la canneberge-cerise, qui appartient à la première de ces deux cultures, et la canneberge-cloche qui appartient à la seconde. Les autres espèces assez nombreuses déjà, qu'on désigne par des noms particuliers, ne sont que des variétés qui ne se distinguent des deux types principaux que par la couleur ou la forme du fruit, sans rien changer de ses qualités.

La culture de la canneberge dans les terrains marécageux diffère gradement de celle des terres élevées, je traiterais séparément de l'une et de l'autre.

Culture de la canneberge dans les terrains marécageux.—Il n'y a guère de ferme en Canada où cette culture ne pourrait être pratiquée. Toutes les terres avoisinant le fleuve ou quelque rivière, présentent d'ordinaire, quelques bas-fonds où la canneberge peut croître avantageusement. Mais même éloigné du fleuve ou toute autre rivière, n'y a-t-il pas sur votre terre, en quelque endroit, quelque marais, quelque savanne ou petite vallée qui se couvre d'eau à l'automne, et souvent pour tout l'hiver, bien que la chaleur et l'absence des pluies puisse les dessécher pendant l'été. Voilà la meilleure place possible pour y asseoir votre culture, pourvu que son humidité ne vienne pas de quelque source trop froide qui arrête presque toute végétation, et ce marais ou cette savanne qui maintenant ne vous rapporte rien, mais est même très nuisible parfois, peut être amené, avec un peu de soin, à vous donner des produits qui ne pourraient égaler en valeur, à mesure égale, les arpents les mieux cultivés de votre ferme ; puisque les canneberges, une fois bien établies, donnent année com-

muné, de 150 à 200 minots par arpent, qui à raison de \$2 le minot, vous donneront \$3 à \$4, ce que certainement ne pourra vous rapporter aucune céréale ni même aucune racine.

La canneberge-cerise et ses variétés peuvent réussir dans tous les terrains humides, mais non toutefois assez bas pour se conserver inondés une partie de l'été. Les bas-fonds avoisinant le fleuve et que recouvrent d'ordinaire les grandes marées de mai et d'octobre sont tout à fait propres à cette culture. Si la plantation peut se faire dans un endroit qui, laissé à sec pendant l'été, peut, à l'automne, être inondé au moins d'un pied d'eau pour tout l'hiver, la chose n'en sera que plus avantageuse. Car l'eau met les plants à l'abri des gels et dégels de l'automne et du printemps qui leur sont toujours plus ou moins dommageables.

Ayant donc choisi votre terrain comme il vient d'être dit, vous procédez comme suit à sa préparation et à la plantation. Si votre marais ou prairie basse, porte encore, en certains endroits des souches ou des broussailles, vous enlevez le tout, ayant soin de niveler le terrain autant que possible, en rabattant les buttes dans les endroits plus bas. Si votre terrain n'est pas suffisamment en pente pour permettre l'écoulement des eaux après les pluies, vous le percez de fossés et de rigoles pour en faciliter l'égouttage, car une eau stagnante sur les plantes, pendant les chaleurs, et surtout au temps de la floraison, pourrait leur être très préjudiciable. Si votre terrain est fortement épris en gazon, surtout en laiches ou autres herbes grossières, et que vous puissiez y passer la charrue, vous brûlez ces herbes si la chose peut se faire, ou du moins vous les fauchez aussi près de terre que possible, puis au moyen d'une

houe ou d'un sarcloir vous opérez un sarclage qui puisse attaquer les racines de ces plantes. Recouvrant ensuite toute la surface de votre terrain d'une couche de sable de deux à trois pouces, il se trouve prêt à recevoir la plantation. Ce sable contribuera grandement à entretenir l'humidité du sol, et par là même, à faire périr le gazon de votre prairie.

Marquant ensuite en lignes régulières le lieu précis où vous placerez chaque table de plants, disons à 2 pieds ou 2½ pieds les uns des autres en tous sens, vous défoncez le sol au moyen d'une bêche à chaque endroit marqué, et vous y placez, à 3 ou 4 pouces de profondeur, 4 à 5 pieds de plants, si vous les avez tirés d'une pépinière, ou une talle de tiges avec ses racines, si vous les avez tirées de quelques marais où elles croissaient spontanément, ayant soin d'appuyer fortement sur le sol autour des plants afin de ne point laisser de vides dans leurs racines.

La plantation se fait au printemps, d'avril à juin, si cependant votre terrain pouvait être inondé pendant l'hiver, elle pourrait aussi se faire en octobre ou en novembre.

La plantation ainsi faite avec du plant de bonne qualité, vous verrez, dès cette saison même, un grand nombre de pieds se parer de fleurs, et plusieurs mûrir même leurs fruits. Les tiges des atocas (canneberges) étant portées à prendre racine dès qu'elles viennent en contact avec le sol, vous veillerez à empêcher, par des sarclages, le développement du gazon pendant la première et la deuxième année, et à la troisième, vos plants couvriront alors tout votre terrain d'un épais tapis de verdure à l'exclusion de toute autre herbe ; et une fois en cet état, votre champ ne requerra d'autres soins de vous que celui d'aller cueillir les fruits lors de

leur maturité. Cette faculté des tiges de prendre ainsi racine dès qu'elles s'appuient sur le sol, et de l'emporter bientôt sur les autres herbes avec lesquelles la canneberge peut se trouver mêlée, a fait dire aux cultivateurs qu'elle était un poison pour le gazon.

La cueillette commence d'ordinaire vers la fin de septembre ; elle se fait au moyen de rateaux en fil de fer construits exprès pour cette fin ; un homme aidé d'un enfant peut en cueillir de 30 à 40 minots dans une journée.

Remarquons ici que quoique la canneberge se rencontre en bien des endroits dans le district de Québec, nous ne l'avons nulle part trouvée assez dense pour pouvoir l'enlever avec avantage en mottes pour la transplantation, il vaut donc beaucoup mieux se procurer des plants enracinés, des pépiniéristes, que d'aller ainsi les chercher dans les marais, on sera toujours plus assuré de la reprise.

Que de terrains en Canada, presque sans valeur aujourd'hui, pourraient être utilisés par cette culture ! Il n'y a encore que quelques années qu'on considérait presque sans valeur les terres marécageuses qui avoisinent le Cap Cod, dans le Massachusetts, et aujourd'hui on retire de ces terrains plantés en canneberges, de \$800 à \$1200 de l'acre. Il n'y est pas rare en effet qu'on récolte jusqu'à 400 minots dans un acre, et le plus souvent elles obtiennent de \$3 à \$4 du minot sur les marchés Américains.

Pour résumer, dans les cultures des espèces de cette catégorie, je dirai donc :

1. Choisissez un terrain humide, mais où les sources ne soient pas trop froides.

2. Egouttez-le de manière à ce que les eaux ne puissent y séjourner trop longtemps pendant l'été.

3. Procurez-vous du plant bien enraciné et de bonne qualité. La variété Cerise est la plus recommandable.

4. Plantez au printemps, à moins que votre terrain ne puisse être submergé pendant l'hiver. Plantez profondément, pas moins de trois pouces, et aussi dru que possible.

5. Sarcez le gazon jusqu'à ce que vos plants forment un tapis de verdure qui couvre tout le terrain.

La culture de la canneberge sur les terres élevées.—Il est reconnu aujourd'hui qu'il n'y a presque pas de lieu où l'on ne puisse recueillir d'abondantes récoltes dans les jardins ordinaires. Observons toutefois que toutes les espèces ne réussissent pas également dans les terrains élevés, la cloche est celle destinée par excellence à cette culture et qui produit les plus heureux résultats.

Mais disons que bien qu'en général la canneberge soit une plante de terre humide, cependant il n'est pas rare d'en trouver, dans les endroits où elle est commune, qui croissent spontanément sur des terrains élevés. J'en ai trouvé à la Baie du Febyre, en pleine floraison dans un champ d'orge, sur une élévation sablonneuse ne participant en aucune façon à la nature des marais.

Les terrains à sous sol compacte ou glaiseux et à surface sablonneuse, quand bien même ils seraient susceptibles de se dessécher dans les chaleurs sont les plus propres à cette culture ; ceux où une glaise blanche domine, et qui sont susceptibles de se durcir et de se crevasser pendant les chaleurs, ou qui seraient sujets à une sécheresse extrême durant l'été, sont les moins propres : mais on peut dire en général que la canneberge peut réussir dans tous les terrains propres

à la culture de la pomme de terre.

Ayant préparé votre sol par des labours et des hersages comme pour récolte de patates ou blé d'Inde, vous en recouvrez toute la surface d'une de sable, ou de vase de marais pulvérisée d'avance par son exposition à l'air et aux gelées, de deux pouces d'épaisseur. Tirant alors au cordeau des lignes régulières à 15 ou 18 pouces de distance, vous plantez vos plants dans ces lignes, ne laissant pas plus de six à huit pouces de distance entre chaque talle, et mettant trois ou quatre plants dans chaque trou. Vous avez soin d'enfoncer vos plants de trois pouces au moins et de presser fortement la terre à leur pied. Vous entretenez votre terrain net par des sarclages au besoin, et dès la même année vous pourrez recueillir quelques fruits. Après deux ou trois ans vos plants couvriront toute la surface du sol et ne requerront plus d'autre soin que celui d'aller y cueillir les fruits à la maturité.

Un carré de vingt pieds en tous sens en plein rapport dans un jardin, peut donner annuellement de 3 à 4 minots, ce qui est suffisant pour les besoins d'une famille.

Ayant, dit monsieur l'abbé Provencher, planté 1000 pieds de canneberge, de la variété Cloche, le 26 mai 1867, dans mon jardin à Porneuf, quatre semaines après, la plupart des pieds montraient quelques fleurs, et j'ai pu en recueillir une assez jolie récolte au commencement d'octobre, malgré la sécheresse qui a distingué cet été. Ce succès m'a fort surpris car je ne reposais qu'une confiance bien médiocre dans tous ce que j'avais lu d'encourageant sur cette culture, dans les journaux Américains.

Le résumé des détails de la culture de cette espèce peut donc se traduire dans les règles suivantes :

1. Choisissez un terrain humide et sablonneux s'il est possible.
2. Procurez-vous des plants de la