

ALMANACH
DES
CERCLES AGRICOLES

DE LA
PROVINCE DE QUÉBEC

POUR L'ANNÉE

1899

(SIXIÈME ANNÉE)

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



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

MONTREAL

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

WILLIAM EWING & CIE

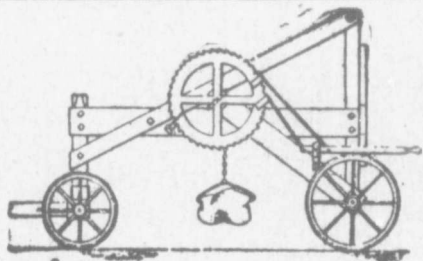
Marchands Grainetiers

No 142, rue McGill, MONTREAL

Nous sommes tout spécialement MARCHANDS DE GRAINES, et nous en tenons le Stock le plus gros, le plus varié et le mieux choisi de la Province.

Nous exécutons aussi soigneusement les commandes des Fermiers et des Jardiniers que celles des Marchands ou Cercles agricoles.

Notre **Catalogue illustré**, pour graines, sera adressé franco par la poste, à toute personne qui nous en fera la demande.



**Le Nouvel
Arrache-Pierres
et Souches
breveté
de LEMIRE.**

Capable de soulever 18,000 livres. N'a pas d'égal.

Pour soulever et porter des pierres, etc., les placer pour construire des clôtures jusqu'à 5 pieds de hauteur et laisser la terre propre pour les faucheuses et les moissonneuses.

Après avoir ajusté les crochets sur la pierre, tout ce qui est nécessaire est de faire jouer le levier.

Vous pouvez soulever un objet, le transporter et le placer sur une clôture de pierres en dix minutes.

Les sociétés agricoles et les clubs de cultivateurs devraient l'acheter. Prix modérés. Pour détails complets, s'adresser à

A. LEMIRE, Prop., Wotton, Qué.

ou Fonderie de Plessisville, Somerset, Qué.

Livres pour Fromagerie et Beurrerie

Format : 8 x 17 pouces, de 100 pages, \$1.00 ; — 150 pages, \$1.50 ;
— 200 pages, \$2.00.

Livret pour remettre au vendeur, sous forme de reçus, à \$1.50 le cent.

Livres de comptes pour *Municipalités scolaires*, avec en-tête imprimé.

Livres de cotisation, avec en-tête imprimé.

Livre de Recensement des Enfants, avec en-tête imprimé.

Registre d'Inscription et d'Appel. " " "

Etc, Etc.

J. B. ROLLAND & FILS,

6 à 14, rue Saint-Vincent, Montréal

E
AL
t nous
de la
rmiers
franco
I
PRES
ES
E.
égale.
des clo-
cheuses
e est de
ture de
er. Prix
Qué.
rie
\$1.50 ;
1.50 le
en-tête
rimé.
“
LS,
ontréal

ALMANACH
DES
CERCLES AGRICOLES
DE LA
PROVINCE DE QUÉBEC

POUR L'ANNÉE

1899

(SIXIÈME ANNÉE)

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



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

MONTREAL

J. B. ROLLAND & FILS, LIBRAIRES-ÉDITEURS

6 A 14, RUE SAINT-VINCENT

A NOS LECTEURS

La nécessité de connaissances sérieuses étant de plus en plus appréciée par le cultivateur soucieux de sa noble profession, et ennemi de la routine ; la lecture d'une modeste publication, comme l'*Almanach des Cercles Agricoles* ne peut rester pour lui sans effet ; car elle lui apporte dans chacune de ses éditions, sa moisson plus ou moins abondante d'idées et de méthodes nouvelles des plus profitables, puisées aux sources de la science pratique.

C'est par la diffusion de ces nouvelles méthodes que le progrès s'accroît, qu'il devient presque général. Grâce aux efforts persévérants des Cercles Agricoles, il n'est peut-être plus une seule paroisse, dans la province de Québec, où les procédés culturels ne se soient perfectionnés, où l'élevage n'ait pas réalisé des améliorations notables.

LES ÉDITEURS.

Comput ecclésiastique pour 1899.

Nombre d'or (cycle ou révolution de dix-neuf ans pour accorder l'année lunaire avec l'année solaire).....	19
Epacte (nombre de onze jours que le soleil a en plus sur l'année lunaire).....	XVIII
Cycle solaire (il est de 28 ans).....	4
Indiction romaine (période de quinze ans, employée dans les bulles du Saint-Siège).....	12
Lettre dominicale (indiquant le dimanche durant toute l'année).....	A
Lettre du Martyrologe.....	t

Fêtes mobiles.

Septuagésime.....	29 janv.	Pentecôte.....	21 mai
Les Cendres.....	15 février	Sainte-Trinité.....	28 mai
Dim. de la Passion.....	19 mars	Fête-Dieu.....	1er juin
" des Rameaux.....	26 mars	1er dim. de l'Avent.....	3 déc.
PAQUES.....	2 avril	Dimanches après la Pen-	
Rogations.....	8, 9 et 10 mai	tecôte.....	27
Ascension.....	11 mai		

Quatre-Temps

Printemps.....	les 22, 24 et 25 février.
Été.....	les 24, 26 et 27 mai.
Automne.....	les 20, 22 et 23 septembre.
Hiver.....	les 20, 22 et 23 décembre.

Commencement des quatre Saisons.

LE PRINTEMPS, le 20 mars, à 2 h. 45 m. du soir. (*Equinoxe*),
c'est-à-dire que les jours et les nuits sont d'une égale durée.

L'ÉTÉ, le 21 juin, à 10 h. 45 m. du matin.

L'AUTOMNE, le 23 septembre, à 12 h. 45 m. du matin. (*Equinoxe*),
c'est-à-dire que les jours et les nuits sont d'une égale durée.

L'HIVER, le 21 décembre, à 7 h. 45 m. du soir.

Fêtes religieuses d'obligation.

Tous les dimanches de l'année.	Le 11 mai, l'Ascension.
Le 1er janvier, la Circoncision, (dim.)	Le 1er novembre, la Toussaint.
Le 6 janvier, l'Epiphanie.	Le 8 déc., l'Immaculée Concept.
	Le 25 décembre, Noël.

Fêtes légales. (Jours non juridiques).

Tous les dimanches de l'année.	Le 3 avril, Lundi de Pâques.
Le 1er janvier, la Circoncision, (dim.)	Le 11 mai, l'Ascension.
Le 6 janvier, l'Epiphanie.	Le 24 mai, Fête de la Reine.
Le 15 février, les Cendres.	Le 1er novembre, la Toussaint.
Le 31 mars, Vendredi saint.	Le 8 déc., l'Immaculée Concept.
	Le 25 décembre, Noël.

Célébration solennelle du Mariage.

Cette année, on pourra célébrer la solennité des *Noces* du 7 janvier au 14 février inclusivement, et du 10 avril au 2 décembre aussi inclusivement.

Ères de l'année 1899.

De la création (4933 suivant les Bénédictins).....	6862
De la période Julienne.....	6612
De la naissance de Jésus-Christ (ère chrétienne), 25 déc. ...	1899
De la fondation de Rome, selon Varron, 21 avril.....	2652
“ “ de Québec, 3 juillet.....	291
“ “ de Montréal, 17 mai.....	257
De la découverte de l'Amérique, par Christophe Colomb, 11 12 octobre.....	407
De la découverte du Canada, par Jacques Cartier, 16 juillet	365
De la cession du Canada, à l'Angleterre, 9 février.....	136
De la république des Etats-Unis, 4 juillet.....	123
De la république française, 4 septembre.....	29
De la Puissance du Canada, 1er juillet.....	32
Du règne de S. S. Léon XIII, 20 février.....	21
“ “ de la reine Victoria I, 20 juin.....	62

Observations météorologiques, etc.

- En 1897.—Première gelée d'automne, 3 octobre.
 " " neige " 9 novembre.
 " Commencement de l'hiver, 23 décembre.
 En 1898.—Première traverse en voiture sur la glace, de Longueuil à Hochelaga, 11 janvier.
 " La glace du St-Laurent part, vis-à-vis la ville, le 19 mars.
 " Arrivée des premiers vapeurs, *Longueuil* et *Hochelaga*, le 30 mars.
 " Arrivée du premier steamer d'outre-mer, le "*Scotsman*", le 26 avril.
 " Première gelée d'automne, 7 octobre.
 " Première tempête de neige, le

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

BAROMÈTRE PERPÉTUEL.

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

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

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

1
 l'an
 2
 Apd
 (21
 3
 18 1
 4
 mai
 5
 SAIN
 6
 N
 cepe
 carè
 c'est
 (le n
 Si l'
 mais
 œufs
 Il
 de la
 Le
 visib
 Le
 Le
 Le
 de l'A
 La
 pour
 basses
 vèpres
 N. 1
 P. 1
 H. 1

Jeûnes de précepte avec abstinence.

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

2° Les jours de *Vigile* de la PENTECÔTE, (20 mai); de la solennité des Apôtres SS. PIERRE ET PAUL, (3 juillet); de la solennité de l'ASSOMPTION, (21 août); de la TOUSSAINT, (31 octobre), et de NOËL, (23 décembre);

3° Le mercredi des CENDRES et les trois jours suivants, 16, 17 et 18 février;

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

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

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

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

Eclipses durant l'année 1899.

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

Le 11 janvier, éclipse partielle du soleil, à 5 h. 27 m. du soir, invisible en Canada.

Le 8 juin, éclipse partielle du soleil, invisible en Canada.

Le 23 juin, éclipse totale de la lune, invisible en Canada.

Le 2 décembre, éclipse annulaire du soleil, invisible en Canada.

Le 16 décembre, éclipse partielle de la lune, visible dans le nord de l'Amérique.

Explication des signes et abréviations.

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

N. L., Nouvelle Lune. P. Q., Premier Quartier.
P. L., Pleine Lune. D. Q., Dernier Quartier.

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

JANVIER

31 JOURS

CONSACRÉ À L'ENFANT JÉSUS.



SIGNE DU VERSEAU.

Les jours croissent de 1 h. 5 minutes.

☾ D. Q. le 4, à 10h. 27m. du mat. | ☽ P. Q. le 17, à 11h. 41m. du soir.
 ☾ N. L. le 11, à 5h. 55m. du mat. | ☽ P. L. le 26, à 2h. 40m. du mat.

Jours de la semaine	OL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE
			Lev.	Cou.	L. C.
			H. M.	H. M.	H. M.
DIM.	1 b	CIRCONCISION, doub. 2e cl.	7 47	4 21	9 30
Lundi	2 r	Octave de St Etienne, doub.	7 47	4 22	10 14
Mardi	3 b	Octave de St Jean, doub.	7 47	4 23	11 05
Merc.	4 r	Octave des SS. Innocents, doub.	7 46	4 24	matin
Jeudi	5 b	Vigile de l'Épiphanie, semid.	7 46	4 25	12 15
Vend.	6 b	ÉPIPHANIE, doub. 1re cl. (d'oblig.).	7 46	4 26	1 30
Sam.	7 b	De l'Octave, semid.	7 45	4 28	2 41
DIM.	8 b	Du Dim. dans l'Octave, semid.	7 45	4 29	3 52
Lundi	9 b	De l'Octave, semid.	7 44	4 30	4 58
Mardi	10 b	De l'Octave, semid.	7 44	4 31	5 56
Merc.	11 b	De l'Octave, semid.	7 43	4 32	couch
Jeudi	12 b	De l'Octave, semid.	7 42	4 33	5 20
Vend.	13 b	Octave de l'Épiphanie, doub.	7 42	4 34	6 24
Sam.	14 b	St Hilaire, Ev. et Doct., doub.	7 42	4 35	7 38
DIM.	15 b	2 ÉP. S. NOM DE JÉSUS, doub. 2e cl.	7 40	4 37	8 47
Lundi	16 r†	St Marcel, P. M., semid.	7 40	4 38	9 51
Mardi	17 b	St Antoine, abbé, doub.	7 39	4 39	11 25
Merc.	18 b	Chaire de St Pierre à Rome, d. maj.	7 39	4 41	matin
Jeudi	19 r†	St Canut, M., semid.	7 38	4 42	12 26
Vend.	20 r	SS. Fabien et Sébast., MM., doub.	7 37	4 43	1 24
Sam.	21 r	Ste Agnès, V. M., doub.	7 36	4 45	2 22
DIM.	22 b	3 ÉP. STE FAMILLE J.M.J., doub. 2e cl.	7 35	4 46	3 23
Lundi	23 b	Épousailles de la B. V. M., d. maj.	7 34	4 47	4 20
Mardi	24 r	St Timothée, Ev. et M., doub.	7 33	4 49	5 13
Merc.	25 b	Conversion de St Paul, d. maj.	7 32	4 51	5 59
Jeudi	26 r	St Polycarpe, E. M., doub.	7 32	4 52	Lever
Vend.	27 b	St Jean-Chrysostôme, E. D., doub.	7 32	4 53	6 18
Sam.	28 b†	St Raymond de Penn., C., semid.	7 31	4 54	7 31
DIM.	29 vi	SEPTUAGÉSIME, 2e cl., semid.	7 31	4 56	8 42
Lundi	30 r†	Ste Martine, V. M., semid.	7 30	4 58	9 56
Mardi	31 r	Prière de Notre-Seigneur, d. maj.	7 28	5 0	11 14

Le vent du jour de l'an
 Existe la moitié de l'année.
 Sécheresse en janvier
 Richesse au fermier.

Tout chante à la fois
 Dans l'âtre qui brille ;
 Le gâteau des rois
 Groupe la famille.

Le vendredi, chose certaine,
 Est le plus beau ou le plus vilain de la semaine.

C'e
 l'âme
 riche,
 cienc
 biens
 l'honi
 heure
 hérita
 leur
 de dé
 Qu'ils
 au mi
 heure
 instru
 dance
 Je voi
 le cha
 du cœ
 Hor
 prena
 vouen
 métho
 récom
 et divi
 tre le
 rité et

 Nou
 que né
 indust
 Voyor
 sons u
 année
 Etats-
 Le c
 L'os
 Le
 Les
 frent d
 pas !
 Ceu
 peuvr
 poivr
 Il y
 pharm
 et nou
 Non, n
 armer

JANVIER

HONNEUR A LA PROFESSION AGRICOLE.

C'est par le travail des bras, les vertus du cœur, la prière de l'âme, que viendront s'asseoir sous le toit du cultivateur, qu'il soit riche, qu'il soit pauvre, la paix, la joie, la forte santé, la calme conscience, le tranquille bonheur, les douceurs de la famille, tous ces biens qui sont l'apanage et la récompense du cultivateur honnête, l'honneur pur de sa modeste et noble profession, et qu'il sera heureux et fier de transmettre à ses enfants comme un glorieux héritage. Ah ! que les cultivateurs qui ont compris la dignité de leur état ne rêvent donc pas pour leurs enfants, rêve sitôt suivi de déceptions cruelles, une autre condition, un autre bonheur ! Qu'ils se gardent de jeter imprudemment leurs fils et leurs filles au milieu des dangers des villes ! Mais, leur mettant de bonne heure à la main la bêche, la charrue, la faux, tous ces honorables instruments de la fécondité de la terre, de la légitime indépendance et du bonheur de l'homme, qu'ils soient fiers de leur dire : Je vous laisse ce que m'ont laissé mes pères : l'air natal, le toit, le champ, le travail, les goûts simples, l'amour de Dieu et la paix du cœur ! Précieux patrimoine !

Honneur donc à l'agriculture ! Honneur à ceux qui, la comprenant et l'appréciant dans sa dignité et ses services, s'y dévouent, lui apportent soit leurs bras, soit leurs études et leurs méthodes, soit le glorieux encouragement de leurs prix et de leurs récompenses ! Ah ! qu'il fleurisse parmi nous cet art antique et divin, source inépuisable de richesses nationales, barrière contre le désordre, garantie de la paix sociale, source de la prospérité et du bonheur pour les nations comme pour les individus !

NOUVELLES CULTURES EN 1899.—C'est cette année, n'est-ce pas, que nous allons entreprendre, l'une ou l'autre culture de plantes industrielles jusqu'à présent trop négligées dans la province. Voyons, réfléchissons pendant ces longues soirées d'hiver et faisons un choix. Ainsi, pourquoi ne ferions-nous pas produire cette année à notre terre de la chicorée à café, que le Canada et les Etats-Unis importent d'Europe ?

Le chanvre et le lin viennent très bien ici.

L'osier pousse admirablement bien dans la province.

Le houblon nous offre une mine à exploiter; cultivons-le.

Les Chinois nous demandent des racines de ginseng qu'ils offrent de nous payer un prix extravagant, et nous n'en cultivierions pas !

Ceux qui ont des terres noires, marécageuses, sans valeur, peuvent en retirer \$20.00 par arpent avec la culture de la menthe poivrée, et ils se croiseraient les bras !

Il y a également un bon nombre de plantes médicinales que la pharmacie paie un gros prix, et qui seraient d'une culture facile, et nous nous contenterions de fumer la pipe au coin du feu ! Non, n'est-ce pas, profitons de l'hiver pour tirer nos plans et nous armer de pied en cap contre..... la routine.

S

U.

du soir.
du mat.

LUNE
L. C.

H. M.

9 30

10 14

11 05

matin

12 15

1 30

2 41

3 52

4 58

5 56

couch

5 20

6 24

7 38

8 47

9 51

11 25

matin

12 26

1 24

2 22

3 23

4 20

5 13

5 59

Lever

6 18

7 31

8 42

9 56

11 14

FEVRIER



28 JOURS

CONS. AUX D. DE LA S. VIERGE.

SIGNE DES POISSONS.

Les jours croissent de 1 heure 33 minutes.

☾ D. Q. le 3, à 0h. 30m. du soir. | ☽ P. Q. le 16, à 3h. 57m. du soir.
 ☾ N. L. le 9, à 4h. 37m. du soir. | ☽ P. L. le 24, à 9h. 21m. du soir.

Jours de la semaine	CL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		
			Lev. Cou.	L. C.	
			H. M.	H. M.	H. M.
Merc.	1 r	St Ignace, E. M., doub.	7 27 5	1 11 10	
Jeudi	2 b	PURIFICATION DE LA B.V. M., d. 2e cl.	7 26 5	2 matin	
Vend.	3 b	St Frs de Sales, E. D., doub. (29 jan.)	7 25 5	3 12 22	
Sam.	4 b	St André Corsini, E. et C., doub.	7 23 5	5 1 33	
DIM.	5 vl*	SEXAGÉSIME, 2e cl., semid. (Sol. de la	7 22 5	6 2 40	
Lundi	6 b	St Tite, E. et C., doub. [Purif.]	7 20 5	8 3 38	
Mardi	7 r	De la Passion de N.-S., doub. maj.	7 19 5	9 4 31	
Merc.	8 b	St Jean de Matha, C., doub.	7 18 5	11 5 13	
Jeudi	9 b	St Cyrille d'Alexandrie, E. et D., doub.	7 17 5	13 5 50	
Vend.	10 b	Ste Scholastique, V., doub.	7 16 5	14 couch	
Sam.	11 b	SS. Sept Fondateurs des Servites, doub.	7 14 5	16 6 21	
DIM.	12 vl*	QUINQUAGÉSIME, 2e cl., semid.	7 13 5	17 7 20	
Lundi	13 b	Ste Geneviève, V. doub.	7 11 5	18 8 13	
Mardi	14 b	St Ildefonse, E. C., doub.	7 9 5	19 9 12	
Merc.	15 vl	LES CENDRES. (1)	7 8 5	20 10 10	
Jeudi	16 b	N.-D. de Lourdes, d. m. (du 12).	7 6 5	22 11 11	
Vend.	17 r	De la Couronne d'Épines, d. maj.	7 4 5	24 matin	
Sam.	18 r	St Siméon, E. M., doub.	7 3 5	25 12 10	
DIM.	19 vl	1 ^{er} DU CARÊME, 1 ^{re} cl., semid.	7 1 5	27 1 09	
Lundi	20 vl†	De la Férie (b† SS. Anges.)	7 0 5	28 2 05	
Mardi	21 vl†	De la Férie (r† SS. Apôtres).	6 59 5	30 3 00	
Merc.	22 b	Q. Tps. Ch. de St Pierre à Ant., d. m.	6 57 5	31 3 48	
Jeudi	23 b	St Pierre Damien, E. et D., d.	6 55 5	33 4 30	
Vend.	24 r	Q. Tps. St Mathias, Ap., doub. 2e cl.	6 53 5	34 5 20	
Sam.	25 b†	Q. Tps. Ste Marg. de Cortone, semid.	6 51 5	35 Lever	
DIM.	26 vl*	2e DU CARÊME, 2e cl., semid.	6 49 5	37 7 05	
Lundi	27 r	Ste Lance et SS. Clous, d.m. (du 24).	6 47 5	39 8 20	
Mardi	28 vl†	De la Férie (r† SS. Apôtres).	6 46 5	39 9 30	

Si le douzième de Février
 Le soleil apparaît entier
 L'ours, étonné de la lumière,
 Se va remettre dans sa tanière.

Et l'homme ménager prend soin
 De faire resserrer son foin,
 Car l'hiver ainsi que l'ours
 Séjourne encore quarante jours.

Quand Février n'est pas rigoureux Mars l'écorche.

(4) Jeûne tous les jours du Carême, les dimanches exceptés.

L
 sont
 et le
 de c
 pers
 cata
 ceux
 cure
 l'on
 de la
 flexi
 beso
 Po
 10
 20
 30
 teux
 40
 du la
 50
 bien
 60
 pois
 70
 fumie
 80
 sont g
 Cul
 ture d
 beau
 dans l
 mes e
 née.
 agréal
 La P
 cœur p
 Il so
 décou
 prier.
 l'eau,
 plonge
 avec D
 prière.
 bas ver
 écouter

FEVRIER

Les catalogues des marchands-grainetiers, d'horticulteurs, etc., sont de nos jours de charmantes brochures à lire et à consulter, et les jolies gravures qu'ils contiennent sont de véritables leçons de choses, non seulement pour les enfants mais pour les grandes personnes. Une chose qui fait également plaisir, c'est que ces catalogues ou guides du cultivateur sont adressés gratis à tous ceux qui en demandent. C'est le moment d'écrire pour s'en procurer, afin de choisir les graines, les plantes et les arbres que l'on se propose d'acheter. La question du choix des graines est de la plus haute importance et demande de l'étude et de la réflexion. Faisons donc venir à temps tout ce dont nous avons besoin pour le printemps.

—

Pourquoi devons-nous cultiver du trèfle, beaucoup de trèfle ?

1o Parce qu'il produit une récolte plus abondante que le mil ;

2o Parce qu'il est plus nutritif que le mil ;

3o Parce qu'il enrichit le sol en azote, le plus utile, le plus coûteux des engrais ;

4o Parce qu'il est indispensable pour la production abondante du lait ;

5o Parce qu'il contient des matières minérales et convient très bien à la nourriture des jeunes animaux ;

6o Parce qu'il doit entrer dans la nourriture des moutons, des porcs et des volailles ;

7o Parce que les animaux nourris avec le trèfle donnent un fumier très riche ;

8o Parce que, là où le trèfle est cultivé, les récoltes suivantes sont généralement abondantes.

—

Cultivons des plantes dans nos maisons.—Je pense que la culture des fleurs est une occupation qui non-seulement procure beaucoup de plaisir, mais qui offre encore plusieurs bons côtés dans l'éducation des enfants et la culture intellectuelle des hommes et des femmes. C'est par-dessus tout une occupation raffinée. Je ne connais rien qui contribue mieux à rendre l'intérieur agréable et attrayant.—Prof. Fletcher.

LA PRIÈRE.

La prière est une rosée embaumée, mais il faut prier avec un cœur pur pour sentir cette rosée.

Il sort de la prière une douceur savoureuse, comme le jus qui découle d'un raisin bien mûr..... Plus on prie, plus on veut prier. C'est comme un poisson qui nage d'abord à la surface de l'eau, qui plonge ensuite et qui va toujours plus avant. L'âme se plonge, s'abîme, se perd dans les douceurs de la conversation avec Dieu..... *Notre bonheur ne peut se trouver que dans la prière.* Lorsque Dieu nous voit venir, il penche son cœur bien bas vers sa petite créature, comme un père qui s'incline pour écouter son petit enfant qui lui parle. (Vénéralbe curé d'Ars).

RS

SONS.

1. du soir.
. du soir.

L. LUNE
du L. C.

M. H. M.

1 11 10

2 matin

3 12 22

5 1 33

6 2 40

8 3 38

9 4 31

1 5 13

3 5 50

4 couch

6 6 21

7 7 20

8 8 13

9 9 12

0 10 10

2 11 11

4 matin

5 12 10

7 1 09

8 2 05

1 3 00

3 4 8

4 4 30

5 5 20

Lever

7 05

8 20

9 30

soin

RS.

MARS

31 JOURS

CONSACRÉ À SAINT JOSEPH.



SIGNE DU BÉLIER.

Les jours croissent de 1 heure 48 minutes.

☉ D. Q. le 4, à 1h. 12m. du mat. | ☾ P. Q. le 18, à 10h. 29m. du mat.
 ☽ N. L. le 11, à 2h. 58m. du mat. | ☿ P. L. le 26, à 1h. 24m. du soir.

Jours de la semaine	OL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.
			Lev.	Cou.	L. C.
			H. M.	H. M.	H. M.
Merc.	1	vi †	De la Férie (b † St Joseph).	6 44 5 42	10 37
Jeudi	2	vi †	De la Férie (b † T. S. Sacrement).	6 42 5 43	11 40
Vend.	3	r	Du St Suaire, doub. maj.	6 40 5 44	matin
Sam.	4	b †	St Casimir, C. semid.	6 39 5 45	12 30
DIM.	5	vi	3e DU CARÊME, 2e cl., s. semid.	6 37 5 47	1 25
Lundi	6	vi †	De la Férie (b † SS. Anges).	6 36 5 48	2 10
Mardi	7	b	St Thomas d'Aquin, C. D., doub.	6 34 5 49	2 48
Merc.	8	b	St Jean de Dieu, Conf., doub.	6 31 5 51	3 22
Jeudi	9	b	Ste Françoise, Ve, doub.	6 29 5 53	4 10
Vend.	10	r	Des Cinq Plaies de N.-S., doub. maj.	6 27 5 54	4 46
Sam.	11	vi †	De la Férie (b † Imm. Concep.).	6 25 5 55	couch
DIM.	12	vi *	4e DU CARÊME, 2e cl., sd. (Sol. St Jos.).	6 24 5 56	7 10
Lundi	13	b	St Grégoire, P. et D., doub. (hier).	6 22 5 58	8 06
Mardi	14	vi †	De la Férie (r † SS. Apôtres).	6 20 5 59	9 04
Merc.	15	vi †	De la Férie (b † St Joseph).	6 18 6	1 10 04
Jeudi	16	vi †	De la Férie (b † St Sacrement)	6 16 6	2 11 04
Vend.	17	b	St Patrice, E. et C., doub. maj.	6 14 6	3 matin
Sam.	18	b	St Cyrille de Jérusalem, E. D., doub.	6 11 6 4	11 56
DIM.	19	vi *	PASSION, 1re cl., semid. (1) [hier.]	6 10 6 6	12 44
Lundi	20	b	St JOSEPH, pat. de l'Egl. C., d. 1re cl.	6 9 6 7	1 04
Mardi	21	b	St Benoît, abbé, doub. maj.	6 7 6 8	1 48
Merc.	22	b	St Gabriel Archange, d. m. (du 20).	6 5 6 9	2 25
Jeudi	23	b	St Turibe, E. et C., doub.	6 3 6 11	3 00
Vend.	24	b	Notre-Dame de Pitié, doub. maj.	6 1 6 12	3 44
Sam.	25	b	ANNONCIATION, d. 1re cl. (non d'oblig.)	5 59 6 13	4 10
DIM.	26	vi	RAMEAUX, 1re cl., semid.	5 57 6 14	4 44
Lundi	27	vi	De la Férie.	5 55 6 16	Lever
Mardi	28	vi	De la Férie.	5 53 6 17	7 52
Merc.	29	vi	De la Férie.	5 52 6 18	9 08
Jeudi	30	b	JEUDI SAINT, doub. 1re cl.	5 50 6 20	10 24
Vend.	31	n	VENDREDI SAINT, doub. 1re cl.	5 47 6 21	11 33

Quand Mars bien mouillé sera
 Beaucoup de lin se cueillera.
 Au commencement ou à la fin,
 Mars a son poison et venin.

Tonnerre de Mars,
 Gelée d'Avril,
 Printemps sec,
 Été pluvieux.

L'hiver n'est point bâtard : s'il ne vient tôt
 Il viendra tard.

L'hiver les lieues sont doubles.

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

Mo
 préc
 dont
 l'un
 germ
 manie
 l'abri
 peut
 teaux
 cloué
 lumiè
 Ain
 bout
 si puit
 tion, p
 De
 cédés
 mes d
 mais q
 nation
 Le s
 l'époq
 qui sou
 Si ce
 comme
 vrant.-

De l'
 pauvre
 Mais
 Ouvr
 Chaq
 chamb
 et laiss
 Tu n
 pue ? E
 puant.
 Là oi

Conse
 nous av
 suie. C
 de légu
 à tout
 secticid

RS

MARS

LIBR.

POMMES DE TERRE PRÉCOCES.

1. du mat.
du soir.

	LUNE.
ou.	L. C.
M. H. M.	
42	10 37
43	11 40
44	matin
45	12 30
17	1 25
18	2 10
19	2 48
21	3 22
23	4 10
24	4 46
25	couch
26	7 10
28	8 06
9	9 04
10	10 04
21	11 04
3	matin
4	11 56
6	12 44
7	1 04
8	1 48
9	2 25
1	3 00
2	3 44
3	4 10
4	4 44
5	Lever
7	7 52
9	9 08
10	10 24
11	11 33

Moyen simple d'obtenir, d'une variété quelconque, une grande précocité.— On commence par retirer de la cave les tubercules dont on veut obtenir une grande précocité ; on les pose un à un, l'un contre l'autre, la pointe germinative en l'air (c'est-à-dire les germes en haut), sur des claies ou dans des caisses facilement maniables. On porte ces claies ou caisses en un endroit clair, à l'abri de la gelée, ou, mieux encore, dans une chambre que l'on peut chauffer. Là, on les place, soit à l'aide de chevalets ou tréteaux, soit dans les encoignures, maintenues par des planchettes clouées aux murs, de telle façon qu'elles puissent recevoir la lumière et, si possible, la chaleur.

Ainsi disposés, les tubercules se " ratatinent " un peu, mais, au bout de quelques semaines, émettent des germes longs d'un doigt, si puissants et vigoureux qu'après les avoir plantés avec précaution, par un temps doux, ils ne tardent pas à sortir de terre.

De nombreux essais, poursuivis surtout en Autriche, où le procédé est très en faveur, ont montré que, non-seulement les pommes de terre germaient plus abondamment et plus puissamment, mais qu'elles rémunéraient largement ce petit travail de germination par une précocité très grande et un meilleur rendement.

Le seul point délicat est qu'il faut choisir pour la plantation, l'époque, variable selon les climats, telle que les jeunes pousses, qui sortent rapidement de terre, ne puissent être gelées.

Si cet accident était à craindre, on pourrait à la rigueur, comme j'ai vu faire, protéger les jeunes plants en les couvrant.—G. R. DE GIRONCOURT.

HYGIÈNE.

De l'air, s'il vous plaît.—Le bon pain blanc coûte cher : le pauvre n'en mange pas tous les jours.

Mais le bon air pur ne coûte rien. Dieu te le donne gratis.

Ouvre-lui ta fenêtre : c'est la santé qui entrera.

Chaque matin, en te levant, ouvre toute grande la fenêtre de ta chambre, pour laisser partir l'air que tu as respiré pendant la nuit et laisser entrer l'air vif du dehors.

Tu ne voudrais pas te baigner dans une eau puante et corrompue ? Eh bien ! tâche de ne pas vivre dans un air corrompu et puant.

Là où l'air n'entre pas c'est la mort qui entre.

Conservons la suie de cheminée.— Au sortir de notre long hiver, nous avons dans chacune de nos maisons toute une provision de suie. Conservons-la avec soin pour l'employer sur nos cultures de légumes, de tabac, de choux et autres jeunes plantes qu'il faut à tout prix préserver des insectes. La suie est un excellent insecticide, et en même temps un engrais.

AVRIL



30 JOURS

CONS. A N. D. AUXILIATRICE.

SIGNE DU TAUREAU.

Les jours croissent de 1 heure 40 minutes.

☉ D. Q. le 2, à 7h. 01m. du soir. | ☽ P. Q. le 17, à 5h. 48m. du mat.
 ☾ N. L. le 9, à 1h. 26m. du soir. | ☿ P. L. le 25, à 2h. 27m. du mat.

Jours de la semaine	CL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE	
			Lev.	Cou.	L.	C.
Sam.	1 b	SAMEDI SAINT, doub. 1re cl.	5 44	6 22	matin	
DIM.	2 b	PAQUES, doub. 1re cl.	5 44	6 23	12 32	
Lundi	3 b	De l'Octave, } doub. 1re cl.	5 42	6 24	1 22	
Mardi	4 b	De l'Octave, }	5 41	6 25	2 02	
Merc.	5 b	De l'Octave, }	5 39	6 27	2 35	
Jeudi	6 b	De l'Octave, }	5 37	6 29	3 04	
Vend.	7 b	De l'Octave, } semid.	5 36	6 30	3 28	
Sam.	8 b	De l'Octave, }	5 33	6 31	4 06	
DIM.	9 b	1 Pâq. QUASIMODO, doub. [mars].	5 32	6 32	4 30	
Lundi	10 b	St Jean Damascène, C. D., d. (du 27)	5 30	6 33	couch	
Mardi	11 b	St Léon le Grand, P. et D., double.	5 28	6 34	8 06	
Merc.	12 b	St Isidore, E. et D., doub. (du 4).	5 26	6 36	9 06	
Jeudi	13 r†	St Herménégilde, M. semid.	5 24	6 37	10 06	
Vend.	14 r	St Justin, martyr, doub.	5 22	6 38	10 59	
Sam.	15 b†	De l'Immaculée Conception, semid.	5 20	6 40	11 45	
DIM.	16 b	2 Pâq. Du Dim., sd (Sol. de l'Ann.)	5 18	6 42	matin	
Lundi	17 r†	St Anicet, P. M., s. (b† SS. Anges).	5 17	6 43	12 30	
Mardi	18 b†	De la Férie. (r† SS. Apôtres).	5 15	6 44	1 10	
Merc.	19 b†	De la Férie (b† St Joseph).	5 13	6 45	1 47	
Jeudi	20 b†	Du T. S. Sacrement, semid.	5 11	6 47	2 15	
Vend.	21 b	St Anselme, P. et D., doub.	5 10	6 48	2 48	
Sam.	22 r†	SS. Soter et Caius, PP. et MM., semid	5 8	6 49	3 11	
DIM.	23 b	3 Pâq. Patron. de St Joseph, d 2e cl.	5 6	6 50	3 30	
Lundi	24 r	St Fidèle de Sigm., M., doub.	5 5	6 51	3 50	
Mardi	25 r	St Marc, Ev., d. 2e cl. (proc. rog. vl.)	5 3	6 53	Lever	
Merc.	26 r†	SS. Clet et Marcellin, PP. et MM., sd.	5 2	6 54	8 04	
Jeudi	27 b	N.-D. du Bon Conseil, doub. maj.	5 0	6 56	9 20	
Vend.	28 b	St Paul de la Croix, Conf. doub.	4 58	6 57	10 25	
Sam.	29 r	St Pierre, M., doub.	4 56	6 58	11 20	
DIM.	30 b*	4 Pâq. Ste Catherine de Sienne, V., d	4 55	6 59	matin	

Quand saint Marc n'est pas bean,
 Pas de fruits à noyau.
 Saison tardive,
 Ne fut jamais oisive.

Carnaval au soleil,
 Pâques au coin du feu,
 Pâques pluvieuse
 An fromenteux.

Le vent que l'on bénit le jour des rameaux
 Règne le plus souvent toute l'année.

Les
 leurs
 jeune
 des et
 peut é
 poires
 prime
 On
 soleil
 pieds
 que le
 moyer
 châssi
 aussitô
 l'eau t
 chaud

Qua
 dessou
 à seme

Cé
 Ca
 Ch
 Cè
 Ko
 Po
 La
 Oig
 Ra
 Sal
 Na

Cultu
 engrais
 par arp
 Quan
 rue.

Le lu
 les terre
 argites r
 Le lu

Phosp
 paf que
 phorique
 basique
 l'automn

AVRIL

CONFECTION DES COUCHES FROIDES.

Les couches froides rendent de grands services aux cultivateurs et aux jardiniers. Elles servent d'abord au repiquage des jeunes plants de tabac et autres plantes élevées en couches chaudes et que l'on veut *fortifier* avant la plantation à demeure. On peut également y semer les choux, les oignons à transplanter, le poireau, le céleri, même les patates hâtives, enfin beaucoup de primeurs de jardin.

On établit les couches froides dans un endroit bien exposé au soleil et bien abrité. Il suffit d'un cadre en planches d'environ 4 pieds de largeur, et ayant toute la longueur nécessaire. Tant que les nuits seront froides, on abritera les couches froides au moyen de planches, de paillassons, de vieux tapis, etc., ou de châssis vitrés ou couverts de coton jaune huilé, que l'on enlève aussitôt que le soleil paraît. On les arrose suffisamment avec de l'eau tiède, vers le milieu de la journée, quand la terre est plus chaude.

— — —

Quantité de graines potagères dans une once. — Les chiffres ci-dessous peuvent guider le cultivateur dans la quantité de graines à semer :

Choux	8,400	graines dans une once.
Carottes	20,000	“
Choux-fleurs	10,500	“
Céleri.....	70,000	“
Kohlrabi (chou-rave).....	8,400	“
Poireau	11,300	“
Laitue	22,500	“
Oignon.....	7,000	“
Radis	3,500	“
Salsifis	2,890	“
Navets	13 000	“

Culture du lupin comme engrais vert. — Le lupin cultivé pour engrais vert se sème à la volée, à raison de 50 à 70 lbs de graine par arpent.

Quand le lupin est en pleine floraison, on l'enterre à la charrue.

Le lupin réussit dans de très mauvaises terres, spécialement les terres légères, pauvres, sables secs, graveleux, ferrugineux et argiles maigres (sablonneuses).

Le lupin ne prospère pas dans les sols calcaires ou humides.

Phosphates. — Pour obtenir de grosses récoltes, l'engrais principal que nous devons nécessairement acheter, c'est l'acide phosphorique sous forme de superphosphate de chaux ou de phosphate basique Thomas. Le premier s'emploie au printemps, le second à l'automne.

IRS

URBAU.

n. du mat.
m. du mat.

IL. LUNE
Cou. L. C.

I. M. H. M.

22 matin

23 12 32

24 1 22

25 2 02

27 2 35

29 3 04

30 3 28

31 4 06

32 4 30

33 couch

34 8 06

36 9 06

37 10 06

38 10 59

40 11 45

42 matin

43 12 30

44 1 10

45 1 47

47 2 15

48 2 48

9 3 11

0 3 30

1 3 50

3 Lever

4 8 04

6 9 20

7 10 25

3 11 20

matin

u,

MAI

31 JOURS

CONSCRÉ À MARIE.



SIGNE DES GÉMEAUX.

Les jours croissent de 1 heure 17 minutes.

C D. Q. le 2, à 0h. 56m. du mat. | P P.L. le 24, à 0h. 54m. du soir.
N N. L. le 9, à 0h. 44m. du mat. | D D.Q. le 31, à 6h. 0m. du mat.
C P. Q. le 17, à 0h. 18m. du mat.

Jours de la semaine	CL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.
			Lev.	Cou.	L. C.
			H. M.	H. M.	H. M.
Lundi	1 r	SS. PHILIPPE ET JACQUES, ap., d. 2e cl.	4 54	7 0	12 42
Mardi	2 b	St Athanase, E. D., doub.	4 53	7 1	1 13
Merc.	3 r	INV. DE LA STE CROIX, d. 2e cl.	4 51	7 3	1 38
Jeudi	4 b	Ste Monique, Ve, doub.	4 50	7 4	2 02
Vend.	5 b	St Pie V., P. C., doub.	4 49	7 5	2 25
Sam.	6 r	St Jean dev. la Porte Latine, d. maj.	4 47	7 7	2 48
DIM.	7 r*	5 Pâq. St Stanislas, E. et M., doub.	4 45	7 8	3 16
Lundi	8 b	Rog. App. de St Michel Arch., d. m.	4 43	7 9	3 42
Mardi	9 b	Rog. St Grégoire de Naz., Ev. D., d.	4 42	7 10	couch
Merc.	10 b	Rog. Vig. St Antonin, E. et C., doub.	4 41	7 11	8 04
Jeudi	11 b	ASCENSION, d. 1re cl. (d'oblig.)	4 40	7 12	8 59
Vend.	12 r†	SS. Nérée, etc., MM., semid.	4 39	7 13	9 50
Sam.	13 b	B. Jean-Bte de la Salle, Conf., doub.	4 37	7 15	10 38
DIM.	14 b	Du Dimanche dans l'Octave, semid.	4 36	7 16	11 18
Lundi	15 b	St Isidore le laboureur, C., doub.	4 35	7 17	matin
Mardi	16 b†	St Ubald, E. et C., semid.	4 34	7 18	12 22
Merc.	17 b	St Pascal, Conf., doub.	4 33	7 19	0 52
Jeudi	18 b	Octave de l'Ascension, doub.	4 32	7 20	1 18
Vend.	19 b	St Pierre Célestin, P. C., doub.	4 31	7 20	1 44
Sam.	20 r	Jeûne. De la Vigile.	4 30	7 22	2 16
DIM.	21 r	PENTECOTE, doub. 1re cl.	4 29	7 23	2 43
Lundi	22 r	De l'Octave } doub. 1re cl.	4 28	7 24	2 57
Mardi	23 r	De l'Octave } doub. 1re cl.	4 27	7 25	3 19
Merc.	24 r	4 Tps. Jeûne. De l'Octave. } semid.	4 27	7 27	3 42
Jeudi	25 r	De l'Octave. } semid.	4 26	7 28	Lever
Vend.	26 r	4 Tps. Jeûne. De l'Octave. } semid.	4 25	7 29	9 06
Sam.	27 r	4 Tps. Jeûne. De l'Octave. } semid.	4 24	7 30	10 26
DIM.	28 b	1 Pent. STE TRINITE, d. 2e cl.	4 23	7 31	11 12
Lundi	29 b	N.-D. de Bonsecours, d. m. (du 24).	4 22	7 32	11 44
Mardi	30 r†	St Félix, P. et M., simp., (r† SS. Apôt.)	4 21	7 33	matin
Merc.	31 b	Ste Angèle de Merici, V., doub.	4 20	7 34	12 04

En Mai rosée, en Mars grésil, Au mois de Mai
 Pluie abondante au mois d'Avril, Il faudrait qu'il ne plût jamais.
 Le laboureur est content plus Rosée de Mai
 Que ne feraient cent écus. Vaut chariot de roi.
 Le tonnerre de Mai prédit grande chaleur,
 Graves événements, allégresse et bonheur.

I
me
ass
de
blir
sair

N
lenc
tem
Il
couj
plan
Il
U
verg

Le
raiso
des p
il y a
pas f
moui
pous
Il
surfa
vérisé
l'épar
épanc
l'arri
Sup
répan
tage.

Des
(et je
que la
de ce
à l'arb
à l'arb
elle se
le fil de
qui m'a

Plan
lissons
fants pr
leur su
merveil

MAI

La plupart des terres contiennent une grande quantité d'éléments fertilisants à l'état inerte, c'est-à-dire non immédiatement assimilables aux plantes. Pour les utiliser et les mettre en état de nourrir les plantes, il faut assainir et égoutter le sol, l'aéuler, pratiquer le chaulage et les autres amendements nécessaires.

Nitrate de soude. — Le nitrate de soude est l'engrais par excellence de la culture intensive et s'emploie avec avantage au printemps sur toutes les cultures.

Il assure la levée des grains. Aux prairies, il donne le premier coup de fouet. Il est indispensable à la betterave et à toutes les plantes racines en général.

Il donne de la finesse au lin et de la combustibilité au tabac.

Un grand avenir lui est réservé également dans la fumure des vergers et des potagers.

Le nitrate de soude pour pommes de terre. — On a préconisé avec raison l'emploi du nitrate de soude en couverture, après la levée des pommes de terre. Si l'on a recours à l'épandage en couverture, il y a quelques précautions à observer attentivement ; il ne faut pas faire l'opération par la rosée ni lorsque les feuilles ont été mouillées par la pluie. Le nitrate de soude tombant sur les jeunes pousses les brûle.

Il est bon aussi, pour assurer une meilleure répartition à la surface du champ, de mélanger le nitrate de soude finement pulvérisé et tamisé à un certain volume de terre fine qui en rend l'épandage à la volée plus régulier. Enfin, il ne faut pas faire cet épandage durant une période de sécheresse qui s'opposerait à l'arrivée du nitrate au contact des racines.

Supposons l'emploi de 200 lbs à l'arpent, il conviendra d'en répandre 100 lbs à la levée et 100 autres lbs au moment du butage.

Destruction du ver rongeur du pommier. — Je n'ai jusqu'ici (et je m'occupe de pommiers depuis une douzaine d'années) trouvé que la gouge de un quart de pouce réussissant à me débarrasser de ce redoutable ennemi. En travaillant avec soin, la plaie faite à l'arbre, surtout si les arbres sont visités tous les ans, la plaie faite à l'arbre, dis-je, est minime et, bouchée avec le mastic à greffer, elle se cicatrise rapidement. Il m'est arrivé de percer le ver avec le fil de fer et de trouver l'animal en vie deux mois plus tard, ce qui m'a fait recourir au ciseau creux. X.

Plantons des arbres fruitiers et des arbres d'ornement, embellissons les alentours de nos demeures, et sachons retenir nos enfants près de nous par les attraits de notre résidence. Apprenons-leur surtout à admirer la puissance et la bonté de Dieu dans les merveilles de la nature.

JRS

EMEAUX.

Am. du soir.
m. du mat.

EIL.		LUNE.	
Cou.	L.	L.	C.
H. M.	H. M.	H. M.	H. M.
7 0	12 42		
7 1	1 13		
7 3	1 38		
7 4	2 02		
7 5	2 25		
7 7	2 48		
7 8	3 16		
7 9	3 42		
7 10	couch		
7 11	8 04		
7 12	8 59		
7 13	9 50		
7 15	10 38		
7 16	11 18		
7 17	matin		
7 18	12 22		
7 19	0 52		
7 20	1 18		
7 20	1 44		
7 22	2 16		
7 23	2 43		
7 24	2 57		
7 25	3 19		
7 27	3 42		
7 28	Lever		
7 29	9 06		
7 30	10 26		
7 31	11 12		
7 32	11 44		
7 33	matin		
7 34	12 04		

mais.

JUN



30 JOURS

CONS. AU SACRÉ CŒUR DE JÉSUS.

SIGNE DE L'ÉCREVISSE.

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

☉ N. L. le 7, à 1h. 26m. du soir. | ☽ P.L. le 22, à 9h. 25m. du soir.
 ☾ P. Q. le 15, à 4h. 52m. du soir. | ☽ D.Q. le 29, à 1h. 50m. du mat.

Jours de la semaine	OL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.	
			Lev.	Cou.	L.	C.
			H. M.	H. M.	H. M.	H. M.
Judi	1 b	FETE-DIEU, d. 1re cl., (non d'oblig.)	4 20	7 34	12	38
Vend.	2 b	De l'Octave, semid.	4 20	7 36	1 00	
Sam.	3 b	De l'Octave, semid. [Dieu, Proc.)	4 19	7 37	1 37	
DIM.	4 b	2 Pent. S. Frs Car., C., d. (Sol. Fête-	4 19	7 37	2 07	
Lundi	5 r	St Boniface, E. et M., doub.	4 18	7 38	2 48	
Mardi	6 b	St Norbert, E. et C., doub.	4 18	7 38	3 11	
Merc.	7 b	De l'Octave, semid.	4 17	7 39	3 39	
Judi	8 b	Octave de la Fête-Dieu, doub.	4 17	7 40	couch	
Vend.	9 b	SACRÉ-CŒUR DE JÉSUS, doub. 1re cl.	4 17	7 40	8 24	
Sam.	10 b†	Ste Marguerite, rein, Ve., semid.	4 17	7 41	9 10	
DIM.	11 r	3 Pent. St Barnabé, d. m. (S.S.-C.)	4 17	7 42	9 44	
Lundi	12 b	St Jean de S. Fa., C., doub.	4 16	7 42	10 17	
Mardi	13 b	St Antoine de Padoue, C., doub.	4 16	7 43	10 48	
Merc.	14 b	St Basile, E. et D., doub.	4 16	7 43	11 17	
Judi	15 b	N.-D. de Grâce, d. m. (du 1er juin).	4 16	7 44	11 47	
Vend.	16 b	St. Jean Frs Régis, C., doub.	4 16	7 44	matin	
Sam.	17 b†	De l'Imm. Conception, semid.	4 16	7 44	12 0	
DIM.	18 vr*	4 Pent. Du Dimanche, semid.	4 16	7 45	12 38	
Lundi	19 b	Ste Julienne de F., V., doub.	4 16	7 46	1 08	
Mardi	20 r†	St Silvere, P.M., s. (r† SS. Apôtres).	4 16	7 46	2 05	
Merc.	21 b	St Louis de Gonzague, C., doub.	4 16	7 46	2 56	
Judi	22 b†	T. S. Sacrement, semid.	4 16	7 47	3 29	
Vend.	23 vl†	Vig. de St J.-Baptiste (r† de la Pass.)	4 17	7 47	Lever	
Sam.	24 b	ST JEAN-BAPTISTE, doub. 1re cl.	4 17	7 47	8 28	
DIM.	25 b	5 P. St Guillaume, ab., d. (Sol.S.J.-B.)	4 18	7 47	9 02	
Lundi	26 r	SS. Jean et Paul, MM., doub.	4 18	7 47	9 34	
Mardi	27 b†	De l'Octave, semid.	4 18	7 46	10 0	
Merc.	28 b†	Vig. St Léon, P. et C., semid.	4 19	7 46	10 48	
Judi	29 r	SS. PIERRE ET PAUL, d. 1cl. (non d'ob.)	4 19	7 46	11 10	
Vend.	30 r	Commémoration de St Paul, d. maj.	4 20	7 46	matin	

Jamais année sèche
 Ne fit pauvre son maître,
 C'est le mois de Juin
 Qui fait le foin.

Pentecôte pluvieux
 N'est pas avantageux.
 Année de raves,
 Année desanté.

S'il tonne en juin, il pleuvra doucement
 Et vous vivrez très bien, avec très peu d'argent.

L
 vate
 res
 au c
 dent
 à la
 les a
 fauc
 batt
 en g
 soi.
 force
 en ti
 foin
 toute
 d'ira
 dont

 Dé
 que
 recet
 On
 vert
 ce qu
 suite
 l'on v
 Un
 à cou
 que
 qu'on
 dans

 Ete
 moye
 ques,
 leur
 nomb
 sont c

Ne
 à cha
 seront
 avec d
 seront

JRS

REVISSE.

4 minutes

m. du soir.
m. du mat.

HL.	LUNE.
Cou.	L. C.

I.	M.	H.	M.
----	----	----	----

34	12	38
36	1	00
37	1	37
37	2	07
38	2	48
38	3	11
39	3	39
40	couch	
40	8	24
41	9	10
42	9	44
42	10	17
43	10	48
43	11	17
44	11	47
44	matin	
44	12	0
45	12	38
46	1	08
46	2	05
46	2	56
47	3	29
47	Lever	
47	8	28
47	9	02
47	9	34
46	10	0
46	10	48
46	11	10
46	matin	

JUN

La graine de trèfle.—Il n'y a pas un pays au monde où le cultivateur peut produire, mieux qu'ici et à bon marché, les meilleures graines de trèfle. On s'imagine trop que cela est difficile. Rien au contraire de plus facile. Les trèfles rouges communs demandent à être rasés par les moutons ou d'autres animaux, ou même à la faux, avant la formation des boutons à fleur. Pour toutes les autres espèces il suffit de laisser mûrir parfaitement, puis de faucher, bien sécher sur le champ et battre à sec, même avec les batteuses ordinaires. Celles-ci donnent la graine dans la balle en grande partie. C'est de beaucoup la meilleure à semer chez soi. En plaçant en arrière du cylindre-batteur une planche qui force le trèfle à faire deux ou trois fois le tour du cylindre, puis en tirant cette planche assez souvent pour laisser passer ensuite foin et graine, on obtient une partie considérable de la graine toute éballée. Espérons que bientôt la province de Québec produira toute la graine de mil, de trèfle et autres graines fourragères dont nos cultivateurs ont besoin.

— — —

Détruisons les vers gris.—Le meilleur remède est peut-être celui que l'on appelle *remède au vert de Paris et au son*, dont voici la recette :

On mêle parfaitement ensemble 50 livres de son et 1 livre de vert de Paris ; on ajoute ensuite de l'eau un peu sucrée jusqu'à ce que le tout soit bien humecté mais non mouillé. On place ensuite une petite quantité de ce mélange au pied des plantes que l'on veut protéger.

Un autre remède est celui des appâts empoisonnés : On place à courts intervalles sur les terrains infestés des paquets de quelque herbe succulente telle que l'ansérine blanche ou choux gras, qu'on a préalablement empoisonnés en les plongeant une fois liés dans un fort mélange de vert de Paris et d'eau.

J. FLETCHER, Ottawa.

— — —

Étendue moyenne des fermes aux États-Unis.—L'étendue moyenne des fermes aux États-Unis, depuis les dernières statistiques, est de 137 acres. Le nombre de ferme de moyenne grandeur augmente continuellement. Apparemment le plus grand nombre des fermiers estiment que les fermes les plus profitables sont celles d'une étendue relativement restreinte.

— — —

Ne négligeons pas la culture des fleurs au jardin ; donnons à chacun de nos jeunes enfants un petit coin de terre ; ils s'amuseront à cultiver à leur guise, sans grand succès d'abord ; puis, avec de l'encouragement et un peu d'aide, ils y prendront goût et seront fiers de montrer leurs progrès dans l'art horticole.

JUILLET

31 JOURS

CONSACRÉ AU PRÉCIEUX SANG.



SIGNE DU LION.

Les jours décroissent de 58 minutes.

☉ N. L. le 7, à 3h. 37m. du mat. | ☽ P. L. le 22, à 4h. 47m. du mat.
 ☾ P. Q. le 15, à 7h. 04m. du mat. | ☽ D. Q. le 28, à 7h. 48m. du soir.

Jours de la semaine	CL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE
			Lev.	Cou.	L. C.
			H. M.	H. M.	H. M.
Sam.	1 b	Jeûne. Oct. St J.-Baptiste, d. [S.P. et P.]	4 20	7 46	12 05
DIM.	2 b	6 ^e Pent. VIS. DE LA B.V.M., d. 2 ^e cl. (Sol.)	4 21	7 46	12 36
Lundi	3 r	Précieux Sang, d. 2 ^e cl. (hier.)	4 22	7 46	1 04
Mardi	4 r†	De l'Octave, semid.	4 23	7 45	1 43
Merc.	5 b	St Antoine-Marie Laccaria, C., doub.	4 23	7 45	2 05
Jeu	6 r	Octave des SS. Pierre et Paul, doub.	4 24	7 44	2 48
Vend.	7 b	SS. Cyrille et Méthode, CC. PP. d.	4 24	7 44	couch
Sam.	8 b†	Ste Elisabeth, Ve., semid.	4 25	7 44	7 40
DIM.	9 r	7 ^e Pent. SS. Zénon et ses C., MM., d. (1)	4 26	7 44	8 18
Lundi	10 r†	Les SS. 7 Frères, MM., semid.	4 26	7 42	8 48
Mardi	11 b	St Michel des Saints, Conf. doub.	4 27	7 42	9 16
Merc.	12 b	St Jean Gualbert, abbé, doub.	4 27	7 42	9 43
Jeu	13 b†	St Anaclet, P. M., semid.	4 28	7 41	10 09
Vend.	14 b	St Bonaventure, E. D., doub.	4 29	7 41	10 41
Sam.	15 b†	St Henri, Conf., semid.	4 30	7 41	11 07
DIM.	16 b	8 ^e Pent. N.-D. du Mont-Carmel, d. m.	4 31	7 40	11 35
Lundi	17 b†	St Alexis, Conf., semid.	4 32	7 39	matin
Mardi	18 b	St Camille de Lellis, C., doub.	4 33	7 38	11 55
Merc.	19 b	St Vincent de Paul, C., doub.	4 34	7 37	12 48
Jeu	20 b	St Jérôme Émilien, C., doub.	4 35	7 36	1 50
Vend.	21 b†	Ste Praxède, V., simp. (r† de la Pass.)	4 35	7 35	3 0
Sam.	22 b	Ste Marie Madeleine, doub.	4 37	7 34	Lever
DIM.	23 r	9 ^e Pent. St Apollinaire, E. M., doub.	4 38	7 33	7 28
Lundi	24 v†	Vig. de St Jacques (b† SS. Anges.)	4 39	7 32	7 58
Mardi	25 r	St Jacques, Ap., d. 2 ^e cl. (2)	4 40	7 31	8 24
Merc.	26 b	STE ANNE, pat. de la P. de Q., d. 1 ^{re} cl.	4 41	7 30	8 48
Jeu	27 b†	De l'Octave de Ste Anne, semid.	4 42	7 30	9 10
Vend.	28 b†	S. Nazaire, etc., MM., semid.	4 42	7 28	9 33
Sam.	29 b†	Ste Marthe, V., semid.	4 44	7 27	10 04
DIM.	30 b	10 ^e P. Du Dim., semid. (Sol. Ste Anne.)	4 45	7 26	10 38
Lundi	31 b	St Ignace, C. doub.	4 46	7 25	11 44

S'il pleut le jour de Saint-Victor,
 La récolte n'est point d'or.
 La Saint-Jacques, sans pluie,
 Annonce un dur hiver.

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

(2) Dans le diocèse de Montréal, St-Jacques, titulaire de la cathédrale, d. 1^{re} cl. avec oct.

Le n
 veut q
 mil et
 la prop
 Sur
 avant
 mère e
 Il y
 Le fo
 tant pe
 Si le
 que les
 trer et
 c'est d
 Rem
 tier.—
 le proc
 siste t
 arbuste
 poudre
 tes éga
 la pren
 surtout
 ment le
 fruits q
 dans l'e
 Pend
 mieux
 que de
 (bre) ex
 obscur-
 relative
 nes gla
 laisse le
 Moye
 système
 souvent
 plus sin
 en liber
 cuillerée
 et on l'o
 on lui d
 Au bo
 cubation

URS

JUILLET

LION.

LES FOINS.

17m. du mat
18m. du soir.

Le mil doit être coupé avant que la fleur soit tombée, si on veut que le foin garde toute sa succulence. Sur une prairie de mil et de trèfle, le temps de la fauchaison doit se régler d'après la proportion de l'une ou l'autre de ces plantes.

Sur une prairie de grande étendue, il faut commencer à faucher avant la maturité de l'herbe, de peur qu'une partie ne soit trop mûre avant que l'opération ne soit terminée.

Il y a moins de perte à couper le foin plus tôt que plus tard.

Le foin coupé de bonne heure est plus succulent et la tige n'éprouvant pas épuisée produit un bon regain.

Si les pluies sont très abondantes à l'époque de la fenaison et que les foins, surtout celui de trèfle, soient difficiles à faire et à rentrer en bonnes conditions, ce qu'il y a de mieux à faire, alors, c'est de les mettre en silos, d'en faire de l'ensilage.

Remède pratique contre les chenilles du groseillier et du gale-tier.—Un horticulteur anglais indique, dans le *Cottage Gardening*, le procédé suivant qu'il a adopté et dont il est satisfait. Il consiste tout simplement à saupoudrer les parties inférieures des arbustes avec un mélange de suie et de chaux en lançant la poudre de bas en haut ; on emploie la chaux et la suie en quantités égales. L'opération doit se faire à une ou deux reprises. Dès la première fois les chenilles tombent à terre où elles périssent, surtout si on renouvelle le traitement. On arrête ainsi complètement les dégâts causés par les chenilles et quant aux quelques fruits qui pourraient être salis par la suie, il suffira de les laver dans l'eau pour les en débarrasser.

Pendant les fortes chaleurs du mois de juillet, il vaut bien mieux garder les vaches dans une étable fraîche et obscure que de les laisser en dehors (même si elles y trouvent de l'ombre) exposées à la rapacité des mouches. Dans une étable obscure il n'y a guère de mouches, et l'air peut être maintenu relativement frais. Il y a beaucoup de fermes pourvus de bonnes glacières pour conserver le lait frais et où cependant on laisse les pauvres vaches souffrir de chaleur et de fièvre.

Moyen d'empêcher les poules de couver.—Chacun connaît le système de tremper la poule dans unseau d'eau. Il est le plus souvent inefficace et reste toujours dangereux. Le moyen le plus simple est de sortir la poule de son poulailler et de la laisser en liberté. On lui donne une légère purgation consistant en une cuillerée à bouche d'huile de castor, qu'on lui fait avaler de force, et on l'oblige à coucher dehors sur un perchoir à l'air libre. Enfin on lui donne une nourriture rafraîchissante (verdure.)

Au bout de trois jours à peine de ce régime, toute velléité d'incubation a disparu.

LEIL.	LUNE
Cou.	L. C.
H. M.	H. M.
7 46	12 05
7 46	12 36
7 46	1 04
7 45	1 43
7 45	2 05
7 44	2 48
7 44	couch
7 44	7 40
7 44	8 18
7 42	8 48
7 42	9 16
7 42	9 43
7 41	10 09
7 41	10 41
7 41	11 07
7 40	11 35
7 39	matin
7 38	11 55
7 37	12 48
36	1 50
35	3 0
34	Lever
33	7 28
32	7 58
31	8 24
30	8 48
30	9 10
28	9 33
27	10 04
26	10 38
25	11 44

s diocèses
rn. bl.)
sdrate, d.

AOÛT



31 JOURS

CONS. AU S. CŒUR DE MARIE.

SIGNE DE LA VIERGE.

Les jours décroissent de 1 heure 35 minutes.

☉ N. L. le 5, à 6h. 53m. du soir. | ☽ P. L. le 20, à 11h. 50m. du mat.
 ☾ P. Q. le 13, à 6h. 59m. du soir. | ☽ D. Q. le 27 à 7h. 02m. du mat.

Jours de la semaine	CL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.	
			Lev.	Cou.	L.	C.
Mardi	1 b	St Pierre-ès-Liens, doub. maj.	H. M. H. M.	H. M.	H. M.	H. M.
Merc.	2 b	Octave de Ste Anne, doub.	4 48 7 24	24	12 34	matin
Jeudi	3 r†	Invention de St Etienne, semid.	4 51 7 21	21	1 30	
Vend.	4 b	St Dominique, C., doub. maj.	4 53 7 20	20	2 33	
Sam.	5 b	N.-D. des Neiges, doub. maj.	4 53 7 19	19	3 38	
DIM.	6 b	11 Pent. Transfigur. de N. S., d. m.	4 55 7 17	17	couch	
Lundi	7 b	St Cajetan, Conf., doub.	4 56 7 16	16	7 18	
Mardi	8 r†	SS. Cyriaque, etc., MM., semid.	4 57 7 14	14	7 48	
Merc.	9 b	Vig. St Alp. M. de Lig., E. D., d. (du 2).	4 58 7 12	12	8 14	
Jeudi	10 r	St LAURENT, M., doub. 2e cl.	4 59 7 11	11	8 43	
Vend.	11 r	Ste Philomène, V. M., doub.	5 1 7 9	9	9 04	
Sam.	12 b	Ste Claire, V., doub.	5 2 7 8	8	9 40	
DIM.	13 r	12 Pent. Du Dimanche, semid.	5 3 7 7	7	10 36	
Lundi	14 v†	Messe de la Vigile de l'Assomption.	5 4 7 5	5	11 32	
Mardi	15 b	ASSOMPTION, doub. 1re cl.	5 5 7 3	3	matin	
Merc.	16 b	St Hyacinthe, C., doub.	5 6 7 2	2	12 40	
Jeudi	17 r	Octave de St Laurent, doub.	5 7 7 1	1	1 46	
Vend.	18 b	St Roch, C., doub.	5 8 6 59	59	2 57	
Sam.	19 b†	Jeûne. De l'Octave, semid.	5 9 6 57	57	4 10	
DIM.	20 b	13 P. St Joachim, d. 2e cl. (Sol. de l'Ass.)	5 11 6 55	55	Lever	
Lundi	21 b	Ste Jeanne de Chantal, Ve., doub.	5 12 6 54	54	6 54	
Mardi	22 b	Octave de l'Assomption, doub.	5 13 6 52	52	7 18	
Merc.	23 b	Vig. St Philippe Béniti, C., doub.	5 14 6 50	50	7 49	
Jeudi	24 r	St BARTHELEMI, Ap., doub. 2e cl.	5 16 6 48	48	8 07	
Vend.	25 b	St Louis, roi, C., doub.	5 18 6 46	46	8 34	
Sam.	26 b	St Bernard, C. et D., doub. (du 20).	5 19 6 45	45	9 04	
DIM.	27 b	14 Pent. S. Cœur de Marie, doub. maj.	5 20 6 43	43	9 44	
Lundi	28 b	St Augustin, E. D., doub.	5 21 6 41	41	10 30	
Mardi	29 r	Décollation de St Jean-B., doub. maj.	5 22 6 40	40	11 21	
Merc.	30 b	Ste Rose de Lima, V., doub.	5 23 6 38	38	matin	
Jeudi	31 b	St Raymond Nonnat, C., doub.	5 24 6 36	36	12 20	

De St-Laurent à Notre-Dame,
 La pluie n'allège pas l'âme.
 Août humide, hiver rude ;
 Août sec, hiver neigeux.

A la mi-Août
 L'hiver se noue.
 Beaucoup de poissons,
 Petite moisson.

Le tonnerre d'Août amène la chaleur,
 Mais une douce pluie en modère l'ardeur.

C'est
 mi-
 moins
 (on un
 ne doit
 dre un
 leur ai
 très le,
 déchets
 nourrit
 teint er
 livres.

Beau
 chiende
 très sai
 Rama
 nettoye
 sécher,
 germert
 un gar
 houblor
 doit se
 On fa
 dent qu
 Cette
 En to
 de chier
 chissant
 d'orge.
 Coupe
 rhumé.

Voule
 ne conti
 vant, trè
 bouteill
 essayer
 et très p
 et tenue
 après ce
 impropre
 pure, c'e
 luant
 u'est pas

AOUT

OURS

A VIERGE.

50m. du mat.
2m. du mat.

LEIL.	LUNE
Cou.	L. C.
H. M.	H. M.
7 24	matin
7 22	12 34
7 21	1 30
7 20	2 33
7 19	3 38
7 17	couch
7 16	7 18
7 14	7 48
7 12	8 14
7 11	8 43
7 9	9 04
8	9 40
7 10	36
5	11 32
3	matin
2	12 40
1	1 46
59	2 57
57	4 10
55	Lever
54	6 54
52	7 18
50	7 49
48	8 07
46	8 34
45	9 04
43	9 44
41	10 30
40	11 21
38	matin
36	12 20

LE TRÈFLE POUR LES PORCS.

C'est justement vers le milieu de l'été que le lard se vend le mieux et c'est durant ce temps-là qu'il est le plus facile et le moins coûteux de faire des engrais, surtout si l'on a à sa disposition un bon champ de trèfle. Les porcs à l'engrais pendant l'été ne doivent pas être dans un endroit trop étroit ; ils doivent prendre un peu d'exercice et avoir un coin où ils peuvent dormir à leur aise, au frais et à l'ombre ; le lait écrémé, le son de blé, le trèfle, les légumes, les fruits piqués des vers et toute espèce de déchets qui ne sont pas en putréfaction doivent composer leur nourriture. C'est surprenant de voir comme un jeune porc atteint en peu de temps et d'une manière peu coûteuse ses 200 livres.

LE CHIENDENT A LA MAISON.

Beaucoup de nos lecteurs ignorent peut-être que les racines du chiendent peuvent servir à fabriquer d'excellente bière de ménage, très saine, rafraîchissante et de bon goût.

Ramassez une assez grande quantité de racines de chiendent, nettoyez-les et coupez-les en tout petits morceaux ; faites-les sécher, en ayant soin de ne pas les mettre en tas parce qu'ils germèrent et moisiraient. Faites alors bouillir ces racines dans un grand chaudron avec de la cassonade, ajoutez-y un peu de houblon et de la bonne levure de bière ; cette dernière opération doit se faire dans un endroit chaud.

On fait cette bière forte ou faible, suivant la quantité de chiendent que l'on emploie.

Cette boisson, comme vous le voyez, est fort économique.

En tout cas, il est bon de faire tous les ans une petite provision de chiendent dont les racines fournissent une tisane très rafraîchissante, surtout quand on emploie avec le chiendent un peu d'orge.

Coupée de lait, cette tisane est excellente quand on est enrhumé.

L'EAU POTABLE.

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

is,

SEPTEMBRE

30 JOURS

CONSACRÉ À SAINT MICHEL.



SIGNE DE LA BALANCE

Les jours décroissent de 1 heure 42 minutes.

☾ N. L. le 4, à 10h. 38m. du mat. | ☀ P. L. le 18, à 7h 36m. du soir.
 ☾ P. Q. le 12, à 4h. 54m. du mat. | ☀ D. Q. le 25, à 10h. 08m. du soir.

Jours de la semaine	Cl.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.	
			Lev.	Cou.	L.	C.
			H. M.	H. M.	H.	M.
Vend.	1	b† St Gilles. abbé, simp. (r† Pass. N.S.)	5 26	6 34	1 24	
Sam.	2	b† St Etienne, roi, C., semid.	5 28	6 32	2 32	
DIM.	3	vr 15 Pent. Du Dimanche, semid. (1)	5 29	6 30	3 40	
Lundi	4	vr† De la Férie (b† SS. Anges.)	5 30	6 28	couch	
Mardi	5	b† St Laurent Justinien, E. C., semid.	5 31	6 27	6 20	
Merc.	6	vr† De la Férie (b† St Joseph).	5 32	6 24	6 53	
Jeudi	7	b† T. S. Sacrement, semid.	5 33	6 23	7 24	
Vend.	8	b NATIVITÉ DE LA B. V. M., doub. 2e cl.	5 35	6 21	8 02	
Sam.	9	b St Pierre Claver, C., doub.	5 36	6 19	8 50	
DIM.	10	b 16 P. St N. de Marie d. m. (S. de la Nat.) (2)	5 37	6 17	9 40	
Lundi	11	b† De l'Octave, semid.	5 39	6 16	10 41	
Mardi	12	b† De l'Octave, semid.	5 39	6 14	11 47	
Merc.	13	b† De l'Octave, semid.	5 40	6 12	matin	
Jeudi	14	r Exaltation de la Ste Croix, d. maj.	5 42	6 10	0 54	
Vend.	15	b Octave de la Nativité, doub.	5 43	6 7	1 44	
Sam.	16	r† SS. Corneille et Cyp, PP. MM., semid.	5 44	6 6	2 14	
DIM.	17	b 17 Pent. N.-D. des 7 Douleurs, d. m.	5 45	6 4	3 19	
Lundi	18	b St Joseph de Cop., Conf., doub.	5 46	6 2	4 15	
Mardi	19	r SS. Janvier, etc., MM., doub. [MM., d.	5 48	6 0	Lever	
Merc.	20	r Q. Tps. Jeûne Vig. SS. Eustache, etc.,	5 49	5 57	5 52	
Jeudi	21	r St Mathieu, Ap., doub. 2e cl.	5 50	5 56	6 18	
Vend.	22	b Q. Tps. Jeûne St Thomas de Vil., E. C., d.	5 51	5 54	6 44	
Sam.	23	r† Q. Tps. Jeûne St Lin, P. M., semid.	5 52	5 52	7 16	
DIM.	24	b 18 Pent. N.-D. de la Merci, d. maj.	5 54	5 50	8 32	
Lundi	25	vr† De la Férie. (b† SS. Anges.)	5 56	5 48	9 23	
Mardi	26	r† SS. Cyp. et Just., MM., s. (r† SS. A.)	5 56	5 46	10 20	
Merc.	27	r† SS. Côme et Damien, MM., semid.	5 57	5 45	11 15	
Jeudi	28	r† St Wenceslas, M., semid.	5 59	5 43	matin	
Vend.	29	b St MICHEL et tous les SS. Ang., d. 2e cl.	6 0	5 40	12 20	
Sam.	30	b St Jérôme, C. D., doub.	6 2	5 38	1 31	

Ce que le mois d'août ne mûrit pas
 Ce n'est pas Septembre qui le mûrira.
 Pluie de Saint-Michel sans orage,
 D'un hiver doux est le présage.

Vent du nord
 Rempli le trésor,
 Vent du midi
 Le dégarnit.

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

Déc
 un lai
 herbe
 Cha
 Comm
 Lab
 aux c
 Fac
 sol.
 Cha
 phosph
 Si l
 les pr
 ment
 suivai
 phosph
 Réc
 mais
 récolt
 Der

 Ph
 (scor
 les pa
 cultur
 sant
 bours
 Le
 phosph
 grains
 en pré
 blé-d'
 Ces
 turage
 y a d
 acides
 mente
 les lég
 Son
 marqu
 du tal
 On
 march
 Walle

URS

BALANCE

SEPTEMBRE

QUELQUES TRAVAUX DE LA SAISON.

6m. du soir.
8m. du soir.

EIL.	LUNE.
Cou.	L. C.

H. M.	H. M.
6 34	1 24
6 32	2 32
6 30	3 40
6 28	couch
6 27	6 20
6 24	6 53
6 23	7 24
6 21	8 02
6 19	8 50
6 17	9 40
6 16	10 41
6 14	11 47
12	matin
10	0 54
7	1 44
6	2 14
4	3 19
2	4 15
0	Lever
57	5 52
56	6 18
54	6 44
52	7 16
50	8 32
48	9 23
46	10 20
45	11 15
43	matin
40	12 20
38	1 31

Déchaumer le plus tôt possible après la récolte, c'est-à-dire faire un labour superficiel des chaumes pour détruire les mauvaises herbes, les larves de vers gris, etc.

Charroiyage du fumier qui doit être enterré par le labour. Commencement des labours d'automne.

Labourer profondément en général, surtout les terres destinées aux cultures sarclées.

Faciliter par le labour l'égouttement le plus rapide possible du sol.

Chaulage des terres. Application des engrais potassiques et du phosphate basique Thomas.

Si l'on n'a pas encore appliqué les engrais en couverture sur les prairies de suite après la coupe du foin, le faire immédiatement après la coupe du regain. Les engrais pour prairies sont, suivant le cas, du fumier, des composts, ou surtout des engrais phosphatés et potassiques.

Récolter du sarrasin et du maïs pour grain, et finir l'ensilage du maïs fourrager. Terminer la récolte des fèves. Commencer la récolte des patates, choux, betteraves, navets.

Dernières coupes de fourrage vert.

PHOSPHATE BASIQUE THOMAS.

Phosphate Thomas.—L'emploi du *Phosphate basique Thomas* (scories de déphosphoration) se répand de plus en plus dans tous les pays à agriculture avancée, et ses bons effets sur toutes les cultures de la ferme ont dépassé toute attente. Cet engrais puissant s'emploie de préférence à l'automne lors des derniers labours, mais on peut encore l'appliquer utilement au printemps.

Le phosphate Thomas agit efficacement par la chaux, l'acide phosphorique et la silice qu'il contient sur la production des grains en donnant de la rigidité à la paille, prévenant la *verse* et en produisant un grain abondant, vigoureux et bien nourri. Le blé-d'Inde tout spécialement en profite considérablement.

C'est le meilleur engrais phosphaté pour les prairies et les pâturages auxquels il donne l'abondance et la richesse, et ce qu'il y a de remarquable, c'est qu'il améliore les prairies humides, acides, ce que le superphosphate de chaux ne fait pas. Il augmente beaucoup le rendement des pois, et en général de toutes les légumineuses (trèfles, etc.).

Son action dans la culture des plantes racines est également marquée. Enfin il donne de très bons résultats dans la culture du tabac, des arbres fruitiers et des jardins.

On peut se procurer cet engrais au Canada, chez Wm. Ewing, marchand grainetier, à Montréal, ou encore en s'adressant à MM. Wallace et Fraser, à Toronto, Ontario.

épée de la
e Valley.

OCTOBRE

31 JOURS

CONS. AUX ANGES GARDIENS.



SIGNE DU SCORPION.

Les jours décroissent de 1 heure 44 minutes.

☾ N. L. le 4, à 2h. 19m. du mat. | ☀ P. L. le 18, à 5h. 10m. du mat.
 ☾ P. Q. le 11 à 1h. 15m. du soir. | ☀ D. Q. le 25, à 4h. 45m. du soir.

Jours de la semaine	OL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.			LUNE.	
			Lev.	Cou.	H. M.	L. C.	
DIM.	1 b	19 Pent. N.-D. du St Rosaire, d. 2e cl.	6	35	37	2	40
Lundi	2 b	SS. Anges Gardiens, doub. maj.	6	45	35	3	52
Mardi	3 vr†	De la Férie (r† SS. Apôtres)	6	55	33	5	08
Merc.	4 b	St François d'Ass., C., doub. maj.	6	75	31		couch
Jeudi	5 b†	T. S. Sacrement, semid.	6	85	30	6	06
Vend.	6 b	St Bruno, C., doub.	6	95	27	6	50
Sam.	7 b†	De l'Imm. Conception, semid.	6	115	25	7	42
DIM.	8 b	20 P. Mat. de la S. V., d. m. (S. de St Mich.)	6	125	24	8	40
Lundi	9 r†	SS. Denis, etc., MM., semid.	6	125	21	9	47
Mardi	10 b†	St François de Borgia, C., semid.	6	145	20	10	40
Merc.	11 vr†	De la Férie (b† St Joseph).	6	155	19	11	08
Jeudi	12 b†	T. S. Sacrement, semid.	6	175	17		matin
Vend.	13 b†	St Edouard, Conf., semid.	6	185	14	12	06
Sam.	14 r	St Calixte, P. M., doub.	6	205	12	1	18
DIM.	15 b	21 Pent. Pureté de la B. V. M., d. m.	6	215	11	2	27
Lundi	16 vr†	De la Férie (b† SS. Anges).	6	235	9	3	47
Mardi	17 b†	Ste Hedwidge, Ve., semid.	6	245	7	4	50
Merc.	18 r	St Luc, Evang., doub. 2e cl.	6	255	5		Lever
Jeudi	19 b	St Pierre d'Alcantara, C., doub.	6	265	4	5	26
Vend.	20 b	St Jean de Cantil, C., doub.	6	285	2	6	0
Sam.	21 r	SS. Ursule, etc., VV. et MM., doub.	6	295	1	5	40
DIM.	22 b	22 Pent. Pat. de la B. V. M., d. maj.	6	314	59	7	26
Lundi	23 b	T. S. Rédempteur, double maj.	6	324	57	8	18
Mardi	24 b	St Raphaël, archevêq., doub. maj.	6	334	55	9	15
Merc.	25 r†	SS. Chrys. et Darie, MM., s. (b† S. Jos.)	6	354	53	10	18
Jeudi	26 b†	T. S. Sacrement, semid.	6	364	52	11	22
Vend.	27 vr†	Vig. SS. Simon et Jude (r† P. de N.-S.)	6	384	50		matin
Sam.	28 r	SS. SIMON ET JUDE, Ap., doub. 2e cl.	6	394	48	12	25
DIM.	29 vr	23 Pent. Du Dimanche, semid.	6	414	47	1	37
Lundi	30 vr†	De la Férie (b† SS. Anges).	6	424	46	2	48
Mardi	31 vl†	Jeâne. Vig. de la Toussaint (r† SS. Apôt.)	6	434	45	3	58

S'il pleut le jour de Saint-Denis,
 Tout l'hiver aurez de la pluie.
 Il n'y a pas de samedi sans soleil
 Ni de ville sans conseil.

ter
 lai
 l
 les
 d'h
 l
 un
 pat
 ég
 de
 cul
 alo
 l
 ma
 ven
 pa
 j
 ter
 les
 l
 rép
 etc
 che
 l
 ils
 l
 ble
 de
 ser
 chl
 cor
 rev
 C
 pa
 jeu
 de
 que
 san
 C
 ten
 dai
 pér

URS

ORPION.

m. du mat.
m. du soir.

EIL.		LUNE.	
Cou.	L. C.	L. C.	Cou.
H. M.	H. M.	H. M.	H. M.
5 37	2 40	5 35	3 52
5 35	3 52	5 33	5 08
5 31	couch	5 30	6 06
5 27	6 50	5 25	7 42
5 24	8 40	5 21	9 47
5 20	10 40	5 19	11 08
5 17	matin	5 14	12 06
5 12	1 18	5 11	2 27
5 9	3 47	5 7	4 50
5 7	4 50	5 5	Lever
5 4	5 26	5 2	6 0
5 1	5 40	5 9	7 26
5 7	8 18	5 7	8 18
5 5	9 15	5 3	10 18
5 3	10 18	5 2	11 22
5 2	11 22	5 1	matin
5 12	25	5 1	1 37
5 2	48	5 3	58

OCTOBRE

Veillez à ce que les animaux ne souffrent aucunement des intempéries de la saison, et rentrez au moins pour la nuit les vaches laitières, si vous voulez qu'elles se maintiennent en lait.

Donnez à vos animaux une nourriture abondante et préparez-les peu à peu, par un changement de nourriture, à l'alimentation d'hiver.

Dans un climat comme le nôtre, il y a énormément à faire sur une terre, à l'automne. Le printemps est si court qu'il ne faut pas trop y compter pour les travaux du sol, labours, fumure, égouttement. Presque toutes les terres, surtout les terres fortes, devraient être labourées et engraisées à l'automne, sinon, le cultivateur aura tout à faire à la fois après l'hiver, et il risque fort alors de..... manquer son coup.

Mettez les caves à légumes, racines, etc., à l'abri de la gelée, mais en même temps arrangez-vous pour que la cave puisse être ventilée convenablement, car, sans air, la pourriture ne tarde pas à se déclarer.

Pour éviter autant que possible la pourriture des pommes de terre, il faut employer de la chaux vive en poudre répandue entre les tubercules.

Profitez des derniers beaux jours pour tous les travaux de réparations que vous avez à faire à vos étables, granges, maisons, etc. Renseignez les soubassements des bâtisses pour empêcher tout filet d'air froid de pénétrer sous les planchers.

Ne laissez pas hiverner dehors vos instruments d'agriculture ; ils méritent bien la peine d'être rentrés sous abri.

Un bon moyen pour éloigner les rats et les souris dans les étables, granges et maisons, consiste à répandre un peu de *chlorure de chaux* en poudre dans les endroits où ces rongeurs doivent passer. C'est incroyable comme ces animaux nuisibles détestent le chlorure de chaux ! Une fois qu'ils y ont mis les pattes ils sont complètement dégoûtés des charmes de notre logis, et on ne les revoit plus.

C'est un mauvais calcul que de conserver des poules ayant dépassé l'âge de trois ans. Contrairement à ce qui existe chez les jeunes poules qui pondent à l'arrière-saison ou au commencement de l'année, les vieilles ne pondent pas l'hiver. N'ayez donc jamais que des poules de un, deux ou trois ans au plus ; en les nourrissant bien vous aurez des œufs pendant toute l'année.

Ceux qui ont des fruits à conserver durant l'hiver, doivent les tenir dans une température uniforme. Ils doivent les mettre dans un appartement où il gèle presque. C'est la meilleure température pour la conservation des fruits en général.

NOVEMBRE



30 JOURS

CONS. AUX AMES DU PURG.

SIGNE DU SAGITTAIRE.

Les jours décroissent de 1 heure 17 minutes.

☉ N. L. le 2, à 5h. 32m. du soir. | ☽ P. L. le 16, à 5h. 22m. du soir.
 ☾ P. Q. le 9, à 8h. 40m. du soir. | ☿ D. Q. le 24, à 1h. 40m. du soir.

Jours de la semaine	OL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.	
			Lev.	Cou.	L.	C.
Merc.	1 b	TOUSSAINT, d. 1re cl. (d'obligation).	6 44	4 44	4 47	4 47
Jeudi	2 n	TRÉPASSÉS, doub.	6 46	4 42	5 17	
Vend.	3 b†	De l'Octave, semid.	6 48	4 40	couch	
Sam.	4 b	St Charles Borr., E. C., doub.	6 49	4 39	5 30	
DIM.	5 b	24 Pent. Du Dimanche, semid.	6 51	4 37	6 27	
Lundi	6 b†	De l'Octave, semid.	6 52	4 36	7 34	
Mardi	7 b†	De l'Octave, semid.	6 54	4 34	8 44	
Merc.	8 b	Octave de la Toussaint, doub.	6 55	4 32	10 05	
Jeudi	9 b	Dédic. de la Basilique de Latran, d. m.	6 56	4 31	11 12	
Vend.	10 b	St André Avellin, C., doub.	6 57	4 29	matin	
Sam.	11 b	St Martin, E. et C., doub.	6 58	4 28	12 10	
DIM.	12 vr	25 Pent. Du Dimanche, semid. (1)	7 04	4 27	1 21	
Lundi	13 b†	St Didace, C., semid.	7 14	4 26	2 37	
Mardi	14 r	St Josaphat, E. M., doub.	7 34	4 26	3 48	
Merc.	15 b	Ste Gertrude, V., doub.	7 54	4 25	4 51	
Jeudi	16 b	St Stanislas de Kostka, C., doub.	7 64	4 24	6 02	
Vend.	17 b†	St Grégoire Thaum., E. C., semid.	7 74	4 23	Lever	
Sam.	18 b	Déd. des B. de SS. Pierre et Paul, d. m.	7 84	4 22	5 20	
DIM.	19 b	26 Pent. Ste Élisabeth, Ve., doub.	7 11	4 21	6 12	
Lundi	20 b	St Félix de Valois, C., doub.	7 12	4 20	7 08	
Mardi	21 b	Présentation de la B. V. M., d. maj.	7 13	4 19	8 07	
Merc.	22 r	Ste Cécile, V. M., doub.	7 14	4 18	9 11	
Jeudi	23 r	St Clément, P. M., doub.	7 16	4 18	10 16	
Vend.	24 b	St Jean de la Croix, C., doub.	7 17	4 17	11 20	
Sam.	25 r	Ste Catherine, V. M., doub.	7 18	4 16	matin	
DIM.	26 b	27 Pent. St Sylvestre, abbé, doub.	7 19	4 15	12 28	
Lundi	27 b	St Léonard de P. Maurice, C., doub.	7 21	4 15	1 37	
Mardi	28 vr†	De la Férie (r† SS. Apôtres).	7 22	4 14	2 48	
Merc.	29 vr†	Vigile de St André, (b† St Joseph).	7 23	4 13	3 50	
Jeudi	30 r	St André, Apôtre, doub. 2e cl.	7 25	4 12	4 52	

A la Sainte-Catherine
 Fais moudre ton blé,
 Car, à la Saint-André,
 La rivière sera gelée.

Pluie matinale,
 N'est pas journalière.
 Quand Octobre prend fin,
 La Toussaint est au matin.

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

JRS

TTAIRE.

NOVEMBRE

N'AYONS QUE DE BONNES VACHES.

n. du soir.
n. du soir.

Le cultivateur, qui entend retirer du profit de ses vaches, doit tenir compte de ce que ces dernières dépensent pour leur entretien. Cette dépense d'entretien peut être plus ou moins considérable, mais il faut qu'elle se paie avec ce que la vache donne ; si cette dernière mange autant qu'elle donne, les profits sont nuls : si elle mange plus, elle est une cause de perte. D'après plusieurs autoritées compétentes, une vache doit donner au moins 200 lbs de beurre pour payer sa nourriture et ses frais d'entretien. S'il était possible de faire disparaître toutes les vaches qui ne donnent pas 200 lbs de beurre dans une année, plusieurs troupeaux se verraient diminués considérablement, plusieurs même disparaîtraient complètement. Nous voulons bien croire que chaque année un grand nombre de mauvaises vaches laitières disparaissent, mais d'un autre côté, il s'en élève chaque année un aussi grand nombre et peut-être plus grand. Cependant, le plein succès en industrie laitière dépendra de la disparition complète des mauvaises vaches laitières.

L.	LUNE.
ou.	L. C.
M.	H. M.
44	4 47
42	5 17
40	couch
39	5 30
37	6 27
36	7 34
14	8 44
2	10 05
1	11 12
9	matin
8	12 10
7	1 21
6	2 37
5	3 48
4	4 51
3	6 02
Lever	5 20
6	6 12
7	7 08
8	8 07
9	9 11
10	10 16
1	11 20
matin	
2	12 28
1	1 37
2	2 48
3	3 50
4	4 52

VEILLÉES EN FAMILLE ET BONNES LECTURES.

Quel bien ne ferait-on pas, à soi, à sa famille, et aux voisins peut-être, si l'on prenait la bonne habitude de passer en famille les longues soirées d'automne et d'hiver, s'entretenant de choses utiles à la suite d'une lecture intéressante, bien faite par l'un des membres de la famille, pendant que les autres écoutent, tout en occupant leurs doigts et leurs mains à un travail facile. Le plus souvent, quel temps perdu et plus que perdu à cette saison ! Combien de jeunes gens prennent le dégoût de la maison paternelle parce que leur intelligence n'y est pas cultivée et que le temps est mal employé. C'est surtout par de bonnes lectures et des réflexions sensées, à la suite de ces lectures, que les jeunes gens seront attirés à la maison, et y prendront de bonnes résolutions pour l'avenir.

Cultivons quelques plantes en pots dans nos maisons. Ornonnons nos fenêtres de quelques belles potées qui, par leur belle végétation ou leurs fleurs, nous égayeront les yeux pendant qu'au dehors la terre dort sous son blanc manteau de neige.

N'oublions pas que les os constituent une excellente nourriture pour faire pondre les poules ; c'est pourquoi il est important de les ramasser, de les briser et de les donner aux volailles : il y a des machines spéciales pour broyer les os qui ne coûtent que quelques piastres, et qui peuvent être très avantageuses pour les cultivateurs qui ont un certain nombre de volailles et qui tiennent à avoir des œufs durant l'hiver.

DECEMBRE



31 JOURS

C. À MARIE CONÇ. SANS PÉCHÉ

SIGNE DU CAPRICORNE.

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

☉ N. L. le 2, à 7h. 53m. du mat. | ☽ P. L. le 16, à 8h. 36m. du mat.
 ☾ P. Q. le 9, à 4h. 08m. du mat. | ☽ D. Q. le 24, à 11h. 03m. du mat.

Jours de la semaine	OL.	FÊTES RELIGIEUSES.	SOLEIL.		LUNE.	
			Lev.	Cou	L.	C
Vend.	1	v† De la Férie (r† Pass. N.-S.)	7 26	4 12	5 37	
Sam.	2	r† Ste Bibiane, V. M., semid.	7 28	4 12	couch	
DIM.	3	vl* 1 ^{ER} DIMANCHE DE L'AVEÏT, 1 ^{re} cl., sd.	7 28	4 12	5 05	
Lundi	4	b St Pierre Chrys. E. D., doub.	7 29	4 11	6 14	
Mardi	5	b St François-Xavier, C., d. m. (du 3)	7 30	4 11	7 24	
Merc.	6	b <i>Jeûne</i> St Nicolas, E. C., doub.	7 31	4 11	8 37	
Jeudi	7	b <i>Vig.</i> St Ambroise, E. D., doub.	7 32	4 11	9 45	
Vend.	8	b <i>Jeûne</i> L'IMM.-CONC., d. 1 ^{re} cl. (d'obl.)	7 33	4 11	10 51	
Sam.	9	b† De l'Octave, semid.	7 35	4 11	matin	
DIM.	10	vl 2 AVENT. Du Dimanche, 2 ^e cl., semid.	7 35	4 11	11 54	
Lundi	11	b† St Damase, P. et C., semid.	7 36	4 11	1 03	
Mardi	12	b Transl. de la S. M. de L., d. m. (du 10)	7 37	4 11	2 03	
Merc.	13	r <i>Jeûne</i> Ste Lucie, V. M., doub.	7 38	4 11	3 46	
Jeudi	14	b† De l'Octave, semid.	7 39	4 11	4 57	
Vend.	15	b <i>Jeûne</i> Oct. de l'Imm. Concept., doub.	7 39	4 12	6 04	
Sam.	16	r† St Eusèbe, E. M., semid.	7 40	4 12	Lever	
DIM.	17	vl* 3 AVENT. Du Dimanche, 2 ^e cl., semid	7 41	4 12	5 51	
Lundi	18	b Expect. de la Ste V., doub. maj.	7 42	4 12	6 54	
Mardi	19	vl† De la Férie.	7 42	4 13	7 57	
Merc.	20	vl† <i>Q. Tps. Jeûne. Vig.</i> de St Thomas.	7 43	4 13	9 02	
Jeudi	21	r St THOMAS, Ap., doub. 2 ^e cl.	7 43	4 13	10 08	
Vend.	22	vl† <i>Q. Tps. Jeûne.</i> De la Férie.	7 44	4 14	10 54	
Sam.	23	vl† <i>Q. Tps. Jeûne.</i> De la Férie.	7 44	4 15	11 40	
DIM.	24	vl* 4 AVENT, 2 ^e cl. <i>Vigile</i> de Noël, doub.	7 45	4 15	matin	
Lundi	25	b NOËL, doub. 1 ^{re} cl. (d'obl.)	7 45	4 16	12 20	
Mardi	26	r St ÉTIENNE, M., doub. 2 ^e cl.	7 45	4 17	1 30	
Merc.	27	b St JEAN, Apôt. et Évang., doub. 2 ^e cl.	7 45	4 18	2 40	
Jeudi	28	vl SS. INNOCENTS, MM., doub. 2 ^e cl.	7 46	4 18	3 42	
Vend.	29	r St Thomas de Cantorbéry, E.M.,doub.	7 46	4 19	4 47	
Sam.	30	b De l'Octave, semid.	7 47	4 20	5 44	
DIM.	31	b St Sylvestre, P. C., doub.	7 46	4 20	6 45	

Aux bas jours né Dieu
 Et Saint-Jean aux plus hauts.
 Gabriel et Mathieu,
 Jours et nuits sont égaux

Noël a son pignon
 Pâques a son tison.
 Verte fête de Noël,
 Blanche fête de Pâques

DECEMBRE

DE LA PROLONGATION DE L'EXISTENCE PAR L'HYGIÈNE PRATIQUE.

Alimentation.—Il est bon que les végétaux aient une large part dans notre alimentation. S'abstenir de vin pur et boissons fortes est un brevet de longévité.

Dans certains cas, la diète devra être observée. L'antique médecine la prescrivait déjà.

La santé normale.—Nous avons pour devoir de nous bien porter, afin de ne pas être une charge pour notre famille, et pour notre satisfaction personnelle, sans oublier l'agrément des personnes qui nous aiment. Faisons donc plutôt "envie que pitié," suivant le proverbe populaire.

Nos facultés intellectuelles.—Nous devons prendre soin personnellement de nos affaires. Évitions toute perte de temps, donnons l'exemple d'occupations actives ; sachons que l'indolence et la somnolence sont nos pires ennemis.

L'habitude d'exercer notre mémoire et notre jugement entretiendra la vigueur de notre intelligence.

Il m'a été raconté un fait qui mérite d'être cité ici :

Un marchand, très occupé, au point de s'en trouver fatigué, se promettait, hors de son commerce, de s'abstenir de tout travail, " Je me reposerai complètement," disait-il ; il vendit son fonds et se retira à la campagne.

Après deux ans, un de ses amis vint pour le voir. Or, s'adressant à sa femme, celle-ci lui dit : " Vous le trouverez au jardin." Il le parcourait sans le trouver, n'entendant rien, quand il découvrit l'ancien commerçant, assis, adossé à un arbre, et dormant, la bouche ouverte, d'un profond sommeil. Il avait le visage gonflé, congestionné. Six mois après, on recevait une lettre de faire part de son décès.

Satisfaction et bonheur.—Nous ne saurions être heureux qu'en étant le bonheur autour de nous. Étudions-nous à rendre notre caractère égal et bienveillant. Soyons de préférence sévères envers nous-mêmes, en supposant que si nous ne réussissons pas dans nos projets, la faute doit être attribuée à notre imprévoyance personnelle.

Administrons sagement ce que nous possédons pour éviter toute occasion de trouble intérieur ; soyons affectueux pour notre famille, et estimons nos amis afin d'en être aimés.

Exprimons et observons ceci : Tout ce qui n'est pas utile est nuisible.

DR A. FERET.

Rendons grâces à Dieu pour tous les bienfaits qu'il a bien voulu nous accorder pendant l'année.

ES

DRNE.

minutes

u mat.
du mat.

LUNE
L. C

H. M.
5 37

couch
5 05

6 14

7 24

8 37

9 45

10 51

matin

11 54

1 03

2 03

3 46

4 57

6 04

lever

5 51

6 54

7 57

9 02

0 08

0 54

1 40

atin

20

30

40

42

47

44

45

PROVINCE DE QUEBEC.

LISTE DES PRINCIPAUX OFFICIERS DU DÉPARTEMENT DE L'AGRICULTURE.

L'HON. F. G. M. DÉCHÈNE, Commissaire.
G. A. GIGALT, Assistant-Commissaire.
S. SYLVESTRE, Secrétaire du département.
OCT. OUELLETTE, Secrétaire du Conseil d'Agriculture.
A. M. F. D'ESCHAMBAULT, Comptable.
J. ART. PAQUET, Assistant-Comptable.
OCT. DEMERS, Registrataire.
J. B. C. HÉBERT, Clerc.
J. E. LECLERC, Clerc.
P. PLAMONDON, Clerc.
ELZÉAR GAUVREAU, Clerc.
H. NAGANT, Assi-tant-Rédacteur du *Journal d'Agriculture*.
O. E. DALAIRE, Conférencier agricole.
J. A. CAMIRAND, Surintendant de la voirie.

CONSEIL D'AGRICULTURE.

Président : AUG. DUPUIS.
Vice-Président : ROBT. NESS.
Secrétaire : OCT. OUELLETTE.

Membres du Conseil :

SIR H. G. JOLY DE LOTBINIÈRE, agronome, Lotbinière.
N. GARNEAU, M. P. P., agronome, Sainte-Foye.
AUGUSTE DUPUIS, arboriculteur-fruitier, Village-à-la-Paix.
HENRI BOURASSA, M. P., avocat et agronome, Mont-Joli.
C. E. DUBORD, manufacturier et aviculteur, Beauport.
ROBERT NESS, agronome, Howick.
W. L. DAVIDSON, Bethel.
B. T. DÉCARIE, agronome, Notre-Dame de Grâce.
O. E. TALBOT, M. P., agronome, St-Michel, Bellechasse.
W. S. WALKER, agriculteur, Huntingdon.
ANDREW J. DAWES, agronome, Lachine.
AUG. TALBOT, Monmagny.
HORMIDAS PILON, médecin, Vaudreuil.
HORMIDAS HOTTE, agronome, St-Martin, Laval.
J. C. MCCORKILL, M. P. P., avocat, Cowansville.
C. N. PÉLOQUIN, agronome et apiculteur, Saint-Hyacinthe.
W. GRIGNON, médecin, Sainte-Adèle.
J. C. DRAPER, agronome, Sutton.
J. E. POULIOT, avocat, Fraserville.
FÉLIX GOUIN, agriculteur, St-Thomas de Pierreville.
LUC BOILY, agriculteur, Chambord.

Réponse au logogriphe No 1 de l'*Atm. des Familles* : (Rosse-Rose.)

CONSEIL DES ARTS ET MANUFACTURES DE LA PROVINCE DE QUÉBEC.

L'hon. F. G. M. Déchène, *commissaire de l'Agriculture* ; l'hon. J. E. Robitoux, *secrétaire provincial* ; l'hon. B. de la Bruère, *surintendant de l'Instruction publique* ; l'hon. B. Turner, *président* ; L. P. Hébert, *vice-président* ; Cyrille Duquet, Geo. Emile Tanguay, Damase Lainé, E. I. Harlim, D. McManamy, Paul F. Payan, W. F. Villas, W. Rutherford, R. I. Coghlin, P. Lyall, I. C. Wilson, Thos. Gauthier, W. Mercier, W. H. Cunningham, S. Sylvestre, *secrétaire* ; L. P. Bérubé, *assistant-secrétaire*.

INSTITUTIONS RECONNUES OFFICIELLEMENT.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Réponse à la charade No 1 de l'*Almanach agricole* : (Port-Ail),

AGRICULTURE.

lure.

paies.

Rose.)

SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE.

En 1898, il y avait 68 sociétés d'agriculture.

CERCLES AGRICOLES.

Vers la fin de l'année 1898, la province possédait 510 cercles.

FERME EXPÉRIMENTALE DE LA PUISSANCE.

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

SYNDICAT AGRICOLE.

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

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

Membres du Conseil Exécutif :

Président : l'hon. J. D. ROLLAND.

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

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

DR T. A. BRISSON, agent général.

L. E. CARUFEL, secrétaire.

Entre jeunes filles :

—Tu crois que M. X... a l'intention de t'épouser ? Mais qu'est-ce qui te le fait croire ? T'a-t-il déclaré ses sentiments ?

—Non. Mieux que cela. Je sais qu'il s'est enquis très-sérieusement de la situation de fortune de papa...

Un jour, on porta à l'hôpital un homme qui avait eu un accident. Sa femme l'accompagnait.

L'un des docteurs prononça sa sentence :

Il est mort !

Mais l'homme soulève la tête :

Non, pas encore, dit-il.

Sur quoi sa femme lui adresse cette remontrance :

Tiens-toi tranquille, Clément. Le docteur doit le savoir mieux que toi.

ÉNIGME No 3.

Je suis bien peu de chose et je t'aide toujours ;

Je te sers dans le champ aus-i bien qu'à la danse ;

C'est à moi que tu dois ta chétive existence ;

Je te reprends encore à la fin de tes jours.

Pour réponse à l'énigme No 3, voir l'*Almanach des Familles*.

AU COIN DU FEU.

LA VIE DES CHAMPS.

Le laboureur n'est pas méchant :
L'air qu'il respire rend honnête ;
Il sait qu'aux bornes de son champ
Le désir qu'il poursuit s'arrête.

L'hiver est pour le laboureur, comme pour le champ qu'il cultive et qu'il aime, la saison du repos. Essayons donc de lui écrire quelques lignes, pendant qu'il a tout le loisir de nous lire, si toutefois cela lui plaît.

Vous n'avez pas oublié ce vers que Virgile écrivait, il y a environ deux mille ans :

O fortunatos nimium, sua si bona norint, Agricolas !

O trop heureux cultivateurs, s'ils savaient apprécier leur bonheur !

Ce qui était une vérité il y a deux mille ans est encore aussi vrai aujourd'hui, plus vrai peut-être, parce que les changements apportés dans les autres états de vie font encore ressortir davantage l'inappréciable paix, le calme bienfaisant de la vie des champs.

Il est peu de mes lecteurs qui ne connaissent point la vie de la campagne : la plupart même y sont nés et y ont été élevés.

Causions donc ensemble, pendant quelques instants, de ces belles années que nous avons passées au milieu des travaux salutaires et des plaisirs robustes de la vie champêtre.

Il nous en reviendra comme une bonne odeur de terroir qui nous réconfortera et nous fera oublier pour un moment la plate et épuisante existence des villes qui nous use et nous brise, bien avant le temps fixé par la bonne nature elle-même.

O les beaux soleils matinaux montant dans l'air reposé et parfumé par toutes les saines émanations du sol que travaillent les sèves et les sucres féconds du printemps ! O les flamboyants couchers qui empourprent l'horizon par les soirs tièdes qu'embaument les fleurs nouvelles et les jeunes feuilles aux nuances si tendres et si délicates !

N'avez-vous pas senti, en vous promenant à travers les champs et les bois, un mystérieux frisson de vie qui pénètre et sature tout votre être ?

N'avez-vous pas éprouvé cette espèce d'effervescence qui soulève votre esprit et vous emporte à des aspirations plus hautes, à une fraternité plus large, à une bonté qui semble monter de la nature elle-même pour vous envahir et réchauffer votre âme ?

Tout ce qui vous entoure respire le calme dans la force, le bien-être dans la confiance. C'est une harmonie de sons et de couleurs qui vous charme et vous séduit.

Votre champ est semé. Vous voyez déjà poindre les premières tiges qui promettent la riche moisson prochaine, avec la volonté de Dieu. Vous avez fait votre part. A la Providence, maintenant,

de faire la sienne ; et vous savez bien que la Providence n'y manquera pas.

C'est ce qui fait votre force et votre indépendance.

Car songez-y bien : à part le calme, la douceur et la salubrité des champs, vous avez encore la vie la plus noble, la plus indépendante qui se puisse concevoir.

En fait, vous ne relevez absolument que de Dieu lui-même, il est votre seul Seigneur.

Ils avaient bien compris cela, les anciens qui voulaient qu'un fils de noble famille ne pût embrasser, sans déchoir, que trois états de vie : le service des autels, la profession des armes, et la culture des champs, *crux, ensis et aratrum*, la croix, l'épée et la charrue. C'est qu'en effet toutes les autres professions, même les plus exaltées, ne sont en définitive qu'un servage plus ou moins déguisé, un asservissement, tandis que le service de Dieu, le service de la patrie, le service du sol fécond est une profession libre et noble qui n'a d'entraves que le devoir et la loi, ce qui est la plus haute expression de la liberté.

NAPOLEON LEGENDRE.

PAR PROCURATION.

—Monsieur, dit une jeune fille entrant dans la boutique d'un pharmacien, on me dit que vous pouvez préparer une dose d'huile de castor de manière qu'on ne s'aperçoive pas de ce que c'est en l'avalant ?

—C'est vrai, mademoiselle.

—Eh bien, voulez-vous m'en arranger une, s'il vous plaît ?

—Très volontiers.

La jeune demoiselle commençait à peine à examiner les divers articles de parfumerie étalés dans la vitrine, lorsque le pharmacien lui demande :

—Ne prendriez-vous pas bien un verre d'eau de Seltz, mademoiselle ?

—Avec plaisir, répondit-elle, charmée de la gaianterie du pharmacien. Elle avala son verre de soda avec une satisfaction évidente, puis se remet à examiner la vitrine.

Après quelques moments d'attente, elle se tourne vers le pharmacien :

—Eh bien, et cette dose d'huile de castor, est-elle prête ?

—Mais, mademoiselle, vous l'avez prise avec le verre de soda.

—Miséricorde ! ce n'était pas pour moi : c'était pour ma mère que je la venais chercher !

Flampin, un héroïque Marseillais, est assailli, en compagnie d'un ami, par trois ou quatre hercules de Tarascon.

—Ah ! dit-il à l'ami, j'ai peur...

—Peur !... fait celui-ci, Flampin, tu as peur ?

—Oui, reprend Flampin en montrant du poing ses agresseurs, j'ai peur pour " eusses " !

LE GINSENG.

Description.—*Curieuse histoire de cette plante.*—*Culture.*—*Argent à gagner.*

Les lecteurs de l'*Almanach des cercles* liront avec intérêt et profit les renseignements suivants sur le ginseng, extraits pour la plus grande partie d'un bulletin d'Ontario.

Description botanique.—Le ginseng (*aralia quinquefolia*) est une plante de la famille des araliacées, voisine de la famille des ombellifères dans lesquelles on trouve des plantes telles que les carottes, panais et céleris. Racine grande, fusiforme, souvent fourchue, longue de 4 à 9 pouces, aromatique; tige haute d'un pied, cylindrique, glabre, terminée par un verticille de 3 feuilles composées et un pédoncule central portant une ombelle simple de fleurs. Feuilles à 5 folioles ovales-acuminées, dentées, pétiolulées. Pédoncule plus court que les pétioles. Fleurs petites, pâles, portées sur des pédicelles courts, suivies de baies d'un rouge brillant.



Description populaire.—La tige du ginseng, qui a 12 à 15 pouces de longueur, se partage au sommet en trois branches de 3 à 3½ pouces de longueur; à chaque extrémité sont disposées 5 folioles minces, lisses, d'une structure délicate; dans chaque groupe de folioles, deux ont environ deux pouces de long et les

trois autres presque quatre pouces ; ces folioles sont de forme ovale, mais allongées en pointe et sont dentées sur les bords. Au centre des trois feuilles composées et en prolongement de la tige

GINSENG (*aralia quinquefolia*).

principale, il y a une simple tige à fleurs de 3 pouces de long et portant des fleurs peu apparentes, blanc verdâtre, qui rappellent une petite tête de trèfle blanc.

La présence d'une tige à fleurs unique est importante, car elle sert à distinguer la plante d'une autre espèce de ginseng qui possède quatre tiges florales, mais constitue une variété tout à fait distincte, quoiqu'appartenant au même groupe.

Grâce aux caractères ci-dessus décrits du vrai ginseng, et à la gravure ci-contre, le lecteur pourra aisément reconnaître les plantes de ginseng et les distinguer d'autres plantes qui lui ressemblent.

Histoire du Ginseng. — Depuis un grand nombre de siècles, la racine de ginseng est considérée par les Chinois comme une panacée, c'est-à-dire comme un remède universel pour toutes les maladies. Le nom de ginseng, aussi bien en Chine que parmi les Indiens de l'Amérique du Nord, signifie la figure d'un homme, et lui fut donné d'après la ressemblance de sa avec la forme humaine. Notre science médicale n'attache pas une grande importance à ses propriétés thérapeutiques, mais les Chinois y ont une confiance absolue et le recherchent avec ardeur. Autrefois, l'empereur de Chine se réservait le droit de recueillir les racines de ginseng, et des districts entiers étaient gardés rigoureusement pour empêcher que la récolte n'en soit faite par d'autres que par les 10,000 hommes employés spécialement dans ce but. En 1709, chacun de ces collecteurs était tenu de fournir gratuitement deux onces de ginseng et, après cela, était libre de vendre le reste à l'empereur pour son poids d'argent. Si les racines avaient la forme humaine, elles pouvaient se vendre leur poids en or. Aujourd'hui même, on paie de gros prix pour des spécimens gros et de forme curieuse, surtout s'ils se rapprochent de la forme humaine

C'est le Père Lafiteau, missionnaire jésuite chez les Iroquois, qui, le premier, découvrit le ginseng en Canada, près de Montréal, en l'année 1716 ; en 1718, il en fit connaître l'importance. Immédiatement les Canadiens-français se mirent à recueillir du ginseng et à l'exporter en Chine, et cette exportation devint si importante qu'elle donna pour plusieurs années une grande impulsion au commerce de Montréal. A cette époque on engagea un grand nombre d'Indiens pour en faire la récolte aux environs de Montréal et de Québec, et on en expédia de grandes quantités en Chine.

En 1832, les envois de ginseng des États-Unis atteignirent le chiffre de 407,067 livres, d'une valeur de \$99,303. Dans un comté du Wisconsin, on en expédia pour \$40,000 en 1858, et pour \$80,000 en 1859. Le Minnesota en a exporté d'immenses quantités.

Actuellement les principales sources de cette production sont les États d'Ohio, de Virginie ouest et de Minnesota.

Vers la fin du 18^{ème} siècle, le ginseng fut aussi découvert dans le Massachusetts, et son exportation donna de gros bénéfices. En 1890, l'exportation des États-Unis fut de 75,000 livres.

Dans les forêts de la Tartarie, où on en trouvait jadis en abondance, cette plante est presque disparue ; c'est pour cette raison qu'on s'est adressé à l'Amérique pour en avoir. Dans ce pays-ci on ne lui attribue aucune valeur comme plante médicinale. Quelques personnes cependant aiment à en chiquer, car le goût en est plutôt agréable, doux, amer, un peu aromatique et âcre. L'opinion des docteurs chinois "que les racines de différentes formes possèdent des propriétés curatives différentes" ne repose guère que sur l'imagination. Quoiqu'il en soit, cette confiance dans cette plante persiste en Chine et la demande de ginseng continue à être considérable. Les médecins chinois la font entrer dans presque toutes leurs prescriptions pour guérir les maladies et augmenter la vigueur de la santé.

Comme un voyageur en Chine le remarque, il n'est jamais entré dans le magasin d'un droguiste sans voir vendre du ginseng. Les médecins chinois ont écrit des volumes sur ses propriétés curatives, et affirment que le ginseng ranime les forces dans les cas d'extrême fatigue, rend la respiration plus facile, fortifie l'estomac, provoque l'appétit, guérit les affections nerveuses et donne de la vigueur au corps, même dans un âge très avancé.

Les chiffres suivants extraits du *Canadian Pharmaceutical Journal*, avril 1891, donneront une idée du commerce du ginseng au Canada :

La quantité de ginseng exportée du Canada, en 1890, représente la somme de \$100,000 et un seul droguiste en a exporté pour \$1,600. La région qui s'étend le long de la ligne du chemin de fer Kingston et Pembroke en a fourni pour \$20,000. Le prix réalisé par livre de racines sèches était de \$3 à \$3.50.

A la fin de l'année 1898, le prix du marché au Canada a atteint la valeur considérable de \$4.50 à \$5.00 la livre.

Pour les cultivateurs qui voudraient entreprendre cette culture, (et nous espérons qu'ils seront nombreux en 1899) nous donnons ci-après les renseignements suivants extraits d'un article de l'*American Agriculturist* :

Culture du ginseng.—Le ginseng réussit le mieux dans les terres franches, telles que le sol des forêts d'érables et de chênes de la région Nord. L'ombre semble être une condition essentielle de sa croissance, car, lorsque les plantes sont exposées aux rayons directs du soleil, elles ne tardent pas à périr ; c'est pour cette raison qu'on ne peut pas cultiver le ginseng avec succès dans un champ ou un jardin ouvert,

Pour cette culture on choisira donc une pièce de terre à la lisière d'un bois, surtout d'un bois où l'on trouve des plantes de ginseng croissant à l'état sauvage. On enlève alors le sous-bois, c'est-à-dire les buissons et les petits arbres, en ne laissant que ce qu'il faut de gros arbres pour fournir l'ombrage nécessaire. Ce

défrichement se fait au printemps ou en été. Ensuite on ameublit la surface du sol avec une herse, un râteau d'acier, une houe ou tout autre instrument convenable, à la profondeur de deux ou trois pouces, et on enlève toutes les mauvaises herbes et leurs racines. Le sol ainsi préparé est prêt à recevoir les graines ou les racines de ginseng trop petites pour la vente, que l'on a recueillies pendant l'automne.

Les baies de ginseng mûres sont d'une couleur rouge écarlate, disposées en touffes à l'extrémité de la tige florale qui s'élève d'entre les feuilles ; chaque baie contient deux graines. En récoltant la graine, on arrache également les racines, dont les petites, invendables, sont mises à part et replantées dans le terrain préparé. On frotte avec soin les baies dans les mains, pour séparer les graines de la pulpe, puis on les sème en les enfonçant dans le sol avec le doigt à environ un pouce et demi ; l'espace entre les graines, dans le rang, doit être d'environ six pouces. Les rangs sont espacés de un à deux pieds pour faciliter l'enlèvement des mauvaises herbes, s'il en poussait. Les graines, aussi bien que les racines, doivent être mises en terre avant les gelées d'automne, afin qu'à leur arrivée, les feuilles des arbres, en tombant, recouvrent le terrain et lui donne toute la protection requise.

L'année suivante il n'y a pas de façon de culture à donner, si ce n'est d'enlever les rejets d'arbres ou les grandes plantes sauvages qui y pourraient croître. Si, à l'automne, le vent enlevait la couche de feuilles qui sert de protection à la plantation, on pourrait éparpiller sur le sol des branches mortes d'arbres pour maintenir les feuilles en place.

À la fin de la troisième année, les racines ont atteint les dimensions voulues pour la vente ; on les arrache donc, on ameublit le sol et on y replante des graines ou de petites racines.

Cette culture pourrait être très profitable pour ceux qui possèdent une certaine étendue de terre en forêt ou bois. La préparation du sol n'est pas très coûteuse et on peut récolter les graines sur les plantes sauvages de la forêt.

On rencontre cette plante à l'état sauvage dans beaucoup d'endroits de la province de Québec.

En avant donc la culture du ginseng !

La fille de Calino parle de son fiancé avec une amie :

— Est-il joli garçon ? demande celle-ci.

— Oh ! répond Melle Calino, vu par derrière, il a une belle tête !

Un bourgeois pressé hèle un hâcre et demande au cocher :

— Il va bien, votre cheval ?

— Cocotte ! Si elle va bien ! Elle file comme le vent et vous abat ses trois piétons à l'heure comme rien du tout.

Un ivrogne lit que certains médecins croient que le corps humain renferme quatre cinquièmes d'eau.

— Il faudra qu'ils changent d'avis, fait-il observer, si jamais ils font mon autopsie.

P
d
c
p
k
t
a
d
c
q
s
v
d
c
v
a
v
f
é
P
a
e
n
g
—
d
ti
su

FERME EXPÉRIMENTALE D'OTTAWA.

La Ferme Expérimentale d'Ottawa comprend 450 acres en superficie. De 80 à 100 têtes de bestiaux de diverses races sont gardées pour les expériences sur la laiterie, l'engraissement et les croisements en vue de l'élevage. A la porcherie, de 50 à 75 porcs de diverses races sont aussi gardés au point de vue de l'élevage, des croisements et engraissement. Au poulailler, treize races de volailles sont gardées pour expérimentation; il y a aussi un rucher considérable. En fait d'arboriculture, il y a au-delà de 35,000 arbres et arbustes d'ornementation plantés sur cette ferme. Au point de vue de l'horticulture, il y a un magnifique verger de 35 acres dans lequel près de 700 espèces de fruits sont cultivés. Dans le vignoble, au-delà de 250 variétés de vignes y sont plantées; un grand nombre de ces vignes produisent abondamment depuis 5 à 6 ans. Les céréales y sont cultivées par centaines de variétés. Les blés y figurent pour 24 variétés de blé d'automne et 93 variétés de blé du printemps, les avoines par 74 variétés, les orges par 56 variétés, les pois par 79 variétés. De nombreuses variétés de millets, maïs fourrages, fèves fourragères et soleils y sont aussi cultivées sur une grande échelle, soixante variétés de plantes racines y sont aussi cultivées pour la nourriture des bestiaux. Dans le jardin potager, il y a au-delà de 800 variétés de divers légumes à l'essai. Comme il est facile de le constater, cette grande Ferme Expérimentale n'est ni plus ni moins qu'un vaste champ d'étude destiné à rendre de grands services à la classe agricole du pays.

Deux petites filles se disputaient aux Tuileries, sur les talents de leur mère respective.

—Maman sait faire ceci.

—La mienne sait faire cela.

La discussion devient de plus en plus vive.

—Il y a une chose que ma maman à moi sait faire et que la tienne ne fait pas...

—Et quoi donc ?

—Elle peut s'enlever toutes les dents d'un seul coup, na !

Une voiture de place, qui amenait un Anglais à la gare, verse sur le boulevard, et le voyageur s'aplatit dans le ruisseau.

—Vous n'avez pas de mal ? lui demande-t-on avec sollicitude.

—Nô ! répond l'Anglais, je avais seulement oune valise.

ÉNIGME No 1.

Ma figure est triangulaire,
On me promène dans les champs,
Et, quand je caresse ma mère,
Je ne le fais qu'avec les dents.

Pour réponse à l'énigme No 1, voir l'*Almanach des Familles*.

LA SÉLECTION DES VACHES LAITIÈRES.

CONCOURS ET REGISTRES SPÉCIAUX POUR FAIRE CONNAITRE LES
MEILLEURES VACHES LAITIÈRES.

Dans un bulletin publié par le gouvernement belge, nous trouvons d'intéressants renseignements sur l'industrie laitière et le fonctionnement des associations agricoles.

On y donne les résultats d'une expérience faite en Allemagne, quant au rendement en lait, avec 16 vaches laitières appartenant à la même race, et ayant reçu la même alimentation ; le lait a été analysé séparément pour chaque traite. Ces analyses ont prouvé que la production annuelle du beurre des vaches d'une même étable, peut accuser des variations de 216 livres. La meilleure vache a donné, dans une année de lactation de 300 jours, 390 livres de beurre, tandis que la plus mauvaise n'a donné durant le même temps que 174 livres. Cela démontre à l'évidence la nécessité de la sélection.

“ Bien plus sûrement que toute modification de la ration, dit ce bulletin, la sélection des vaches laitières permet d'élever le rendement, en écartant des étables les animaux dont la force de production est faible, pour les remplacer par des sujets capables de donner un produit élevé. On constate malheureusement qu'en Allemagne, comme dans les autres pays, très peu d'éleveurs ont suivi cette méthode si rationnelle.”

Dans le même bulletin, des rapports sur le fonctionnement des comices agricoles de ce pays nous apprennent que plusieurs de ces sociétés d'agriculture organisent des Herdbooks.

A notre avis, nos sociétés d'agriculture et cercles agricoles devraient imiter les comices de Belgique et prendre des mesures nécessaires pour faire connaître les meilleures vaches de la province, soit au moyen de concours, soit au moyen d'épreuves individuelles. Les résultats obtenus devraient être constatés dans un registre tenu spécialement à cette fin, les inscriptions ne devant être faites que lorsque les rendements en lait dépassent une forte moyenne.

Un semblable registre appelé “ livre d'or ” a déjà été ouvert par le Conseil d'Agriculture de la province de Québec ; un nombre insignifiant d'inscriptions y ont été faites.

Pour faire connaître les meilleures vaches laitières, et encourager nos cultivateurs à faire la sélection, il faut décentraliser davantage, suivre l'exemple de la Belgique et faire tenir de pareils registres par nos associations locales. Ces dernières devraient en outre organiser des concours de vaches laitières, dans lesquels on ne prendrait en considération que la production du lait. Les inscriptions dans ce registre donneraient une plus grande valeur aux vaches inscrites, et l'émulation qu'elles créeraient, amènerait nos cultivateurs à pratiquer davantage la sélection et par conséquent à augmenter la production du lait, ce qui contribuerait à rendre l'industrie laitière plus prospère. Un grand nombre de cultivateurs gardent aujourd'hui, pour la pro-

duct
qu'il
cheri
Ce
giete
d'Ag
rende
trois
de vt
quali
des p
chiff
Dan
le pré
res et
une v
de lai
Dat
ou cr
6 ans
riches
Si r
cours
cas, il
ne pé
leur é
tion,
laitièr

M. l
pointe
Sa fer
—N
—M
de vin
A ce
mari.
—O
t-elle.
—Ic
avalés.

Le v
lui sig
—Ce
j'ai tou
mes ch
Le v
—C'

duction du lait, des vaches qui donnent un produit peu élevé et qu'il serait beaucoup plus profitable d'engraisser pour la boucherie.

Cette année même, à l'exposition qui vient d'avoir lieu en Angleterre, à Birmingham, sous les auspices de la Société Royale d'Agriculture d'Angleterre, on a si bien compris l'importance du rendement des vaches en lait et en beurre qu'on y avait ouvert trois classes de vaches laitières qui devaient être jugées au point de vue le plus rationnel, c'est-à-dire d'après la production et la qualité du lait. Aussi les résultats auxquels on est arrivé sont des plus remarquables, ainsi que nos lecteurs en jugeront par les chiffres suivants, extraits du rapport officiel de l'exposition :

Dans la classe du Lincolnshire Red Shorthorns, la vache qui a eu le premier prix, âgée de 6½ ans, a donné 59½ lbs de lait en 24 heures et produit 31.4 onces de gras. Le second prix a été gagné par une vache de 10½ ans dont le rendement en lait était de 58½ lbs de lait avec le même poids (31.4 oz.) de gras.

Dans la classe 148, comprenant des vaches de tout poids, race, ou croisement, une vache croisée Shorthorn et Ayrshire, âgée de 6 ans, a produit 63¾ lbs de lait en 24 heures, et le lait avait la richesse exigée par le règlement !

Si nos sociétés ou cercles agricoles voulaient organiser des concours semblables, quel progrès ne ferait-on pas ? Mais dans ce cas, il serait bon d'organiser des concours par paroisse, afin de ne pas être obligé de mener les vaches à plusieurs lieues de leur étable. On arriverait ainsi en peu de temps, grâce à la sélection, à n'avoir plus dans nos fermes que des vaches vraiment laitières et payantes.

M. Laffairé ne revint du cercle, où il avait soupé, que vers la pointe du jour. Il tapa plusieurs fois à sa porte, mais vainement. Sa femme refusa de lui ouvrir.

— Non, dit-elle, tu resteras là jusqu'à l'heure du lever.

— Mais, dit Laffairé, ouvre-moi donc, je rapporte deux bouteilles de vin, et un perdreau.

A ces mots, Mme Laffairé ouvrit la porte et laissa entrer son mari.

— Où sont les deux bouteilles de vin et le perdreau ? demanda-t-elle.

— Ici, répondit Laffairé en se tapotant l'estomac. Je les ai avalés.

DANS LA SOUPE.

Le vicomte est mécontent de son cuisinier et le fait venir pour lui signifier son congé.

— Comment ! s'écrie le Vatel, renvoyé après le dévouement dont j'ai toujours fait preuve !..... (Pleurnichant). Moi qui ai perdu mes cheveux au service de Monsieur le vicomte !.....

Le vicomte, radouci :

— C'est vrai, je m'en suis aperçu dans le potage !

MALADIE DE LA BETTERAVE FOURRAGÈRE.

Parmi les champignons qui exercent leurs ravages dans les plantations de betteraves, nous citerons l'*Uromyces betæ*, le *Rhizoctonia violacea*, le *phoma betæ*, le *peronospora schachtii*. Nous résumons à grands traits ces quatre affections qui sont les plus fréquentes.

a) *Uromyces betæ*.

Cause de la maladie : germes à l'état latent dans les portes-graines.

Moyens de la reconnaître : apparition de petits points rouges sur les feuilles ressemble à la rouille du poirier—parties vertes sont bientôt détruites (tige, feuilles)—racine a fini de croître.

Remèdes : 1° détruire les feuilles attaquées ; 2° aspersions en juin, juillet, août, avec solution de sulfate de cuivre, de savon et d'eau dans la proportion ci-dessous :

Sulfate de cuivre	1 lb.
Savon	2 lbs.
Eau	22 gallons.

b) *Rhizoctonia violacea* (racinocide).

Moyens de reconnaître la maladie : apparition de points violets sur la racine (*violacea* —pourriture de celle-ci).

Remèdes : 1° sélectionner les portes-graines, ceux-ci doivent être sains ; 2° arracher immédiatement les plants attaqués pour éviter la propagation du *rhizoctonia* dans toute la plantation.

c) *Phoma betæ*.—Cette maladie se reconnaît au noircissement des feuilles ; elle exerce d'abord ses ravages aux bords du limbe, puis envahit finalement la feuille entière. C'est la tuberculose des végétaux. Elle se communique avec grande rapidité aux plants voisins.

Remède : arracher les plantes malades et les détruire par le feu.

d) *Peronospora schachtii*.

Maladie amenant la mort des feuilles. Moyen de la reconnaître : duvet blanc ou bleuâtre sur la face extérieure des feuilles.

Remède : utiliser la bouillie bordelaise dont la solution se compose de 3 % de sulfate de cuivre et de 3 % de chaux. M. Girard conseille d'employer 35 gallons de cette dissolution par arpent.

Maladies du navel, de la carotte.—Chez les navets et les carottes, nous rencontrons encore certaines maladies causées par le parasitisme de champignons.

Chez ceux-là, c'est l'érysiphe commun, chez ceux-ci le *sporidmium exitiosum*. Tandis qu'ici, cette moisissure noircit les feuilles, là, elle les recouvre d'un duvet blanchâtre, velouté.

De part et d'autre la croissance des plantes atteintes est spontanément arrêtée.

D'après les nombreuses expériences tentées pour combattre ces maladies, nous pouvons attester sans crainte d'erreur que l'arrosage à l'aide de la bouillie bordelaise constitue un remède préventif et curatif au besoin.

Z. HUMBERT.

Les
démor
condit
beurre
sel en
cipal i
de l'a
pas e
jamai
ayant
poyer
Mai
vator
Apr
beurr
fluoru
que l'
Le
conta
le flu
car ce
Il p
boriq
dans
Le
façon
Eh bi
septi
Je
avril
été c
était
seize
Le b
peut
résol
Le
et rel
beurr
cette
bonn
ses
fabri
fait c
Le
verte
omb

LA CONSERVATION DU BEURRE.

PAR LE FLUORURE DE SODIUM.

Les recherches si consciencieuses de M. le Dr Perret ont démontré, sans appel, l'innocuité du fluorure de sodium dans les conditions où ce sel peut être employé pour la conservation des beurres. Nous pouvons considérer comme acquis ce fait, que le sel en question est inoffensif ; c'était évidemment le point principal à élucider, car, s'il était resté l'ombre d'un doute à l'égard de l'action du sel sur l'économie, il est évident qu'il n'y aurait pas eu la moindre hésitation dans les esprits ; il fallait à tout jamais interdire l'emploi du fluorure, et personne, du reste, ayant le souci des intérêts de son commerce n'eut osé l'employer.

Mais il est inoffensif ; et, de plus, il n'intervient dans la conservation du beurre que d'une manière transitoire.

Après le traitement par le fluorure indiqué par le Dr Perret, le beurre est lavé à plusieurs eaux, malaxé dans ce liquide et le fluorure est entraîné par les eaux de lavage. C'est du beurre pur que l'on obtient après cette manipulation.

Le fluorure a été le gardien du beurre, le beurre sort de son contact tel qu'il y était arrivé. Par conséquent, à supposer que le fluorure fût dangereux, son intervention n'est pas à craindre, car ce sel ne figure plus dans le produit alimentaire.

Il présente en cela une supériorité énorme sur le borax ou l'acide borique qui restent attachés au beurre et l'accompagnent jusque dans l'estomac du consommateur.

Le fluorure, lui, est resté à la porte, il ne peut nuire en aucune façon et il doit être préféré au borax s'il produit les mêmes effets. Eh bien, dès maintenant, on peut affirmer que son action antiseptique l'emporte de beaucoup sur celle du borax.

Je viens de goûter et de consommer du beurre fabriqué le 29 avril 1897, c'est-à-dire datant de plus de seize mois ; ce beurre a été conservé dans le fluorure à l'état de dissolution, mais le vase était placé dans un bureau, c'est-à-dire qu'il a été pendant ces seize mois exposé à toutes les alternatives du froid et du chaud. Le beurre était très bon. C'est un résultat remarquable, et l'on peut proclamer hautement que ce problème si difficile est bien résolu.

Le lot que j'ai reçu n'était pas unique, l'expérience a été faite et refaite, variée sous toutes ses faces : on peut conserver du beurre indéfiniment. M. Iribarnégaray est, sinon l'auteur de cette découverte, du moins celui qui a eu l'honneur de la mener à bonne fin, de la rendre pratique ; il a été très bien secondé dans ses recherches par un collaborateur des plus intelligents, un fabricant de beurre qui a compris toute l'importance du sujet et a fait des observations personnelles de grande valeur.

Le temps est venu d'envisager les conséquences de cette découverte. Elles sont heureuses, en résumé, tout en laissant quelque ombre indécise dans le tableau de l'avenir. La conservation du

beurre étant assurée, ce produit va voyager avec la plus grande facilité, les beurres des pays laitiers vont s'exporter partout : on mangera du beurre délicieux à Dakar ou à Djibouti, sous le climat brûlant de l'équateur, comme dans les longs voyages sur mer, c'est un progrès bienfaisant amené par la découverte de la conservation.

Il ne sera plus nécessaire de garder le produit dans des chambres glacées, où le froid coûte si cher ; le beurre se conservera n'importe où, n'importe comment dans les caisses remplies de la dissolution fluorée. Il nous semble que cet avenir est souriant pour la production qui va s'étendre, puisque la consommation va pénétrer dans des pays nouveaux : il est peu probable que le fluorure soit jamais interdit, étant données les considérations d'emploi que nous avons fait valoir.

Mais il ne faudrait pas se dissimuler que les conditions commerciales sont susceptibles de varier aussi. Ainsi, en été, le lait est à bas prix, on va faire d'énormes quantités de beurres et on les gardera pour l'hiver ; les prix vont s'uniformiser, la hausse de l'hiver sera probablement moins sensible et les autres pays laitiers profiteront des avantages que nous avons signalés, et leur concurrence sera sensible. Qu'en adviendra-t-il ? Je ne sais ; mais je crois cependant que la découverte sera plutôt avantageuse. Qui vivra, verra.

Nous ne sommes pas aussi enthousiaste de la conservation du lait par le fluorure ; d'abord, cette conservation ne nous a pas réussi toujours et, ensuite, il faut remarquer que le fluorure dénature le lait, il en précipite de la chaux à l'état de fluorure de calcium insoluble et le lait n'a plus sa composition première.

Il est vrai qu'on ne met qu'une quantité insignifiante de fluorure, mais le fait subsiste et est de nature à nous faire désirer des expériences et des observations nouvelles, car une objection grave vient à l'esprit : si le fluorure s'insolubilise, il faut en ajouter assez pour qu'il y en ait en excès, afin qu'un effet se produise, c'est dire que toute la chaux doit être précipitée et le lait est alors totalement transformé, il est décalcifié. Tout cela est à revoir, à étudier encore.

R. LEZÉ.

Un avaré, sentant sa fin prochaine, fait venir son notaire et lui dit :

— Je veux faire mon testament ; écrivez !

— Très bien, monsieur, répondit celui-ci, j'écris : " Je donne et lègue "... c'est la formule sacramentelle.....

— Non, non, interromp le testateur, je ne ferai jamais une chose pareille ; je ne donnerai et je ne léguerai jamais rien ; je ne puis pas le faire.

— Alors, reprit le tabellion, après avoir réfléchi quelque temps, si nous disions " je prête jusqu'au jour du jugement dernier... "

— C'est cela ! c'est cela ! continuez maintenant.

Réponse à la charade No 5 de l'Alm. agricole : (En-Crier-Encrier.)

Le so
décomp
tousjour
d'alimen
ment a
par leur
le devie
phériqu
chimiqu
mentati
assimil
du sol
est en g
portion
détermi

Les
cipaux

Si l'
que soi
que des
donc au
dépend
la facil
et, d'ur
la man
lables
soluble
degré
sous-sc
fur et
tous le
Leur f
Cett
retire
plus d'
mation
on épu
sol ou
miques
manière
actives
soient

THEORIE DES ENGRAIS.

Le sol naturel est un mélange de matériaux provenant de la décomposition des roches et de détritux végétaux. Il contient toujours une certaine quantité de substances pouvant servir d'aliments aux plantes. Une partie de ces substances sont directement assimilables par elles, c'est-à-dire peuvent être absorbées par leurs racines ; d'autres ne sont pas encore assimilables et ne le deviennent que petit à petit sous l'influence des agents atmosphériques qui déterminent dans le sol lui-même des réactions chimiques et des transformations qui les rendent propres à l'alimentation directe des plantes. La somme de ces éléments naturels assimilables et non assimilables constitue la "*richesse naturelle*" du sol qui varie d'un sol à l'autre. La richesse naturelle des sols est en général très grande et pour ainsi dire inépuisable. La proportion des *éléments assimilables* que le sol contient à un moment déterminé est la base de sa "*fertilité naturelle*."

ÉLÉMENTS DE FERTILITÉ.

Les plantes demandent pour se développer les éléments principaux suivants :

Acide phosphorique.	Chaux.
Azote.	Magnésie.
Potasse.	Oxyde de fer et silice.

Si l'un d'eux seulement vient à faire défaut, quelque grande que soit dans le sol la quantité des autres, le terrain ne portera que des récoltes chétives. La "*fertilité naturelle*" du sol dépend donc aussi des proportions relatives de ces divers éléments. Elle dépend encore de son état physique, c'est-à-dire de sa texture, de la facilité avec laquelle il se laisse pénétrer par l'air, l'humidité et, d'une façon générale, par les agents atmosphériques, puis de la manière dont il retient l'humidité. Enfin, les éléments assimilables du sol ou des engrais qu'on y introduit sont, en général, solubles dans l'eau, et les sols ne sont pas tous capables au même degré de les retenir et de les empêcher d'être entraînés dans le sous-sol par les eaux de pluie dans lesquelles ils se dissolvent au fur et à mesure qu'ils deviennent solubles ; les sols n'ont pas tous le même "*pouvoir absorbant*" ni le même "*pouvoir rétentif*." Leur fertilité naturelle dépend donc encore de ces deux propriétés.

Cette fertilité peut diminuer ou s'épuiser momentanément si on retire du sol, par des récoltes successives, faites sans restitution, plus d'éléments assimilables qu'il ne s'en forme par les transformations intérieures dont nous venons de parler, ou seulement si on épuise un seul des éléments, si enfin, par manque de travail du sol ou pour toute autre raison, ses propriétés physiques et chimiques ou ses pouvoirs absorbant et rétentif sont diminués de manière à ce que les transformations intérieures soient moins actives et à ce qu'une plus grande partie des éléments assimilables soient entraînés dans le sous-sol.

Si la *fertilité naturelle* de certains sols est grande, dans d'autres, au contraire, bien que la *richesse naturelle* soit pour ainsi dire inépuisable, la *fertilité naturelle* est faible parce que les formations intérieures sont lentes; ou parce qu'une partie des éléments assimilables sont entraînés au fur et à mesure de leur transformation; ou parce que l'un ou l'autre des éléments nécessaires à la vie des plantes fait défaut; ou enfin parce que les propriétés physiques et chimiques du sol sont mauvaises.

Il y a de nombreux moyens artificiels de corriger les défauts naturels de ces sols. L'augmentation de fertilité qui en résulte s'appelle "*fertilité acquise*."

Le moyen le plus usité consiste à améliorer la qualité du sol et à l'enrichir au moyen d'engrais et d'amendements.

ENGRAIS ET AMENDEMENTS.

Par les engrais, on fournit au sol les éléments nutritifs qui y manquent ou qui y deviennent trop lentement assimilables pour pouvoir satisfaire à la demande des récoltes.

Si un engrais contient tous les éléments nutritifs des plantes dans leurs proportions moyennes on dit que c'est un engrais complet. Toutes les plantes ne demandent pas au sol les éléments nutritifs dans les mêmes proportions. Certaines d'entre elles exigent surtout de la potasse, d'autres de l'azote, d'autres de l'acide phosphorique; de même certains sols ne contiennent pas toujours les éléments nutritifs dans les proportions convenables pour certaines récoltes. Quand on compose un engrais spécial pour un sol ou pour une récolte déterminée, cet engrais est appelé "*engrais spécial, ou engrais à dominantes*".

Les amendements sont de deux sortes. Les uns ont pour but de déterminer ou de faciliter dans le sol les réactions par lesquelles les éléments non assimilables naturels sont transformés en éléments assimilables, et de modifier avantageusement les propriétés physiques, mécaniques et chimiques du sol, tout en enrichissant celui-ci plus ou moins d'éléments nutritifs nécessaires aux plantes. La chaux et le fumier peuvent être considérés comme les types principaux de ce genre d'amendements. Les autres ont pour but simplement de modifier la texture du sol pour le rendre plus perméable aux agents atmosphériques, s'il est trop lourd, ou plus compact, s'il est trop léger. L'addition d'argile ou de sable rentre dans cette catégorie d'amendements.

L'un des caractères de ce dernier genre d'amendements est d'avoir un effet durable. Lorsqu'on les emploie les frais qu'ils nécessitent doivent être, tout comme les frais de drainage ou de bâtisses, ajoutés à la valeur de la terre, ne grevant les récoltes que par les intérêts de la somme d'argent qui les représente.

Le premier genre d'amendements, au contraire, ainsi que les engrais, n'ont qu'un effet temporaire, ne durant au plus qu'un petit nombre d'années. Les frais qu'ils nécessitent doivent donc entrer annuellement dans les prix de revient des récoltes qui doivent toujours en rembourser le montant. Ces frais augmentent

donc tendre

Ce

ployer

chê;

mauv

ne son

d'en e

voir et

l'augm

d'épar

ses fu

cas, o

nent.

Pou

soient

sont de

De plu

tant et

non as

pouvoi

d'écon

onéreu

La c

grais v

suite ét

mineus

nes dar

transfo

priété i

diaire c

leurs ra

général

un moy

comme

ture du

dans to

suivant

dront bi

nourritu

plus per

actives.

Faire

année c

engrais

moyen d

Le tra

donc dans une large mesure le prix coûtant des récoltes et il faut tendre à les diminuer le plus possible par tonne de récolte.

Ce serait une mauvaise chose, pour arriver à ce but, que d'employer des engrais de seconde classe parce qu'ils sont bon marché; ou d'en employer en quantité insuffisante. C'est aussi un mauvais calcul d'employer des engrais et des amendements qui ne sont pas bien appropriés aux sols auxquels on les destine, ou d'en employer dans des sols qui ne sont pas préparés à les recevoir et à leur faire rendre tout leur effet, parce que, dans ces cas, l'augmentation des récoltes ne répond pas aux frais d'achat et, d'épandage. C'est encore une mauvaise chose de ne pas soigner ses fumiers pour en diminuer le prix coûtant parce que, dans ce cas, on perd une partie des éléments nutritifs qu'ils contiennent.

Pour diminuer les frais d'engrais, il faut en employer qui soient bien appropriés aux sols ou aux récoltes auxquelles ils sont destinés. Les engrais spéciaux doivent avoir la préférence. De plus, les amendements comme la chaux et le fumier, facilitant et accélérant dans le sol les transformations des éléments non assimilables en éléments assimilables, puis augmentant les pouvoirs absorbant et rétentif du sol, sont par suite un moyen d'économiser les engrais proprement dits qui sont en général plus onéreux pour le cultivateur.

ENGRAIS VERTS.

La culture de fourrages riches, que l'on enterrera comme engrais verts ou qui serviront à la nourriture des animaux, doit ensuite être recommandée, surtout s'ils sont constitués par des légumineuses comme le trèfle, les pois, qui vont puiser avec leurs racines dans les profondeurs du sol des éléments nutritifs qu'elles transforment et ramènent à la surface, et qui jouissent de la propriété importante de puiser leur azote dans l'air par l'intermédiaire de petits champignons parasites qui se développent sur leurs racines. Or, les engrais azotés sont les plus nécessaires et généralement les plus dispendieux. Ces légumineuses sont donc un moyen d'en diminuer les frais d'achat. Si on les enterre comme engrais verts, elles modifieront avantageusement la texture du sol. De plus, les racines de ces plantes pénètrent le sol dans tous les sens jusqu'à une assez grande profondeur, la récolte suivante, dont les racines vont suivre les mêmes traces, descendront bien plus facilement dans le sous-sol à la recherche de leur nourriture. Enfin le sol, ainsi fouillé par toutes ces racines, sera plus perméable à l'air et à l'eau les réactions intérieures sont plus actives.

ECONOMIE DE LA FUMURE DES TERRES.

Faire en sorte que le sol soit le plus longtemps possible chaque année couvert de végétation, ce qui diminue l'entraînement des engrais solubles dans le sous-sol et est par conséquent un bon moyen de diminuer les frais d'achat d'engrais.

Le travail du sol par les instruments aratoires est encore un

des meilleurs moyens de diminuer les achats d'engrais. Les labours, les binages, les sarclages, etc., exécutés en bon temps, facilitent l'action des agents atmosphériques sur le sol et accélèrent la transformation des éléments non assimilables en éléments assimilables, augmentant ainsi " la fertilité actuelle " du sol aux dépens de la " richesse naturelle ;" ils laissent aux forces gratuites de la nature pour ainsi dire le soin de la préparation d'une partie des engrais nécessaires pour répondre aux besoins des plantes. Par ces façons, le cultivateur supplée au moyen de son travail à une partie de ce qu'il aurait fallu acheter d'engrais à prix d'argent. Lorsqu'un cultivateur n'a pas une terre trop étendue et qu'il peut faire son travail lui-même, ou lorsque la main-d'œuvre est bon marché, ce moyen de fertiliser le sol doit recevoir toute son attention, il en doit tenir compte dans le choix de son assolement.

Un autre moyen consiste à acheter des engrais comme les tourteaux que l'on fera tout d'abord consommer par les animaux. Ces aliments augmenteront la production du lait, faciliteront la digestion des autres aliments, puis donneront un fumier très riche qui améliorera la fertilité du sol dans une large mesure.

Par ce moyen, il y aura nécessairement une perte d'une partie des éléments fertilisants, mais si ces aliments ne sont pas achetés trop cher, leur emploi sera économique. Ce moyen est très employé en Angleterre, et quelques praticiens distingués l'emploient aussi avec succès dans cette province et le recommandent fortement.

Le drainage et l'égouttement du sol y facilitent, dans une large mesure, l'action des engrais et des agents atmosphériques, ils procurent donc une économie d'engrais.

Les moyens économiques d'entretenir la fertilité du sol et de diminuer les frais d'achat d'engrais sont donc nombreux et l'attention des cultivateurs doit être attirée ici sur eux. De plus, la règle générale, actuellement, lorsqu'on achète des engrais, est de les employer de manière à en retrouver la valeur aussi rapidement que possible, d'employer des engrais rapidement assimilables ; enfin, on recommande les doses moyennes mais souvent répétées.

Petit dialogue :

—Il y a des gens qui ne sont jamais contents de rien. Je viens de rencontrer un brave homme qui regrette l'époque où il avait des cors aux pieds.

—Allons donc !

—Ma parole ! Il est vrai qu'il a maintenant deux jambes de bois.

UNE ERREUR.—Marie, il me semble que mon café est bien plus fort que d'habitude ?

—Je me serai trompée, Monsieur ; je vous aurai donné le mien !

Or
la p
Arg
sauve
Espa
époq
consi
pable
de la
pas q
multi
Ces
veux
acquis
plante
terre d
le dal
singul
Mai
y dem
anglai
cultu
recom
C'es
frança
qui, v
d'Euro
sur la
Parmi
les ha
amis, e
qu'elle
un jou
ren tre
dont le
ancien
terre s
pays.
Hollan
végétal
de nou

Reve
pomme
la cultu
et possi
consacr
de terre

HISTOIRE DE LA PATATE.

Origine de la patate.—C'est une curieuse histoire que celle de la pomme de terre. Originnaire de Buenos-Ayres (République Argentine), ou du moins trouvée pour la première fois à l'état sauvage dans les environs de cette ville, elle fit son apparition en Espagne au milieu du seizième siècle, à peu près vers la même époque où le tabac fut importé en France. Mais, soit que l'on considérât la pomme de terre comme une plante tropicale incapable de fructifier sans des soins incompatibles avec les exigences de la culture ordinaire, soit pour toute autre cause, il ne paraît pas que les horticulteurs espagnols aient fait aucune tentative de multiplication sur une grande échelle.

Cependant, des amateurs français entendirent parler des nouveaux tubercules, en firent venir de Madrid, et traitèrent leur acquisition comme une plante de serre, s'occupant plutôt de la plante que des racines. Ainsi, nos pères reçurent la pomme de terre comme une fleur nouvelle, tandis qu'en 1799, on accueillait le dahia comme un végétal comestible. Dahlias et patates ont singulièrement changé de destination !

Mais pendant que, méconnues en Europe, les pommes de terre y demeuraient sans emploi utile, le cultivateur de l'Amérique anglaise l'avait appréciée et accueillie, puisque déjà, en 1760, sa culture y était très répandue, et que Franklin, dans une lettre, la recommande fortement et énumère ses nombreux avantages.

C'est à peu près vers la même époque que des voyageurs français apportèrent de la Louisiane plusieurs sacs de tubercules qui, vendus ou donnés en présent aux notabilités agricoles d'Europe, appelèrent enfin l'attention de quelques philanthropes sur la valeur de la pomme de terre comme plante alimentaire. Parmi ceux-ci, Parmentier sembla, de prime abord, comprendre les hautes destinées de la nouvelle racine. Ne souriez pas, mes amis, en entendant ces expressions ; on peut dire d'une plante qu'elle est appelée à de hautes destinées, quand son adoption doit un jour assurer la subsistance des travailleurs et des pauvres, et rendre presque impossible le retour de ces épouvantables disettes dont le tableau remplit les plus lugubres pages de l'histoire ancienne et moderne. C'est la pomme de terre, et la pomme de terre seule, qui empêche l'Irlandais de mourir de faim dans son pays. Essayez d'ôter les pommes de terre aux Anglais, aux Hollandais, aux Belges, aux Allemands, et de trouver un autre végétal dont la culture rendra le territoire de ces peuples capable de nourrir ses habitants, vous n'y réussirez pas.

Ce que l'on doit à Parmentier.

Revenons à Parmentier. Il n'eut pas plutôt reconnu que la pomme de terre offrait une nourriture saine et substantielle, que la culture de cette plante était à la fois simple, peu dispendieuse et possible dans la plus grande partie du sol de la France, qu'il consacra sa fortune, son crédit, sa plume, à faire ranger la pomme de terre parmi les végétaux usuels. Il s'adressa à tout le monde,

au roi Louis XVI, aux économistes, aux agronomes, aux paysans. Les uns se moquèrent de lui, comme cela arrive toujours ; la masse resta indifférente. Mais rien ne découragea Parmentier ; il couvrait ses champs de pommes de terre, en envoyait de tous les côtés avec ces seuls mots : “ Goûtez et faites goûter.”

A force de démarchés, il présenta ses pommes de terre à la cour, et elles parurent sur la table du roi. Louis XVI les trouva excellentes, et les courtisans dirent comme le monarque. Bientôt, à la suite d'un grand diner que donna Parmentier, et dans lequel tous les mets sans exception se composaient des nouveaux tubercules diversément assaisonnés, un plat de pommes de terre devint le plat à la mode.

Mais les cultivateurs, les habitants des campagnes, ceux en général dont la pomme de terre devait plus tard constituer la meilleure ressource, étaient loin d'être convaincus, et c'est incroyable les difficultés que Parmentier eut à surmonter pour populariser la culture de son végétal. Il lui fallut combattre et détruire les uns après les autres les plus absurdes préjugés.

Ainsi, par exemple, dans un canton l'on prétendait que la pomme de terre était une nourriture dangereuse, et l'on citait des cas d'empoisonnement occasionnés par elle ; ailleurs la pomme de terre n'empoisonnait pas, mais elle passait dans l'estomac *comme de la terre, trompant un instant la faim, mais ne nourrissait pas* ; ailleurs encore la pomme de terre, disait-on, épuisait tellement le sol, que le blé refusait d'y venir, et qu'il suffisait qu'une pomme de terre poussât au pied d'un arbre pour le faire périr. Toutes ces objections, quelque incroyables qu'elles nous paraissent, ont été imprimées et publiées dans des livres et mémoires signés de personnages qui, de leur temps, jouissaient d'une certaine réputation. On a même vu, au commencement de ce siècle, un propriétaire défendre à son fermier de cultiver la pomme de terre sur ses terres, défense qui était stipulée dans le bail de location.

Parmentier n'était heureusement pas un homme facile à décourager ; quand il mourut, en 1813, la culture de la solanée, que François de Neufchâteau avait proposé d'appeler *parmentière*, était très répandue en France et gagnait tous les jours assez de terrain pour permettre de conclure qu'elle serait universelle, dix années plus tard.

Nous devons donc réellement la pomme de terre au désintéressement, à l'énergie, à la persévérance de Parmentier ; et tout homme de cœur doit profondément regretter que la proposition de François de Neufchâteau n'ait pas été adoptée avec enthousiasme. L'indifférence des uns, la jalousie des autres, l'ignorance du plus grand nombre firent prévaloir le nom de *pomme de terre* par lequel on désigne aujourd'hui cette solanée.

De nos jours, une foule d'agriculteurs distingués s'efforcent de compléter, de féconder l'œuvre de Parmentier, en cherchant et en répandant des variétés de pommes de terre possédant des qualités spéciales et par conséquent propres à certains emplois déterminés ; ainsi on en cultive un grand nombre pour la table, d'autres pour

la r
plus
A
prod
enre
dept

Le
ment
Un
—A
l'hom
Det

I n
amate
Celi
—Q
mière
—E
m'ava

Un
plusie

paysans.
jours ; la
entier ; il
tous les
erre à la
s trouva
Bientôt,
ns lequel
ouveaux
de terre

ceux en
stituer la
et c'est
ter pour
battre et
és.
it que la
itait des
i pomme
estomac
ne nour-
épuisait
suffisait
le faire
les nous
livres et
issaient
ment de
ltiver la
dans le

à décou-
née, que
è e, était
terrain
années

sintéres-
et tout
sition de
isiasme.
du plus
erre par

cent de
nt et en
qualités
rminés ;
es pour

la nourriture du bétail, d'autres comme matière première de plusieurs industries (fécula, glucose, etc).

Aujourd'hui, le nombre des variétés de pommes de terre est prodigieux ; on en compterait plusieurs milliers si l'on voulait enregistrer toutes celles qui ont été obtenues et recommandées depuis cent ans dans les différents pays.

LE CABARET

Rien ne dit : " Entrée interdite !"
Sur le seuil de cette maison,
Et cependant l'on y débite,
Le jour et la nuit, du poison.

Pour ce logis plein d'épouvante,
Il faudrait, comme pour l'enfer,
Une enseigne écrite par Dante
Avec une plume de fer.

On devrait lire sur la porte :
" Pas-ant ne franchis pas ce seuil,
Car de celui-ci l'on n'emporte
Que déshonneur, misère et deuil.

Ne pénètre pas dans cet antre.
On y per t le corps et l'esprit :
Intelligent et brave on entre,
Et l'on sort stupide et flétri.

Si tu veux rester honnête homme,
Résiste à l'attrait du poison,
Car ce bouge-ci n'est en somme
Que l'école de la prison !"

Le professeur.—Les animaux possèdent-ils réellement le senti-
ment d'affection ?

Un élève.—Presque tous, monsieur.

—Alors, quel est l'animal qui possède le plus d'affection pour
l'homme ?

Deuxième élève.—La femme, monsieur.

Un dompteur provençal explique les secrets de son art à un
amateur.

Celui-ci l'écoute avec admiration.

—Quelle peur vous avez dû avoir, dit-il, le jour où pour la pre-
mière fois vous avez pénétré dans la cage des lions et des tigres.

—En effet, répond le dompteur en se frisant la moustache, on
m'avait dit qu'ils avaient des puces !

Un pédicure annonce sur ses cartes " qu'il a enlevé les cors de
plusieurs têtes couronnées de l'Europe."

LA MALADIE

DE LA POMME DE TERRE.

En présence de l'importance que la culture de cette plante-racine a prise, on s'est attaché depuis quelques années à la découverte de la véritable cause de la maladie, et il est encore un temps qui n'est pas bien éloigné où l'on attribuait tout naïvement cette affection à l'humidité.

On a examiné au microscope les feuilles infestées, et on a découvert la présence de champignons nombreux (appelés *péronospora*) qui végètent en parasites au détriment des organes d'élaboration. Ceux-ci n'existant plus, il va de soi que la croissance des tubercules est entravée ; le terme final de la végétation du péronospora est la formation de mille et un spores (ou graines) qui bientôt se disséminent et infestent la surface du sol.

A quelques pouces de la surface du sol sont les tubercules, au contact desquels, soit par l'humidité naturelle du sol soit par les eaux pluviales, les spores vont bientôt être mis, pour continuer et achever leurs ravages. Et ils feront leur invasion d'autant plus vite que la saison sera pluvieuse ou que la couche de terre qui recouvre les tubercules sera mince ; l'eau sera donc un véhicule, un transporteur essentiel pour le spore destructeur.

Ceci nous apprend que nous ne devons pas choisir, pour cette culture, des terrains trop humides. Au surplus, comme l'épaisseur de la couche de terre qui recouvre les tubercules est un obstacle à l'invasion des champignons, nous butterons soigneusement les plants et surtout dans les sols humides ou pendant les années pluvieuses.

Comme autre moyen préventif, on recommande de tracer les lignes dans la direction du vent dominant et d'éviter le trop grand nombre de plants.

Né serait-il pas aussi recommandable, pour le même motif, d'écartier les lignes en sens direct avec les prévisions sur l'apparition de la maladie ? Nous supposons, par exemple, que 1899 sera favorable au développement du péronospora ; eh bien nous plançons nos pommes de terre plutôt à deux pieds qu'à 16 pouces (entre les lignes). De plus, considérons que, dans le règne animal, on trouve certains individus qui résisteront à telle maladie épidémique alors que leurs voisins en seront les victimes ; ceci nous amène à reconnaître qu'il en est tout à fait de même dans le règne végétal et que toutes les variétés de pomme de terre ne sont pas également résistantes à la maladie ; le cultivateur doit donc connaître les plus méritants sous ce rapport et en former une collection bien triée au point de vue climatologique. On a fait à ce sujet diverses expériences concluantes ; la sélection des variétés est de la plus haute importance. Que de fois, encore de nos jours, ne voit-on pas le cultivateur ouvrir un catalogue et y choisir au hasard de nouvelles variétés !

Il a choisi telle variété plutôt que telle autre parce qu'il la trouvait plus productive ; mais a-t-il bien réfléchi sur sa valeur au

point
cont
D'
ce jo
infai
par
acti
sur
tion
et à
à pa
Il
que
résul
appli
aout.
M.
moy
No

— au
Pa
— U
vate
trou
apes
ter, r
Qu
la bo
total
taien
oub
Ve
sulfa
2°
une
3°
solu
4°
d'un
couc
solu
chau
obst
fonc
entr
5°
liqu
Rk
un a

point de vue de la résistance que l'expérience lui a attribuée contre la maladie ?

D'après les nombreuses expériences qui ont été tentées jusqu'à ce jour, l'emploi de la bouillie bordelaise est le seul remède infaillible à la portée du cultivateur, pour enrayer sûrement l'apparition de la maladie. Le sulfate de cuivre, qui est le principe actif de la bouillie bordelaise, empêche la formation des spores sur les feuilles, mais son action ne sera complète, qu'à la condition que le feuillage soit arrosé soigneusement sur les deux faces et à des époques différentes, à trois, quatre semaines d'intervalle à partir de fin de juin.

Il est prouvé que l'on peut se contenter de deux aspersions lorsque l'été est chaud ; si la saison est pluvieuse, les meilleurs résultats seront obtenus par quatre applications du remède : 1° application vers 30 juin ; 2° 15 juillet ; 3° 31 juillet ; 4° 15 août.

M. de Caluwe fit 27 expériences à ce sujet et trouva pour moyenne les chiffres suivants :

Non sulfatées.	Sulfatées.
100	112

— augmentation de rendement par arpent, 1800 lbs.

Pas-sons maintenant à la préparation de la bouillie bordelaise. — Un pharmacien, un jour, me racontait que beaucoup de cultivateurs à qui il avait vendu du sulfate de cuivre étaient venus le trouver quelques jours après en lui faisant remarquer, dans une apostrophe violente, que le remède, qu'ils venaient d'expérimenter, ne donnait pas les résultats que la science avait fait espérer.

Qu'estionnés, ajouta-t-il, sur la manière dont ils avaient préparé la bouillie, ils prouvèrent tous que leur mode de préparation était totalement defectueux ; la proportion de chaux qu'ils y ajoutaient n'était pas atteinte chez quelques-uns, dépassée ici ou oubliée chez d'autres.

Voici la marche la plus recommandable : 1° dissoudre 3 lbs de sulfate de cuivre dans 50 pintes d'eau ;

2° Faire un lait de chaux au moyen de 50 pintes d'eau et de une livre et demie de chaux ;

3° Verser à travers un tamis très fin le lait de chaux dans la solution de sulfate de cuivre et agiter le mélange ;

4° Plonger dans la bouillie un morceau de fer décapé, la lame d'un couteau, une clef par exemple ; si le fer se recouvre d'une couche de cuivre, la proportion de chaux est trop faible : une solution concentrée pourrait alors brûler les feuilles. L'excès de chaux, en sens contraire, est nuisible aussi parce qu'il est un obstacle, assez sérieux pour qu'il soit pris en considération, aux fonctions physiologiques des feuilles : respiration, transpiration entravées ;

5° Enfin ajouter de la mélasse pour favoriser l'adhérence du liquide aux feuilles.

Rhizoctonia solani.—La pomme de terre est encore attaquée par un autre champignon, parasite également, qui lui donne un as-

pect rogneux, qui rend le tubercule poqueux ; nous avons nommé la gale.

Cette affection dont le microbe s'appelle rhizoctonia solani, est favorisée par l'emploi de la chaux et est perpétuée par la plantation de pommes de terre déjà galeuses. Elle est plus préjudiciable aux intérêts du cultivateur qu'il ne le pense généralement ; une pomme de terre dont la pelure est bien lisse, bien propre est beaucoup plus appréciée dans le commerce que le tubercule poqueux.

On conseille, pour la plantation de tubercules galeux, de les immerger dans une dissolution de 2 pour mille de sublimé corrosif (poison violent).

J. HUMBERT.

A L'ÉCOLE AMÉRICAINE.

Le professeur : Oui, mes enfants, les cheveux de notre tête sont tous comptés.

— Alors, quel est le numéro de celui-ci, Monsieur ? interrompt le petit Johnny, qui venait de s'arracher un cheveu et le présentait en riant au professeur.

— Ça, c'est le numéro un, Johnny, et voilà les numéros deux, trois, quatre, cinq... réplique le professeur en tirant, à chaque fois, un cheveu de la tête du petit moqueur. Maintenant, veux-tu en connaître le total ?

Aïe ! aïe ! non, Monsieur.

AU TRIBUNAL CORRECTIONNEL.

Le juge. — Comment, malheureux, avez-vous pu risquer votre honneur, votre liberté, tout votre avenir, pour prendre trois misérables francs dans le tiroir du plaignant ?

Le prévenu. — C'est vrai, m'sieu le juge, mais que voulez-vous, il n'y avait que ça !

Sait-on pourquoi le pouce est plus court que les autres doigts de la main ? Un épigramme du siècle dernier nous l'explique :

Quand on fait mal ce qu'on doit faire
On s'en mord les pouces dit-on ;
C'est du péché du premier père
Que dérive ce vieux dicton.
Car le gourmand avec sa pomme,
Se mordit les pouces aussi.
Et, de père en fils, voilà comme
Nous avons ce doigt raccourci.

Deux mauvais plaisants rencontrent un pauvre vieux et lui disent en lui prenant chacun un bras :

— Eh l'ami ! es-tu un âne ou un imbécile ?

— Ma foi, répond l'autre, je crois être entre les deux.

Réponse à la charade No 2 de l'Alm. des Familles : (Pois-son).

Il e
pomm
contre
butta
saire.
Le |
nomb
plus l
D'a
Le bu
dimin
après
son in
et fait
peut
10.
menc
20.
iors c
à dis
M.
défer
une
d'ex
menc
de 6
Or
coml
D'
avan
ainsi
pour
d'un
Pe
les l
Di
quel
Il
incl
mai
croi
cale
flora
—
A
lui
—
—
—

LE BUTTAGE DES POMMES DE TERRE.

Il est de savants agronomes qui sont pour le buttage des pommes de terre. Il en est d'autres non moins savants qui sont contre cette opération culturale. M. Jensen fut le protagoniste du buttage ; M. Pétermann, de Gembloux, Belgique, en est l'adversaire.

Le procédé Jensen, dit M. Pétermann, diminue sensiblement le nombre des pommes de terre malades, mais il diminue encore plus le produit sain, il n'est donc pas avantageux.

D'autres expérimentateurs sont arrivés aux mêmes conclusions. Le buttage est en effet une opération qui, dans la plupart des cas, diminue le produit des pommes de terre. Mathieu de Dombasle, après en avoir tout d'abord préconisé l'emploi, a constaté depuis son influence néfaste ; on prétend que plus le buttage est prononcé et fait tardivement, plus il nuit à la production. Néanmoins, on peut conserver le buttage léger :

1o. Parce que cette façon complète le nettoyage du sol commencé par les binages ;

2o. Parce que dans les cas où les fanes sont mortes et disparues lors de l'arrachage, la place des pommes de terre est assez difficile à distinguer.

M. Jensen, de son côté, vient d'écrire de Copenhague pour défendre énergiquement son procédé ; il insiste et prétend qu'opéré une dizaine de jours avant la floraison, le buttage donne toujours d'excellents résultats, tandis que les buttages faits après le commencement de la floraison causaient une diminution de rendement de 6 pour 100 environ.

On voit combien les expériences sont délicates en agriculture et combien il faut tenir compte des circonstances.

D'après M. Jensen, le buttage se fait d'un seul côté des lignes, avant la dissémination de la maladie sur les feuilles ; les talus ainsi formés doivent être suffisamment hauts (10 à 12 pouces) pour qu'à l'époque de l'arrachage, les tubercules soient couverts d'une couche de terre de 4 à 5 pouces au moins.

Pour que les talus puissent atteindre cette hauteur, il faut que les lignes plantées soient distantes de 2 pieds 8 pouces environ.

Dans les petites expériences faites avec un grand soin on arrive quelquefois, dit-il, à l'anéantissement complet de la maladie.

Il ne faut pas forcer les fanes à se tenir dans une position inclinée. Les fanes s'inclinent par suite du buttage d'un seul côté, mais à cette époque, alors que les tiges sont encore flexibles et croissantes, elles reprennent en peu de jours leur position verticale, cela est très important car l'inclinaison des fanes pendant la floraison nuirait sensiblement au rendement total.

Au bal, Guibollard veut faire le galant auprès d'une dame et lui dit, la bouche en cœur :

— Ces fleurs de votre coiffure sont-elles naturelles ?

— Non, monsieur, artificielles.

— Comme elles vont bien avec vos cheveux !

LE SEVRAGE DES JEUNES POULAINS.

Il est de règle de sevrer les jeunes poulains au bout d'un temps égal à la moitié de la durée de la gestation : à ce compte, on devrait sevrer à cinq ou six mois. Il y a quelques coïncidences entre l'état physiologique du jeune et le moment du sevrage. Si le jeune est malade, on ne doit sevrer que quelque temps après.

La nature met à la portée de tous un moyen précis pour déterminer le moment du sevrage ; c'est lorsque les premières dents molaires permanentes apparaissent. En regardant la bouche, on se rend compte du moment précis du sevrage, et de carnivore le jeune devient herbivore.

Ce changement, fait sans précautions, est quelquefois fatal. Tant qu'il a vécu de la substance de sa mère, le jeune a reçu des liquides animaux préparés : lorsqu'il est à l'alimentation herbacée, il ne vit que de substances végétales. A l'état naturel le sevrage se fait par transition ; quand la mère et le jeune sont au pâturage, ce changement se fait insensiblement, car le jeune s'amuse à brouter les jeunes herbes tendres.

Lorsque le jeune ne sort pas, on peut le soumettre au régime suivant :

Première semaine.—On le laisse téter trois fois ; la quatrième tétée est remplacée par un liquide contenant des fèves moulues et cuites, environ 1 livre.

Deuxième semaine.—On ajoute 1 livre d'avoine concassée.

Troisième semaine.—On ne laisse téter que deux fois et on donne deux fois de la bouillie de fèves, plus 1 livre de bon foin.

Quatrième semaine.—On ne laisse téter qu'une fois ; on ajoute 2 lbs d'avoine et 4 de foin.

Cinquième semaine.—On le sépare de la mère ; on lui donne 2 lbs. de féverolles, 2 lbs. d'avoine, 3 livres de foin, paille fine à volonté.

Si la mère ne tarit pas, on la purge pour en éliminer le lait. Si la période de stabulation s'impose, on met les poulains dans des boxes bien éclairés.

Au bout de quelques mois, on ne leur donne que deux rations par jour ; une le matin, une le soir. La vente des jeunes se fait avant l'hiver, à moins que les conditions commerciales soient défavorables.

RATION DU CHEVAL EN SERVICE.

Le foin, la paille, l'avoine forment la base de la nourriture habituelle du cheval de service. Ils doivent être répartis en quantité suffisante et calculés d'après l'espèce et le travail exigé. La nourriture doit toujours être distribuée à des heures régulières.

Voici la ration ordinaire pour trois types de chevaux différents entre eux comme allure et comme service :

1o. Pour un cheval de gros trait, 13 lbs de foin et 2½ gallons d'avoine.

2o. Pour un carrossier : 11 lbs de foin et 2½ gallons d'avoine.

3c
d'av
L
moit
dont
carr
tion
chev
moit
l'avc
Il
chev
le m
forte
repa
Pe
le se

Ma
peu.
L'oie
coup
ront
de fa
d'En
chen
une
l'ém
mulc
souri
l'oie
gorg
en u
poids
C'est
jour
chen

Un
ordoi
mant
Le
reux
—
orpie

Pro
" L
de la

30. Pour un cheval de selle : 8 $\frac{1}{2}$ lbs de foin et 1 $\frac{1}{4}$ gallon d'avoine.

Les repas sont donnés ainsi qu'il suit : le matin en entrant, la moitié de la ration de foin, lever des litières, faire le pansage, donner à boire et distribuer le tiers de la ration d'avoine. Les carrossiers et les chevaux de selle ne devront pas boire à discrétion le matin. A midi, le tiers de la ration d'avoine ; lorsque le cheval travaille, on ne lui donne pas à boire. Le soir, la seconde moitié de foin, faire les litières, donner à boire et le reste de l'avoine.

Il est absolument prudent de ne jamais tourner autour des chevaux quand ils mangent leur avoine ; une fois qu'elle est dans le mangeoire, il faut se retirer et les laisser tranquilles. A plus forte raison ne devra-t-on pas les garnir, les panser, pendant ce repas d'avoine.

Pour le foin, c'est autre chose ; on peut sans inconvénient faire le service de l'écurie.

IRONIE DES MOTS.

Manger comme un oiseau, se dit d'une personne qui mange très peu. Encore un préjugé que de penser qu'un oiseau ne mange guère. L'oiseau qui dépense beaucoup d'énergie mécanique mange beaucoup, au contraire. Voici quelques menus d'oiseaux qui amèneront la conviction chez ceux qui douteraient. Il existe un genre de faucon, connu sous le nom de *Crécerelle* ou mieux sous celui d'*Émouchet*. Or, dans le jabot d'un émouchet, on a trouvé 79 chenilles, 24 scarabées, un mulot, et, ce qui est le plus singulier, une sangsue ! Ce n'était-là qu'un petit repas, car on prétend que l'émouchet absorbe par mois jusqu'à un mulier de souris ou de mulots. On cite une chouette apprivoisée qui avala une fois 7 souris coup sur coup. C'est d'un bel appétit. Mais paraît-il, l'oiseau qui se nourrit le mieux, le croirait-on, c'est le rouge-gorge. On a vu le rouge-gorge dévorer 14 pieds de vers de terre en un jour. Or, cette longueur de verre de terre représente un poids de plus de 3 onces, soit le double du poids de l'oiseau. C'est comme si un homme du poids de 140 lbs consommait par jour 280 lbs. Et nous disons naïvement des personnes qui touchent à peine à leur repas : appétit d'oiseau.

Une petite bonne entre chez le pharmacien et lui présente une ordonnance sur laquelle se trouve indiquée une potion renfermant deux décigrammes de strychnine.

Le pharmacien pèse avec le plus grand soin le très dangereux remède.

—Soyez donc pas si regardant, s'écrie la bonne, c'est pour une orpheline.

Proverbe russe :

“ L'Anglais a l'esprit au bout des doigts, le Français au bout de la langue.”

PETIT CALENDRIER

A L'USAGE DES CULTIVATEURS DE FRUITS

JANVIER ET FÉVRIER.—Visiter le fruitier, emballage et expédition des fruits vendus. Fouler la neige aux pieds des arbres pour éloigner les mulots.

MARS.—Tailler le verger et de ne pas manquer d'enlever et de détruire les bagues formées par les œufs de chenilles. Fouler encore la neige aux pieds des arbres, s'il y a lieu.

AVRIL.—Dans le commencement du mois, ceux qui ont des arbres en cave pourront les tailler et les mettre tout prêts à être plantés. Commencer la plantation aussitôt que toute la neige a disparu et que le terrain est suffisamment égoutté. Débutter les pommiers, préparer le terrain pour les asperges.

MAI.—Achever les plantations qui ne sont pas terminées. Déterrer la vigne et la palisser, niveler le terrain de façon à bien recouvrir les racines. Appliquer la bouillie bordelaise, contre le Black Knot du prunier, la tavelure du pommier. Emploi de la greffe américaine pour guérir les arbres rongés sur tout le contour par les mulots. Pour rétablir la circulation de la sève forcément interrompue par cette disparition d'écorce, on prend sur l'arbre une portion de rameau d'un an et un peu plus long que la largeur de l'anneau d'écorce enlevé ; et, après avoir taillé les deux extrémités en bec de flûte, on en glisse une sous le bord supérieur de l'écorce, et l'autre sous le bord inférieur. Au besoin, on peut fendre l'écorce pour faciliter l'opération, pourvu que les deux fentes se trouvent situées sur la même ligne. Les deux extrémités du rameau se soudent avec les deux bords de la plaie de la tige, et la sève peut circuler jusqu'aux racines, en passant par ce rameau. Si l'arbre rongé est un peu gros, on peut en mettre plusieurs.

JUIN.—Achever les plantations qui ne seraient pas terminées, mais c'est trop tard. Tailler le verger ; supprimer le bourgeon anticipé terminal de la vigne, pour favoriser le développement du bourgeon de prolongement ; arroser les groseilliers et les gadeliers avec de l'hellébore pour détruire les chenilles.

JUILLET.—Faire une seconde application de la bouillie bordelaise ; détruire les chenilles et les insectes ; appliquer l'émulsion de pétrole contre les pucerons verts. Pincer les bourgeons anticipés de la vigne ; éclaircir les fruits des pommiers trop chargés. Mettre des supports aux branches qui plient sous le poids des fruits. Cueillette des cerises, gadelles et groseilles.

AOUT.—Nettoyer le verger, cueillir les premières pommes d'été Jaune Transparent, Tetofsky, etc. Préparer le terrain pour la plantation des fraisiers et les planter. Tailler les rameaux à fruits de la vigne à la 2^e feuille au-dessus de la dernière grappe.

SEP
d'autc

OCT
temps
du pri
les re
arbres
Cueilli
terrer

NOV
du pri
feuille

DÉC
cator

La
doctes
laisse
néré
que v

La

présen
—E
prome
présen

—T

—T

—N

—E

ni gué
légale

En
Mo

enfant
donc

MAI
tout s

Un i
dans

—Q
faudra

SEPTEMBRE.—Cueillette des derniers fruits d'été, et des fruits d'automne ; nettoyage et binage si l'été a été sec.

OCTOBRE.—Cueillir les fruits d'automne et d'hiver par un beau temps sec. Commencer à préparer le terrain pour les plantations du printemps suivant. Ceux qui veulent leurs arbres en automne les recevront dans ce mois et les mettront en cave. Rebutter les arbres du verger, les chauler, et amputer les branches cassées. Cueillir le raisin et tailler la vigne pour l'hivernement ; l'enterrer ; couper les tiges d'asperges.

NOVEMBRE.—Continuer à préparer le terrain pour les plantations du printemps. Recouvrir les fraisières avec de la paille ou des feuilles mortes.

DÉCEMBRE.—Soigner les fruits du fruitier ; commencer la dessiccation. Fouler la neige aux pieds des arbres, s'il y a lieu.

G. REYNAUD,

Pépiniériste des RR. PP. Trappistes.

UN RUSÉ NORMAND.

La femme d'un paysan tombe dangereusement malade. Un docteur est appelé ; il interroge, examine, et, tout en causant, laisse pressentir la crainte de ne pas être convenablement rémunéré de ses soins. " Monsieur, dit le mari, j'ai là cinq louis, et que vous tuiez ou guérissiez la chère femme, le magot est à vous."

La malade mourut. Au bout de quelque temps, le médecin se présente pour réclamer les cent francs.

—Docteur, dit le pauvre affligé, me voilà tout prêt à tenir ma promesse. Permettez-moi seulement deux petites questions en présence de ces dignes témoins : Avez-vous tué ma femme ?

—Tué ! comment tué ! Assurément non.

—Tant mieux. L'avez-vous guérie ?

—Non, hélas !

—Eh bien, si, comme vous en convenez, vous ne l'avez ni tuée ni guérie, vous êtes hors des termes de nos conventions et n'avez légalement rien à me demander.

En famille, Bébé pleure depuis une heure :

MONSIEUR, *visiblement agacé*.—Mais enfin, qu'est-ce qu'il a, cet enfant, à toujours crier, à toujours hurler ?... Qu'est-ce qu'il a donc ?

MADAME, *d'un ton pincé*.—Il a... il a le caractère de son père, tout simplement !

RÉFLEXION D'UN IVROGNE.

Un ivrogne, dans l'exercice de ses fonctions, se contemplant dans une glace :

—Quelle drôle de chose ! plus on est gris plus on est rouge. Il faudra que je parle de ça à un peintre.

LES BULBES COMME FLEURS D'HIVER.

Pour assurer le succès de cette culture, il faut que les racines poussent d'abord, les feuilles et la tige florale ensuite. Pour cela, les pots, après avoir été bien arrosés, doivent être déposés dans une cave fraîche, mais à l'abri de la gelée, être entourés et couverts de sable ou de terre légère, pour conserver la fraîcheur de la terre dans le pot, et mis à la noirceur autant que possible.

De même, les jacinthes que l'on met dans l'eau, doivent rester à la noirceur, et à une température de 40 à 50 degrés pendant environ un mois, pour obtenir de bonnes racines avant la végétation des feuilles.

On retire les pots lorsque la tige commence à sortir, et que le pot est bien rempli de racines. Mais alors il ne faut pas les met-



tre à la grande lumière, ni à une forte chaleur. On les arrose, et on les met à une demi lumière et à une température de 50 à 60 degrés pendant quelques semaines. Voilà le moyen d'avoir des fleurs, et de belles fleurs. La peine n'est pas grande ; rien de compliqué, et le plaisir d'avoir de ces belles fleurs en plein hiver, paiera bien les soins donnés.

Il faut une terre légère, riche et un peu sablonneuse. Disons 2 parties de terre des bois, 1 partie de terreau ou fumier consommé, et une partie de sable de grève, ou sable lavé. On met un bon drain de pots cassés, ou de charbon de bois, ou de petits cailloux, disons un bon doigt ; on emplit le pot au deux tiers

de ter
ment,
doigt
fond

Il e
pour

Toi

les ja

garde

pour

hang

On di

cessic

qués.

Ces

pour

pas a

Les A

nouve

Il y

tulipe

etc.,

ques-

Toror

Ne

qu'cr

On

lande

r-cou

rain

vous

est pe

côté

des fl

les sé

C'e

se m

un pe

la né

odora

Les

bulbe

qui,

vent

Si l

faire

pain

et de

de terre préparée, fraîche, non trop mouillée, on la presse légèrement, on y dépose la bulbe, sans la presser, et l'on recouvre à un doigt du bord ; puis on arrose jusqu'à ce que l'eau sorte par le fond du pot.

Il est bon de mettre un peu de sable à l'entour de la bulbe pour empêcher qu'elle se gâte.

Toutes les bulbes se conservent d'une année à l'autre, excepté les jacinthes qui dégèrent vite. Lorsque la fleur est passée, on garde encore le pot une couple de semaines, en arrosant peu, pour laisser mûrir la bulbe ; puis on la met dans la cave ou un hangar jusqu'à l'automne suivant, alors qu'on renouvelle la terre. On divise la mise en pots en deux ou trois, pour avoir une succession de fleurs. Octobre et novembre sont les mois indiqués.

Ces plantes coûtent peu cher ; on les achète par collection ; pour \$1.00 on en a assez pour en faire un bon essai. N'achetez pas aux Etats-Unis. Toutes ces bulbes viennent de la Hollande. Les Américains paient les droits de douane ; vous les paierez de nouveau, sans compter l'ennui d'aller à la douane.

Il y en a une grande variété. Les jacinthes, les narcisses, les tulipes, les freesias, les oxalis, les alliums, les brodias, ixias, iris, etc., etc. A Montréal, adressez-vous à Alex. Dupuy, place Jacques-Cartier ; Ewing & Co, rue McGill ; Evans, rue McGill ; à Toronto, Steele, Briggs & Co ; à Québec, Verret.

Ne cherchez pas à obtenir double récolte. Toute plante n'a qu'une saison de travail, il lui faut une saison de repos.

On plante aussi en pleine terre, l'automne, les bulbes de Hollande, dans un terrain à peu près semblable à celui indiqué ; on recouvre bien de fumier, paille, branches de sapin, etc. Le terrain doit être bien égoutté ; l'eau stagnante serait fatale. Et vous aurez au printemps un parterre délicieux. Quand la fleur est passée, laissez mûrir la bulbe ; vous pourrez alors planter à côté toutes les plantes annuelles, géraniums, etc. et vous aurez des fleurs tout l'été. Il faut les lever tous les deux ou trois ans, les séparer, engraisser le terrain, et recommencer.

C'est un plaisir qui se renouvelle chaque année ; et, les bulbes se multipliant, vous en passerez à vos amis qui ne craignent pas un peu de travail et de soin pour jouir du plus beau spectacle que la nature puisse présenter ; sans compter que les fleurs sont odorantes, et d'un parfum délicat.

Les catalogues, qu'il suffit de demander, nous indiquent les bulbes de jardin qui réussissent aussi dans la maison, et celles qui, venant du Cap de Bonne-Espérance ou des Antilles, ne peuvent se cultiver qu'à l'abri de la gelée dans la maison.

(L'Naturaliste Canadien).

Si nous avons la charité, que d'occasions nous trouverons d'en faire sentir les heureux effets aux pauvres : donner un morceau de pain aux dénués, une consolation à toutes les douleurs, un cœur et des bras à tous les délaissés.

S. VINCENT DE PAUL.

TAILLE DES ARBRES FRUITIERS.

PRINCIPES ÉLÉMENTAIRES QUE TOUT CULTIVATEUR DEVRAIT
CONNAÎTRE.

La taille est l'art de diriger les végétaux d'une certaine manière. Appliquée aux arbres fruitiers, les seuls dont nous devons nous occuper ici, elle se propose deux buts principaux : l'un, de leur faire prendre une forme déterminée ; l'autre, de leur faire produire beaucoup de fruits. Souvent aussi, de restreindre les dimensions et l'encombrement intérieur naturels des arbres ; le plus souvent même lorsqu'on pratique la taille, on se propose d'obtenir simultanément ces trois résultats.

Quel que soit le but auquel on vise, on doit, pour l'atteindre, se fonder sur les principes de la physiologie végétale ; ces principes, quoique très complexes, peuvent néanmoins être ramenés à des lois assez simples, que la pratique a formulées d'après les effets qu'elles produisent : ce sont ces lois que nous allons énumérer d'une manière aussi succincte que possible. Nous prendrons pour point de départ ce fait capital de l'organisation des végétaux, que toute feuille porte virtuellement un œil à sa base. Cet œil étant en quelque sorte la clef de voûte de toute théorie de taille, c'est lui naturellement que nous devons étudier en premier lieu.

I. DE L'ŒIL ET DU SOUS-ŒIL OU ŒIL STIPULAIRE.

L'œil qui, nous venons de le dire, existe virtuellement à la base des feuilles, ou des organes foliacés (stipules bractées, etc.) qui en tiennent lieu, n'est pas toujours bien visible, quelquefois même on ne l'aperçoit pas ; quelquefois encore, bien que visible, il ne se développe pas. Dans ce cas, on le nomme latent ou expectant. Dans l'état le plus ordinaire, l'œil se présente sous la forme d'un mamelon oval-conique, formé d'écailles plus ou moins nombreuses et fortement appliquées, cachant un petit corps qui est le représentant embryonnaire d'un rameau ou d'une branche nouvelle. Ces écailles qui le recouvrent sont des feuilles rudimentaires qui se détacheront lorsque l'œil, entrant dans sa période de vie sensible, se gonflera pour se transformer en bourgeon.

Ces yeux, suivant leur nature et la position qu'ils occupent, reçoivent aussi différents noms. Dans le premier cas, on nomme *simple* celui qui est solitaire à l'aisselle de chaque feuille : *doub'e*, *triple* ou *multiple*, ceux qui, au contraire, sont réunis par deux, trois, ou en plus grand nombre. Les yeux *simples* se rencontrent sur les arbres fruitiers à pépins ; les yeux *doubles*, *triples*, etc., sont particuliers aux fruits à noyaux ; toutefois on remarque dans ces derniers qu'ils ne sont pas tous de même nature, que l'un des yeux (celui du centre) se développe en bourgeon, tandis que les autres produisent des fleurs, de là les noms d'*œil-à-bois* et d'*œil-à-fleurs*, par lesquels on les désigne. Mais dans la plupart des cas, et avec beaucoup de raison, on établit de suite une distinction entre ces diverses sortes d'yeux. Ainsi, on nomme *bouton* tous ceux dont le développement produira des fleurs, et *œil-à-bois*

tous
bourg
leur
qui es
termi

Tou
du ra
cette
œil d
reller
œil o
rudin
foliac
pal e
derni

Le
qu'un
c'est,
il faut
faite
appa
mont
c'est,
née
vre,

Te
moir
que
ce te
qu'il
ram
savo
c'est
bour
fau
à fru
sorte
tant
rem
la vi
s'est
gear
exis
cont
reco

tous ceux qui donneront naissance à un produit foliacé, à un bourgeon. Suivant aussi la position qu'occupent les yeux, on leur donne différents noms, par exemple, on appelle *latéral*, celui qui est placé sur les côtés, soit des bourgeons, soit des rameaux ; *terminal*, celui qui occupe l'extrémité.

Tout œil latéral peut devenir terminal par l'ablation de la partie du rameau qui est placée au-dessus de lui, dans le cas où l'on fait cette ablation ; on désigne ordinairement cet œil par le nom de *œil de prolongement*, par opposition à celui qui termine naturellement les rameaux, qu'on nomme *terminal*. On nomme *sous-œil* ou œil *stipulaire*, celui qui est à peine visible où presque rudimentaire, et placé à la base, soit des stipules, soit des écailles foliacées ; ces yeux sont ordinairement tout près de l'œil principal et en-dessous ; ce sont eux qui se développent lorsque ce dernier a été endommagé.

II. DU BOUTON.

Le bouton, ainsi qu'on l'a vu précédemment, n'est autre chose qu'un œil sous un état particulier, un œil sensiblement modifié ; c'est, on peut le dire, un organe déjà supérieur en organisation ; il faut, pour le produire, soit une plus grande, soit une plus parfaite élaboration des sucres nourriciers. En effet, tandis que l'œil apparaît dès la première phase de la vie végétale, le bouton ne se montre que sur les individus qui approchent de l'âge de maturité ; c'est, on peut le dire, la preuve de la virilité végétale. A la fleur née du bouton succède le fruit, qui est le couronnement de l'œuvre, le dernier terme que semble rechercher la nature.

III. DU BOURGEON, DU FAUX BOURGEON, DU SOUS-BOURGEON ET DU GOURMAND.

Tout œil, en se développant, produit une partie herbacée plus ou moins garnie de feuilles ; c'est ce qu'on nomme bourgeon, nom que celui-ci conserve tant qu'il est en voie d'élongation ; passé ce temps, c'est-à-dire lorsque sa végétation annuelle est terminée, qu'il est à son tour, terminé par un œil, il prend le nom de *rameau*. Ce bourgeon est muni de feuilles et, comme nous le savons, chacune de celles-ci porte également à sa base un œil ; c'est celui-ci qui, lorsqu'il se développe en même temps que le bourgeon qui le porte, produit ce qu'on nomme improprement *faux-bourgeon* et plus exactement *bourgeon anticipé*. Les arbres à fruits, surtout ceux à noyaux, développent très souvent de ces sortes de productions. On nomme *sous-bourgeon* le produit résultant du sous-œil ; c'est lui qui, lorsque le bourgeon a été détruit, le remplace, par exemple, dans les fruits à pépin, et notamment dans la vigne. On donne le nom de *gourmand* à tout bourgeon qui s'est développé outre mesure, et qui devient nuisible en déranger l'équilibre de l'arbre. Toutefois, lorsque ces gourmands existent, on doit chercher à les utiliser, s'il y a lieu ; dans le cas contraire, il faut les supprimer totalement, en ayant soin de recouvrir la plaie avec de la cire à greffer.

IV.—PRATIQUE DE LA TAILLE, BRANCHES CHARPENTIÈRES,
BRINDILLES, ETC.

C'est lorsque l'on plante un verger, qu'il s'agit d'opérer sur les arbres la taille nécessaire, tant pour leur donner une belle forme que pour en régler la végétation et supprimer toutes les branches intérieures qui encombrant l'arbre et nuisent considérablement au fruit, ce qui occasionne généralement qu'un bon arbre ne donne que de très petits fruits faute de taille et de soin. Quelques heures employées à la taille des arbres, chaque printemps, sont largement rétribuées après 5 ou 6 années de végétation.

Pour former un arbre à tige et lui faire une tête bien régulière, la deuxième année de plantation au mois d'avril, on devra supprimer le rameau terminal à la hauteur où l'on veut établir la tête, et autant que possible, hors de la portée des animaux, et ne laisser que trois ou quatre branches ou rameaux, quelquefois même, deux suffisent, suivant l'essence d'arbre ; qu'elles soient autant que possible symétriques, c'est-à-dire face à face de chaque côté de l'arbre. Si parfois elles tendent à s'élever droit, il faut les écarter à l'aide d'un bois à seule fin qu'elles poussent obliquement pour dégager l'intérieur ; ces branches se nomment *branches charpentières*. Lorsqu'elles auront atteint trois pieds et demi, il faut en tailler l'extrémité pour en obtenir deux autres branches, qui seront taillées à trois pieds seulement, et continuer ainsi successivement jusqu'à ce que l'arbre soit devenue adulte, c'est-à-dire en plein rapport.

Les extrémités des rameaux doivent toujours être taillées à moitié ou au deux tiers de leur végétation annuelle. Il se développe très souvent sur les branches charpentières des bourgeons qui croissent rapidement en une seule année, ce sont des *branches gourmandes* ; il faut les supprimer entièrement, aussitôt qu'on les voit, car elles feraient périr les branches charpentières, en épuisant la sève commune. Sur les branches charpentières il y a d'autres rameaux appelés *latéraux* ; ceux-là doivent être taillés de deux pouces à deux pouces et demi de la branche, pour leur faire former des boutons à fleurs qui devront produire du fruit l'année suivante ; très souvent aussi, sur certaines espèces d'arbres pas très vigoureuses, il se forme des petits rameaux de trois à cinq pouces appelés *brindilles* ; ceux-là ne doivent pas être taillés, ils se mettent à fruit naturellement.

Toute branche sèche ou malade doit être supprimée, car elle ne fait qu'épuiser la sève inutilement.

Si l'on fait une amputation à un arbre, il est bon de recouvrir la plaie de mastic à greffer pour la préserver des rayons desséchants du soleil, et de l'humidité.

Lorsque l'on veut obtenir des branches droites, il faut toujours tailler sur l'œil qui est en-dessous, en supposant que la branche soit horizontale.

Tout cultivateur peut tailler des arbres lui-même, en étudiant d'abord leur végétation, supprimant les branches qui croisent,

celle
arbre

Es
Mais
retro
1859
Dans
repré
fruit
d'api
recoi
racir
infaill
deve
bout
très
n'y l
cates
mis l
avec
pour
des r
les p
quan
pour
Pr
Moye
des r
des a
Le p
faire

Lo
chan
n'en
partie
appli
masti
partie
de p
cicat

Fai
une c

celles qui encombrant, et en éclaircissant toujours l'intérieur des arbres.—E. C.

CERISIERS PAR BOUTURE.

Dédié aux arboriculteurs amateurs.

Est-ce que vraiment on peut obtenir des cerisiers par bouture ? Mais oui, absolument, si l'on s'en rapporte à M. Féret, qui a retrouvé sur ce sujet une communication ancienne remontant à 1859, dans les "Bulletins de la société nationale d'agriculture." Dans cette note, il est dit que les cerisiers peuvent aisément reprendre bouture, pourvu qu'on le fasse dans l'eau ; car les arbres fruitiers à noyaux s'enracinent difficilement lorsqu'on les bouture d'après la méthode usuelle ou dans la terre. Il est seulement bien recommandé : 1. de planter ensuite les boutures dès que les racines ont acquis un demi pouce de long, car elles périraient infailliblement à la plantation en terre si elles avaient le temps de devenir plus longues dans l'eau ; 2. de raccourcir le rameau bouturé lorsqu'on le met dans l'eau pour que les racines encore très tendres soient en état de le nourrir, et, dans ce but encore, de n'y laisser qu'un œil ; 3. de conserver intactes les racines délicates qui se sont produites dans l'eau, et, pour cela, après avoir mis les boutures dans un trou ouvert pour elles, de remplir ce trou avec de la terre finement tamisée que l'on arrose quelque peu pour qu'elle se tasse d'elle-même ; 4. de fermer le bout inférieur des rameaux qu'on bouture avec de la cire à cacheter avant de les plonger dans l'eau ; on empêche ainsi qu'une trop grande quantité d'eau entre dans les rameaux et n'en détermine la pourriture.

Précautions multiples, comme on voit, mais pas bien difficiles. Moyennant quoi, le premier venu verra les boutures développer des racines avec rapidité, croître promptement et donner ensuite des arbres plus robustes que ceux que l'on obtient par la greffe. Le procédé est à contrôler par ceux qui voudraient s'amuser à faire pousser chez eux des cerisiers et des pruniers.

MASTIC POUR LES ARBRES.

Lorsqu'un arbre fruitier a une plaie, produite soit par un chancre soit par un accident, il faut la fermer pour que l'arbre n'en souffre pas. A cet effet, on emploie un mélange de deux parties de terre glaise et une partie de bouse de vache qu'on applique sur la blessure. Ce qui est mieux, c'est d'employer le mastic suivant que l'on peut composer soi-même en prenant 4 parties d'essence de térébenthine, 4 parties de cire jaune, 2 parties de poix et 1 partie de suif de mouton. Ainsi fermée, la plaie se cicatrise et l'arbre continue de prospérer.

CIRE POUR LA GREFFE OU LA TAILLE DES ARBRES FRUITIERS.

Faites un mélange de quatre parties de résine, deux de cire, et une de suif ou de saindoux, mêlées ensemble en même temps que

chauffées à une chaleur lente ; puis mettez ce mélange dans de l'eau froide jusqu'à ce qu'il ait acquis une forte consistance. Ce sera une cure à greffer de première qualité. On pourra aussi l'appliquer sur les blessures des arbres (branches coupées, etc.).

Un pipelet soigneux ayant remarqué que certains jours de pluie les locataires passaient sans s'arrêter devant le traditionnel écriteau : " Essuyez vos pieds, s. v. p.," et s'engageaient dans l'escalier ciré avec leurs chaussures boueuses, a eu un trait de génie :

Il a remplacé l'avis en question par cet autre éminemment suggestif :

" Les mufles sont dispensés d'essuyer leurs pieds sur le paillasson."

Tout le monde s'arrête maintenant... même quand il fait beau, et c'est à qui nettoiera ses chaussures. Notre homme est dans la jubilation.

Deux femmes s'abordent, un jour de marché, sur la grande place. L'une est en deuil.

—Vous avez donc perdu quelqu'un, ma pauvre Toinette ?

—Hélas !... Défunt mon mari est mort

TOUCHANTE PAROLE D'ENFANT.

Un enfant a perdu une petite amie, et a voulu absolument que sa maman le menât à l'enterrement.

Les parents, les amis sont réunis dans la maison mortuaire.

—Irez-vous jusqu'au cimetière, dit un ami au père.

—C'est probable.

—C'est que je ne puis aller jusqu'à l'église.

Le petit a entendu, il tourne vers sa maman ses grands yeux tout tristes, et lui murmure à l'oreille :

—Maman, est-ce que nous ne pourrions pas la conduire jusqu'au ciel.

AU RESTAURANT.

Un consommateur est en train d'essayer de découper un beefsteck dur comme une semelle de botte.

Le chien du restaurateur circule autour de la table.

—Mord-il votre chien, Monsieur l'hôtelier.

—Non, Monsieur.

—C'est dommage.

—Pourquoi.

—Mais il aurait pu essayer de mâcher le beefsteck que vous venez de me servir.

DANS UNE SOIRÉE.

On annonce :

M. le baron de Sedlitz.

—Allons, bon ! s'écrie H..., il va déranger tout le monde.

tant,
tre u
mièr
tube
tion

V.
men
fraic
sidé
la c
miré
pou
s'ag
fris
cuil
pou
pou

L
com
vais
gu
lier
un
sult
ma
et
lail
auc
dis
M.
peu

plu
de
mi
fra
su

éta
pé
so
av
de
lic
12
50

ŒUFS ET VOLAILLES.

Manière de reconnaître les œufs frais.—Il est bien important, avant d'empaqueter les œufs pour les conserver, de reconnaître un œuf frais d'un autre qui ne l'est pas tout à fait. La première chose à faire pour cela c'est de les mirer ; une espèce de tube en cuir ou en gros papier noir facilite beaucoup cette opération ; vous exposez l'œuf à une forte lumière.

Voquez si l'œuf est parfaitement clair ; qu'il n'y ait pas seulement la plus petite tache. Le meilleur moyen de reconnaître la fraîcheur d'un œuf, c'est d'examiner l'étendue plus ou moins considérable de la chambre d'air placée au gros bout de l'œuf. Plus la chambre d'air est petite, plus l'œuf est frais. Prenez l'œuf et mirez-le ; si la chambre d'air est grande, disons un quart de pouce de profondeur, mettez l'œuf de côté ; plus la chambre d'air s'agrandit, moins l'œuf est frais. Si vous faites cuire un œuf frais, le contenu adhèrera à l'écaïlle, il faudra l'enlever avec une cuillère ; si l'œuf n'est pas frais, et si vous le faites cuire dur, vous pourrez enlever l'écaïlle très facilement. Il faut plus de temps pour faire cuire un œuf frais dur qu'un autre qui ne l'est pas.

Les perchoirs.—Il en est des perchoirs dans les basses-cours comme des auges et des râteliers dans les étables ; leur mauvaise installation cause aux volailles des déformations et des fatigues nuisibles à leur santé et à l'intérêt de l'éleveur. M. Rouillier Arnould, qui a étudié ce sujet, recommande pour les volailles un perchoir fait d'une branche de bois dur écorcée et imbibée de sulfate de cuivre ou de tout autre antiseptique pour éviter les maladies des pattes. Ce bois doit être raboté à six ou huit arêtes et avoir 1½, 2, 2½ pouces de diamètre, suivant le volume des volailles. On les établit à une hauteur de 14 pouces à 36 pouces audessus du sol, et suivant le volume des races. On les installe distants les uns des autres de 14 pouces. C'est l'expérience de M. Rouillier Arnould qui lui a révélé l'importance réelle, quoique peu soupçonnée de ces règles pratiques.

Divers procédés de conservation des œufs.—Une expérience des plus intéressantes a été faite dernièrement à l'école d'agriculture de Misse, Allemagne ; cette expérience avait pour but de déterminer l'efficacité des différentes méthodes de conserver les œufs frais le plus longtemps possible. Les résultats ont été comme suit : nous donnons les chiffres du pourcentage des œufs gâtés.

Les œufs conservés dans la saumure ont tous été perdus, ils étaient immangeables vu qu'ils étaient saturés de sel ; enveloppés dans le papier, 80 pour cent ont été perdus ; mis dans une solution d'acide salicylique et de glycérine, 80 pour cent ; frottés avec du sel, 70 pour cent ; mis dans le son, 70 pour cent ; enduits de paraffine, 70 pour cent ; enduits d'une solution d'acide salicylique et de glycérine, 70 pour cent ; mis dans l'eau bouillante, de 12 à 15 secondes, 50 pour cent ; placés dans une solution d'alun, 50 pour cent ; tenus dans une solution d'acide salicylique, 50

pour cent ; enduits d'une couche de collodion, 40 pour cent ; enduits d'une couche de vernis, 40 pour cent ; frottés avec du gras de jamhon, 30 pour cent ; empaquetés dans de la cendre de bois, 20 pour cent ; enduits d'une couche de vaseline et placés dans de l'eau de chaux, tous bons.

Ce dernier procédé de conservation par la vaseline et l'eau de chaux réussit donc parfaitement et peut être recommandé sans crainte.

PETIT DIALOGUE.

- Voyons, Ernest, que feras-tu quand tu seras grand ?
— Je me ferai soldat.
— Et toi, Jean, que feras-tu quand tu auras de la barbe.
— Moi, je me ferai raser.

CHEZ LE JUGE D'INSTRUCTION.

- Votre profession.
— Frotteur d'appartements.
— Voilà la cinquième fois que vous revenez ici.
— Mon juge, l'habitude de cirer le parquet.

ENTRE MAITRESSE ET SERVANTE.

Une jeune fille de grande famille vient de rendre le service à sa bonne d'écrire pour elle une lettre à sa famille.

— Là, en voilà assez, dit la bonne. Oh ! que je vous remercie, Mademoiselle, mais vous seriez bien aimable, maintenant, d'ajouter en *post scriptum* " Pardon pour ma mauvaise écriture et mes fautes d'orthographe."

Un proverbe polonais dit :

" L'Italien réfléchit avant de faire une sottise, l'Allemand quand il la fait, le Polonais après l'avoir faite."

Autre proverbe polonais :

" Le serpent trompa Eve en italien, Eve trompa Adam en Bohémien, Dieu les maudit en allemand, et l'Ange les chassa en hongrois."

— Vous croyez donc au nombre treize (13), vous, m'ame Ursule ?

— Si j'y crois, m'ame Zénobie... Tenez, pas plus tard qu'hier, moi qui vous parle, j'avais acheté une douzaine d'œufs. Le marchand, s'étant trompé, m'en a mis dans mon panier un de plus, ça faisait treize.....

— Eh bien ?

— Eh bien, quand je suis arrivé chez moi, ils étaient tous mauvais !

Enfin, la sagesse des nations dit à peu près partout que " pour tromper un Italien, il faut se lever de bonne heure."

C
l'as
cor
figu
vra
moi
aur
nial
L
din
que
vill
A
bon
eng

I
Shr
ses
reu
leu
nou
poi
ven
can

I
ran
ma
les
rég
chè
gra
en
fan
vre
ma
de
leu
I
fer
des
de
pa

CULTIVONS DES ASPERGES EN 1899.

On a le tort généralement dans les campagnes de considérer l'asperge comme un légume de luxe. Si l'asperge n'est pas aussi commode et aussi facile à cultiver que le chou, il ne faut pas se figurer pour cela qu'elle est à négliger. Chaque cultivateur devrait en avoir une planche dans son jardin. Il y a bien des moments perdus qu'on pourrait consacrer à cette culture et on aurait ainsi ce légume d'une délicatesse et d'une saveur indéniabiles.

L'asperge est cultivée en grand dans certains pays. Les jardiniers, dans le voisinage des villes, la cultivent également. Ce que nous voudrions, c'est que cette culture s'étendit dans chaque village.

A celui qui s'adonne à sa culture pour la vente elle est d'un bon rapport et compense largement, par ses prix, les soins, les engrais et les frais de main-d'œuvre qu'elle a exigés.

MOUTONS SHROPSHIRE.

Les principaux éleveurs de la province considèrent la race Shropshire comme une des races de moutons les plus avantageuses pour nos cultivateurs. Les moutons Shropshires sont vigoureux, rustiques, faciles à nourrir ; ils s'engraissent facilement, et leur viande est excellente. Les mères sont prolifiques et bonnes nourrices. La laine est fine, serrée et de moyenne grandeur. Le poids de la toison est en moyenne de six à sept livres et elle se vend très bien. Ce sont les vrais moutons pour le cultivateur canadien.

LA CHÈVRE A LA FERME.

Les diverses espèces de chèvres ont sans exception un tempérament vigoureux, rustique, très résistant. Elles sont rarement malades. Elles ont une aptitude de digestion très grande pour les matières ligneuses, ce qui leur permet de vivre dans des régions pauvres où le mouton ne pourrait que végéter. Une chèvre donne en moyenne un pot de lait par jour pendant la plus grande partie de l'année. Ce lait jouit d'une grande réputation en médecine pour l'alimentation des personnes faibles et des enfants. En France il y a un grand nombre de troupeaux de chèvres que l'on exploite pour fournir le lait dans les villes. De grand matin, tous les jours, les chevriers parcourent les rues, poussant devant eux leur petit troupeau qu'ils arrêtent devant la porte de leurs clients.

Une chèvre au moins pourrait avoir sa place dans chaque ferme de la province pour fournir le lait destiné à l'alimentation des enfants et de la famille. Notons également qu'avec le lait de chèvre, on fabrique des fromages qui jouissent, dans certains pays, d'une grande renommée.

L'ERGOT DE SEIGLE.

Lorsque le seigle mûrit par des temps pluvieux, il est souvent envahi par le parasite connu sous le nom d'ergot, lequel est un poison dangereux. Un journal donne sur ce sujet, les remarques suivantes qui nous semblent dignes d'attention.

L'alcaloïde de l'ergot se nomme ergotine. Elle a la singulière propriété de déterminer des contractions musculaires spéciales; de là aussi les accidents graves d'avortement qui se produisent dans les hivers consécutifs durs et humides.

Le fait est connu des cultivateurs; et, depuis longtemps, les vétérinaires instruits en ont donné l'explication: certains hivers les avortements se produisent, là sur les brebis, ici sur les juments surtout, nourries avec de la paille de seigle.

La cause du mal étant connue, il est urgent d'y remédier: il faut, avant de donner ces fourrages, les battre en gerbes non déliées; ensuite on criblera le seigle, pour en éliminer l'ergot.

Résumons-nous:

1° L'ergot est un champignon qui est souvent abondant dans les années pluvieuses; c'est un médicament peu fidèle, mais énergique; c'est aussi un toxique dont il faut se défier, car il détermine la gangrène sèche.

2° Les fourrages et les seigles ergotés sont particulièrement dangereux pour les femelles en gestation. Les avortements chez elles, n'ont souvent pas d'autres causes; ne donner, — pour peu qu'il y ait d'ergot, — de lentilles et de vesces mélangées de seigle, qu'après un battage partiel ou éhouppage.

SAUVETAGE DES ANIMAUX DANS UN INCENDIE.

Lorsqu'un incendie se déclare dans une ferme, les chevaux sont, le plus souvent, difficiles à amener hors de l'écurie. L'expérience a constaté qu'ils peuvent être plus facilement mis dehors, s'ils sont sellés ou harnachés. Il faut bander les yeux aux bêtes à cornes, qui sont généralement entêtées; ou bien il faut leur entourer la tête d'un sac. On saisit par les oreilles et les pattes de derrière les porcs et les moutons, et on les tire hors de l'étable. Les moutons sont particulièrement très peureux aux lueurs du feu, et même quand ils ont quitté leur bergerie, ils y recourent.

PRODUCTION INDUSTRIELLE DES NITRATES POUR L'AGRICULTURE.

Une idée nouvelle et étonnante vient d'être émise par un savant bien connu en Angleterre, sir W. Crooke. Il prétend que l'azote de l'air peut être fixé et converti en nitrates, sur une grande échelle, avec l'aide de l'électricité. Les chutes du Niagara, dit-il, utilisées pour cet objet seraient suffisantes pour fournir l'azote nécessaire à toutes les terres épuisées du monde.

L'électricité va peut-être devenir le rival du trèfle pour l'enrichissement du sol en azote.

L'ÉGLISE, LA FAMILLE ET LA PATRIE.

L'ÉGLISE

“ O sainte Église catholique ! je ne vous souhaiterai point longue vie, vous êtes immortelle. Celui qui vous a fondée l'a dit, et ses paroles ne passent point : jamais les portes de l'enfer ne prévaudront contre vous.....

“ Vous souhaiterai-je la vérité ? Mais vous en êtes ici-bas la dépositaire et l'infaillible gardienne. En vous il n'y a ni doute, ni hésitation, ni erreur ; chacune de vos paroles est esprit et vie. Toute doctrine qu'il faut croire, vous la possédez, dans sa pureté et son intégrité.

“ La sainteté, je ne vous la souhaite pas non plus : il n'y a point de tache en vous, ô la bien-aimée du Sauveur ! Vous êtes toute belle, toute pure, ô Vierge-Mère ! Nous vous appelons la Sainte-Église, et qui oserait vous contester ce titre glorieux ?.....

“ Ce que je vous souhaite, c'est la fin de cette cruelle passion que l'ingratitude des hommes vous fait subir ; c'est le triomphe promis et si ardemment désiré par tous vos enfants.....

“ Et puis, ô sainte Eglise, réglez sur les esprits et les cœurs. Que vos persécuteurs, comprenant enfin vos bienfaits, votre dévouement, votre tendresse, viennent se jeter à vos pieds.....

“ Que dans tout l'univers, votre mission céleste soit reconnue et proclamée ; que le talent, la fortune et la puissance mettent leur gloire à vous servir !”

LA FAMILLE

“ Nos familles ! nos bonnes familles, répandez sur elles, ô Dieu Tout-Puissant, vos grâces de choix.

“ Que le travail y soit en honneur ; que les mœurs patriarcales de nos pères y persévèrent dans leur admirable et touchante simplicité ; que le luxe et l'intempérance en soient bannis. Que les parents y goûtent la joie d'être obéis, aimés et respectés ; que les enfants y apprennent de bonne heure à joindre leurs mains et à prier ; que pas une parole coupable ne vienne souiller leurs oreilles ; que jamais des exemples criminels ne ravissent à leur âme sa blancheur virgine. Jeunes intelligences, hâtez-vous de vous entr'ouvrir à toutes les sciences humaines, mais nourrissez-vous surtout des solides enseignements et de la sainte doctrine de l'Évangile.”

LA PATRIE

“ Je connais ces pays tant vantés où les myrtes fleurissent, où l'oiseau est plus léger et la brise plus douce ; j'ai passé des jours tranquilles sur cette plage où la mer de Sorrente déroule ses flots bleus au pied de l'oranger ; j'ai vu Gènes la Superbe, et la radieuse Florence, et Venise la reine de l'Adriatique ; plus d'une fois, j'ai contemplant la belle Naples tout étincelante des feux du soleil couchant ; j'ai vogué sur les ondes azurées du lac de Genève ; notre douce France m'a charmé ; mes pas ont foulé le sol béni de Rome et j'en ai tressailli d'un indicible bonheur.....

Mais tous ces grandioses spectacles, tous ces immortels souvenirs, toute cette poésie sublime, toute cette nature enchanteresse, ce n'était pas toi, ô ma patrie ! et je n'ai pas cessé un seul instant de te garder la première place dans mon enthousiasme et dans mon admiration."

MGR BRUCHÉSI.

EXAMEN DE DROIT COMMERCIAL.

Le professeur.—Qu'est-ce que c'est qu'un billet à ordre ?

Silence du jeune homme.

—Mon ami, reprend vaguement le professeur, permettez-moi de vous féliciter comme père ; mais comme examinateur je vous refuse.

UN JOLI MOT D'ENFANT.

La famille est réunie autour de la table.

—Ah ! dit la maman, Paul commence à devenir raisonnable. Il en est temps, car il marche sur ses onze ans.

—Et moi, interroge Louise, qui a quatre ans, sur quoi est-ce que je marche, petite mère ?

NAIVETÉ.

Le caporal, au réserviste, à la théorie.

—Voyous, vous, le grand rouge, quelle est la plante dont que l'on porte partout là où qu'on va ?

—Le tabac, mon caporal.

—Mais non, mon imbécile, c'est la plante des pieds, mille gibernes.

LES AMUSEMENTS DE BÉBÉ.

On cherche bébé dans tout l'appartement ; pas de bébé ; enfin on le découvre appuyé sur le balcon, en train d'asperger les passants.

—Eh ! monsieur bébé, qu'est-ce que vous faites-là.

—Je joue au vilain temps.

LES CHASSEURS.

A table chez un chasseur :

Le père.—Je vous avais promis un lièvre pour dîner, mais ma cuisinière l'a manqué.

Un enfant terrible.—C'est la cuisinière ! C'est toi qui l'a manqué, tu sais bien, j'étais avec toi.

—Comment ! vous buvez votre absinthe avec des pailles, maintenant ?

—Oui, mon cher. J'ai juré à ma femme de ne plus toucher de rre de cette liqueur !

PUISQU'

L'enf
douleur
pressio
réalité.

Laise
venir d
Les 1
écho, c
Paru
amer :
Ce p
Oui,
venir s
jeunes.
teurs c
C'es

L'er
livrer
de l'ac
Eco
Palmé

" C
Warv
du B
l'Ang
" I
la soi

" J
qu'er
de s
moui

" I
donn
rendo

conv
Madi
mon

de
place
mon

ne s
Mad
dour
morl
quai

A LA JEUNESSE.

PUISQUE VOUS LE POUVEZ, ÉPARGNEZ-VOUS CE TRISTE SOUVENIR.

L'enfant qui grandit, emporte avec lui du passé, ses joies, ses douleurs, ses méfaits. Le souvenir en effet produit une impression qui donne de nouveau l'existence à ce qui n'est plus en réalité.

Laissons de côté, pour le moment le souvenir des joies, le souvenir des douleurs.

Les méfaits de la jeunesse font écho dans toute la vie. Cet écho, c'est une plainte lugubre qui va jusqu'au fond de l'âme.

Parmi les fautes de l'enfance, il y en a dont le souvenir est plus amer : les fautes commises à l'égard des parents !

Ce point va fixer notre attention.

Oui, jeunes gens, *le plus douloureux souvenir de votre vie à venir sera celui des chagrins causés à vos parents pendant votre jeunesse*, souvenir qui se fera plus sentir encore lorsque les auteurs de vos jours auront cessé de vivre.

C'est l'expérience des anciens qui le dit :

* * *

L'enfant, devenu homme, ne peut s'empêcher parfois de se livrer à de rudes expiations pour venger sur l'âge mûr les fautes de l'adolescence.

Ecoutez ce récit que nous empruntons à l'*Almanach Journal* de Palmé (juillet 1835).

“ C'était au mois de novembre 1776. Tout ce que le comté de Warwick renfermait de plus notable était réuni chez lady Fanny du Burg ; on attendait le docteur Johnson, qui avait rempli l'Angleterre de ses œuvres et le monde de son nom.

“ Le docteur n'arrivait pas. On attend : les heures s'écoulent, la soirée s'avance et le docteur ne vient pas.

“ Trompés dans leur attente, les invités allaient se séparer, lorsqu'enfin on annonce..... le docteur Johnson ! La pluie découle de ses vêtements trempés et de sa vénérable tête nue toute mouillée.

“ Il s'avance vers la maîtresse de la maison et lui dit : “ Pardonnez-moi, Madame ; quand je vous ai promis d'être fidèle au rendez-vous, j'avais oublié que c'était le 21 novembre.” Les convives se regardent et s'étonnent. Le docteur continue : “Oui, Madame, c'était comme aujourd'hui ; il pleuvait et il neigeait : mon père me dit : “ Mon enfant, je ne suis pas bien ; va au marché de Walstall, et tu vendras mes livres de mon échoppe, à ma place.” Et moi, Madame, ingrat que j'étais, je refusai. Alors mon père me dit encore : “ Allons, mon enfant, sois bon, car je ne suis pas bien, et nous sommes pauvres, vois-tu.” Et moi, Madame, orgueilleux que j'étais du savoir que mon père m'avait donné, je refusai, et il y alla, mon père, il y alla et..... il y est mort, mon père ! Il y a quarante ans de cela, Madame ; et depuis quarante ans, le 21 novembre, je vais à Lichtfield, à pied, sans

avoir mangé ; je me tiens quatre heures tête nue sur le marché de Walstall, à cette place où mon père a tenu trente ans l'échoppe qui m'a nourri, et où il est mort par ma faute !”
“ Les convives ne se regardaient plus, mais ils pleuraient.”

* *

Il fallait que le souvenir de la faute fût bien crucifiant pour porter à pareille expiation un homme comme le docteur Johnson.

Les effets ne sont pas aussi marqués chez tous, mais chez tous cependant, ils existent. Le cœur, toujours, en effet, finit par dire son mot et avouer ses torts.

Il y a des chagrins qu'on ne peut éviter ici-bas, parce qu'ils entrent nécessairement dans le cours de la vie.

Il n'en est pas ainsi lorsqu'il s'agit de la conduite à l'égard de ses parents. Le jeune homme, la jeune fille, qui veut épargner à ses dernières années l'amer souvenir d'avoir été méchant enfant pour ses parents n'a qu'à le vouloir et à s'y mettre.

* *

Les parents sans doute ont des défauts. Qui n'en a pas ? Nous oublions les défauts de nos amis. Mais les parents, ne sont-ils pas les plus tendres des amis ?

Nous ne voyons point ce qu'il y a de défectueux dans nos bienfaiteurs. Mais les parents sont les plus grands bienfaiteurs de l'enfant !

* *

Parce qu'il est journellement en face des grandes choses de la nature, l'homme finit par ne plus voir les merveilles de cette nature. Il en est ainsi de l'enfant à l'égard de ses parents ; vivant sans cesse avec eux, il oublie ce qu'il leur doit.

* *

Allons, jeunesse, que la piété filiale soit une des fleurs les mieux cultivées de votre jardin.

Ainsi donc, vous ne ferez jamais de peine à vos parents. Point de paroles grossières pour eux, point de refus, pas de lenteur dans l'exécution des ordres. Ne parlez jamais mal de votre père et de votre mère. Soyez généreux à leur égard, donnez-leur partie de l'argent que vous gagnez. Aimez à travailler à leur place. Ne vous faites pas commander, prévenez.

* *

Si vous agissez de la sorte, votre conduite d'aujourd'hui sera le plus doux souvenir de votre vie de demain.—F. A. B.

Ayant brisé une glace, Poilras est conduit chez le commissaire de police qui lui dit :

—C'est 50 francs ou la prison. Choisissez.

—Eh bien ! j'aime mieux que vous m' donniez les 50 francs.

A p
M. Jo
“ T
des fe
Tu m
et qu
damn
blime
place
partie
“ S
croye
comm
“ Sa
mi se
n'ose
des v
pêch
rais
nez l
vos l
crets
celle
“
géné
rien
doiv
croi
man
les r
fem
P
faut
S
rucl
rise
Ain
de l
S
bon
de l
gra
pas
I
au
l'at

L'INSTRUCTION DES FEMMES.

A propos de l'instruction des femmes, voici une jolie lettre que M. Joseph de Maistre écrivait à sa fille :

“ Tu me demandes, après avoir lu mon sermon sur la science des femmes, d'où vient qu'elles sont condamnées à la médiocrité. Tu me demandes en cela la raison d'une chose qui n'existe pas et que je n'ai jamais dite. Les femmes ne sont nullement condamnées à la médiocrité ; elles peuvent même prétendre au sublime, mais au sublime féminin. Chaque être doit se tenir à sa place et ne pas affecter d'autres perfections que celles qui lui appartiennent.....

“ Si une belle dame m'avait demandé, il y a vingt ans : “ Ne croyez-vous pas, Monsieur, qu'une dame pourrait être un général comme un homme ? ” je n'aurais pas manqué de lui répondre : “ Sans doute, Madame. Si vous commandiez une armée, l'ennemi se jetterait à vos genoux comme j'y suis moi-même ; personne n'oserait tirer, et vous entreriez dans la capitale ennemie au son des violons et des tambourins ”.—Si elle m'avait dit ; Qui m'empêche d'en savoir en astronomie autant que Newton ? ” je lui aurais répondu tout aussi sincèrement : “ Rien, divine beauté. Prenez le télescope, les astres tiendront à honneur d'être lorgnés par vos beaux yeux, et ils s'empresseront de vous dire tous leurs secrets.” Voilà comment on parle en vers et même en prose. Mais celle qui prend cela argent comptant est bien sotte.

“ Au reste, il ne faut rien exagérer. Je crois que les femmes, en général, ne doivent pas se livrer à des études qui contraignent leurs devoirs ; mais je suis fort éloigné de croire qu'elles doivent être parfaitement ignorantes. Je ne veux pas qu'elles croient que Pékin est en France, ni qu'Alexandre le Grand demanda en mariage une fille de Louis XIV. La belle littérature, les moralistes, les grands orateurs, etc., suffisent pour donner aux femmes toute la culture dont elles ont besoin.”

Pour nous, cultivateurs, la vie est au bout des bras : mais il faut que la tête les conduise.

Si nous voulons obtenir de grosses récoltes de fruits, ayons un rucher sur notre ferme, gardons des abeilles, car les abeilles favorisent la fécondation des fleurs de nos arbres et arbustes fruitiers. Ainsi, par exemple, on pourrait presque dire : pas d'abeilles, pas de framboises ; pas d'abeilles, peu ou point de poires.

Si nous voulons produire de la graine de trèfle en quantité et de bonne qualité, gardons des abeilles ; sans les abeilles, la graine de trèfle se forme difficilement, et même il arrive qu'on n'ait pas de graine du tout. Ainsi donc rappelons-nous ceci : pas d'abeilles, pas de graine de trèfle.

Labour, fume, sème, arrose, sarcle ton champ, puis *lève les yeux au ciel* d'où ta moisson tombera, car c'est Dieu qui nous fournit l'abondance et nous accorde la prospérité. Dans une famille où

l'esprit de Dieu règne, outre l'abondance des moissons dont Dieu la gratifie, s'y trouve la sincérité, l'*union des cœurs*, la douceur et la paix entre tous les membres qui composent cette famille chrétienne.

Il existe au sud de la Californie, dans la vallée de l'Arroyo Calde, une véritable mine de miel. C'est un rocher granitique, tout fissuré de crevasses profondes dans lesquelles d'innombrables essaims d'abeilles ont établi depuis des siècles leurs colonies laborieuses.

Quelques hardis chasseurs de miel se hasardèrent de temps à autre, après s'être hermétiquement calfeutrés de vêtements de cuir épais, à faire une razzia de miel à l'orifice des crevasses du roc, et leur récolte fut toujours abondante. Mais personne n'a exploré la "mine de miel" dans ses profondeurs.

LA PRIÈRE EN FAMILLE

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

MGR GAUM.

JE N'AI PAS LE TEMPS — JE NE PEUX PAS FAIRE AUTREMENT — JE FAIS
COMME LES AUTRES.

Je n'ai pas le temps.—Réponse pitoyable que nous trouvons dans la bouche du cultivateur routinier et négligent. Si vous lui demandez de souscrire à un journal d'agriculture, il vous répondra : *je n'ai pas le temps* de le lire ; s'il ne sait pas lire, lui, il vous répondra de même que ses enfants *n'ont pas le temps* de se livrer à ce genre de lecture. Voisin, lui dirons-nous, le pont qui conduit à votre grange est en mauvais ordre ? *Je n'ai pas le temps* de le réparer.—Vos barrières sont hors d'état, vos moutons, vos volailles passent dans vos blés. *Je n'ai pas le temps* de voir à cela.—La porte de la grange ne roule plus sur ses gonds, un d'eux est cassé. *Je n'ai pas le temps.*—Votre chemin est en mauvais ordre, vos voisins souffrent de cette négligence de votre part ; déliez-vous, la loi est sévère, il pourrait vous en coûter de faire souffrir le public par une aussi grande négligence. Oui, mais je n'ai pas le temps.—*Je n'ai pas le temps* : ce pauvre mot, cette réponse insensée a amené bien des procès, ruiné bien des familles et causé bien des dégâts !

Je ne peux pas faire autrement.—Dites à un cultivateur négligent et routinier que son champ est gâté par la moutarde, par les chardons, par les mauvaises herbes, et vous aurez sa pauvre réponse. *Je ne peux pas faire autrement.*—Si vous observez que son cheval n'est pas ferré, que sa charrue est en mauvais ordre

ou sans
Tout ce
favorite
égoutte
tre de l'
bre de c
d'ouvrai
à d'autr
qu'il de
le temps
pas, je
cultivat
d'année
avoir ve
l'exil, s'
Etats-U
Je fais
tous les
teur nég
ment, p
vous ré
mode de
Pour fai
la ville
rembour
faire cor
dépense
les autr
manque

" Nou
coup mie
notre dig
—Allo

Un pa
m'a pris
saurais p
Le m
un phar
drez je n
vous sere

Quel es
Répons

La sant

ou sans abri, il vous répondra qu'il ne peut pas faire autrement. Tout cela prouve qu'il est incapable et négligent. Sa réponse favorite reçoit un démenti partout ; car pourquoi ne peut-il pas égoutter son champ, soigner convenablement ses animaux, mettre de l'ordre et de la propreté dans sa ferme comme le font nombre de cultivateurs. L'homme soigneux n'entreprend pas plus d'ouvrage qu'il n'en peut faire, et à plus forte raison ne confie peu à d'autres. Car le cultivateur qui s'accoutume à faire faire ce qu'il devrait faire chez lui, et par lui-même, verra bientôt arriver le temps où il n'aura plus rien à faire pour lui-même.—*Je ne peux pas, je ne veux pas* : Ce mot n'en impose à personne. Que de cultivateurs, ayant souvent ce mot à la bouche, ont été, en peu d'années, obligés de dire : *je ne puis garder ma terre*, et après avoir vendu l'héritage de leurs ancêtres ont pris le chemin de l'exil, s'en sont allés servir de mercenaires dans les usines des Etats-Unis !

Je fais comme les autres.—Voilà la réponse que reçoit presque tous les jours celui qui ose donner quelques conseils au cultivateur négligent ou routinier. Pourquoi ne faites-vous pas autrement, puisque ce serait mieux.....? *Je fais comme les autres*, vous répondra-t-il.—Pourquoi n'adoptez-vous pas un meilleur mode de culture, puisque vous ne récoltez rien ou presque rien ? *Pour faire comme les autres.*—Pourquoi allez-vous si souvent à la ville pour ne vendre que des bagatelles qui ne sauraient vous rembourser de vos frais de voyage et de la perte de temps ? *Pour faire comme les autres*—Pourquoi vous engagez-vous dans des dépenses inutiles qui ne vous rapportent rien ? *Pour faire comme les autres.* Pauvre mot ! qui dépeint bien l'entêtement et le manque d'énergie de quelques routiniers.

UNE JOLIE COQUILLE.

“ Nous sommes heureux d'apprendre que M. le maire va beaucoup mieux. L'appétit est revenu, et avec beaucoup de soins notre digne administrateur aura bien vite recouvré ses forces. ”

—Allons tant mieux !

CURIEUSE ORDONNANCE.

Un paysan.—Voilà, docteur ; hier, j'ai été je ne sais plus où, ça m'a pris j'ignore de quelle façon, et, à présent, je me sens je ne sais pas pas vous dire comment.

Le médecin.—Eh bien ! alors mon brave homme, allez chez un pharmacien ; vous achèterez je ne sais pas quoi, vous le prendrez je ne puis vous dire combien de fois par jour, et avec ça vous serez guéri je ne sais pas quand.

Quel est le mois le plus court.

Réponse.—Mai.

La santé dépend plus des précautions que des remèdes.

(BOSSUET.)

LE CRAPAUD (1)

FABLE

Couronnée dans un concours français.

Un paysan avait grande horreur du crapaud ;
Dès qu'il en voyait un :... pan, pif, paf, du rateau.
Inspirant à ses fils la même horreur, sans doute,
Et ses fils la passant à leurs petits cousins,
Le crapaud fut banni des villages voisins ;
Leurs cadavres jonchaient la route.
Quel triomphe !... Un crapaud, échappé par hasard
Aux coups du paysan, ayant fui son regard,
Crapaud célibataire et privé de famille,
Esclave du métier, mais craignant la faucille,
Alla se cacher dans un coin,
Espérant du jardin, quand même, prendre soin,
Mais de compromettre sa vie,
N'ayant encore nulle envie.

“ Quel fou ! se disait-il, pensant au paysan ;
“ Pour les pauvres crapauds, comme il est méprisant ;
“ Quel mal lui faisons-nous ? nous sauvons ses récoltes ;
“ Contre nous, de quel droit, exciter ces révoltes ?
“ Hélas ! il verra bien, au temps de ses moissons,
“ Que ce n'est pas en vain, qu'ici-bas nous passons !
“ Il s'en repentira, j'espère,
“ Quelque jour, et trop tard, peut-être, pour sa terre !
“ Enfin, tâchons d'y suppléer ;
“ Mais je crains d'avoir bien à faire,
“ Tout seul, et de l'entendre, à la fin, maugréer.”

Le paysan, ravi de sa belle équipée,
Trouvait, chaque matin, la servante occupée
A tuer limaçons, vers, de toutes couleurs :
Les choux en étaient pleins ; les salades, les fleurs,
Tous ressemblaient à des squelettes.
— Ce sont sans doute les beettes,
“ Dit-il, qui ravagent ainsi ;
“ On leur fera la guerre aussi.”

Et pif, paf, sur leurs pas, comme sur tout le reste :
Les utiles lézards furent exterminés ;
Les oiseaux, à la mort, furent tous condamnés,
Comme si, dans ces lieux, avait passé la peste !
Les airs, vides d'oiseaux, semblaient abandonnés !
Et le crapaud pleurait devant ces hécatombes.
“ — C'étaient de bons voisins, pourquoi creuser leurs tombes ?
Dit-il.” Il voulait bien parler à ce croquant ;
Mais craignant d'être inconséquent

(1) Ce reptile amphibie est de la plus grande utilité dans les jardins et dans les champs où il détruit tous les insectes nuisibles.

Il se tut. Les journaux, passant dans les villages,
Donnaient plus d'un détail sur les affreux ravages
Que l'on attribuait à tous les éléments,

A la brume, au soleil, à la pluie, aux nuages.

Quant aux blés, quant aux aliments,

La région en fut privée ;

Même autour du crapaud, nulle graine levée !

Soudain, apercevant l'ennemi négligé :

“ C'est toi, dit le manant, qui m'as tout ravagé,

“ Ah ! je m'en doutais bien, aussi, vilaine bête,

C'est toi qui vas payer les méfaits, de ta tête.”

Pif, paf.—“ Souvenez-vous, dit le pauvre expirant,

“ Que vous vous ruinez en nous déshonorant,

Car le crapaud est la richesse

Des clos où, tranquille, on le laisse.”

Que de gens, en voyant leur bonheur compromis,

— Depuis le potentat jusqu'au plus pauvre hère—

En accusent le ciel, en accusent la terre,

Et n'ont qu'eux seuls pour ennemis.

Madame Eug. ROULLEAUX DU HOUX,

Adhérente à la Société des gens de Lettres.

HYGIENE ET MEDECINE.

VALEUR NUTRITIVE DE L'AVOINE POUR L'HOMME.

On avait déjà entendu préconiser la farine d'avoine pour l'alimentation des petits enfants ; les qualités hygiéniques des gruaux d'avoine n'ont échappé à personne, mais on semblait ignorer jusqu'ici toute la valeur que renferme l'avoine au point de vue de l'alimentation humaine. Un article publié par M. Ewald Paul, dans son *Journal d'Hygiène*, nous apprend par exemple que c'est à un usage fréquent de mets d'avoine que le peuple écossais doit sa vigueur et sa santé, son courage, son énergie, son endurance et son agilité. Il donne aussi comme exemple frappant la bonne influence que l'avoine exerce sur le sang et les muscles du cheval. C'est à l'avoine que celui-ci doit sa pureté de sang, ses belles formes et sa force de résistance.

En Allemagne où la nourriture de la population est comme en Irlande composée surtout de pommes de terre, on rencontre beaucoup de scrofuleux. La maladie appelée pellagre est l'apanage des Italiens qui se nourrissent surtout de maïs. Les Indous et les Chinois sont rendus mous par une trop grande consommation de riz, etc.

Seules les populations dont le fond de l'alimentation est l'avoine, se portent vraiment bien et sont vraiment fortes.

C'est que l'avoine est tout simplement une nourriture plus saine et plus naturelle qui contient plus de force nutritive et moins de matières inutiles ou nuisibles que la pomme de terre, le maïs et le riz.

USAGE MÉDICAL DU CÉLERI.

Jusqu'ici, on avait attribué au céleri des propriétés légèrement irritantes ; mais on ignorait que cette plante potagère constituât un médicament efficace contre le rhumatisme et la goutte.

C'est, paraît-il, la vérité, s'il faut en croire la communication faite au *New-York Times* et que nous lui empruntons.

“ On fait, chaque jour, de nouvelles découvertes sur les propriétés bienfaisantes et salutaires des plantes. Une des plus récentes est la guérison complète des rhumatismes, obtenue en mangeant du céleri en abondance. L'habitude de manger ce légume cru a empêché jusqu'ici d'en expérimenter les qualités thérapeutiques. Il faut le couper en morceaux, le faire bouillir jusqu'à ce qu'il soit devenu mou, et boire alors l'eau dans laquelle il a bouilli.

Il faut prendre, en outre, du lait, avec un peu de farine et de la noix muscade, mettre le tout dans une casserole avec le céleri bouilli et des tranches de pain et le manger, si l'on veut avec des pommes de terre. Toute affection rhumatismale disparaîtra par l'usage de ce mets.”

Telle est la déclaration d'un médecin anglais qui a renouvelé plusieurs fois l'expérience, et toujours avec d'excellents résultats.

LE MIEL.

A l'état naturel, le miel peut remplacer le sucre dans tous ses usages.

La pharmacie en tire un grand parti et le médecin vétérinaire le recommande souvent pour les maladies des animaux domestiques.

Le miel est employé pour la fabrication du pain d'épice. La pâtisserie et la confiserie lui doivent aussi d'excellents services.

Pour les affections de la bouche, aphtes, muguet, on l'emploie en gargarisme additionné d'un peu d'alun ou de borax.

Pour les maux de dents, on frictionne les gencives avec du miel additionné de graines de lin, racines de guimauve, teinture de safran,

Pour les maux de gorge, l'employer en gargarisme avec addition de vinaigre.

Chez les phtisiques, on le donne additionné de plantain et l'on choisit de préférence le miel de sapin.

Dans les cas de rhume, bronchite, enrouement, on prend le soir, en se couchant, une tisane de thé noir (une cuillerée à thé de thé pour une tasse d'eau bouillante) dans laquelle on met une cuillerée de miel et un petit verre de rhum. Un docteur a proposé de remplacer l'huile de foie de morue par un mélange de deux parties de beurre frais et une de miel, dont on facilite la digestion par du thé aromatisé à l'anis ou à l'orange.

Pour l'influenza, on se trouvera très bien de la formule suivante : une cuillerée à soupe de miel et une cuillerée à café de borax dans une tasse de tisane.

Da
mettr
faire
mettr
Su
farin
jaune
Po
vive
Po

La
bles
le m
trail
pend
parfi
res i

L'
tout
astr
mal
deu
cité
par
pari

L
dan
lure
de
fait
nes
repi
pur
mai
lur
util

I
I
S
I
I

Dans les cas de fatigue, faire une tisane composée comme suit : mettre une poignée de centaurée dans un tiers de pinte d'eau ; faire bouillir et ajouter trois cuillerées de miel ; boire chaud et se mettre au lit.

Sur les ulcères et les abcès, appliquer une pâte formée de miel, farine de seigle pétrie avec un oignon brûlé et additionné d'un jaune d'œuf et de beurre, cette pâte est légèrement vésicante,

Pour les douleurs sciatiques, mélanger du miel avec de la chaux vive et s'en frictionner.

Pour les maux d'yeux, laver avec une eau miellée à 50 p. c.

LA GOMME ARABIQUE.

La gomme arabique a des effets excellents sur certains troubles des voies digestives. Un demi-verre d'eau chaude, gommée le matin pendant quelques jours, suffit parfois à remettre les entrailles en bon état. On cite un malade de l'estomac qui vécut pendant fort longtemps rien que de boules de gomme et se guérit parfaitement. Cependant, certains tempéraments sont réfractaires à la gomme en bonbons, et ne digèrent que la gomme brute.

L'EAU DE GOUDRON.

L'eau de goudron est recommandée dans beaucoup de cas, surtout contre les gastralgies. Son seul inconvénient est un effet astringent qui en rend le régime très souvent impossible à suivre, malgré ses bienfaits d'autre part. Il suffit d'y ajouter une ou deux cuillerées de glycérine pure, par litre, pour que son efficacité s'en trouve encore augmentée et que son unique défaut disparaît. Il n'y a pas à redouter de dégoût, la glycérine étant parfaitement soluble. On ne s'aperçoit pas qu'elle existe.

POUR LA CHEVELURE.

Les Allemands, qui sont renommés pour la longueur et l'abondance de leurs cheveux, recommandent d'appliquer à la chevelure le traitement suivant : deux fois par mois laver la tête avec de l'eau où vous avez fait bouillir deux poignées de son et fait dissoudre un peu de savon blanc. Frottez ensuite les racines des cheveux avec un jaune d'œuf légèrement battu, laissez reposer pendant quelques minutes et lavez la tête avec de l'eau pure tiède. Essuyez et séchez bien les cheveux avec un essuie-mains et peignez-les en les séparant avec les doigts. Si la chevelure était trop sèche avant ce lavage, un peu de pommade serait utile.

PROVERBES RELATIFS A LA SANTÉ ET A L'HYGIÈNE.

La pauvreté est la mère de la santé.

La santé est fille de la frugalité.

Si tu veux vivre sain, fais-toi vieux de bonne heure.

La propreté entretient la santé.

Ne manger que pour se garder de mourir.

Sois sobre, un corps gras maigrit l'âme.
Pain d'hier, chair d'aujourd'hui et vin d'un an font l'homme
sain.

L'eau qui court ne porte point de venin.
Eau froide et pain chaud ne firent jamais bon ventre.
Tête fraîche, ventre libre et pieds chauds.

Ne fais un four de ton bonnet, ni de ton ventre un jardinet.

Le trop n'est jamais sain.

Fais de la nuit la nuit et du jour le jour, et tu vivras joyeusement.

Se coucher de bonne heure et se lever matin rend le corps
sain.

Une heure de sommeil avant minuit vaut mieux que deux
heures après.

Si tu veux devenir malade, lave-toi la tête avant de te coucher.

LE LIS.

Un jeune lis, de robuste croissance,
Promettait une fleur d'une rare élégance.
L'homme heureux qui l'avait planté
Se demandait, palpitant d'espérance,
S'il l'enverrait chercher le prix de la beauté
A l'exposition des fleurs dans la cité ;
Ou mieux s'il l'offrirait, à l'autel de Marie.
Déjà le blanc bouton s'ouvrait, timide encor,
Et la jeune étamine, avec son marteau d'or,
L'écartait doucement... Soudain la fleur chérie,
Sous l'œil du jardinier, ô surprise, ô douleur !
S'incline et s'affaisse flétrie...

On cherche : dans son bulbe on trouve un ver rongeur.
Jeunes gens, prenez garde au vice ;
Lorsque dans une âme il se glisse,
Beauté, santé, tout se corrompt
Et les hontes du cœur s'impriment sur le front.

(VILLEFRANCHE.)

Un petit garçon et sa sœur jouent sur le pas de la porte.

Passé un gendarme à cheval :

“ Lequel aimerais-tu mieux être, toi, gendarme à pied ou gendarme à cheval ? demande le frère.—J'aimerais mieux être gendarme à cheval, répond la sœur.—Pourquoi ?—Parce que, s'il venait des voleurs, je pourrais me sauver plus vite.”

Voici, degré par degré, la progression de la perte de bien des
jeunes gens :

Point de départ : Inoccupation intellectuelle ;

Conséquence : Ennui.

Réaction : Désordre.

(M. EUG. DE MARGERIE.)

Fait
de yea
pour f
Pré
laissez
Ajo
comm
mette
que la
nelle
Le
grosse
casser
du po
la dar
penda

Epl
au fet
cuites
chauc
un pé
Form
touru
des te
doux

Fa
soit l
peu
laiss
cane
mêl
vers
Fait

Pr
ôtez
d'un
et aj
sont
blar

A LA CUISINE.

MANIÈRE DE FAIRE LES BUNS.

Faites dissoudre pendant une demi-heure, une palette et demie de yeast dans un demiard d'eau tiède ; ajoutez de la farine, assez pour faire une pâte à crêpe.

Préparez ceci vers 9 heures du matin, couvrez avec un linge et laissez reposer jusqu'à 8 heures du soir.

Ajoutez à cette première préparation une tasse de sucre, gros comme le poing de beurre, un peu de sel, une chopine d'eau tiède, mettez de la farine, pétrissez en levant avec les mains jusqu'à ce que la pâte se décolle du plat. Couvrez ensuite avec une flanelle et laissez-le près du feu jusqu'au lendemain matin.

Le matin, prenez la pâte et séparez-la par morceaux de la grosseur que vous voulez avoir les buns et mettez-les dans la casserole où vous devez les faire cuire, placez la casserole près du poêle, couvrez-la et laissez-la ainsi jusqu'à midi, puis mettez la dans le fourneau à une température très chaude et laissez cuire pendant une vingtaine de minutes

CROQUETTES DE POMMES DE TERRE.

Epluchez des pommes de terre (patates), lavez-les, mettez-les au feu avec de l'eau froide et un peu de sel ; quand elles sont cuites, égouttez-les. Passez-les au tamis pendant qu'elles sont chaudes. Ajoutez des jaunes d'œufs, un bon morceau de beurre, un peu de persil, poivre et sel. Mélez bien et laissez refroidir. Formez-en ensuite des cylindres, de la grosseur que vous voulez ; tournez-les dans le blanc des œufs un peu battu en neige et dans des toasts écrasées en poussière. Faites-les cuire dans du saindoux bouillant, égouttez-les et servez.

RIZ AU LAIT.

Faites cuire du riz à l'eau, avec une pincée de sel. Avant qu'il soit tout à fait cuit, égouttez-le, et ajoutez du lait au riz, avec un peu de beurre. Quand ce mélange bout, couvrez la casserole et laissez cuire le riz tout à fait. Ajoutez ensuite du sucre et de la cannelle en quantité suffisante ; battez quelques jaunes d'œufs et mélez bien avec le riz. Mettez le tout dans un plat creux et versez dessus les blancs d'œufs que vous aurez battus en neige. Faites dorer au fourneau.

POMMÉS EN NEIGE.

Prenez cinq pommes, pelez-les, coupez-les par morceaux et ôtez le cœur, faites cuire à la vapeur, avec l'écorce et le jus d'un citron, mettez un peu d'eau pour empêcher que ça ne brûle et ajoutez une demi-livre de sucre blanc. Quand les pommes sont cuites, écrasez-les ; faites-les refroidir et mélez-les avec cinq blancs d'œufs, que vous aurez d'avance battus en neige.

POUDING AU GINGEMBRE.

Une tasse de mélasse, 2 tasses de farine, 1 tasse de suif haché bien fin, ou la même quantité de beurre fondu, 2 œufs bien battus, une cuillerée à soupe de gingembre, une demi-cuillerée à thé de soda beurrez bien le moule et faites cuire au fourneau.

POUDING AUX BISCUITS.

Faites tremper huit biscuits dans du lait et mettez dans un moule. Battez deux blancs d'œufs en neige, ajoutez-y quatre jaunes d'œufs, mêlez et versez dans le lait sur les biscuits, mettez au four cinq minutes. Démoulez et servez quand il sera refroidi.

POTAGE DE SANTÉ.

Sécher au four des croûtes de pain rassis, les piler ensuite de façon à les réduire à l'état de farine grossière. Mettre cette farine à la dose d'une cuillerée à bouche par personne, dans le lait, le bouillon maigre, au moment de l'ébullition du liquide, et on laisse cuire deux ou trois minutes. Ce potage très nourrissant convient aux personnes affaiblies et aux enfants.

MOYEN D'ATTENDRIER LES JAMBONS.

Lorsqu'on a des jambons très durs et que le temps manque pour les faire mortifier, on les désale, on les enveloppe d'un linge ou d'une étamine et on les enterre entièrement pendant deux heures dans la terre ; après quoi on les met cuire et ils sont devenus tendres.

CONSERVATION DES GELÉES, CONFITURES, SIROPS, ETC.

Il n'y a pas de meilleur moyen de conserver les fruits quelle que soit la forme sous laquelle ils se présentent, que de verser sur le jus, confitures, etc., une légère couche de paraffine que l'on fait fondre d'abord sur le feu. On recouvre ensuite les verres avec du papier comme à l'ordinaire. On peut faire resservir la paraffine si l'on a soin de mettre de côté ce léger couvercle quand on entame la confiture.

COMMENT CONSERVER DES HARICOTS MANGÉ-TOUT.

On cueillera les haricots quand ils seront bons à être mangés en vert, pas trop fins, on leur coupera les deux extrémités comme si on devait les consommer immédiatement, on les fera sécher à l'ombre dans un endroit bien aéré, puis au moyen d'une aiguillée de fil, on en formera des chapelots ; on les conservera ainsi dans un endroit sain, et pendant tout le courant de l'hiver on mangera des haricots verts. Avant de les faire cuir, on les fera revenir dans l'eau froide, ou mieux dans l'eau tiède, ce qui sera plus expéditif, et de cette manière, ils ne perdent rien de leurs qualités et de leur couleur primitives.

Vou
sion d

por

Le
une c
ennuy
l'anim
des s
Un
trous
pend
sort
four.

Le
l'état
on le
tige
sans
rem
on v
min
O
mor
atta
pée
évit
pou
Cet
vie
I
ma
ess
dro
évi
est
fib
de
lir
de
se

Vous le voyez, il n'est pas difficile de ramasser sa petite provision de haricots pour la saison où les légumes frais sont rares.

POUR ENLEVER LE GOUT D'HUILE DE POISSON AU GIBIER D'EAU.

Les canards, les oies, les sarcelles rapportent, du bord de la mer, une chair empoisonnée par l'odeur d'huile de poisson. Le plus ennuyeux, c'est qu'on ne s'en aperçoit que quand le corps de l'animal a été cuit, et plus d'une maîtresse de maison a eu ainsi des surprises désagréables.

Une simple précaution permet d'éviter ces ennuis : videz, trousssez et parez votre pièce prête pour la cuisson ; trempez-la pendant une minute dans de l'eau en pleine ébullition, l'huile sort et remonte à la surface, et vous n'avez plus qu'à mettre au four.

CONSERVATION DES TOMATES.

Les tomates se conservent entières, ou plus souvent encore, à l'état de jus pour la fabrication des sauces. Pour le premier cas, on les cueille un peu avant la maturité complète, avec un bout de tige qu'on recouvre de cire à cacheter ; on les dispose avec soin, sans les meurtrir, par rangées successives, dans des bocaux qu'on remplit d'eau salée et vinaigrée au dixième. Par-dessus l'eau, on verse une couche d'huile d'olive, on recouvre d'un parchemin, puis on place les pots dans un milieu sec et frais.

On conserve aussi les tomates en branches, en les récoltant au moment où elles commencent à peine à rougir ; on les laisse attachées aux tiges, dont on bouche à la cire les extrémités coupées, puis on les place sur des claies recouvertes de paille en évitant qu'elles ne se touchent. On les visite de temps en temps pour enlever celles qui sont mûres ou menacent de se gâter. Cette méthode permet d'avoir des tomates fraîches jusqu'en janvier ou février.

Pour conserver les tomates à l'état de jus, il faut les cueillir à maturité complète et alors qu'elles ne sont pas chères. Il faut les essuyer, puis les écraser grossièrement à la main dans un chaudron et les faire cuire pendant 20 à 25 minutes, en remuant pour éviter l'adhérence au fond du chaudron. La pulpe ainsi obtenue est passée dans un tamis qui retient les pépins, les parties très fibreuses et les débris de peau. Le jus recueilli est versé dans des bouteilles qu'on bouche et ficelle avec soin ; on les fait bouillir une demi-heure. Retirer les bouteilles après refroidissement de l'eau, les goudronner et les conserver debout dans un endroit sec.

Pourquoi les Russes passent-ils pour d'anciens pillards.

Réponse.—Parce que les trésors de Crésus furent pris par Cyrus (6 Russes)

Quel animal est né et non pas mort ?

Réponse.—Le bœuf parce qu'il est encore né (encorné).

RECETTES UTILES.

VINAIGRE DE SUCRE D'ÉRABLE.

La fabrication du vinaigre de sucre d'érable comporte deux phases : la première consiste à préparer une liqueur alcoolique ou vin d'érable en faisant fermenter, au moyen de la levure de bière (*yeast*), le sucre d'érable dissous dans l'eau. La seconde phase (*acétification*) est la transformation du vin d'érable en vinaigre au moyen du ferment du vinaigre.

Préparation du vin d'érable.—Faire dissoudre 10 à 12 livres de sucre d'érable dans 10 gallons d'eau tiède. Prendre d'autre part 2 livres de raisins de Corinthe, les mettre tremper dans 1 pinte d'eau pendant 24 heures, et les écraser. Mélanger les raisins écrasés au liquide contenant le sucre d'érable (ou eau d'érable), et y délayer $\frac{1}{2}$ once à 1 once de levure de bière ou quelques tablettes de "yeast Fleischmann." Le tout, contenu dans un tonneau dont la bonde ne doit pas être bouchée, est placé dans une chambre chaude. La fermentation alcoolique ne tarde pas à se déclarer et est finie après 8 ou 15 jours si la chambre est bien chauffée. Lorsqu'on n'entend plus le crépitement des bulles de gaz acide carbonique, c'est que le vin d'érable est fait.

Acétification.—Dans une cuve ou grande tinette (ou un tonneau défoncé par en haut) on introduit 2 pintes de bon vinaigre ordinaire et un gallon du vin d'érable précédemment obtenu ; puis, au moyen d'une baguette propre, on dépose à la surface du liquide un lambeau de voile mycodermique appelé encore mère de vinaigre (espèce de peau visqueuse qui se forme à la surface des vinaigres en préparation.) On couvre d'un couvercle en planches ou d'une toile laissant passer l'air et abandonne dans une chambre chaude.

Le voile mycodermique ou mère de vinaigre s'étendra rapidement sur toute la surface du vinaigre. Il importe qu'il reste intact et qu'il surnage toujours, sans enfoncer.

Après une huitaine de jours, on ajoute dans la cuve un gallon de vin d'érable et on répète les additions de huit jours en huit jours, jusqu'à ce que la cuve soit remplie aux deux tiers. On attend que le vinaigre soit suffisamment fait. On en soutire alors la moitié et on remplace par le même volume de vin d'érable. On peut répéter alors les soutirages avec remplacement par du nouveau liquide aussi longtemps que l'on veut, en laissant chaque fois le temps nécessaire pour que le vinaigre se fasse. Lors de tous les soutirages et remplissages il faut veiller à ce que la mère de vinaigre flotte toujours au-dessus du liquide. Pour qu'il en soit ainsi, on soutire au moyen d'un robinet placé au bas de la cuve et on verse avec précaution le long des parois, ou mieux on remet du vin d'érable avec un entonnoir à long tube pénétrant jusqu'au fond de la cuve.

Pour faire du vinaigre de miel, on suit le même procédé en remplaçant le sucre d'érable par du miel.

Or
en y
dre
peut
et ce
met
nant
d'as
que
dent

Lu

O
men

L
sou
On
pou
bal
I
ma
l'er
éga

sou

I
jus
ser

est
trè
ajc

DESTRUCTION DES RATS ET DES SOURIS.

On prend de la chaux vive que l'on pulvérise dans un mortier, en y ajoutant son équivalent de sucre, puis l'on étend cette poudre dans les endroits fréquentés par les rats et les souris. On peut remplacer la chaux par du plâtre et le sucre par de la farine, et ce mélange serait, dit-on, aussi efficace que le premier. On met cet appât dans un plat et à proximité un autre plat contenant de l'eau. Le rat, très altéré par cette poudre, s'empresse d'assouvir sa soif, et, l'action de l'eau sur le plâtre produit l'effet que chacun connaît : tous les rongeurs qui en ont goûté ne tardent pas à en mourir.

MASTIC INALTÉRABLE CONTRE L'HUMIDITÉ DES MURS.

Le mastic est composé de :

Suif.....	30 lbs.
Résine.....	36 "
Ocre.....	9 "
Ciment.....	60 "

On peut augmenter un peu les proportions de résine et de ciment. Ce mastic doit être étendu à chaud.—*Science Illustrée.*

PROCÉDÉ POUR RENDRE LE CUIR IMPERMÉABLE.

Le procédé imaginé par M. Von Mansberg consiste à faire dissoudre à saturation dans de la benzine froide de la cire d'abeille. On chauffe ensuite cette solution au bain-marie, et on ajoute, pour 10 parties de cire dissoute, environ une partie de blanc de baleine fondu.

Le produit se prend par le refroidissement en une sorte de pomade qu'on peut conserver en boîte de fer-blanc pour l'usage. On l'emploie en le chauffant à fusion, puis on l'étend sur le cuir également chauffé.

SOUDURE POUR LE FER ET L'ACIER SIMPLEMENT CHAUFFÉS AU ROUGE.

Borax en petits morceaux.....	25 parties en poids.
Limaille d'acier.....	25 "
Sel ammoniac.....	7 "
Baume de copahu.....	22 "

Faire cuire le tout à une douce chaleur dans un vase de fer jusqu'à consistance dure, la masse est réduite en poudre et conservée au sec.—*Le Cosmos.*

MANIÈRE D'ASSOULPIR LE CUIR.

Le moyen le plus simple et le plus facile à appliquer à cet effet est de se servir de glycérine. Il est vrai que cette huile sèche très rapidement, mais on peut remédier à cet inconvénient en ajoutant à la glycérine un peu de dextrine diluée ou deux à trois

deux
ue ou
bière
phase
re au

es de
part
pinte
isins
e), et
ettes
neau
ham-
ecla-
auf-
gaz

ton-
igre
nu ;
e du
nère
face
en
lans

vide-
in-

Non
huit
at-
lors
On
ou-
que
de
ère
en
la
on
ant

en

cuillerés de blanc d'œuf. Ainsi préparée, la glycérine forme une graisse excellente, qui rend le cuir souple pour longtemps.

MOYEN D'EMPÊCHER UN COQ DE CHANTER TROP MATIN.

L'Agriculture moderne nous indique un procédé dont nous saurions garantir l'infaillibilité, mais qui est en tout cas très simple et facile à mettre en pratique.

Avez-vous un coq matinal et qui, avant même que Phébus songe à ouvrir au soleil les portes de l'Orient, suivant le cliché classique, ait la mauvaise habitude de vous tirer par ses cocoricos sonores, d'un sommeil dont vous seriez heureux de prolonger plus longtemps la béatitude ? Enfermez votre coq le soir et suspendez une planchette au-dessus du perchoir du bruyant gallinacé. La première chose que le coq fait en chantant, c'est de lever la tête. Si la planchette est juste assez basse pour qu'il se cogne la crête, son chant s'arrête aussitôt.

Après plusieurs tentatives le coq se décidera à remplacer ses aubades par une méditation silencieuse, jusqu'à ce que, le jour apparaissant, on lui rende sa liberté.

VITRAUX EN PAPIER.

On peut assez facilement fabriquer des vitraux en papier, coûtant peu cher, et dont la composition offre surtout un divertissement agréable. Le plus important est de préparer la feuille de papier destinée à être enluminée et collée sur les vitres. Pour cela on prend du papier blanc qu'on met tremper dans un mélange de camphre et d'alcool ; il y acquiert une consistance et une apparence analogues à celles du parchemin. Il paraît qu'on peut alors y peindre aisément avec des couleurs d'aniline, et obtenir des panneaux translucides, aux teintes vives et brillantes.

(Chronique Industrielle).

MOYEN DE PERFORER LE VERRE.

On prend une lime à trois coins, on brise la pointe d'un violent coup de marteau ; un des trois coins est taillé en biseau ; on prend la lime dans la main, on appuie ce coin sur le verre au moyen du pouce en lui imprimant un mouvement de droite et de gauche et *vice versa*, en ayant soin d'humecter le verre avec une solution d'alun de fer à saturation dans de l'essence de térébenthine ; à défaut de cette composition, on peut se servir de pétrole ordinaire, mais le travail marche plus lentement. En opérant de cette façon, on peut perforer un verre de vitre ordinaire en moins de cinq minutes. Pour les trous de plus grandes dimensions, on colle sur le verre un morceau de bois dans lequel on a découpé un trou de la dimension de celui que l'on désire faire et dans lequel peut entrer un tuyau de laiton qu'on remplit d'émeri ou de sable continuellement humecté d'eau ; on fait tourner le tuyau entre les mains ou au moyen d'un appareil quelconque. Le travail est assez lent, mais réussit bien ; de cette façon on

décou
car la

En
ou sel
bouill
qui a
énerg
cidité

Asp
mettre
chaqu
tige et
deux
l'eau
aussi
chang
frais]

MAN

Ce
grand
sidère
Tot
par l
génér
le sa
bulet
rose
rose

On
comp
nière
le soi
ques
deux
une l
boite
cher
Er
pouc
puis
du s
satur
que

découpe dans le verre un trou correspondant aux creux du tuyau, car la partie correspondant du métal s'use par le frottement.

BADIGEON POUR LES CARREAUX DE FENÊTRE.

En employant un badigeonnage composé de sel de magnésie ou sel amer dissous dans de la bière blanche, ou en forme une bouillie blanchâtre qui rend les fenêtres absolument opaques et qui a l'avantage de pouvoir s'enlever entièrement par un lavage énergique, si l'on veut rendre aux carreaux de vitre leur translucidité première.

PROCÉDÉ POUR GARDER DES FLEURS FRAICHES.

Asperger légèrement le bouquet avec de l'eau fraîche, puis le mettre dans un vase contenant de l'eau de savon. On retire chaque matin, le bouquet de cette eau et on le met en biais, sa tige entrant d'abord, dans de l'eau pure ; on l'y tient pendant deux minutes, on le retire et on l'asperge légèrement avec de l'eau pure, puis on le replace dans de l'eau de savon. Il paraîtra aussi frais que s'il venait d'être cueilli. L'eau de savon sera changée tous les trois jours. Soignés ainsi les bouquets restent frais pendant un mois au moins.

MANIÈRE DE DESSÉCHER LES FLEURS POUR LA CONFECTION DES BOUQUETS D'HIVER.

Ce procédé, à peu près inconnu en France, est pratiqué sur une grande échelle en Allemagne où il est l'objet d'un commerce considérable.

Toutes les fleurs ne se prêtent pas également à la conservation par le dessèchement ; voici celles sur lesquelles on opère le plus généralement avec succès : les roses, reines-marguerites, pensées, le sanvitalia rampant, l'immortelle violette ou amarantine globuleuse, l'amarantine coccinée, l'amarantine orange, l'acrolinium rose et l'ammobium ailé. Voici la manière de procéder pour la rose qui est une des plus belles fleurs.

On la cueille avant qu'elle soit parvenue à l'épanouissement complet, en ayant soin de lui laisser un bout de la queue de manière à pouvoir l'attacher. On fera cette opération de préférence le soir à cause de la chaleur qui pourrait la faire faner en quelques instants. Les fleurs ainsi cueillies devront être attachées deux par deux pour pouvoir les suspendre sur une ficelle ou sur une bague, laquelle ficelle ou bague sera maintenue dans une boîte à 1½ ou 2 pieds du fond en ayant soin de ne pas les rapprocher l'une de l'autre, afin que les fleurs ne se touchent pas.

Ensuite on sèmera une couche de soufre de $\frac{3}{4}$ de pouce à 1½ pouce au fond de la boîte, on placera les fleurs sur les ficelles, puis on fermera hermétiquement afin d'empêcher l'évaporation du soufre. On les laissera pendant douze heures consécutives se saturer de vapeurs soufrées ; ce n'est qu'au bout de ce temps que l'on pourra regarder si les fleurs ont un peu changé de cou-

leur. Celles qui sont rouges deviennent à peu près blanches, mais la couleur primitive revient au bout de deux ou trois jours, Si les pétales des fleurs sont encore humides, il faudra de nouveau laisser la boîte hermétiquement fermée, jusqu'à ce que les pétales soient secs. Pour se rendre compte des divers changements opérés, on devra ménager une lunette, petite ouverture, à la boîte qui sera recouverte d'un morceau de verre.

Pour compléter l'opération, on donnera un peu d'air pendant une journée, ensuite on placera les baguettes avec les fleurs dans une chambre bien sèche et aérée, exposée de préférence au nord, afin que les rayons du soleil ne puissent pas les atteindre ; la chaleur de la chambre ne doit jamais descendre au-dessous de 32°. Par ce procédé facile et peu coûteux on peut avoir, pendant l'hiver, des roses aussi belles qu'en été et beaucoup plus rustiques. Comme dernière recommandation, il faudra éviter d'opérer sur les roses blanches et les roses thé, la réussite de ces dernières étant moins assurée. Les reine-marguerites subissent aussi avantageusement le même traitement ; on les cueillera avant d'être épanouies comme les roses, seulement, avant de les suspendre, il faudra délayer un peu de soufre dans l'eau et les y tremper, puis les secouer aussitôt ; on les suspendra comme les roses, et le reste du travail se fera comme pour les précédentes. Les reines-marguerites à petites fleurs sont préférées aux grandes, surtout la reine-marguerite imbriquée pompon. On conserve la sanvitalia rampante, la pensée, l'immortelle violette, l'amarantine coccinée, les acroliniums, les géraniums, dans un sable très fin et très sec. On étend une couche de sable de $\frac{4}{8}$ à $\frac{5}{8}$ de pouce dans une boîte que l'on posera à l'endroit où le soleil donnera le plus fort, puis on posera les fleurs préparées à l'avance sur ce sable, le pédoncule de la fleur en l'air ; on remettra de nouveau une couche de sable sur la fleur, de manière à la couvrir entièrement, puis on disposera des fleurs, puis du sable, suivant la quantité de fleurs que l'on voudra conserver. Il faudra rentrer la boîte le soir à cause de la fraîcheur. Après deux ou trois jours, si les pétales sont à peu près secs, on peut les retirer et les placer comme pour les roses.

CIMENT POUR LE MARBRE.

Pour raccommoder un objet de marbre cassé, on réunit les deux parties qu'on veut coller ensemble, après les avoir enduites d'un mélange de deux parties de cire et d'une partie de résine avec deux parties du même marbre pulvérisé. Il faut que le marbre soit bien sec et le ciment légèrement amolli par la chaleur.

On rebouche les fentes des marbres avec de l'eau de colle dans laquelle on mélange de l'albâtre en poudre pour le marbre blanc, de l'ardoise pour le marbre gris, de l'ocre pour le marbre rouge ou brun. On polit ensuite la surface avec de la pierre ponce très fine du tripoli et du blanc d'Espagne.

UNE INVITATION A DINER.

Il m'avait dit :

—Ecoute, tu sais que tu me feras de la peine si tu ne viens pas. Tu ne voudrais pas désobliger Calumet, ton vieux camarade de collège. D'abord, je vais t'attendre dimanche au chemin de fer... heure de midi. Si tu n'arrives pas je m'y plante jusqu'à minuit. Mais tu sais que tu me feras de la peine si tu ne viens pas— et tu viendras.

D'ailleurs, c'est sans cérémonie. Rien que nous deux. Parce que, dans le temps, j'ai invité un tas de gens, et personne n'est jamais venu. Alors, j'ai résolu de ne plus faire de ces sottises-là et de ne vivre que dans l'intimité.

Tu verras ma petite maisonnette. Un bijou. Et quel pays ! Tu ne connais pas Igny ? Un trou ; mais si campagne ! A la bonne heure ! Parle-moi de cela..... Rien qui sente la civilisation. C'est convenu. Tu sais que tu me feras de la peine si.....

—Oui, je le sais.

—Et tu viendras ?

—Soit.

—A dimanche.

* * *

Le moyen, après cela, de ne pas rendre visite à Calumet, mon vieux camarade de collège.

Le moyen de refuser un dîner si cordialement offert ; un dîner rustique et sans cérémonie.

Moi qui adore le rustique.

Je partis donc ; mais, en partant, je me dis : Il faut que je fasse une surprise à Calumet.....

Et j'en achetai un.

Une heure après, je tombais dans les bras de ce cher ami.

—Me voilà !

—J'en étais sûr. D'abord, tu savais que tu m'aurais fait de la peine si tu n'étais pas venu.....

—Oui, je le savais ; aussi, tu vois mon exactitude.

Merci. Tu n'es pas comme les deux douzaines d'imbéciles que j'ai invités, qui m'ont promis et que je n'ai jamais vus. Bonsoir pour eux. Nous allons passer une journée adorable ; seulement, je te préviens qu'il ne faut pas s'attendre à un festin de Lucullus. Igny est un pays adorable ; mais le boucher ne tue qu'une fois par semaine : il faut s'inscrire à l'avance.

J'avais pris rang pour un gigot. Il m'a envoyé, par mégarde, deux côtelettes à la place. Ce sera un peu court. Tant pis ! hein ! A la guerre comme à la guerre.

—D'autant plus, fis-je triomphant, que j'ai eu une excellente idée. Je t'en ai apporté un.

—Un quoi ?

—Calme-toi, mon ami, un melon, un cantaloup de première catégorie. Flaire-moi ça ! Quel parfum ! Et jaune autour de la queue. J'en réponds corps pour corps.

— Noble cœur ! Tu seras bien toujours le même ! En attendant le dîner, allons faire un tour.

— Allons !

* * *

Nous tournions déjà le bouton de la porte du jardin, un peu plus étroit qu'une impériale d'omnibus.

— C'est petit, mais c'est joli, disait Calumet en me faisant admirer un pot de giroflées qui représentait un massif. Mais le pays est si...

Au moment où Calumet achevait cette phrase, une main poussa du dehors cette porte déjà entrebâillée.

Un monsieur parut.

— Comment ! c'est toi ? exclama Calumet.

— Moi-même.

— Pas possible !

— Ecoute donc, tu m'avais invité.

— Oui, y a deux mois.

— Mon cher, impossible de me déplacer jusqu'ici. Toutefois, je n'avais pas oublié ton aimable prière. C'était gravé là.

— Cet excellent X.... !

— Non, vrai. Aussi, quand j'ai aperçu ce matin la queue d'un rayon de soleil, j'ai pris héroïquement ma résolution. Avec toi, je ne me gêne pas.

— Tu as joliment bien fait.

— N'est-ce pas ? D'abord je sais ce que c'est que la campagne.

— Tant mieux ; car autrement, je rougirais du dîner que j'ai à t'offrir, n'étant pas prévenu, tu conçois !

— Si je conçois !...

— Je n'ai que deux côtelettes. Le boucher ne tue que....

— Prévue l'objection, mon bon. On connaît les environs de Paris. J'ai du renfort. J'en apporte un.

— Un quoi ?

— Un melon, un melon splendide. Regarde.

Nous échangeâmes. Calumet et moi, un regard à la dérobée.

* * *

L'ami X..... avait cependant déposé son cucurbitacée à la cave, à côté du mien.

Il avait même, à cette occasion, risqué un bon mot en s'écriant : — Plus on est de fous plus on rit.

Il ne nous restait plus qu'à aller nous promener.

Nous franchîmes le seuil du jardin sus-indiqué, ou plutôt nous allions le franchir, quand un éclat de rire retentit au dehors :

— Ah ! j'arrive à temps..... la nichée allait s'envoler.

— Tiens c'est Y..... fit Calumet.

— En chair et en paletot, mon vieux. Tu ne m'attendais guère avec cela ? C'est là qu'est la surprise.

— Le fait est...

— Qu'il y a je ne sais combien tu m'as invité. Je suis comme

le chien de Nivelles, je viens quand on ne m'attend plus. C'est drôle, hein ?

—Très drôle. Seulement, je te préviens que le dîner sera un peu faible...Rien que deux côtelettes.

—Peuh !

—Ce n'est pas ma faute, j'avais demandé un gigot. Le boucher ne tue.....

—Ça ne fait rien, mon cher. J'ai prévu le cas et j'apporte un supplément.

—Quel supplément ?

—C'est un numéro un.

—Un quoi ?

—Un melon, donc ! Inspecte ce végétal...Ouf ! qu'il est lourd. Calumet fit un geste de stupéfaction. Je pâlis légèrement.

..

Après ce dernier moment la gaieté devait reprendre le dessus. Elle le reprit.

—Mes enfants, décida Calumet, le sage ne se laisse jamais abattre. Les deux côtelettes sont très en chair. On s'arrangera toujours... Un jour de promenade...

—Nous ouvrira l'appétit, ajoutai-je non sans amertume.

—Oui, nous ouvrira...c'est-à-dire, enfin, il faut bien faire quelque chose.

Nous sortîmes.

Au bout de cinquante pas nous aboutîmes à un carrefour où convergeait quatre routes.

Sur chacune d'elles s'avavançait un piéton.

—Eh ! mais, sursauta Calumet.

—Quoi donc ?

—C'est Alfred ! c'est Edouard ! c'est Jules ! c'est Ernest !

—Oui ! oui ! oui ! oui ! répondirent quatre voix.

En même temps, huit mains serraient celles de Calumet.

—Ce cher Calumet !

—Que je suis content de te voir, Calumet !

—Calumet, j'ai tout quitté pour venir, parce qu'il y avait tant de temps que je te promettais !

—Mes amis, répond l'amphitryon, je suis heureux au possible de votre visite. Malheureusement le boucher ne tue...

—N'est-ce que cela ? fit Alfred.

—Belle raison, approuva Edouard,

—Né te tourmente pas, surenchérit Jules.

—Sois calme, acquiesça Ernest.

—J'ai là quelque chose.

—Qui, avec ce que j'apporte...

—Et ce que je joindrai...

—Sans compter ma part...

Ce disant, les quatre nouveaux venus avaient tiré, de quatre papiers, quatre melons splendides

J'abrège. A six heures, nous nous mettions à table: Nous étions douze.

Douze cantaloups ornaient la table. Plus deux cotelettes.

—Patience ! messieurs, intervint Calumet. J'ai envoyé demander à une paysanne qui me fournit si elle n'aurait pas quelque chose à me... Et la voilà justement.

La paysanne entra.

—Bonjour, la compagnie. Ma foi, monsieur Calumet, c'est bien parce que c'est vous... Parce que, sans ça, j'e l'aurais gardé pour Paris.

Cette bonne Jeanne...

—Je n'en ai pas récolté d'autre... Tenez, prenez-le.

Jeanne avait tiré de son panier en melon énorme.

* * *

Le lendemain, Calumet a mis un écriteau à sa villa.

C'est la veille qu'il aurait dû l'y mettre. Il nous eût épargné... Tenez ! quand j'y pense...

FANTASIO.

VÊTEMENTS DE PAPIER.

Les vêtements de papier, déjà usités par les soldats japonais dans la guerre chinoise, ont subi de nouveaux perfectionnements.

Une maison de Chicago fabrique des vêtements en papier si légers, si souples et si commodes que l'usage s'en serait généralisé même dans les hôpitaux.

Le papier qui sert à la fabrication de ces vêtements, caleçons et chemises, est fait à la cuve, finement froncé, superposé par feuilles et cousu. Il est ourlé légèrement avec de la laine et on le munit de boutons et d'attaches. La matière offre une grande solidité, beaucoup de souplesse et ne gêne en rien les mouvements.

Quand cette lingerie est sale, au lieu de la donner au blanchissage, on la remet à la cuve et on en fait des poteaux télégraphiques.

C'est, en effet, la dernière invention que nous offre l'industrie du papier.

A PROPOS DE TOILETTE.

Un négociant s'habille très simplement, tandis que sa femme dépense des sommes considérables pour sa toilette. Ce contraste est si choquant que quelqu'un en faisant l'observation au négociant, il répondit !

“ C'est que ma femme s'habille d'après le journal, et moi... d'après le grand livre ! ”

* ANNONCE FIN DE SIÈCLE.

On demande un homme bien portant pour faire le “ malade guéri ” chez un médecin.

Pour les Maisons de Commerce

*Les plus recommandées à Montréal, voir les annonces
de l'Almanach Agricole, Commercial et
Historique.*

- Page 77.—**L. J. A. Surveyer**, 6 rue St-Laurent, pour Outils
de toutes sortes.
- “ **La Compagnie d'Assurances “ The Guardian ”**,
181 rue St-Jacques.
- “ **Renaud, King & Patterson**, 652 rue Craig, pour
Meubles et Literie
- Page 78.—**La Compagnie Canadienne de Caoutchouc**, 333
et 335 rue St-Paul.
- “ **The London Assurance**, 1762 rue Notre-Dame.
- “ **Compagnie d'Assurance, “ l'Impérial ”**, Bâtisse
Impériale, Place d'Armes.
- Page 79.—**Agent d'Assurances, Gustave Fauteux**, 78 rue
St-François-Xavier.
- “ **McArthur, Corneille & Co**, 310 rue St-Paul, pour
Huiles, Vernis, etc.
- “ **Narcisse Beaudry & Fils**, 279 rue St-Laurent,
pour horlogerie bijout-rie, etc.
- “ **Chs Lavalée**, 35 Côte St-Lambert, pour Instruments
de Musique.
- “ **Blouin, Desforges et Latourelle**, 520½ rue Craig,
Plombiers, etc.
- Page 80.—**C. D. Reay & Co**, 9 rue St-Laurent, pour chaussures
de toutes sortes.
- “ **Hermann H. Wolff & Cie**, 170 rue McGill, Agents-
commissionnaires.
- “ **J. R. Bourdeau**, 97 rue St-Laurent, pour Chapeaux
et Fourrures.
- “ **Archambault & Oakes**, 1395 rue Ste-Catherine,
Importateurs de nouveautés.
- “ **George Brush**, 34 rue King, Constructeur-méca-
nicien.
- “ **P. D. Dods & Co**, 188 rue McGill, pour Peintures et
Vernis de toutes sortes.
- “ **Compagnie d'Assurances “ North British &
Mercantile**, 78 rue St-François-Xavier.
- 2e page de la couverture.—**Archambault Frères**, 1453 rue Ste-
Catherine, pour marchandises sèches.
- “ **Bellhouse, Dillon & Co**, 30 rue St-François-Xavier,
pour Produits chimiques.
- “ **Frothingham & Workman**, 395 à 405 rue St-Paul,
marchands en gros de Fer, Acier, etc.
- “ **J. G. Gratton**, 1549 rue Ste-Catherine, pour Librairie,
Tapisserie, etc.

2e page de la couverture.—**Compagnie d'Assurance "La Lancashire"**, 185 rue St-Jacques.

3e page de la couverture.—**Laprès & Lavergne**, 360 rue St-Denis, pour photographies.

" **W. & F. P. Currie & Cie**, 134 rue McGill, pour Tuyaux de grès, etc.

" **Mantha, Lefebvre & Laperrière**, 10 à 16 rue St-Charles Borromée, pour Portes, Châssis, etc.

" **La Compagnie d'Assurance "Caledonian,"** 185 rue St-Jacques

4e page de la couverture.—**La Cie de Pianos Pratte**, 1676 rue Notre-Dame.

" **La Compagnie d'Assurances "Liverpool, London & Globe**, No 16 Place d'Armes.

" **Siéyes, Genin & Cie**, 1670 rue Notre-Dame, pour articles de Fumeurs.

" **Compagnie d'Assurance "La Royale,"** coin de la Place d'Armes et de la rue Notre-Dame.

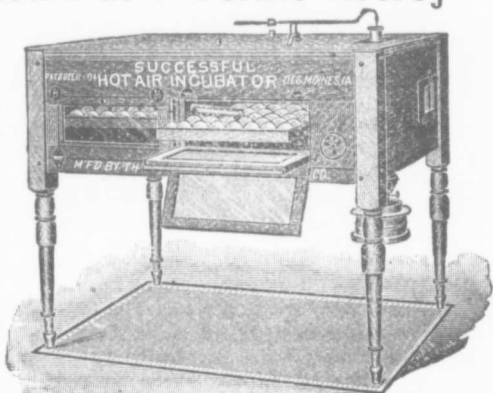
L'Almanach des Familles : Page 42.—**La Pharmacie Bernard**, 1882 rue Ste-Catherine, pour le Rénovateur Parisien des cheveux Luby.

" Page 52.—**Holmes & Arpin**, 231 rue Chatham, pour Bois et Caisses d'emballage.

" Page 60.—**Edmond Giroux**, 216 rue St-Laurent, la Pharmacie Nationale.

Incubateurs de la Ferme Rocroy

Cet incubateur est la véritable Couveuse des fermes et de l'industrie. Il donne des résultats supérieurs à l'incubation faite par les poules. Il couve tout aussi bien 25 œufs que 100, et les amène tous, sans exception, à parfaite éclosion.



Volailles pur sang et de première classe. — Plymouth Rocks, barrées bleues, et blanches. — Wyandottes blanches. — Houdans. — Faverolles. — Andalouses. — Brahmas, etc. Fournitures pour Basses-Cour.

Sur réception de trois centimes en timbre-poste, vous recevrez notre nouveau catalogue illustré.

No, 24 RUE SAINT-SULPICE, MONTREAL.



Plusieurs Choses qu'un Séparateur De LAVAL ferait pour vous

1. Sauvera 10 à 30 p. c. dans l'écémage.
2. Sauvera 5 à 10 p. c. dans le battage.
3. Augmentera la valeur du beurre de 5 à 50 p. c.
4. Sauvera du temps et du travail.
5. Sauvera de la glace et de l'eau.
6. Garantira un produit pur.
7. Fera disparaître la tuberculose et tout autre germe de maladie de production.
8. Donnera une crème supérieure.
9. Donnera une crème de n'importe quelle densité.
10. Donnera un lait écrémé chaud, frais et doux.
11. Donnera la meilleure aération.
13. Empêchera l'infection et les odeurs.
14. Relèvera ses qualités conservatrices.
15. Sauvera le travail de la femme et de la maison.
16. Sauvera la moitié du temps du battage.
17. Sauvera le coût de l'entrepôt et le maniement de la glace.
18. Sauvera le lait et les glacières.
19. Sauvera une multitude d'ustensiles.
20. Sauvera le lavage et le soin des ustensiles.

SAUVERA en résultat d'argent réel au moins \$10 par vache, par an, et vous fera de votre ouvrage de laiterie une source de profit et de satisfaction au lieu d'un travail très pénible.

Demandez notre nouveau Catalogue de Laiterie No 268.

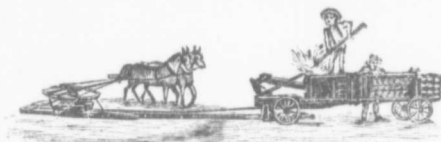
Nous invitons tout prétendu acheteur ou intéressé dans l'industrie laitière de correspondre avec nous et nous serons heureux de leur donner toute information sur demande.

Canadian Dairy Supply Co.

327 rue des Commissaires,

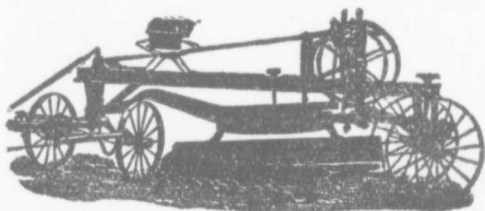
MONTREAL.

J. B. DORÉ & FILS



LA CANADIENNE

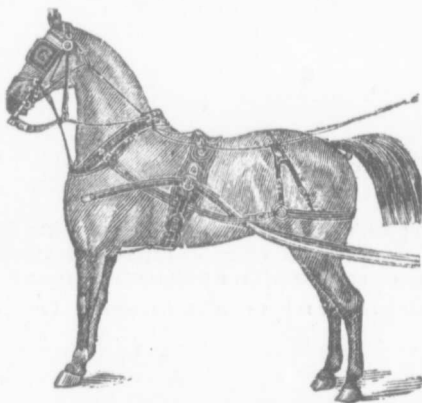
MANUFACTURE A
Laprairie, P. Q.
BUREAU :
796 RUE CRAIG
MONTREAL.



FABRICANTS DE

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

E. AUGER
SELLIER



No 300, Rue St-Laurent
MONTREAL

Assortiment complet de Harnais, Couvertes pour Chevaux,
Etrilles, Brosses, Foucts, etc., etc.

*Une attention toute particulière est apportée aux
commandes des Cultivateurs.*