

ALMANACH  
DES  
CERCLES AGRICOLES  
DE LA  
PROVINCE DE QUÉBEC  
POUR L'ANNÉE  
1900

(SEPTIÈME ANNÉE)

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



Enregistré conformément à l'acte du parlement du Canada, en l'année  
mil neuf cent, 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

DAVID MADORE

Nos 281, 283 et 285 RUE ST-PAUL

MONTREAL

IMPORTATEUR DE \_\_\_\_\_

Ferronnerie et de Peinture

*SPÉCIALITÉS :*

Instruments aratoires tels que faux, fourches, rateaux, peintures, vernis, huiles, vitres, coutellerie, fer-en-barre, moulins à laver, articles en bois une spécialité, aussi jouets en bois de tout genre, balançoire, or en feuille pour les églises.

---

FERME ROCROY

**“Volailles pur sang et de première classe.”**

**Plymouth Rocks,** — Barrées bleues et blanches,

**Wyandottes,** — Blanches. — **Houdans.**

Couveuses et \_\_\_\_\_

Eleveuses Artificielles

Manufacturées par la

Des Moines Incubator Co.

Sur réception de 10 centins en timbres-poste nous vous adresserons notre nouveau Catalogue pour 1900. Edition française, augmentée d'un traité complet sur l'élevage des **Volailles, Canards, Oies, Dindons, Construction des Poulailleurs, etc.**

O. ROLLAND, 373, rue ST-PAUL, MONTREAL.

AUL

ALMANACH  
DES  
CERCLES AGRICOLES

ure

DE LA  
PROVINCE DE QUÉBEC

POUR L'ANNÉE

t, pein-  
bulins à  
de tout

1900

(SEPTIÈME ANNÉE)

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



elles

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

resserons  
tée d'un  
Din.

—◆—

MONTREAL

J. B. ROLLAND & FILS, LIBRAIRES-ÉDITEURS

6 A 14, RUE SAINT-VINCENT

EAL.

## 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 cultureux ne se soient perfectionnés, où l'élevage n'ait pas réalisé des améliorations notables.

LES ÉDITEURS.

### Comput ecclésiastique pour 1906.

|   |    |
|---|----|
| Nombre d'or (cycle ou révolution de dix-neuf ans pour accorder l'année lunaire avec l'année solaire)..... | 1  |
| Epaete (nombre de onze jours que le soleil a en plus sur l'année lunaire).....                            | 29 |
| Cycle solaire (il est de 28 ans).....   | 5  |
| Indiction romaine (période de quinze ans, employée dans les bulles du Saint-Siège).....                   | 13 |
| Lettre dominicale (indiquant le dimanche durant toute l'année).....                                       | g  |
| Lettre du Martyrologe.....  | N  |

### Fêtes mobiles.

|                          |            |                         |         |
|--------------------------|------------|-------------------------|---------|
| Septuagésime.....        | 11 février | Pentecôte.....          | 3 juin  |
| Les Cendres.....         | 28 février | Sainte-Trinité.....     | 10 juin |
| Dim. de la Passion....   | 1er avril  | Fête-Dieu.....          | 14 juin |
| " des Rameaux....        | 8 avril    | 1er dim. de l'Avent.... | 2 d. c. |
| PAQUES.....              | 15 avril   | Dimanches après la Pen- |         |
| Rogations..... 21, 22 et | 23 mai     | tecôte.....             | 25      |
| Ascension.....           | 24 mai     |                         |         |

### Quatre-Temps

|                |                             |
|----------------|-----------------------------|
| Printemps..... | les 7, 9 et 10 mars.        |
| Été.....       | les 6, 8 et 9 juin.         |
| Automne.....   | les 19, 21 et 22 septembre. |
| Hive.....      | les 19, 21 et 22 décembre.  |

Le P.  
c'est-à-  
L'Ét  
L'Av  
c'est-à-  
L'He

Tous le  
Le 1er  
Le 6 jan  
Le 24 n

Tous le  
Le 1er  
Le 6 jan  
Le 28 f  
Le 13 a  
Le 16 a

Cette  
vier au  
aussi in

De la c  
De la p  
De la n  
De la fc  
"  
"  
De la d  
12  
De la d  
De la c  
De la r  
De la r  
Du régi  
" "

**Commencement des quatre Saisons.**

LE PRINTEMPS, le 20 mars, à 8 h. 44 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 4 h. 45 m. du soir.

L'AUTOMNE, le 23 septembre, à 7 h. 25 m. du soir. (*Equinoxe*),  
c'est-à-dire que les jours et les nuits sont d'une égale durée.

L'HIVER, le 21 décembre, à 2 h. 47 m. du matin.

**Fêtes religieuses d'obligation.**

|                                  |                                 |
|----------------------------------|---------------------------------|
| Tous les dimanches de l'année.   | Le 1er novembre, la Toussaint.  |
| Le 1er janvier, la Circoncision, | Le 8 déc., l'Immaculée Concept. |
| Le 6 janvier, l'Épiphanie.       | Le 25 décembre, Noël.           |
| Le 24 mai, l'Ascension.          |                                 |

**Fêtes légales. (Jours non juridiques).**

|                                  |                                 |
|----------------------------------|---------------------------------|
| Tous les dimanches de l'année.   | Le 24 mai, l'Ascension.         |
| Le 1er janvier, la Circoncision, | Le 24 mai, Fête de la Reine.    |
| Le 6 janvier, l'Épiphanie.       | Le 1er novembre, la Toussaint.  |
| Le 28 février, les Cendres.      | Le 8 déc., l'Immaculée Concept. |
| Le 13 avril, Vendredi saint.     | Le 25 décembre, Noël.           |
| Le 16 avril, Lundi de Pâques.    |                                 |

**Célébration solennelle du Mariage.**

Cette année, on pourra célébrer la solennité des *Noces* du 7 janvier au 27 février inclusivement, et du 23 avril au 1er décembre aussi inclusivement.

**Ères de l'année 1000.**

|   |      |
|---|------|
| De la création (4934 suivant les Bénédictins).....            | 6863 |
| De la période Julienne.....                                   | 6613 |
| De la naissance de Jésus-Christ (ère chrétienne), 25 déc. ... | 1900 |
| De la fondation de Rome, selon Varron, 21 avril.....          | 2653 |
| “ “ de Québec, 3 juillet.....                                 | 292  |
| “ “ de Montréal, 17 mai.....                                  | 258  |
| De la découverte de l'Amérique, par Christophe Colomb, 11     |      |
| 12 octobre.....   | 408  |
| De la découverte du Canada, par Jacques Cartier, 16 juillet   | 366  |
| De la cession du Canada, à l'Angleterre, 9 février.....       | 137  |
| De la république des Etats-Unis, 4 juillet.....               | 124  |
| De la république française, 4 septembre.....                  | 30   |
| De la Puissance du Canada, 1er juillet.....                   | 33   |
| Du règne de S. S. Léon XIII, 20 février.....                  | 22   |
| “ “ de la reine Victoria I, 20 juin.....                      | 63   |



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

3° Le mercredi des CENDRES et les trois jours suivants, 1er, 2 et 3 mars;

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 1900.

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

Le 28 mai, éclipse totale du soleil, visible dans la province de Québec, commencera vers 8 h. du matin jusqu'à 10 h. 20 m. du matin.

Le 12 juin, éclipse partielle de la lune, invisible en Canada.

Le 21 novembre, éclipse annulaire du soleil, invisible en Canada.

### Apparence des Planètes pour 1900.

Mercure sera étoile du matin jusqu'au 9 février, et étoile du soir jusqu'au 24 mars; étoile du matin jusqu'au 30 mai, et étoile du soir jusqu'au 1er août; étoile du matin jusqu'au 13 septembre; étoile du soir jusqu'au 20 novembre, et étoile du matin jusqu'à la fin de l'année.

Venus sera étoile du soir jusqu'au 8 juillet, et étoile du matin jusqu'à la fin de l'année.

### 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 VERSNAU.



Les jours croissent de 1 h. 5 minutes.

☉ N. L. le 1, à 8h. 57m. du mat.

☾ D. Q. le 23, à 6h. 58m. du soir.

☽ P. Q. le 8, à 0h. 45m. du mat

☉ N. L. le 30, à 8h. 28m. du soir.

● P. L. le 15, à 2h. 13m. du soir

| Jours de la semaine | CL.    | FÊTES RELIGIEUSES.                    | SOLEIL. |       | LUNE  |
|---------------------|--------|---------------------------------------|---------|-------|-------|
|                     |        |                                       | Lev.    | Cou.  | L. C. |
|                     |        |                                       | H. M.   | H. M. | H. M. |
| Lundi               | 1 b    | CIRCONCISION, doub. 2e cl. (d'oblig.) | 7 47    | 4 21  | couch |
| Mardi               | 2 r    | Octave de St Etienne, doub.           | 7 47    | 4 22  | 6 03  |
| Merc.               | 3 b    | Octave de St Jean, doub.              | 7 47    | 4 23  | 7 24  |
| Jeudi               | 4 r    | Octave des SS. Innocents, doub.       | 7 46    | 4 24  | 8 46  |
| Vend.               | 5 b    | Vigile de l'Épiphanie, semid.         | 7 46    | 4 25  | 10 05 |
| Sam.                | 6 b    | EPIPHANIE, doub. 1re cl. (d'oblig.)   | 7 46    | 4 26  | 11 18 |
| DIM.                | 7 b    | Du Dim. dans l'Octave, semid.         | 7 45    | 4 28  | matin |
| Lundi               | 8 b    | De l'Octave, semid.                   | 7 45    | 4 29  | 0 34  |
| Mardi               | 9 b    | De l'Octave, semid.                   | 7 44    | 4 30  | 1 49  |
| Merc.               | 10 b   | De l'Octave, semid.                   | 7 44    | 4 31  | 2 59  |
| Jeudi               | 11 b   | De l'Octave, semid.                   | 7 43    | 4 32  | 4 06  |
| Vend.               | 12 b   | De l'Octave, semid.                   | 7 42    | 4 33  | 5 06  |
| Sam.                | 13 b   | Octave de l'Épiphanie, doub.          | 7 42    | 4 34  | 5 58  |
| DIM.                | 14 b   | 2 Ép. S. NOM DE JÉSUS, doub. 2e cl.   | 7 42    | 4 35  | 6 44  |
| Lundi               | 15 b   | St Paul. Ermite, doub.                | 7 40    | 4 37  | Lever |
| Mardi               | 16 r†  | St Marcel, P. M., semid.              | 7 40    | 4 38  | 5 53  |
| Merc.               | 17 b   | St Antoine, abb., doub.               | 7 39    | 4 39  | 6 57  |
| Jeudi               | 18 b   | Chaire de St Pierre à Rome, d. maj.   | 7 39    | 4 41  | 8 01  |
| Vend.               | 19 r†  | St Canut, M., semid.                  | 7 38    | 4 42  | 9 05  |
| Sam.                | 20 r   | SS. Fabien et Sébast., MM., doub      | 7 37    | 4 43  | 10 02 |
| DIM.                | 21 b   | 3 Ép. STE FAMILLE J.M.J., doub. 2e cl | 7 36    | 4 45  | 11 08 |
| Lundi               | 22 r†  | SS. Vincent et Anastase, MM., semid.  | 7 35    | 4 46  | matin |
| Mardi               | 23 b   | Épousailles de la B. V. M., doub. maj | 7 34    | 4 47  | 0 12  |
| Merc.               | 24 r   | St Timothée, Ev. et M., doub.         | 7 33    | 4 49  | 1 18  |
| Jeudi               | 25 b   | Conversion de St Paul, doub. maj.     | 7 32    | 4 51  | 2 24  |
| Vend.               | 26 r   | St Polycarpe, E. M., doub.            | 7 32    | 4 52  | 3 30  |
| Sam.                | 27 b   | St Jean-Chrysostôme, E. D., doub.     | 7 32    | 4 53  | 4 32  |
| DIM.                | 28 vr* | 4 Ép. Du Dimanche, semid.             | 7 31    | 4 54  | 5 26  |
| Lundi               | 29 b   | St François de Sales, E. D., doub.    | 7 31    | 4 56  | 6 15  |
| Mardi               | 30 r†  | Ste Martine, V. M., semid.            | 7 30    | 4 58  | 6 56  |
| Merc.               | 31 b   | St Pierre Nolasque. Conf., doub.      | 7 28    | 5 0   | couch |

Premier de l'an beau,  
Août chaud.

Janvier frileux,  
Février grésilleux.

S'il fait du vent à la Saint-Paul (15) menace de pluie.

A la chaire du bon saint Pierre (18) l'hiver s'en va s'il ne se resserre.

Quand sec est le mois de Janvier, ne doit se plaindre le fermier.

Automne rigoureux, hiver venteux.

A  
aussi  
cette  
moye  
avant  
maux  
elles  
rieur.

Les  
positi  
dans  
ments  
la pa  
mieu  
se mé  
aux  
diffic  
lorsqu  
jette  
dre u  
assez  
Lorsq  
froide  
il fau  
chami  
peu  
paille  
pour  
peut  
l'on n  
lée.  
elle e  
Les  
subst  
vache  
Not  
nuit l  
paille  
couch  
se leu  
Les  
être t  
doivent

Den

## JANVIER

A cette époque le froid aiguise l'appétit des animaux, aussi les rations doivent-elles être augmentées. C'est à cette époque que les aliments chauds, préparés, soit au moyen de la vapeur, soit par fermentation, sont le plus avantageux. Au lieu d'abaisser la température des animaux comme le font les racines froides ou à moitié gelées, elles l'élèvent et contrebalancent l'influence du froid extérieur.

Les battages sont probablement finis et on a à sa disposition des menus grains, balles, etc. Il faut en donner dans l'alimentation. Si on fait fermenter ou cuire les aliments, ils suffit de concasser les grains ; mais si on donne la paille ou le foin hachés sans les faire tremper, il vaut mieux que les grains soient réduits en farine. La farine se mêle mieux aux fourrages secs et les rend plus agréables aux animaux qui les consomment alors entièrement sans difficulté. Il faut éviter de donner aux animaux de la moulée lorsqu'elle vient d'être moulue. La moulée fraîche est sujette à fermenter et à gonfler les animaux. Il faut attendre une quinzaine de jours avant de s'en servir. Variez assez souvent les aliments pour les animaux à l'engrais. Lorsqu'il fait très froid ne leur donnez pas trop de racines froides ou à moitié gelées. Avant d'employer les racines, il faut les sortir d'avance de la cave, les étendre dans une chambre qui ne soit pas trop froide et les couvrir d'un peu de paille propre. Coupez-les et mélangez-les avec la paille hachée. La paille d'avoine est la plus nourrissante pour les bêtes à cornes. Au lieu de paille d'avoine, on peut employer de la paille de pois que l'on hachera et que l'on mélangera aux racines et aux tourteaux, ou à la moulée. La paille de pois doit être cuite ou détremnée ; sèche, elle est peu digestible.

Les vaches laitières doivent recevoir des aliments très substantiels. Mais il faut choisir ceux qui poussent les vaches au lait plutôt que ceux qui peuvent les engraisser.

Nourrissez bien les moutons pendant ce mois. Pour la nuit les crèches doivent être bien remplies de racines et de paille. Lorsque ces animaux ont une bonne litière ils se couchent plus souvent et reposent mieux, ce qui favorise leur développement.

Les truies qui doivent mettre bas au printemps doivent être tenues en bon état avec des aliments variés, mais ne doivent pas être trop grasses.

*Demandons à Dieu de bénir nos travaux.*

ES

EAU.

du soir.  
du soir.

|          | LUNB  |
|----------|-------|
|          | L. C. |
| M. H. M. |       |
| 21       | couch |
| 22       | 6 03  |
| 23       | 7 24  |
| 24       | 8 46  |
| 25       | 10 05 |
| 26       | 11 18 |
| 28       | matin |
| 19       | 0 34  |
| 10       | 1 49  |
| 11       | 2 59  |
| 12       | 4 06  |
| 13       | 5 06  |
| 14       | 5 58  |
| 15       | 6 44  |
| 17       | Lever |
| 18       | 5 53  |
| 19       | 6 57  |
| 1        | 8 01  |
| 2        | 9 05  |
| 3        | 10 02 |
| 5        | 11 08 |
| 6        | matin |
| 7        | 0 12  |
| 8        | 1 18  |
| 9        | 2 24  |
| 10       | 3 30  |
| 11       | 4 32  |
| 12       | 5 26  |
| 13       | 6 15  |
| 14       | 6 56  |
| 15       | couch |

sserre.

r.

## FEVRIER



## 28 JOURS

CONS. AUX D. DE LA S. VIERGE.

SIGNE DES POISSONS.

Les jours croissent de 1 heure 33 minutes.

☾ P. Q. le 6, à 11h. 28m. du mat. | ☽ D. Q. le 22, à 11h. 49m. du mat.  
 ● P. L. le 14, à 8h. 56m. du mat. |

| Jours de la semaine | CL.    | FÊTES RELIGIEUSES.                       | SOLEIL. |          | LUNE  |       |
|---------------------|--------|--|---------|----------|-------|-------|
|                     |        |  | Lev.    | Cou.     | L.    | C.    |
|                     |        |  | H. M.   | H. M.    | H. M. | H. M. |
| Jeudi               | 1 r    | St Ignace, E. M., doub.                  | 7 27 5  | 1 7 40   |       |       |
| Vend.               | 2 b    | PURIFICATION DE LA B.V. M., d. 2e cl.    | 7 26 5  | 2 8 57   |       |       |
| Sam.                | 3 b    | St Hilaire, E.D., doub. (du 14 janv.)    | 7 25 5  | 3 10 17  |       |       |
| DIM.                | 4 b*   | 5 Ép. St André Cor., E.C., d. [Sol. de   | 7 23 5  | 5 11 35  |       |       |
| Lundi               | 5 r    | Ste Agathe, V. M., doub. [la Purif.      | 7 22 5  | 6 matin  |       |       |
| Mardi               | 6 b    | St Tite, E. et C., doub.                 | 7 20 5  | 8 0 49   |       |       |
| Merc.               | 7 b    | St Romuald, abbé, double.                | 7 19 5  | 9 1 58   |       |       |
| Jeudi               | 8 b    | St Jean de Matha, Conf. doub.            | 7 18 5  | 11 3 01  |       |       |
| Vend.               | 9 b    | St Cyrille d'Alexandrie, E. et D., doub. | 7 17 5  | 13 3 57  |       |       |
| Sam.                | 10 b   | Ste Scholastique, V., doub.              | 7 16 5  | 14 4 43  |       |       |
| DIM.                | 11 vi* | SEPTUAGÉSIME, 2e cl., semid.             | 7 14 5  | 16 5 22  |       |       |
| Lundi               | 12 b   | N.-D. de Lourdes, doub. maj.             | 7 13 5  | 17 5 56  |       |       |
| Mardi               | 13 r   | Prière de Notre-Seigneur, doub. maj      | 7 11 5  | 18 6 25  |       |       |
| Merc.               | 14 b   | St Ildefonse, E. C., doub.               | 7 9 5   | 19 Lever |       |       |
| Jeudi               | 15 r   | SS. Martyrs Japonais, doub.              | 7 8 5   | 20 6 54  |       |       |
| Vend.               | 16 vi† | De la Férie (r† Passion de N.-S.)        | 7 6 5   | 22 7 52  |       |       |
| Sam.                | 17 b†  | De l'Immaculée Conception, semid.        | 7 4 5   | 24 8 56  |       |       |
| DIM.                | 18 vi  | SEXAGÉSIME, 2e cl., semid.               | 7 3 5   | 25 10 00 |       |       |
| Lundi               | 19 vi† | De la Férie (b† SS. Anges).              | 7 1 5   | 27 11 06 |       |       |
| Mardi               | 20 r   | De la Passion de N.-S., doub. maj.       | 7 0 5   | 28 matin |       |       |
| Merc.               | 21 vi† | De la Férie (b† St Joseph).              | 6 59 5  | 30 0 10  |       |       |
| Jeudi               | 22 b   | Chaire de St Pierre à Autfoche, d. m.    | 6 57 5  | 31 1 15  |       |       |
| Vend.               | 23 b   | Vig. St Pierre Damien, E. et D., doub.   | 6 55 5  | 33 2 15  |       |       |
| Sam.                | 24 r   | St MATHIAS, Ap., doub. 2e cl.            | 6 53 5  | 34 3 14  |       |       |
| DIM.                | 25 vi  | QUINQUAGÉSIME, 2e cl., semid.            | 6 51 5  | 35 4 02  |       |       |
| Lundi               | 26 vi† | De la Férie (b† SS. Anges).              | 6 49 5  | 37 4 45  |       |       |
| Mardi               | 27 vi† | De la Férie (r† SS. Apôtres).            | 6 47 5  | 39 5 21  |       |       |
| Merc.               | 28 vi  | LES CENDRES. (1)                         | 6 46 5  | 39 5 51  |       |       |

Beau ciel à Saint-Romain (28) promet bon an.  
 Février trop doux présage un printemps froid.  
 Année orageuse remplit le grenier.  
 Année sans neige appauvrit le mennier.  
 Quand la Chandleur est trouble, l'hiver redouble.

Quand le soleil à la Chandleur fait lanterne, 40 jours après il hiverne.  
 Ou : Carnaval au soleil, Pâques au coin du feu.

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

Les  
 jour  
 déper  
 une a  
 mois  
 est d  
 à ce  
 remèc  
 et d'  
 faut  
 anim  
 place.  
 Ne  
 un v  
 leur  
 sont  
 ches  
 Vous  
 tiède.  
 saison  
 Ent  
 L'air  
 dans  
 les be  
 maine  
 netto  
 anim  
 les tr  
 La  
 faut  
 Les 1  
 cevro  
 cett  
 ment  
 panai  
 bas p  
 veillé  
 consti

Pour 1

**OURS**

POISSONS.

49m. du mat.

| EIL.  |       | LUNE |       |
|-------|-------|------|-------|
| Cou.  | L.    | C.   |       |
| H. M. | H. M. |      |       |
| 7     | 5     | 1    | 7 40  |
| 5     | 2     | 8    | 57    |
| 5     | 3     | 10   | 17    |
| 5     | 5     | 11   | 35    |
| 5     | 6     |      | matin |
| 5     | 8     | 0    | 49    |
| 5     | 9     | 1    | 58    |
| 5     | 11    | 3    | 01    |
| 5     | 13    | 3    | 57    |
| 5     | 14    | 4    | 43    |
| 5     | 16    | 5    | 22    |
| 5     | 17    | 5    | 56    |
| 5     | 18    | 6    | 25    |
| 5     | 19    |      | Lever |
| 5     | 20    | 6    | 54    |
| 5     | 22    | 7    | 52    |
| 5     | 24    | 8    | 56    |
| 5     | 25    | 10   | 00    |
| 5     | 27    | 11   | 06    |
| 5     | 28    |      | matin |
| 5     | 30    | 0    | 10    |
| 5     | 31    | 1    | 15    |
| 33    | 2     | 15   |       |
| 34    | 3     | 14   |       |
| 35    | 4     | 02   |       |
| 37    | 4     | 45   |       |
| 39    | 5     | 21   |       |
| 39    | 5     | 51   |       |

**FEVRIER**

Les jeunes animaux doivent gagner petit à petit et de jour en jour. Il faut bien veiller à ce que jamais ils ne dépérissent tant soit peu, soit pour une raison, soit pour une autre; avec eux ce qui est perdu ne se rattrappe pas. Le mois de février, à cause du temps froid qui le caractérise, est dangereux pour les jeunes animaux. Veillez toujours à ce que la litière soit bien saine et bien propre. Un bon remède contre les poux est l'application de jus de tabac et d'un peu de vaseline. Avant d'employer ce remède, il faut avoir soin de bien brosser et débarrasser la peau des animaux de toute les croûtes qui peuvent la recouvrir par place.

N'exposez pas au froid les vaches qui viennent d'avoir un veau ou celles qui sont près d'en avoir un. Donnez-leur une bonne et chaude litière. Donnez aux vaches qui sont en lait une nourriture succulente. Coupez en tranches ou réduisez en pulpes les racines, hachez la paille. Vous pouvez en faire avec des grains et de l'eau une boulette tiède. L'ensilage de bonne qualité est un bon aliment à cette saison.

Entretenez dans l'étable une bonne température chaude. L'air doit y être pur. Entretenez la plus grande propreté dans les étables, les crèches, les égouts. Nettoyez toutes les boiseries. Etrillez vos vaches à fond deux fois la semaine, mais avec précaution. Chaque jour, lorsque vous nettoyez les étables et renouvelez la litière, frottez ces animaux et nettoyez-les avec un bouchon de paille. Lavez les trayons et essuyez-les convenablement avant la traite.

La température de ce mois étant encore trop froide, il faut veiller à ce que les brebis pleines n'en souffrent pas. Les brebis et les agneaux destinés à l'engraissement recevront une nourriture abondante et substantielle. A cette saison les navets et l'ensilage conviennent parfaitement aux moutons. Ne pas oublier les carottes ou les panais pour les chevaux. Les truies qui doivent mettre bas pendant ce mois ou le mois suivant, doivent être surveillées de très près. Veillez à ce qu'elles ne soient jamais constipées.

*Fuyons les dettes.*

CHARADE NO. 2.

La jeune est mon entier ;  
Mais bientôt vient mon dernier,  
Qui l'arrête en mon premier.

Pour réponse à la charade No 2, voir l'*Alman. des Familles.*

hiverné.

## MARS

## 31 JOURS

CONSCRÉ À SAINT JOSEPH.



SIGNE DU BÉLIER.

Les jours croissent de 1 heure 48 minutes.

☉ N. L. le 1, à 6h. 30m. du mat.      ☽ D. Q. le 23, à 0h. 42m. du mat  
 ☾ P. Q. le 7, à 0h. 40m. du mat.      ☿ N. L. le 30, à 3h. 36m. du soir.  
 ☊ P. L. le 15, à 3h. 17m. du mat.

| Jours de la semaine | OL. | FÊTES RELIGIEUSES.   | SOLEIL. |       | LUNE. |
|---------------------|-----|--|---------|-------|-------|
|                     |     |  | Lev.    | Cou.  | L. C. |
|                     |     |  | H. M.   | H. M. | H. M. |
| Jeudi               | 1   | vl† De la Férie (b† T. S. Sacrement).                                | 6 44    | 5 42  | couch |
| Vend.               | 2   | r De la Couronne d'Epines, doub. maj.                                | 6 42    | 5 43  | 7 48  |
| Sam.                | 3   | vl† De la Férie (b† Imm. Conception).                                | 6 40    | 5 44  | 9 09  |
| DIM.                | 4   | vl 1 <sup>er</sup> DU CARÊME, 1 <sup>re</sup> cl., semid.            | 6 39    | 5 45  | 10 29 |
| Lundi               | 5   | vl† De la Férie (b† SS. Anges).                                      | 6 37    | 5 47  | 11 43 |
| Mardi               | 6   | vl† De la Férie (r† SS. Apôtres).                                    | 6 36    | 5 48  | matin |
| Merc.               | 7   | b Q. Tps. St Thomas d'Aquin, C. D., d.                               | 6 34    | 5 49  | 0 50  |
| Jeudi               | 8   | b St Jean de Dieu, Conf., doub.                                      | 6 31    | 5 51  | 1 49  |
| Vend.               | 9   | r Q. Tps. Ste Lance et SS. Clous, d. m.                              | 6 29    | 5 53  | 2 42  |
| Sam.                | 10  | r† Q. Tps. SS. 40 Martyrs, semid.                                    | 6 27    | 5 54  | 3 23  |
| DIM.                | 11  | vl* 2 <sup>e</sup> DU CARÊME, 2 <sup>e</sup> cl., semid.             | 6 25    | 5 55  | 3 57  |
| Lundi               | 12  | b St Grégoire I, P. et D., doub.                                     | 6 24    | 5 56  | 4 28  |
| Mardi               | 13  | vl† De la Férie (r† SS. Apôtres).                                    | 6 22    | 5 58  | 4 52  |
| Merc.               | 14  | vl† De la Férie (b† St Joseph).                                      | 6 20    | 5 59  | 5 13  |
| Jeudi               | 15  | vl† De la Férie (b† T. S. Sacrement).                                | 6 18    | 6 1   | 5 32  |
| Vend.               | 16  | r Du St Suaire, doub. maj.   | 6 16    | 6 2   | Lever |
| Sam.                | 17  | b St Patrice, E. et C., doub. maj.                                   | 6 14    | 6 3   | 7 53  |
| DIM.                | 18  | vl* 3 <sup>e</sup> DU CARÊME, 2 <sup>e</sup> cl., sd. (Sol. St Jos.) | 6 11    | 6 4   | 8 56  |
| Lundi               | 19  | b St JOSEPH, pat. de l'Egl. C., d. 1 <sup>re</sup> cl.               | 6 10    | 6 6   | 10 02 |
| Mardi               | 20  | b St Gabriel archange, doub. maj.                                    | 6 9     | 6 7   | 11 05 |
| Merc.               | 21  | b St Benoît, abbé, doub. maj.  | 6 7     | 6 8   | matin |
| Jeudi               | 22  | b St Cyrille de Jérusalem, E. D., d. (du 18)                         | 6 5     | 6 9   | 0 06  |
| Vend.               | 23  | r Des Cinq Plaies de N.-S., doub. maj.                               | 6 3     | 6 11  | 1 03  |
| Sam.                | 24  | vl† De la Férie (b† Imm. Concept.)                                   | 6 1     | 6 12  | 1 55  |
| DIM.                | 25  | b 4 <sup>e</sup> DU CAR., ANNONCIATION, d. 1 <sup>re</sup> cl.       | 5 59    | 6 13  | 2 38  |
| Lundi               | 26  | vl† De la Férie (b† SS. Anges).                                      | 5 57    | 6 14  | 3 17  |
| Mardi               | 27  | b St Jean Damascène, C. D., doub.                                    | 5 55    | 6 16  | 3 48  |
| Merc.               | 28  | b† St Jean de Capistran, Conf., semid.                               | 5 53    | 6 17  | 4 16  |
| Jeudi               | 29  | vl† De la Férie (b† T. S. Sacrement).                                | 5 52    | 6 18  | 4 43  |
| Vend.               | 30  | r Précieux Sang de N.-S., doub. maj.                                 | 5 50    | 6 20  | 5 18  |
| Sam.                | 31  | vl† De la Férie (b† Imm. Concept.)                                   | 5 47    | 6 21  | couch |

S'il gèle le jour des 40 Martyrs (10), il gèlera 40 nuits.

Mars venteux, pluvieux Avril, font Mai gracieux et gentil.

Le plus fort vent des premiers jours de carême,

Le plus souvent dans l'année est le même.

S'il gèle à Notre-Dame de Mars (35), chaque mois en aura sa part.

Il fa  
 Les vo  
 en rev  
 faites.

C'est  
 sont à  
 qui vo

C'est  
 grains  
 curer c

C'est  
 parer  
 meilleu

Aux  
 temps  
 de com  
 le finir

Les

et il fa

le véla

bord lé

pour év

s'enflan

froide.

Beau

ces bre

soins.

Les

soins e

chemin

dur. I

abonda

et vigo

hors, o

dressag

Prépa

toyèz à

litière,

dès leu

pour le

bas on

dont o

fur et

dans ce

planche

sant en

refuge.

**URS**

**MARS**

**ÉLIRE.**

m. du mat  
m. du soir.

| IL.   | LUNB. |
|-------|-------|
| Con.  | L. C. |
| I. M. | H. M. |
| 42    | couch |
| 43    | 7 48  |
| 44    | 9 09  |
| 45    | 10 29 |
| 47    | 11 43 |
| 48    | matin |
| 49    | 0 50  |
| 51    | 1 49  |
| 53    | 2 42  |
| 54    | 3 23  |
| 55    | 3 57  |
| 56    | 4 28  |
| 58    | 4 52  |
| 59    | 5 13  |
| 1     | 5 32  |
| 2     | Lever |
| 3     | 7 53  |
| 4     | 8 56  |
| 6     | 10 02 |
| 7     | 11 05 |
| 8     | matin |
| 9     | 0 06  |
| 11    | 1 03  |
| 12    | 1 55  |
| 13    | 2 38  |
| 4     | 3 17  |
| 6     | 3 48  |
| 7     | 4 16  |
| 8     | 4 43  |
| 0     | 5 18  |
| 1     | couch |

1.  
part.

Il faut commencer à mettre tous les instruments en état. Les voitures, charrues, herSES, etc., doivent être passées en revue et toutes les réparations nécessaires doivent être faites.

C'est le moment de vendre les animaux à l'engrais qui sont à point, de surveiller les vaches, les brebis et les truies qui vont mettre bas.

C'est le bon moment d'acheter et de préparer tous ses grains de semence. Ne pas regarder au prix pour se procurer de la bonne semence.

C'est aussi la saison du sucre d'érable. Il faut s'y préparer d'avance ; les premières coulées sont souvent les meilleures.

Aux animaux on donne les betteraves qui ont eu le temps de mûrir dans les caves. C'est une bonne habitude de commencer l'hiver avec des navets et de l'ensilage et de le finir avec des betteraves.

Les vaches laitières commencent à vèler à cette époque, et il faut les surveiller de près. N'exposez pas ces animaux au froid. Ne leur donnez pas immédiatement après le vêlage une nourriture trop substantielle. Donnez-la d'abord légère et augmentez-en la richesse petit à petit. Ceci, pour éviter la fièvre du lait. Veillez à ce que leurs pis ne s'enflamment pas. Ne leur donnez pas à boire d'eau trop froide.

Beaucoup de brebis vont mettre bas pendant ce mois ; ces brebis ont besoin d'une bonne nourriture et de grands soins.

Les juments poulinières commencent à requérir quelques soins extra. Il est dangereux de les exposer aux mauvais chemins. On peut les faire travailler mais un peu moins dur. Elles ont besoin d'une nourriture substantielle et abondante si on veut que le poulain qu'elles portent soit fort et vigoureux. Les poulains pourront bientôt être mis dehors, on en profitera pour leur donner quelques leçons de dressage.

Préparez-vous à la mise bas des truies. Pour cela, nettoyez à fond leurs loges et n'y laissez que très peu de litière, sans cela les petits seraient exposés à être étouffés dès leur naissance. La propreté est encore plus nécessaire pour les petits cochons que pour les gros. Après la mise bas on commence à donner à la truie une nourriture légère dont on augmente ensuite progressivement la richesse au fur et à mesure qu'il faut plus de lait aux petits. Clouez dans ces loges, tout le long des murs et à leur base, une planche inclinée comme un petit toit laissant un vide suffisant en dessous pour que les petits y puissent trouver un refuge.

**AVRIL**

**30 JOURS**

CONS. A N. D. AUXILIATRICE.



SIGNE DU TAUREAU.

Les jours croissent de 1 heure 40 minutes.

☉ P. Q. le 6, à 4h. 0m. du soir.    ☽ D. Q. le 22, à 9h. 39m. du mat.  
 ● P. L. le 14, à 8h. 7m. du soir.    ☿ N. L. le 29, à 0h. 28m. du mat.

| Jours de la semaine | OL.   | FÊTES RELIGIEUSES.                      | SOLEIL. |       | LUNE  |       |
|---------------------|-------|---|---------|-------|-------|-------|
|                     |       |   | Lev.    | Cou.  | L.    | C.    |
|                     |       |   | H. M.   | H. M. | H. M. | H. M. |
| DIM.                | 1 vi* | PASSION, 1re cl., semid. (1)            | 5 44    | 6 22  | 9 18  |       |
| Lundi               | 2 b   | St François de Paule, Conf., doub.      | 5 44    | 6 23  | 10 30 |       |
| Mardi               | 3 vi† | De la Férie.                            | 5 42    | 6 24  | 11 37 |       |
| Merc.               | 4 b   | St Isidore, E. et D., doub.             | 5 41    | 6 25  | matin |       |
| Jeudi               | 5 b   | St Vincent Ferri r, Conf., doub.        | 5 39    | 6 27  | 0 33  |       |
| Vend.               | 6 b   | Notre-Dame de Pitié, doub. maj.         | 5 37    | 6 29  | 1 18  |       |
| Sam.                | 7 vi† | De la Férie.                            | 5 36    | 6 30  | 1 57  |       |
| DIM.                | 8 vi  | RAMEAUX, 1re cl., semid.                | 5 33    | 6 31  | 2 20  |       |
| Lundi               | 9 vi  | De la Férie.                            | 5 32    | 6 32  | 2 55  |       |
| Mardi               | 10 vi | De la Férie.                            | 5 30    | 6 33  | 3 18  |       |
| Merc.               | 11 vi | De la Férie.                            | 5 28    | 6 34  | 3 37  |       |
| Jeudi               | 12 b  | JEUDI SAINT, doub. 1re cl.              | 5 26    | 6 36  | 4 00  |       |
| Vend.               | 13 n  | VENDREDI SAINT, doub. 1re cl.           | 5 24    | 6 37  | 4 22  |       |
| Sam.                | 14 b  | SAMEDI SAINT, doub., 1re cl.            | 5 22    | 6 38  | Lever |       |
| DIM.                | 15 b  | PAQUES, doub. 1re cl.                   | 5 20    | 6 40  | 7 53  |       |
| Lundi               | 16 b  | De l'Octave, } doub. 1re cl.            | 5 18    | 6 42  | 8 58  |       |
| Mardi               | 17 b  | De l'Octave, }                          | 5 17    | 6 43  | 10 00 |       |
| Merc.               | 18 b  | De l'Octave, }                          | 5 15    | 6 44  | 10 58 |       |
| Jeudi               | 19 b  | De l'Octave, }                          | 5 13    | 6 45  | 11 50 |       |
| Vend.               | 20 b  | De l'Octave, } semid.                   | 5 11    | 6 47  | matin |       |
| Sam.                | 21 b  | De l'Octave, }                          | 5 10    | 6 48  | 0 35  |       |
| DIM.                | 22 b  | 1 Pdq. QUASIMODO, doub.                 | 5 8     | 6 49  | 1 15  |       |
| Lundi               | 23 r† | St Georges, M., semid.                  | 5 6     | 6 50  | 1 47  |       |
| Mardi               | 24 r  | St Fidèle de Sigm., M., doub.           | 5 5     | 6 51  | 2 16  |       |
| Merc.               | 25 r  | St Marc, Ev., d. 2e cl. (proc. rog.vl.) | 5 3     | 6 53  | 2 41  |       |
| Jeudi               | 26 r† | SS. Clet et Marcellin, PP. et MM., sd.  | 5 2     | 6 54  | 3 12  |       |
| Vend.               | 27 b  | N.-D. du Bon Conseil, doub. maj.        | 5 0     | 6 56  | 3 42  |       |
| Sam.                | 28 b  | St Paul de la Croix, Conf., doub.       | 4 58    | 6 57  | 4 11  |       |
| DIM.                | 29 r* | 2 Pdq. St Pierre, M., doub.             | 4 56    | 6 58  | couch |       |
| Lundi               | 30 b  | Ste Catherine de Sienna, V., doub.      | 4 55    | 6 59  | 9 16  |       |

Quand Saint-Ambroise fait neiger (4 Avril),  
 De huit jours froids, gare au danger.  
 Tant que dure la rousse lune,  
 Les fruits sont sujets à fortune.  
 Bonhomme à la Saint-Georges (23) sème ton orge.  
 En Avril s'il tonne, la nouvelle est bonne.

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

L'ép  
 ture v  
 vince,  
 vateur  
 On j  
 terres  
 humid  
 dures  
 sible c  
 coup à  
 fait et  
 mauva  
 manièr  
 raisons  
 beaucc  
 cultiva  
 trumel  
 opport  
 Avai  
 risé et  
 la ch  
 plus c  
 mier c  
 ments  
 On j  
 Qua  
 de net  
 ferme  
 soins  
 On j  
 répare  
 trêfle  
 rouleau  
 A e  
 il règ  
 de lai  
 donne  
 comm  
 N'ay  
 grand  
 cet e  
 ne rap  
 de tou  
 grand  
 sont t  
 gent,  
 à la

IRS

UREAU.

## AVRIL

lm. du mat.

lm. du mat.

| HL.  | LUNB  |
|------|-------|
| Cou. | L. C. |

| H. | M. | H.    | M. |
|----|----|-------|----|
| 3  | 22 | 9     | 18 |
| 3  | 23 | 10    | 30 |
| 3  | 24 | 11    | 37 |
| 3  | 25 | matin |    |
| 1  | 27 | 0     | 33 |
| 1  | 29 | 1     | 18 |
| 1  | 30 | 1     | 57 |
| 1  | 31 | 2     | 20 |
| 1  | 32 | 2     | 55 |
| 1  | 33 | 3     | 18 |
| 1  | 34 | 3     | 37 |
| 1  | 36 | 4     | 00 |
| 1  | 37 | 4     | 22 |
| 1  | 38 | Lever |    |
| 4  | 0  | 7     | 53 |
| 4  | 2  | 8     | 58 |
| 4  | 3  | 10    | 00 |
| 4  | 4  | 10    | 58 |
| 4  | 5  | 11    | 50 |
| 4  | 7  | matin |    |
| 4  | 8  | 0     | 35 |
| 4  | 9  | 1     | 15 |
| 4  | 10 | 1     | 47 |
| 4  | 11 | 2     | 16 |
| 4  | 12 | 2     | 41 |
| 4  | 13 | 3     | 12 |
| 4  | 14 | 3     | 42 |
| 4  | 15 | 4     | 11 |
| 4  | 16 | couch |    |
| 4  | 17 | 9     | 16 |

L'époque à laquelle il faut commencer les travaux de culture varie beaucoup avec les différentes parties de la province, et les localités. Dans chaque localité un bon cultivateur sait toujours l'époque à laquelle il faut s'y mettre.

On peut commencer les labours de printemps. Pour les terres fortes surtout il ne faut pas labourer par un temps humide, sans quoi la terre se prend en grosses mottes bien dures qu'il est très difficile, très coûteux et souvent impossible de pulvériser. Les gelées du printemps aident beaucoup à déliter le sol, lorsqu'on sait en profiter. Un labour fait en bon temps coûte bien moins qu'un labour fait en mauvais temps, et les récoltes dépendront beaucoup de la manière dont auront été faits les labours. C'est une des raisons pour lesquelles des terres trop grandes rapportent beaucoup moins en général que les terres plus petites. Un cultivateur ordinaire ne dispose généralement pas des instruments et des capitaux nécessaires pour exécuter en temps opportun les divers travaux d'une ferme trop grande.

Avant de faire les semailles le sol doit être bien pulvérisé et bien réchauffé et aéré. On emploie pour cela, outre la charrue, les herses à dents plus ou moins longues et plus ou moins serrées, le cultivateur, etc.—Tout bon fermier connaît l'art de choisir et de se servir de ces instruments suivant la nature du sol de sa terre.

On peut encore travailler aux clôtures qu'il faut réparer.

Quand les circonstances le permettent, c'est le moment de nettoyer les fossés et de voir si tous les égouts de la ferme sont en bon ordre. A ces travaux s'ajoutent les soins ordinaires au bétail.

On peut encore commencer à raccommoder ses prairies et réparer les dégâts de la gelée en y semant de la graine de trèfle et de mil, et donnant un bon coup de herse et de rouleau quand le sol est assez ferme.

A cette époque de l'année la température est variable, il règne de vents froids et humides, aussi n'est-il pas bon de laisser sortir les animaux. Il faut au contraire leur donner une bonne litière bien chaude et les bien nourrir comme le mois précédent.

N'ayons pas de ferme trop grande. Sur une ferme trop grande, il est matériellement impossible de voir à tout à cette époque de l'année, et comme les travaux mal faits ne rapportent jamais, il n'y a rien d'étonnant si on entend de tous côtés les cultivateurs se plaindre que, même sur de grandes fermes, ils ne peuvent faire vivre leur famille. Elles sont trop grandes ces fermes, et alors qu'on y perd de l'argent, on en gagnerait sur une terre moins étendue et *plus à la main*.

# MAI

# 31 JOURS

CONSCRÉ À MARIE.



SIGNE DES GÉMEAUX.

Les jours croissent de 1 heure 17 minutes.

C P. Q. le 6, à 8h. 44m. du mat. | D D. Q. le 21, à 3h. 36m. du soir.  
P P. L. le 14, à 10h. 42m. du mat. | N N. L. le 28, à 9h. 55m. du mat.

| Jours de la semaine | OL. | FÊTES RELIGIEUSES. | SOLEIL.                                     |      |    | LUNE. |    |       |    |
|---------------------|-----|--------------------|---|------|----|-------|----|-------|----|
|                     |     |                    | Lev.  | Cou. | L. | C.    |    |       |    |
|                     |     |                    | H.  | M.   | P. | M.    | H. | M.    |    |
| Mardi               | 1   | r                  | SS. PHILIPPE ET JACQUES, ap., d. 2e cl.     | 4    | 54 | 7     | 0  | 10    | 18 |
| Merc.               | 2   | b                  | St Athanase, E. D., doub.                   | 4    | 53 | 7     | 1  | 11    | 09 |
| Jeudi               | 3   | r                  | INV. DE LA STE CROIX, doub. 2e cl.          | 4    | 51 | 7     | 3  | 11    | 52 |
| Vend.               | 4   | b                  | Ste Monique, Ve, doub.                      | 4    | 50 | 7     | 4  | matin |    |
| Sam.                | 5   | b                  | St Pie V., P. C., doub.                     | 4    | 49 | 7     | 5  | 0     | 28 |
| DIM.                | 6   | b                  | 3 P. PATRON. DE ST JOSEPH, d. 2e cl.        | 4    | 47 | 7     | 7  | 0     | 57 |
| Lundi               | 7   | r                  | St Stanislas, E. et M., doub.               | 4    | 45 | 7     | 8  | 1     | 21 |
| Mardi               | 8   | b                  | App. de St Michel Arch., doub. maj.         | 4    | 43 | 7     | 9  | 1     | 42 |
| Merc.               | 9   | b                  | St Grégoire de Naz., E. et D., doub.        | 4    | 42 | 7     | 10 | 2     | 03 |
| Jeudi               | 10  | b                  | St Antonin, E. et C., doub.                 | 4    | 41 | 7     | 11 | 2     | 25 |
| Vend.               | 11  | b                  | St François de Gérolamo, C., doub.          | 4    | 40 | 7     | 12 | 2     | 47 |
| Sam.                | 12  | r†                 | SS. Nérée, etc., MM., semid.                | 4    | 39 | 7     | 13 | 3     | 11 |
| DIM.                | 13  | b*                 | 4 Pâq. B. Jean-Bte de La Salle, C., d       | 4    | 37 | 7     | 15 | 3     | 38 |
| Lundi               | 14  | r                  | St Jean dev. la Porte Latine, d.m. (du 6.)  | 4    | 36 | 7     | 16 | 3     | 38 |
| Mardi               | 15  | b                  | St Isidore le laboureur, Conf., doub.       | 4    | 35 | 7     | 17 | 8     | 52 |
| Merc.               | 16  | b†                 | St Ubalde, E. et C., semid.                 | 4    | 34 | 7     | 18 | 9     | 47 |
| Jeudi               | 17  | b                  | St Pascal Baylon, Conf., doub.              | 4    | 33 | 7     | 19 | 10    | 35 |
| Vend.               | 18  | r                  | St Venant, M., doub.                        | 4    | 32 | 7     | 20 | 11    | 15 |
| Sam.                | 19  | b                  | St Pierre Célestin, P. C., doub.            | 4    | 31 | 7     | 20 | 11    | 51 |
| DIM.                | 20  | b*                 | 5 Pâq. Du Dimanche, semid.                  | 4    | 30 | 7     | 22 | matin |    |
| Lundi               | 21  | r                  | Rog. St Jean Népomucène, M., doub.          | 4    | 29 | 7     | 23 | 0     | 19 |
| Mardi               | 22  | b                  | Rog. St Léon, P. et D., d. (du 11 av.)      | 4    | 28 | 7     | 24 | 0     | 46 |
| Merc.               | 23  | b                  | Rog. Vig. St Anselme, E. et D., d. (21 av.) | 4    | 27 | 7     | 25 | 1     | 16 |
| Jeudi               | 24  | b                  | ASCENSION, d. 1re cl. (d'oblig.)            | 4    | 27 | 7     | 27 | 1     | 42 |
| Vend.               | 25  | b                  | St Grégoire VII, P. et C., doub.            | 4    | 26 | 7     | 28 | 2     | 09 |
| Sam.                | 26  | b                  | St Philippe de Néri, Conf., doub.           | 4    | 25 | 7     | 29 | 2     | 42 |
| DIM.                | 27  | b                  | Du Dimanche dans l'Octave, semid.           | 4    | 24 | 7     | 30 | 3     | 21 |
| Lundi               | 28  | b                  | St Augustin de Caltorbéry, E. C., d.        | 4    | 23 | 7     | 31 | couch |    |
| Mardi               | 29  | b                  | N.-D. de Bonsecours, d. m. (du 24).         | 4    | 22 | 7     | 32 | 8     | 47 |
| Merc.               | 30  | b†                 | De l'Octave, semid.                         | 4    | 21 | 7     | 33 | 9     | 45 |
| Jeudi               | 31  | b                  | Octave de l'Ascension, doub.                | 4    | 20 | 7     | 34 | 10    | 24 |

Du mois de Mai la chaleur, de tout l'an fait la valeur.  
 Mai clair et venteux fait l'an fort et heureux.  
 La rosée de Mai fait tout beau..... ou laid.  
 Rosée en Avril et Mai, rend Août et Septembre gais.  
 S'il pleut beaucoup en Mai, il pleuvra peu en Septembre.  
 Rosée de Mai, vaut chariot de roi.

Le n  
et sem  
née les

Pou  
se bas  
c'est l  
geuse  
foin,  
verts,

Nous  
récolte  
pour p  
dant, c  
verts c  
jours.  
trêfle,  
le blé  
lement

Il fa  
les sen  
ces d'a  
mois q  
les bet  
ces tra  
Il n'es  
les jeu  
mence  
l'année  
ranger  
racines  
de mai

C'est  
les sen  
quelqu  
et le s  
tement  
20 à 2  
ces de  
les rac  
lorsque  
terre c  
gnez-y  
pas d'  
Le gra  
à ce q  
les ter

JRS

**MAI**

EMBAUX.

Le mois de mai est employé principalement aux labours et semailles de printemps. C'est une des époques de l'année les plus chargées d'ouvrage.

Pour la nature des différentes récoltes à semer il faut se baser sur ce qui rapporte le plus ; à l'époque actuelle c'est l'industrie laitière qui est en général la plus avantageuse ; il faut donc s'arranger pour récolter beaucoup de foin, de racines, de blé-d'Inde d'ensilage, de fourrages verts, etc.

Nous ne pouvons entrer ici dans les détails du choix des récoltes, le cadre de ces conseils étant trop restreint pour pouvoir traiter suffisamment cette question. Cependant, ce qu'il faut semer tout d'abord, ce sont les fourrages verts comme les lentilles. On en sème de quinze en quinze jours. Viennent ensuite les céréales avec la graine de trèfle, de mil et de luzerne. Parmi les céréales c'est par le blé et l'avoine qu'il faut commencer ; on sème généralement l'orge après. C'est le temps de semer les pois.

Il faut commencer les semailles le plus tôt possible. Plus les semailles sont faites de bonne heure, plus on a de chances d'arriver à un bon résultat. C'est aussi pendant ce mois que l'on plante les pommes de terre, que l'on sème les betteraves, les navets, les panais et les carottes. A tous ces travaux s'ajoutent les soins ordinaires aux bestiaux. Il n'est pas bon de mettre trop tôt les animaux en pâture, les jeunes herbes ne sont pas encore assez fortes au commencement du mois et le pâturage en souffrirait toute l'année. Il vaut mieux attendre et, pour cela, il faut s'arranger chaque année pour avoir assez de fourrages et de racines pour pouvoir hiverner ses animaux jusqu'à la fin de mai.

C'est encore au moment de la préparation du sol pour les semailles que l'on met en terre les superphosphates et quelques engrais azotés solubles tels que le nitrate de soude et le sulfate d'ammoniaque. Ne pas oublier de fumer fortement, si cela n'a été fait à l'automne ; mettre environ 20 à 25 tonnes de fumier consommé, à l'arpent, sur les pièces de terre qui doivent recevoir les plantes sarclées, comme les racines, etc. Ne jamais mettre de fumier, si ce n'est lorsque le sol est complètement épuisé, sur une pièce de terre qui doit recevoir des céréales. Si vous le faites, joignez-y des superphosphates et des engrais potassiques, mais pas d'engrais azotés. Ne hersez pas votre grain à demi. Le grain doit être enterré avec soin ; hersez de manière à ce que votre champ soit ameubli comme un jardin ; dans les terres légères roulez encore après que le grain est levé.

6m. du soir.  
5m. du mat.

| EIL. |    | LUNE. |    |
|------|----|-------|----|
| Cou. | L. | L.    | C. |
| F.   | M. | H.    | M. |
| 7    | 0  | 10    | 18 |
| 7    | 1  | 11    | 09 |
| 7    | 3  | 11    | 52 |
| 7    | 4  | matin |    |
| 7    | 5  | 0     | 28 |
| 7    | 7  | 0     | 57 |
| 7    | 8  | 1     | 21 |
| 7    | 9  | 1     | 42 |
| 7    | 10 | 2     | 03 |
| 7    | 11 | 2     | 25 |
| 7    | 12 | 2     | 47 |
| 7    | 13 | 3     | 11 |
| 7    | 15 | 3     | 38 |
| 7    | 16 | Lever |    |
| 7    | 17 | 8     | 52 |
| 7    | 18 | 9     | 47 |
| 7    | 19 | 10    | 35 |
| 7    | 20 | 11    | 15 |
| 7    | 20 | 11    | 51 |
| 7    | 22 | matin |    |
| 7    | 23 | 0     | 19 |
| 7    | 24 | 0     | 46 |
| 7    | 25 | 1     | 16 |
| 7    | 27 | 1     | 42 |
| 7    | 28 | 2     | 09 |
| 7    | 29 | 2     | 42 |
| 7    | 30 | 3     | 21 |
| 7    | 31 | couch |    |
| 7    | 32 | 8     | 47 |
| 7    | 33 | 9     | 45 |
| 7    | 34 | 10    | 24 |

bre.

# 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.

☾ P. Q. le 5, à 2h. 4m. du mat. | ☽ D. Q. le 19, à 8h. 2m. du soir.  
 ☾ P. L. le 12, à 10h. 44m. du soir. | ☽ N. L. le 26, à 8h. 33m. du soir.

| Jours de la semaine | OL. | FÊTES RELIGIEUSES.                               | SOLEIL. |       | LUNE. |       |       |    |
|---------------------|-----|--|---------|-------|-------|-------|-------|----|
|                     |     |  | Lev.    | Cou.  | L.    | C.    |       |    |
|                     |     |  | H. M.   | H. M. | H. M. | H. M. |       |    |
| Vend.               | 1   | b N.-D. de Grâce, doub. maj.                     | 4       | 20    | 7     | 34    | 10    | 57 |
| Sam.                | 2   | r <i>Jeûne</i> . De la Vigile.                   | 4       | 20    | 7     | 36    | 11    | 23 |
| DIM.                | 3   | r PENTECOTE, doub. 1re cl.                       | 4       | 19    | 7     | 37    | 11    | 45 |
| Lundi               | 4   | r De l'Octave } doub. 1re cl.                    | 4       | 19    | 7     | 37    | matin |    |
| Mardi               | 5   | r De l'Octave } doub. 1re cl.                    | 4       | 18    | 7     | 38    | 0     | 05 |
| Merc.               | 6   | r 4 Tps. <i>Jeûne</i> . De l'Octave. } semid.    | 4       | 18    | 7     | 38    | 0     | 30 |
| Jeu                 | 7   | r De l'Octave. } semid.                          | 4       | 17    | 7     | 39    | 0     | 50 |
| Vend.               | 8   | r 4 Tps. <i>Jeûne</i> . De l'Octave. } semid.    | 4       | 17    | 7     | 40    | 1     | 13 |
| Sam.                | 9   | r 4 Tps. <i>Jeûne</i> . De l'Octave. } semid.    | 4       | 17    | 7     | 40    | 1     | 39 |
| DIM.                | 10  | b 1 Pent. STE TRINITÉ, d. 2e cl.                 | 4       | 17    | 7     | 41    | 2     | 10 |
| Lundi               | 11  | r St Barnabé, Ap., doub. maj.                    | 4       | 17    | 7     | 42    | 2     | 47 |
| Mardi               | 12  | b St Jean de S. Facond, Conf., doub.             | 4       | 16    | 7     | 42    | Lever |    |
| Merc.               | 13  | b St Antoine de Padoue, Conf., doub.             | 4       | 16    | 7     | 43    | 8     | 31 |
| Jeu                 | 14  | b FÊTE-DIEU, d. 1re cl. (non d'oblig.)           | 4       | 16    | 7     | 43    | 9     | 15 |
| Vend.               | 15  | b De l'Octave, semid.                            | 4       | 16    | 7     | 44    | 9     | 52 |
| Sam.                | 16  | b St Jean Frs-Régis, Conf., doub.                | 4       | 16    | 7     | 44    | 10    | 23 |
| DIM.                | 17  | b 2 P. Du Dim., sd. (S. Fête-Dieu, Proc.)        | 4       | 16    | 7     | 44    | 10    | 50 |
| Lundi               | 18  | b De l'Octave, semid.                            | 4       | 16    | 7     | 45    | 11    | 13 |
| Mardi               | 19  | b Ste Julienne de Falcon., V., doub.             | 4       | 16    | 7     | 46    | 11    | 47 |
| Merc.               | 20  | b De l'Octave, semid.                            | 4       | 16    | 7     | 46    | matin |    |
| Jeu                 | 21  | b Octave de la Fête-Dieu, doub.                  | 4       | 16    | 7     | 46    | 0     | 11 |
| Vend.               | 22  | b SACRÉ-CŒUR DE JÉSUS, doub. 1re cl.             | 4       | 16    | 7     | 47    | 0     | 43 |
| Sam.                | 23  | b <i>Vig.</i> St Basile, E. et D., doub. (du 14) | 4       | 17    | 7     | 47    | 1     | 18 |
| DIM.                | 24  | b 3 P. ST JEAN-BAPTISTE, d. 1re cl.              | 4       | 17    | 7     | 47    | 2     | 00 |
| Lundi               | 25  | b St Guillaume, abbé, doub.                      | 4       | 18    | 7     | 47    | 2     | 49 |
| Mardi               | 26  | r SS. Jean et Paul, MM., doub.                   | 4       | 18    | 7     | 47    | 3     | 45 |
| Merc.               | 27  | b De l'Octave, semid.                            | 4       | 18    | 7     | 48    | couch |    |
| Jeu                 | 28  | b <i>Vig.</i> St Léon II, P. et C., semid.       | 4       | 19    | 7     | 48    | 8     | 57 |
| Vend.               | 29  | r SS. PIERRE ET PAUL, d. 1cl. (non d'obl.)       | 4       | 19    | 7     | 48    | 9     | 25 |
| Sam.                | 30  | r <i>Jeûne</i> . Commém. de St Paul, d. maj.     | 4       | 20    | 7     | 48    | 9     | 49 |

Les pluies pendant le mois de Juin font belle avoine.

Au vingt Juin soleil en son plein,

Au vingt Décembre à son déclin.

S'il pleut le jour de Saint-Médard (8),

Il pleuvra 40 jours si cela ne cesse à la Saint-Barnabé (11).

Les provisions des castors en Juin, indique la durée des glaces en Janvier.

A cet rages. parties. que l'ho herbage pillage tonte. il faut toutes

A la les rac d'Inde. etc., C curures a déjà

Il fa en fleur veillote

Prése en arro lie borc seconde

bon pu nage, d des clô

les blai prairies de mil.

Paris, La t d'été

les an jour et voyer.

ce qu'il doivent mière

dans le Certa sés pot

obscur puis or vées le tion.

de la bon de

**COURS**

BOREVISSE.

de 4 minutes

2m. du soir.

33m. du soir.

|       |       |
|-------|-------|
| LEVL. | LUNE. |
| Cou.  | L. C. |

| H. M. | H. M. |
|-------|-------|
| 7 34  | 10 57 |
| 7 36  | 11 23 |
| 7 37  | 11 45 |
| 7 37  | matin |
| 7 38  | 0 05  |
| 7 38  | 0 30  |
| 7 39  | 0 50  |
| 7 40  | 1 13  |
| 7 40  | 1 39  |
| 7 41  | 2 10  |
| 7 42  | 2 47  |
| 7 42  | Lever |
| 7 43  | 8 31  |
| 7 43  | 9 15  |
| 7 44  | 9 52  |
| 7 44  | 10 23 |
| 7 44  | 10 50 |
| 7 45  | 11 13 |
| 7 46  | 11 47 |
| 7 46  | matin |
| 7 46  | 0 11  |
| 7 47  | 0 43  |
| 7 47  | 1 18  |
| 7 47  | 2 00  |
| 7 47  | 2 49  |
| 7 47  | 3 45  |
| 7 46  | couch |
| 7 46  | 8 57  |
| 7 46  | 9 25  |
| 7 46  | 9 49  |

**JUIN**

A cette époque, les animaux doivent être dans les pâturages. Les pâturages doivent avoir été divisés en plusieurs parties. Les animaux sont mis dans l'une d'elles pendant que l'herbe repousse dans les autres. De cette manière les herbages sont bien mieux utilisés, car il n'y a pas de gaspillage et la prairie a le temps de se refaire après chaque tonte. Quand on enlève les animaux d'un des pâturages, il faut avoir soin d'y étendre toutes les bouses et faucher toutes les touffes que les vaches n'ont pas tondues.

A la fin du mois, on peut si le temps est favorable, houer les racines qui sont suffisamment fortes ainsi que le blé d'Inde. On transplante les choux, le tabac, les tomates, etc.,. On nettoie les fosses et les égouts de la ferme et les curures de fossés sont employées à faire des composts. On a déjà des lentilles à faucher.

Il faut commencer à faucher le trèfle aussitôt qu'il est en fleur. N'en pas faucher trop à la fois et le mettre en veillotes dès le premier jour.

Préservez de la maladie vos champs de pommes de terre en arrosant les rangs des jeunes plantes avec de la bouillie bordelaise, une première fois à la fin de juin, et la seconde fois vers le 15 juillet. Employez pour cela un bon pulvérisateur. C'est encore le temps de faire du drainage, de ramasser les pierres dans les champs et d'en faire des clôtures, de nettoyer les étables et les écuries, et de les blanchir à la chaux. Pendant ce mois on visite les prairies et on choisit celles qui peuvent servir à la graine de mil. Détruisez les mouches à patates avec le vert de Paris, aussitôt qu'elles apparaissent.

La transition de la nourriture d'hiver à la nourriture d'été doit se faire progressivement, en mettant d'abord les animaux aux champs quelques heures seulement par jour et leur donnant un peu de foin avant de les y envoyer. Voir à ce que les abreuvoirs soient propres et à ce qu'il y ait des abris dans les pâturages. Les animaux doivent toujours avoir à leur disposition de l'eau de première qualité. Ne pas mettre trop d'animaux à la fois dans le même clos.

Certains poulets hâtifs sont déjà bons à être engraisés pour le marché. On les placera dans une chambre obscure où on les engraissera en douze ou quinze jours, puis on les vendra. On choisira dans les différentes couvées les volailles destinées à la ponte ou à la reproduction. Les volailles trouvent à cette époque dans les cours de la ferme une bonne nourriture ; cependant il est bon de leur donner du grain matin et soir.

(11).  
des

## JUILLET

## 31 JOURS

CONSACRÉ AU PRÉCIEUX SANG.



SIGNE DU LION.

Les jours décroissent de 58 minutes.

☉ P. Q. le 4, à 7h. 19m. du soir. | ☽ D. Q. le 18, à 0h. 37m. du mat.  
 ☿ P. L. le 12, à 8h. 27m. du mat. | ♀ N. L. le 26, à 8h. 48m. du mat.

| Jours de la semaine | OL. | FÊTES RELIGIEUSES.                          | SOLEIL. |      | LUNE  |    |
|---------------------|-----|---|---------|------|-------|----|
|                     |     |   | Lev.    | Cou. | L.    | C. |
| DIM.                | 1   | r* 4 P. Préc. Sang, d.2e cl. (Sol,SS.Ap.)   | 4 20    | 7 46 | 10    | 10 |
| Lundi               | 2   | b VISITATION DE LA B. V. M., d. 2e cl.      | 4 21    | 7 46 | 10    | 36 |
| Mardi               | 3   | r SS. Irénée, et ses C ; MM., doub.         | 4 22    | 7 46 | 10    | 55 |
| Merc.               | 4   | r† De l'Octave, semid.                      | 4 23    | 7 45 | 11    | 16 |
| Jeudi               | 5   | b St Antoine-Marie Zaccaria, C., doub.      | 4 23    | 7 45 | 11    | 40 |
| Vend.               | 6   | r Octave des SS. Pierre et Paul, doub.      | 4 24    | 7 44 | matin |    |
| Sam.                | 7   | b SS. Cyrille et Méthode, CC. PP. doub      | 4 24    | 7 44 | 0     | 07 |
| DIM.                | 8   | b 5 P. DÉDICACE DES EGLISES, d. 1re cl.     | 4 25    | 7 44 | 0     | 43 |
| Lundi               | 9   | r SS. Zénon et ses C., MM., doub.           | 4 26    | 7 44 | 1     | 25 |
| Mardi               | 10  | r† Les SS. 7 Frères, MM., semid.            | 4 26    | 7 42 | 2     | 14 |
| Merc.               | 11  | b St Michel des Saints, Conf., doub.        | 4 27    | 7 42 | 3     | 16 |
| Jeudi               | 12  | b St Jean Gualbert, abbé, doub.             | 4 27    | 7 42 | Lever |    |
| Vend.               | 13  | r† St Anaclet, P. M., semid.                | 4 28    | 7 41 | 8     | 25 |
| Sam.                | 14  | b St Bonaventure, E. D., doub.              | 4 29    | 7 41 | 8     | 54 |
| DIM.                | 15  | b 6 Pent. Oct. de la Déd., d. (Sol.S.C.)    | 4 30    | 7 41 | 9     | 20 |
| Lundi               | 16  | b N.-D. du Mont-Carmel, doub. maj.          | 4 31    | 7 40 | 9     | 51 |
| Mardi               | 17  | b† St Alexis, Conf, semid.                  | 4 32    | 7 39 | 10    | 17 |
| Merc.               | 18  | b St Camille de Lellis, Conf., doub.        | 4 33    | 7 38 | 10    | 46 |
| Jeudi               | 19  | b St Vincent de Paul, Conf., doub.          | 4 34    | 7 37 | 11    | 20 |
| Vend.               | 20  | b St Jérôme Émilien, Conf., doub.           | 4 35    | 7 36 | 11    | 59 |
| Sam.                | 21  | b† De l'Imm. Conception, semid.             | 4 35    | 7 35 | matin |    |
| DIM.                | 22  | b* 7 Pent. Ste Marie Madeleine, doub.       | 4 37    | 7 34 | 0     | 45 |
| Lundi               | 23  | r St Apollinaire, E. M., doub.              | 4 38    | 7 33 | 1     | 36 |
| Mardi               | 24  | v† Vig. de St Jacques (r† SS. Apôtres).     | 4 39    | 7 32 | 2     | 35 |
| Merc.               | 25  | r St JACQUES le Maj., Ap., d. 2e cl. (1)    | 4 40    | 7 31 | 3     | 37 |
| Jeudi               | 26  | b STE ANNE, pat. de la P. de Q., d. 1re cl. | 4 41    | 7 30 | couch |    |
| Vend.               | 27  | b† De l'Octave de Ste Anne, semid.          | 4 42    | 7 30 | 7     | 53 |
| Sam.                | 28  | r† SS. Nazaire, etc., MM., semid.           | 4 42    | 7 28 | 8     | 14 |
| DIM.                | 29  | b 8 P. Du Dim., semid.(Sol.Ste Anne.)       | 4 44    | 7 27 | 8     | 34 |
| Lundi               | 30  | b† De l'Octave de Ste Anne, semid.          | 4 45    | 7 26 | 9     | 01 |
| Mardi               | 31  | b St Ignace, Conf., doub.                   | 4 46    | 7 25 | 9     | 21 |

En Juillet pendant la canicule, absence de rosée, pluie prochaine.  
 A la Saint-Vincent (19) cesse la pluie et vient le vent.  
 Chaleur qui monte, bourrasque prompte.

(1) Dans le diocèse de Montréal, St-Jacques, titulaire de la cathédrale, double 1re cl. avec octave.

C'est val les mauva menceer Fair après l Sem arpent. Cont sec. I Nett grains. tions 1 Eten rez les besoin. En g turage. fourra fourni devient portati faut j. lente 1 tourtes quemn trop à des co de mie Les an sition. Ce q sont le Veill Lavez traite lait au dont v doivent Il fau dans l serve c graissé Il es on a l une gr aliment pour l

**JOURS**

DU LION.

h. 37m. du mat.  
h. 48m. du mat.

| SOLEIL.   |       | LUNE  |    |
|-----------|-------|-------|----|
| Lev. Cou. |       | L.    | C. |
| M.        | H. M. | H.    | M. |
| 20        | 7 46  | 10    | 10 |
| 21        | 7 46  | 10    | 36 |
| 22        | 7 46  | 10    | 55 |
| 23        | 7 45  | 11    | 16 |
| 23        | 7 45  | 11    | 40 |
| 24        | 7 44  | matin |    |
| 24        | 7 44  | 0     | 07 |
| 25        | 7 44  | 0     | 43 |
| 26        | 7 44  | 1     | 25 |
| 26        | 7 42  | 2     | 14 |
| 27        | 7 42  | 3     | 16 |
| 27        | 7 42  | Lever |    |
| 28        | 7 41  | 8     | 25 |
| 29        | 7 41  | 8     | 54 |
| 30        | 7 41  | 9     | 20 |
| 31        | 7 40  | 9     | 51 |
| 32        | 7 39  | 10    | 17 |
| 33        | 7 38  | 10    | 46 |
| 34        | 7 37  | 11    | 20 |
| 35        | 7 36  | 11    | 59 |
| 35        | 7 35  | matin |    |
| 37        | 7 34  | 0     | 45 |
| 38        | 7 33  | 1     | 36 |
| 39        | 7 32  | 2     | 35 |
| 40        | 7 31  | 3     | 37 |
| 41        | 7 30  | couch |    |
| 2         | 7 30  | 7     | 53 |
| 2         | 7 28  | 8     | 14 |
| 4         | 7 27  | 8     | 34 |
| 5         | 7 26  | 9     | 01 |
| 6         | 7 25  | 9     | 21 |

le prochaine.

édrale, double

**JUILLET**

C'est le temps de houer à la main ou à la houe à cheval les racines, le blé-d'Inde et les patates. Enlever les mauvaises herbes des champs de choux et sarcler au commencement de ce mois ceux qui ont été plantés en juin.

Faire les foins, ne pas mettre d'animaux dans les prés après la coupe du foin. Saler le foin.

Semer de la navette à raison de 6 lbs de graine par arpent. La terre doit pour cela être bien engraisée.

Continuer à nettoyer les terres basses si le temps est sec. Employer les curures comme engrais.

Nettoyer les granges et y préparer la place pour les grains. Passer les charriots en revue et faire les réparations nécessaires. Surveiller les champs de grains.

Etendre les bouses dans les pâturages dont vous retirez les animaux et y passer la faucheuse, et la herse au besoin.

En général tous les animaux sont à ce moment au pâturage. D'un autre côté on doit avoir en abondance des fourrages verts comme lentilles, trèfle vert; il faut en fournir en abondance aux animaux, surtout si l'herbe devient rare dans les pâturages. Il est bon d'avoir des racks portatifs pour servir ces fourrages aux animaux, il ne faut jamais les leur donner sur le sol. C'est une excellente pratique que de leur donner en même temps des tourteaux ou autres aliments concentrés. Changer fréquemment les animaux de pâturages; n'en pas mettre trop à la fois dans le même clos. Combattez la mouche des cornes. L'émulsion de pétrole est encore ce qu'il y a de mieux jusqu'ici. Ménagez des abris dans les pâturages. Les animaux doivent avoir de la bonne eau à leur disposition.

Ce qu'il y a de pis pour les vaches, à cette époque, ce sont les mouches et le soleil. Il faut les en préserver.

Veillez à ce que les vaches ne manquent pas d'herbe. Lavez les trayons des vaches puis essuyez-les avant la traite; égouttez bien vos vaches. Aérer et refroidir le lait au fur et à mesure de la traite. Les vaisseaux dont vous vous servez pour le mettre et le transporter doivent être bien propres et ébouillantés chaque jour.

Il faut laver les moutons. C'est le temps de choisir dans le troupeau les béliers et les brebis que l'on conserve comme reproducteurs, et ceux qui devront être engraisés et vendus.

Il est très facile de soigner les porcs à cette saison, car on a les résidus de la beurrerie ou de la fromagerie et une grande quantité de fourrages verts. On ajoute à ces aliments un peu de moulée. Le pâturage est excellent pour les porcs, mais il leur faut de l'eau et des abris.

## AOÛT

## 31 JOURS

GONS. AU S. CŒUR DE MARIE.



SIGNE DE LA VIERGE.

Les jours décroissent de 1 heure 35 minutes.

☉ P. Q. le 3, à 11h, 51m. du mat. | ☽ D. Q. le 16 à 6h, 51m. du mat.  
 ☿ P. L. le 10, à 4h. 35m. du soir. | ♃ N. L. le 24, à 10h. 58m. du soir

| Jours de la semaine | OL. | FÊTES RELIGIEUSES. | SOLNIL.                                      |        | LUNE  |       |  |
|---------------------|-----|--------------------|--|--------|-------|-------|--|
|                     |     |                    | Lev.   | Cou.   | L.    | O.    |  |
| Merc.               | 1   | b                  | St Pierre-ès-Liens, doub. maj.               | 4 48 7 | 24 9  | 43    |  |
| Jeudi               | 2   | b                  | Octave de Ste Anne, doub.                    | 4 50 7 | 22 10 | 08    |  |
| Vend.               | 3   | r†                 | Invention de St Etienne, semid.              | 4 51 7 | 21 10 | 40    |  |
| Sam.                | 4   | b                  | St Dominique, C., doub. maj.                 | 4 53 7 | 20 11 | 18    |  |
| DIM.                | 5   | b                  | 9 Pent. N.-D. des Neiges, doub. maj.         | 4 53 7 | 19    | matin |  |
| Lundi               | 6   | b                  | Transfigur. de N.-S., doub. maj.             | 4 55 7 | 17 0  | 03    |  |
| Mardi               | 7   | b                  | St Cajetan, Conf., doub.                     | 4 56 7 | 16 0  | 58    |  |
| Merc.               | 8   | r†                 | SS. Cyriaque, etc., MM., semid.              | 4 57 7 | 14 2  | 02    |  |
| Jeudi               | 9   | b                  | Vig. St Alp. M. de Lig., E.D., d. (du 2).    | 4 58 7 | 12 3  | 13    |  |
| Vend.               | 10  | r                  | St LAURENT, M., doub. 2e cl.                 | 4 59 7 | 11    | Lever |  |
| Sam.                | 11  | r                  | Ste Philomène, V. M., doub.                  | 5 1 7  | 9 7   | 22    |  |
| DIM.                | 12  | b                  | 10 Pent. Ste Claire, V., doub.               | 5 2 7  | 8 7   | 53    |  |
| Lundi               | 13  | r†                 | De l'Octave, semid.                          | 5 3 7  | 7 8   | 22    |  |
| Mardi               | 14  | vl†                | Messe de la Vigile de l'Assomption.          | 5 4 7  | 5 8   | 50    |  |
| Merc.               | 15  | b                  | ASSOMPTION, doub. 1re cl.                    | 5 5 7  | 3 9   | 22    |  |
| Jeudi               | 16  | b                  | St Hyacinthe, Conf., doub.                   | 5 6 7  | 2 10  | 01    |  |
| Vend.               | 17  | r                  | Octave de St Laurent, doub.                  | 5 7 7  | 1 10  | 44    |  |
| Sam.                | 18  | b                  | Jeûne. St Roch, Conf., doub.                 | 5 8 6  | 59 11 | 35    |  |
| DIM.                | 19  | b                  | 11 P. St Joachim, d. 2e cl. (Sol. de l'Ass.) | 5 9 6  | 57    | matin |  |
| Lundi               | 20  | b                  | St Bernard, C. et D., doub.                  | 5 11 6 | 55 0  | 30    |  |
| Mardi               | 21  | b                  | Ste Jeanne de Chantal, Ve., doub.            | 5 12 6 | 54 1  | 30    |  |
| Merc.               | 22  | b                  | Octave de l'Assomption, doub.                | 5 13 6 | 52 2  | 33    |  |
| Jeudi               | 23  | b                  | Vig. St Philippe Béniti, C., doub.           | 5 14 6 | 50 3  | 36    |  |
| Vend.               | 24  | r                  | St BARTHÉLEMI, Ap., doub. 2e cl.             | 5 16 6 | 48 4  | 40    |  |
| Sam.                | 25  | b                  | St Louis, roi, Conf., doub.                  | 5 18 6 | 46    | couch |  |
| DIM.                | 26  | b                  | 12 Pent. S. Cœur de Marie, doub. maj.        | 5 19 6 | 45 7  | 07    |  |
| Lundi               | 27  | b                  | St Joseph Calas., Conf., doub.               | 5 20 6 | 43 7  | 27    |  |
| Mardi               | 28  | b                  | St Augustin, E. D., doub.                    | 5 21 6 | 41 7  | 48    |  |
| Merc.               | 29  | r                  | Décollation de St Jean-Bte, d. maj.          | 5 22 6 | 40 8  | 13    |  |
| Jeudi               | 30  | b                  | Ste Rose de Lima, V., doub.                  | 5 23 6 | 38 8  | 41    |  |
| Vend.               | 31  | b                  | St Raymond Nonnat, Conf., doub.              | 5 24 6 | 36 9  | 16    |  |

Eclairs de chaleur, orage la nuit ou le lendemain.  
 Les puces sont plus importunes et piquent aigrement : pluie ou orage.  
 Les orages les plus violents sont ceux de la Saint-Barthélemi, (24).  
 La nouvelle et la pleine lune d'Août sont ordinairement accom-  
 gnées de pluie.

Tous  
 sur les  
 ries, pou  
 la surfa  
 de la pe  
 qui ont  
 une bon

Cloré  
 l'année  
 Le bl  
 coupés  
 attendre  
 d'excepti  
 brasserie  
 niers do  
 Ne pa  
 quintaux  
 on sauve  
 Aussit  
 truction  
 mauvais  
 C'est l  
 robées q  
 ra pour  
 plantes  
 let ou n  
 des plan  
 seront r  
 gris ve  
 Ne né  
 Tant  
 pénétrer  
 voulez,  
 peu prof  
 Même r  
 des pata  
 Les ch  
 vent pas  
 tard dar  
 atteintes  
 Si les  
 pâturés  
 ront bes  
 Tenir  
 notant  
 mieux p

## AOUT

### JOURS

DE LA VIERGE.

1. 51m. du mat.  
h. 58m. du soir

| SOLNILL. |          | LUNE  |       |
|----------|----------|-------|-------|
| Lev.     | Cou.     | L.    | C.    |
| 1        | M. H. M. | H.    | M.    |
| 48       | 7 24     | 9     | 43    |
| 50       | 7 22     | 10    | (8    |
| 51       | 7 21     | 10    | 40    |
| 53       | 7 20     | 11    | 18    |
| 53       | 7 19     | matin |       |
| 55       | 7 17     | 0     | 03    |
| 56       | 7 16     | 0     | 58    |
| 57       | 7 14     | 2     | 02    |
| 58       | 7 12     | 3     | 13    |
| 59       | 7 11     | Lever |       |
|          | 1 7      | 9     | 7 22  |
|          | 2 7      | 8     | 7 53  |
|          | 3 7      | 7     | 8 22  |
|          | 4 7      | 5     | 8 50  |
|          | 5 7      | 3     | 9 22  |
|          | 6 7      | 2     | 10 01 |
|          | 7 7      | 1     | 10 44 |
|          | 8 6      | 59    | 11 35 |
|          | 9 6      | 57    | matin |
|          | 11 6     | 55    | 0 30  |
|          | 12 6     | 54    | 1 30  |
|          | 13 6     | 52    | 2 33  |
|          | 14 6     | 50    | 3 36  |
|          | 16 6     | 48    | 4 40  |
|          | 18 6     | 46    | couch |
|          | 19 6     | 45    | 7 07  |
|          | 20 6     | 43    | 7 27  |
|          | 21 6     | 41    | 7 48  |
|          | 22 6     | 40    | 8 13  |
|          | 23 6     | 38    | 8 41  |
|          | 24 6     | 36    | 9 16  |

Tous les foins doivent être terminés. Semer de l'herbe sur les vieux pâturages et étendre les bouses sur les prairies, pour accélérer la végétation uniformément sur toute la surface des prés et mettre ainsi obstacle à l'éclosion de la petite mouche piquante ou mouche des cornes. Ceux qui ont coupé leur trèfle de bonne heure peuvent espérer une bonne seconde récolte à la fin de ce mois d'août.

Clôre les champs où on récoltera du trèfle ou du mil l'année suivante, ou des fourrages verts pour cette année.

Le blé, l'orge, l'avoine, les pois, les fèves doivent être coupés et rentrés sans perte de temps. Il ne faut pas attendre que le blé et l'avoine mûrissent trop ; il n'y a d'exception à cette règle que pour l'orge destinée à la brasserie et les grains récoltés pour la semence ; ces derniers doivent être bien mûrs au moment de la coupe.

Ne pas négliger de mettre les grains en moyette ou quintaux. Passer le rateau à cheval, derrière les charriots ; on sauvera ainsi la valeur de la semence.

Aussitôt la moisson finie, il faut déchaumer pour la destruction des insectes (teignes, vers blancs, etc.) et des mauvaises herbes.

C'est le moment de semer, après labour, les récoltes dérobées qui occuperont le sol jusqu'aux gelées. On emploiera pour cela des vesces ou lentilles, du lupin, et même des plantes non légumineuses, telles que navets, navette, millet ou moha de Hongrie, sarrasin, etc., enfin, en général, des plantes à croissance rapide qui, à la fin de l'automne, seront récoltées pour les animaux ou enfouies comme engrais verts.

Ne négligez aucune de vos cultures.

Tant que le blé d'Inde était petit, vous pouviez faire pénétrer la houe à cheval aussi profondément que vous vouliez, mais maintenant il faut de la prudence et sarcler peu profond pour ne pas atteindre les racines du blé-d'Inde. Même remarque pour les patates, surtout si vous voulez des patates hâtives.

Les choux de Siam et autres racines fourragères ne doivent pas être houchés ou sarclés trop profondément, ni trop tard dans la saison ; il faut que les plantes ne soient pas atteintes par les chevaux ou les instruments aratoires.

Si les pâturages sont bien divisés, de manière à être pâturés successivement dans chaque division, ils supporteront beaucoup mieux la sécheresse.

Tenir la comptabilité de la ferme bien au courant, en notant les dépenses, pesant et évaluant les récoltes du mieux possible et les inscrivant sur le livre.

pluie ou orage.  
thélemi, (24).  
sment accom-

**SEPTEMBRE**

**30 JOURS**

CONSACRÉ À SAINT MICHEL.



SIGNE DE LA BALANCE

Les jours décroissent de 1 heure 42 minutes.

C P. Q. le 1, à 3h. 1m. du mat. | ☽ D. Q. le 15, à 4h. 2m. du soir.  
 ☉ P. L. le 8, à 0h. 11m. du mat. | ☾ N. L. le 23, à 3h. 2m. du soir.

| Jours de la semaine | Cl. | FÊTES RELIGIEUSES.                              | SOLEIL. |       | LUNE. |       |
|---------------------|-----|---|---------|-------|-------|-------|
|                     |     |   | Lev.    | Cou.  | L.    | C.    |
|                     |     |   | H. M.   | H. M. | H. M. | H. M. |
| Sam.                | 1   | b† De l'Imm. Conception, semid.                 | 5 26    | 6 34  | 9 57  |       |
| DIM.                | 2   | vr 13 Pent. Du Dimanche, semid. (1)             | 5 28    | 6 32  | 10 46 |       |
| Lundi               | 3   | vr† De la Férie (b† SS. Anges).                 | 5 29    | 6 30  | 11 44 |       |
| Mardi               | 4   | vr† De la Férie (r† SS. Apôtres).               | 5 30    | 6 28  | matin |       |
| Merc.               | 5   | b† St Laurent Justinien, E. C., semid.          | 5 31    | 6 27  | 0 50  |       |
| Jeudi               | 6   | b† T. S. Sacrement, semid.                      | 5 32    | 6 24  | 2 03  |       |
| Vend.               | 7   | vr† De la Férie (r† Passion de N.-S.).          | 5 33    | 6 23  | 3 21  |       |
| Sam.                | 8   | b NATIVITÉ DE LA B. V. M., doub. 2e cl.         | 5 35    | 6 21  | 4 42  |       |
| DIM.                | 9   | b 14 P. St N. de Marie d.m. (S. de la Nat.) (2) | 5 36    | 6 19  | Lever |       |
| Lundi               | 10  | b St Nicolas de Tolentin, Conf., doub.          | 5 37    | 6 17  | 6 52  |       |
| Mardi               | 11  | b† De l'Octave, semid.                          | 5 39    | 6 16  | 7 22  |       |
| Merc.               | 12  | b† De l'Octave, semid.                          | 5 39    | 6 14  | 8 00  |       |
| Jeudi               | 13  | b† De l'Octave, semid.                          | 5 40    | 6 12  | 8 43  |       |
| Vend.               | 14  | r Exaltation de la Ste Croix, doub. maj.        | 5 42    | 6 10  | 9 31  |       |
| Sam.                | 15  | b Octave de la Nativité, doub.                  | 5 43    | 6 7   | 10 26 |       |
| DIM.                | 16  | b 15 Pent. N.-D. des 7 Douleurs, d. m.          | 5 44    | 6 6   | 11 25 |       |
| Lundi               | 17  | b Stigm. de St François, doub.                  | 5 45    | 6 4   | matin |       |
| Mardi               | 18  | b St Joseph de Cop., Conf., doub.               | 5 46    | 6 2   | 0 27  |       |
| Merc.               | 19  | r Q. Tps. Jeûne. SS. Janvier, etc., MM., d.     | 5 48    | 6 0   | 1 28  |       |
| Jeudi               | 20  | r Vig. SS. Eustache, etc., MM., doub.           | 5 49    | 5 57  | 2 32  |       |
| Vend.               | 21  | r Q. Tps. Jeûne. St MATHEU, Ap., d. 2e cl.      | 5 50    | 5 56  | 3 35  |       |
| Sam.                | 22  | b Q. Tps. Jeûne. St Thomas de Vil., E.C., d.    | 5 51    | 5 54  | 4 39  |       |
| DIM.                | 23  | vr* 16 Pent. Du Dimanche, semid.                | 5 52    | 5 52  | 5 37  |       |
| Lundi               | 24  | b N.-D. de la Merci, doub. maj.                 | 5 54    | 5 50  | couch |       |
| Mardi               | 25  | vr† De la Férie (r† SS. Apôtres).               | 5 56    | 5 48  | 6 18  |       |
| Merc.               | 26  | r† SS. Cyp. et Just., MM., s (b† S. Jos.)       | 5 56    | 5 46  | 6 14  |       |
| Jeudi               | 27  | r† SS. Côme et Damien, MM., semid.              | 5 57    | 5 45  | 7 18  |       |
| Vend.               | 28  | r† St Wenceslas, M., semid.                     | 5 59    | 5 43  | 7 56  |       |
| Sam.                | 29  | b St MICHEL et tous les SS. Ang., d. 2e cl.     | 6 0     | 5 40  | 8 42  |       |
| DIM.                | 30  | b 17 P. St Jérôme, C.D., d (Sol. St Mich.)      | 6 2     | 5 38  | 9 35  |       |

A la Saint-Mathieu, les jours (21)  
 Sont égaux aux vents dans leurs cours.  
 Quinze jours avant Saint-Michel (29)  
 L'eau ne demeure pas au ciel.

(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. 1re cl. avec oct. (orn. bl.).

Lab  
 Com  
 ser au  
 être e  
 Cha  
 Ent  
 potass  
 dre d'  
 Les  
 ce que  
 Ces  
 du fu  
 Réco  
 silage  
 Ter  
 à arra  
 choux  
 fourra  
 tendre  
 Ven  
 vant l  
 le sur  
 étangs  
 et le  
 Rap  
 et mè  
 l'engr  
 du fro  
 faut  
 supplé  
 etc.  
 Les  
 rages  
 chée.  
 Les  
 aux  
 mang  
 répara  
 pour  
 Pou  
 mois,  
 tée e  
 rence.  
 avec  
 ne de  
 la sai

**JOURS**

**SEPTEMBRE**

LA BALANCE

h. 2m. du soir.  
h. 2m. du soir.

| SOLEIL.   |       | LUNE. |    |
|-----------|-------|-------|----|
| Lev. Cou. |       | L.    | C. |
| M.        | H. M. | H.    | M. |
| 26        | 6 34  | 9     | 57 |
| 28        | 6 32  | 10    | 46 |
| 29        | 6 30  | 11    | 44 |
| 30        | 6 28  | matin |    |
| 31        | 6 27  | 0     | 50 |
| 32        | 6 24  | 2     | 03 |
| 33        | 6 23  | 3     | 21 |
| 35        | 6 21  | 4     | 42 |
| 36        | 6 19  | Lever |    |
| 37        | 6 17  | 6     | 52 |
| 39        | 6 16  | 7     | 22 |
| 39        | 6 14  | 8     | 00 |
| 40        | 6 12  | 8     | 43 |
| 42        | 6 10  | 9     | 31 |
| 43        | 6 7   | 10    | 26 |
| 44        | 6 6   | 11    | 25 |
| 45        | 6 4   | matin |    |
| 46        | 6 2   | 0     | 27 |
| 48        | 6 0   | 1     | 28 |
| 49        | 5 57  | 2     | 32 |
| 50        | 5 56  | 3     | 35 |
| 51        | 5 54  | 4     | 39 |
| 52        | 5 52  | 5     | 37 |
| 54        | 5 50  | couch |    |
| 56        | 5 48  | 6     | 18 |
| 56        | 5 46  | 6     | 44 |
| 57        | 5 45  | 7     | 18 |
| 59        | 5 43  | 7     | 56 |
| 0         | 5 40  | 8     | 42 |
| 2         | 5 38  | 9     | 35 |

anticipée de la  
al et de Valley-  
81.).

Labourer les jachères pour la dernière fois.  
Commencement des labours d'automne qu'il faut pousser autant qu'on le peut. Charroiage du fumier qui doit être enterré par le labour.  
Chaulage des terres.

Enterrer, avec le scarificateur ou la charrue, les engrais potassiques et les phosphates peu solubles tels que poudre d'os, les scories de déphosphoration, etc.

Les labours d'automne doivent être faits de manière à ce que la gelée et l'air puissent les pénétrer.

C'est le temps de fumer les prairies en couverture avec du fumier ou des composts.

Récolter le sarrasin et le maïs pour grain et finir l'ensilage du blé-d'Idé fourrager.

Terminer la récoltes des haricots (fèves). Commencer à arracher les pommes de terre, commencer la récolte des choux, des betteraves, navets, etc. Dernières coupes de fourrages verts. Battage des grains quand on ne peut attendre l'hiver.

Vendre les animaux gras et en acheter de maigres, suivant l'état du marché, pour engraisser l'hiver suivant avec le surplus de nourriture que vous avez. Nettoyez tous les étangs, ruisseaux et sources où les animaux vont boire et les tenir en ordre.

Rapprocher des étables, rentrer dans la cour de la ferme, et même rentrer à l'étable pour la nuit, les animaux à l'engrais et les jeunes animaux. Eviter qu'ils ne prennent du froid. A cette époque, les pâturages sont pauvres et il faut donner à tous les animaux encore au pâturage un supplément de fourrage vert, de navets blancs, de choux, etc.

Les navets doivent être coupés et mêlés avec des fourrages verts coupés, ou avec de la paille de l'année, hachée.

Les tourteaux, quand on en donne, doivent être mêlés aux autres fourrages et servis dans des crèches ou des mangeoires. Mettre en ordre les auges et les nettoyer, réparer les crèches, les portes, etc., et tout mettre en ordre, pour l'hiver, dans les étables.

Pour les vaches en lait, il est avantageux, à la fin du mois, de donner une fois par jour de la nourriture humectée et légèrement fermentée, au repas du soir de préférence. Celles qui sont régulièrement nourries à l'étable avec des fourrages verts, s'il y en a encore suffisamment, ne doivent recevoir de nourriture préparée que tard dans la saison, à moins qu'elles ne diminuent en lait.

## OCTOBRE

## 31 JOURS

CONS. AUX ANGES GARDIENS.



SIGNÉ DU SCORPION.

Les jours décroissent de 1 heure 44 minutes.

☉ P. Q. le 1 à 4h. 16m. du soir.      ☽ N. L. le 23, à 8h. 33m. du mat.  
 ● P. L. le 8, à 8h. 23m. du mat.      ☾ P. Q. le 30, à 3h. 23m. du mat.  
 ☽ D. Q. le 14, à 4h. 56m. du mat.

| Jours de la semaine | OL. | FÊTES RELIGIEUSES. | SOLEIL.                                     |          |       | LUNE. |    |
|---------------------|-----|--------------------|---|----------|-------|-------|----|
|                     |     |                    | Lev.  | Oou.     | L. C. | L. C. | C. |
| Lundi               | 1   | b                  | St Rémi, E. O., doub.                       | 6 35 37  | 10 36 |       |    |
| Mardi               | 2   | b                  | SS. Anges Gardiens, doub. maj.              | 6 45 35  | 11 43 |       |    |
| Merc.               | 3   | vr†                | De la Férie (b† St Joseph).                 | 6 55 33  | matin |       |    |
| Jendredi            | 4   | b                  | St François d'Ass., C., doub. maj.          | 6 75 31  | 0 56  |       |    |
| Vend.               | 5   | r†                 | SS. Placide, etc., MM., s. (r† P. de N.-S.) | 6 85 30  | 2 12  |       |    |
| Sam.                | 6   | b                  | St Bruno, Conf., doub.                      | 6 95 27  | 3 32  |       |    |
| DIM.                | 7   | b                  | 18 P. N.-D. DU ST ROSAIRE, d. 2e cl.        | 6 115 25 | 4 48  |       |    |
| Lundi               | 8   | b                  | Ste Brigitte, Ve, doub.                     | 6 125 24 | Lever |       |    |
| Mardi               | 9   | r†                 | SS. Denis, etc., MM., semid.                | 6 125 21 | 5 53  |       |    |
| Merc.               | 10  | b†                 | St François de Borgia, Conf., semid.        | 6 145 20 | 6 35  |       |    |
| Jendredi            | 11  | b†                 | T. S. Sacrement, semid.                     | 6 155 19 | 7 24  |       |    |
| Vend.               | 12  | vr†                | De la Férie (r† Passion de N.-S.).          | 6 175 17 | 8 17  |       |    |
| Sam.                | 13  | b†                 | St Edouard, roi, Conf., semid.              | 6 185 14 | 9 17  |       |    |
| DIM.                | 14  | b                  | 19 P. Matern. de la B. V. M., d. m.         | 6 205 12 | 10 18 |       |    |
| Lundi               | 15  | b                  | Ste Thérèse, V., doub.                      | 6 215 11 | 11 20 |       |    |
| Mardi               | 16  | vr†                | De la Férie (r† SS. Apôtres).               | 6 235 9  | matin |       |    |
| Merc.               | 17  | b†                 | Ste Hedwidge, Ve., semid.                   | 6 245 7  | 0 25  |       |    |
| Jendredi            | 18  | r                  | St Luc, Evang., doub. 2e cl.                | 6 255 5  | 1 28  |       |    |
| Vend.               | 19  | b                  | St Pierre d'Alcantara, Conf., doub.         | 6 265 4  | 2 30  |       |    |
| Sara.               | 20  | b                  | St Jean de Cantî, Conf., doub.              | 6 285 2  | 3 31  |       |    |
| DIM.                | 21  | b                  | 20 Pent. Pureté de la B.V.M., d. m.         | 6 295 1  | 4 31  |       |    |
| Lundi               | 22  | vr†                | De la Férie (b† SS. Anges).                 | 6 314 59 | 5 35  |       |    |
| Mardi               | 23  | b                  | T.S. Rédempteur, double maj.                | 6 324 57 | 6 38  |       |    |
| Merc.               | 24  | b                  | St Raphaël, archevêq., doub. maj.           | 6 334 55 | couch |       |    |
| Jendredi            | 25  | b†                 | T. S. Sacrement, semid.                     | 6 354 53 | 5 57  |       |    |
| Vend.               | 26  | r†                 | St Evariste, P.M., s. (r† Pass. de N.-S.)   | 6 364 52 | 6 39  |       |    |
| Sam.                | 27  | vr†                | Vig. SS. Simon et Jude (b† Imm.Con.)        | 6 384 50 | 7 30  |       |    |
| DIM.                | 28  | r                  | 21 P. SS. SIMON ET JUDE, Ap., d. 2e cl.     | 6 394 48 | 8 23  |       |    |
| Lundi               | 29  | vr†                | De la Férie (b† SS. Anges).                 | 6 414 47 | 9 31  |       |    |
| Mardi               | 30  | vr†                | De la Férie (r† SS. Apôtres).               | 6 424 46 | 10 40 |       |    |
| Merc.               | 31  | vr†                | S. Jeûne. Vig. de la Toussaint (b† Jos.).   | 6 434 45 | 11 53 |       |    |

Le jour de la Saint-Denis (9) le vent se marie à minuit.

A la Saint-Crépin (25) mort des mouches.

Au moment de la lune pleine,

Petit nuage dure à peine.

La pleine lune est suivie de variations du temps 5 fois sur 6

Prends du temps la règle commune au 1er mardi de la lune.

Si o  
nécessi  
pourra  
Ach  
racines  
bri de  
Rép  
les pr  
Con  
fois q  
fossés  
ment  
Ran  
ployer  
Rép  
ges, g  
Octo  
il fau  
resten  
Les  
cette  
froid.  
On  
temps  
pour l  
au pa  
tourte  
Ren  
pour é  
ce que  
des g  
ordina  
cuits  
L'or  
ce qui  
de la  
L'er  
cherie  
Pour  
mieux  
A c  
pour l  
et fav  
au pa  
ou les  
grossi  
née, d  
ou de

**JOURS**

**J SCORPION.**

h. 33m. du mat.  
i. 23m. du mat.

|                 |              |
|-----------------|--------------|
| <b>SOLEIL.</b>  | <b>LUNN.</b> |
| <b>ev. Cou.</b> | <b>L. C.</b> |

| M. | H. | M. | H.    | M. |
|----|----|----|-------|----|
| 3  | 5  | 37 | 10    | 36 |
| 4  | 5  | 35 | 11    | 43 |
| 5  | 5  | 33 | matin |    |
| 7  | 5  | 31 | 0     | 56 |
| 8  | 5  | 30 | 2     | 12 |
| 9  | 5  | 27 | 3     | 32 |
| 11 | 5  | 25 | 4     | 48 |
| 12 | 5  | 24 | Lever |    |
| 12 | 5  | 21 | 5     | 53 |
| 14 | 5  | 20 | 6     | 35 |
| 15 | 5  | 19 | 7     | 24 |
| 17 | 5  | 17 | 8     | 17 |
| 8  | 5  | 14 | 9     | 17 |
| 10 | 5  | 12 | 10    | 18 |
| 11 | 5  | 11 | 11    | 20 |
| 13 | 5  | 9  | matin |    |
| 14 | 5  | 7  | 0     | 25 |
| 15 | 5  | 5  | 1     | 28 |
| 16 | 5  | 4  | 2     | 30 |
| 8  | 5  | 2  | 3     | 31 |
| 9  | 5  | 1  | 4     | 31 |
| 14 | 5  | 59 | 5     | 35 |
| 24 | 5  | 57 | 6     | 38 |
| 34 | 5  | 55 | couch |    |
| 54 | 5  | 53 | 5     | 57 |
| 64 | 5  | 52 | 6     | 39 |
| 34 | 5  | 50 | 7     | 30 |
| 94 | 4  | 48 | 8     | 23 |
| 14 | 4  | 47 | 9     | 31 |
| 14 | 4  | 46 | 10    | 40 |
| 14 | 4  | 45 | 11    | 53 |

**inuit.**

**is sur 6  
la lune.**

**OCTOBRE**

Si on ne l'a déjà fait en septembre, acheter les animaux nécessaires pour consommer le surplus de nourriture qu'on pourrait avoir.

Achever de rentrer les pommes de terre, les choux, les racines fourragères et autres légumes et les mettre à l'abri de la gelée.

Répandre le fumier, les composts et autres engrais sur les prairies.

Continuer les labours et les travaux d'automne chaque fois que le temps le permet. Nettoyer les drains et les fossés et faire en sorte que l'eau puisse s'écouler facilement sur tous les points de la ferme.

Ramasser et transporter les feuilles sèches et les employer soit en composts, soit en litière.

Réparer les clôtures. Mettre les étables, écuries, granges, greniers, etc., en ordre pour l'hiver.

Octobre est l'un des mois les plus occupés de l'année ; il faut en profiter et terminer au plus tôt les travaux qui restent à faire.

Les jeunes animaux de l'année doivent être rentrés à cette époque, car le temps est souvent trop humide ou trop froid.

On peut laisser les animaux d'un an un peu plus longtemps au pâturage, si le temps n'est pas trop frais ; mais, pour les tenir en bon état il faut, à cette époque, ajouter au pâturage un supplément de nourriture, tel que foin, tourteaux, racines.

Rentrer à la porcherie les porcs qui sont assez avancés pour être mis à l'engrais. Nourrissez-les généreusement avec ce que vous avez de mieux en fait d'aliments. Donnez-leur des grains, des pois, des fèves avec les aliments liquides ordinaires, comme les résidus de laiterie et les légumes cuits à l'eau et écrasés.

L'orge est ce qui convient le mieux aux cochons. C'est ce qui donne la meilleure qualité de viande. Il est bon de la donner broyée aussi finement que possible.

L'engraissement des porcs presque bons pour la boucherie devrait être terminé avec des bouettes épaisses. Pour ces bouettes, la moulée d'orge est ce qu'il y a de mieux. Vient ensuite la moulée d'avoine.

A ce moment où l'herbe est pauvre, les choux forment pour les vaches une nourriture très avantageuse, très saine et favorisent la production du lait. Quand les vaches sont au pâturage, on leur donne les choux entiers. A l'étable on les leur donne coupés et mélangés à d'autres aliments grossiers, ou mieux en mélange avec de la paille de l'année, de la graine de lin moulue, ou des tourteaux de coton ou de la moulée.

**NOVEMBRE**



**30 JOURS**

CONS. AUX ANES DU PURG.

SIGNE DU SAGITTAIRE.

Les jours décroissent de 1 heure 17 minutes.

☉ P. L. le 6, à 6h. 5m. du soir. | ☽ N. L. le 22, à 2h. 22m. du mat.  
 ☾ D. Q. le 13, à 9h. 43m. du soir. | ☿ P. Q. le 29, à 0h. 40m. du soir.

| Jours de la semaine | OL.    | FÊTES RELIGIEUSES.                               | SOLEIL. |       | LUNE. |
|---------------------|--------|--|---------|-------|-------|
|                     |        |  | Lev.    | Cou.  | L. C. |
|                     |        |  | H. M.   | H. M. | H. M. |
| Jendredi            | 1 b    | TOUSSAINT, d. 1re cl. (d'obligation).            | 6 44    | 4 44  | matin |
| Vend.               | 2 n    | TRÉPASSÉS, doub.                                 | 6 46    | 4 42  | 1 10  |
| Sam.                | 3 b†   | De l'Octave, semid.                              | 6 48    | 4 40  | 2 24  |
| DIM.                | 4 b    | 22 P. Patron. de la B.V.M., d. m. (du [28 oct.]) | 6 49    | 4 39  | 3 41  |
| Lundi               | 5 b†   | De l'Octave, semid.                              | 6 51    | 4 37  | 5 01  |
| Mardi               | 6 b†   | De l'Octave, semid.                              | 6 52    | 4 36  | 6 22  |
| Merc.               | 7 b†   | De l'Octave, semid.                              | 6 54    | 4 34  | Lever |
| Jendredi            | 8 b    | Octave de la Toussaint, doub.                    | 6 55    | 4 32  | 6 02  |
| Vend.               | 9 b    | Dédic. de la Basilique de Latran, d. m.          | 6 56    | 4 31  | 7 01  |
| Sam.                | 10 b   | St André Avellin, Conf., doub.                   | 6 57    | 4 29  | 8 04  |
| DIM.                | 11 b   | 23 Pent. St Martin, E. et O., doub.              | 6 58    | 4 28  | 9 08  |
| Lundi               | 12 r†  | St Martin, P. M., semid.                         | 7 0     | 4 27  | 10 13 |
| Mardi               | 13 b†  | St Didace, Conf., semid.                         | 7 1     | 4 26  | 11 16 |
| Merc.               | 14 r   | St Josaphat, E. M., doub.                        | 7 3     | 4 26  | matin |
| Jendredi            | 15 b   | Ste Gertrude, V., doub.                          | 7 5     | 4 25  | 0 21  |
| Vend.               | 16 b   | St Stanislas de Kostka, C., doub.                | 7 6     | 4 24  | 1 24  |
| Sam.                | 17 b†  | St Grégoire Thaum., E. C., semid.                | 7 7     | 4 23  | 2 22  |
| DIM.                | 18 b   | 24 P. Déd. des B. de SS. P. et P., d. m.         | 7 8     | 4 22  | 3 26  |
| Lundi               | 19 b   | Ste Elisabeth, Ve., doub.                        | 7 11    | 4 21  | 4 28  |
| Mardi               | 20 b   | St Félix de Valois, Conf., doub.                 | 7 12    | 4 20  | 5 31  |
| Merc.               | 21 b   | Présentation de la B. V. M., doub. maj.          | 7 13    | 4 19  | 6 31  |
| Jendredi            | 22 r   | Ste Cécile, V. M., doub.                         | 7 14    | 4 18  | couch |
| Vend.               | 23 r   | St Clément, P. M., doub.                         | 7 16    | 4 18  | 5 26  |
| Sam.                | 24 b   | St Jean de la Croix, Conf., doub.                | 7 17    | 4 17  | 6 23  |
| DIM.                | 25 r*  | 25 Pent. Ste Catherine, V. M., doub.             | 7 18    | 4 16  | 7 27  |
| Lundi               | 26 b   | St Sylvestre, abbé, doub.                        | 7 19    | 4 15  | 8 32  |
| Mardi               | 27 b   | St Léonard de P. Maurice, C., doub.              | 7 21    | 4 15  | 9 44  |
| Merc.               | 28 vr† | De la Férie (b† St Joseph).                      | 7 22    | 4 14  | 10 56 |
| Jendredi            | 29 vl† | Vigile de St André (b† T.S. Sacrem.)             | 7 23    | 4 13  | matin |
| Vend.               | 30 r   | St André, Apôtre, doub. 2e cl.                   | 7 25    | 4 12  | 0 12  |

A la Toussaint (1) l'hiver est déclaré.

De la Toussaint après l'Avent jamais trop de pluie ni de vent.

Autant d'heures de soleil le jour de la Toussaint,

Autant de semaines à souffler dans ses mains.

A  
arré  
fern  
pou  
O  
vais  
avec  
tem  
N  
tout  
cons  
Si  
et l  
A  
pass  
vent  
Plus  
Il  
bien  
L  
men  
F  
dre  
L  
A  
riée  
des  
de r  
des  
de l  
Q  
cha  
S  
que  
de  
L  
ciat  
C  
puis  
don  
L  
Il  
sila  
la  
foin  
com

**JOURS**

**NOVEMBRE**

SAGITTAIRE.

h. 22m. du mat.  
h. 40m. du soir.

|           |       |
|-----------|-------|
| SOLEIL.   | LUNE. |
| lev. Cou. | L. C. |

| J. | M. | H. M. | H. M. |
|----|----|-------|-------|
| 44 | 4  | 44    | matin |
| 46 | 4  | 42    | 1 10  |
| 48 | 4  | 40    | 2 24  |
| 49 | 4  | 39    | 3 41  |
| 51 | 4  | 37    | 5 01  |
| 52 | 4  | 36    | 6 22  |
| 54 | 4  | 34    | Lever |
| 55 | 4  | 32    | 6 02  |
| 56 | 4  | 31    | 7 01  |
| 57 | 4  | 29    | 8 04  |
| 58 | 4  | 28    | 9 08  |
| 0  | 4  | 27    | 10 13 |
| 1  | 4  | 26    | 11 16 |
| 3  | 4  | 26    | matin |
| 5  | 4  | 25    | 0 21  |
| 6  | 4  | 24    | 1 24  |
| 7  | 4  | 23    | 2 22  |
| 8  | 4  | 22    | 3 26  |
| 11 | 4  | 21    | 4 28  |
| 12 | 4  | 20    | 5 31  |
| 13 | 4  | 19    | 6 31  |
| 14 | 4  | 18    | couch |
| 16 | 4  | 18    | 5 26  |
| 17 | 4  | 17    | 6 23  |
| 18 | 4  | 16    | 7 27  |
| 19 | 4  | 15    | 8 32  |
| 21 | 4  | 15    | 9 44  |
| 22 | 4  | 14    | 10 56 |
| 23 | 4  | 13    | matin |
| 25 | 4  | 12    | 0 12  |

ni de vent.

A cette époque, généralement la gelée et la neige ont arrêté les travaux dans les champs. Les travaux de la ferme consistent surtout dans l'organisation intérieure pour l'hivernage des animaux.

On commence à bûcher dans les bois. Les jours de mauvais temps on peut battre les grains, recueillir et nettoyer avec soin les grains et graines de semence pour le printemps suivant, et hacher la paille pour les animaux.

Ne pas manquer de voir dans les caves et les silos si tout va bien, c'est-à-dire si les racines et l'ensilage se conservent dans de bonnes conditions.

Si les patates commencent à pourrir, il faut les trier et les saupoudrer de chaux.

Avec ce mois commence la période la plus difficile à passer pour les animaux, surtout pour les jeunes qui doivent être rentrés à l'étable depuis quelques temps déjà. Plus ils sont jeunes, plus il leur faut de chaleur.

Il faut toujours donner une abondante litière de paille bien propre.

Les murs doivent être blanchis à la chaux extérieurement et intérieurement.

Faire attention aux déjections des animaux pour se rendre compte de leur état de santé.

Les tenir toujours aussi proprement que possible.

Aux animaux à l'engrais, il faut une nourriture variée : de la moulée, des fêveroles, des pois, des lentilles, des tourteaux de lin, des tourteaux de coton, des fèves de marais concassées, sont avantageusement employées avec des navets ou des panais, en outre de la partie principale de la ration.

Quand il fait très froid donnez au moins une bouette chaude par jour.

Sortez les racines de la cave et mettez-les pendant quelque temps dans un endroit chaud pour les réchauffer avant de vous en servir.

Les racines gelées ou à moitié gelées sont très préjudiciables aux animaux à l'engrais.

Coupez, hachez, et même réduisez en pulpe ces racines, puis mélangez-les avec de la paille hachée avant de les donner aux animaux.

Les vaches à lait sont nourries avec des rations d'hiver.

Il faut leur donner environ 40 livres de racines ou d'ensilage par tête et par jour. Cette nourriture augmente la production du lait. On doit y ajouter naturellement foin, paille, et grains en proportions convenables pour compléter la ration.

## DECEMBRE



## 31 JOURS

**C. À MARIE CONÇ. SANS PÉCHÉ**

**SIGNE DU CAPRICOÏRNE.**

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

● P.L. le 6, à 5h. 43m. du mat.

⊙ N. L. le 21, à 7h. 6m. du soir.

⊙ D.Q. le 13, à 5h. 48m. du soir.

⊙ P. Q. le 28, à 8h. 53m. du soir.

| Jours de la semaine | OL. | FÊTES RELIGIEUSES.  | SOLEIL. |      | LUNE. |    |
|---------------------|-----|---|---------|------|-------|----|
|                     |     |   | Lev.    | Cou. | L.    | O. |
|                     |     |   | H       | M.   | H.    | M. |
| Sam.                | 1   | b† De l'Imm. Conception, semid.                                   | 7       | 26   | 4     | 12 |
| DIM.                | 2   | vi* 1 <sup>ER</sup> DE L'AVENT, 1 <sup>re</sup> cl., semid.       | 7       | 28   | 4     | 12 |
| Lundi               | 3   | b St François-Xavier, C., d. m.                                   | 7       | 28   | 4     | 12 |
| Mardi               | 4   | b St Pierre Chrys. ; E. et D., doub.                              | 7       | 29   | 4     | 11 |
| Merc.               | 5   | vi† <i>Jeûne.</i> De la Férie (b† S. Joseph).                     | 7       | 30   | 4     | 11 |
| Jeu.                | 6   | b St Nicolas, E. C., doub.  | 7       | 31   | 4     | 11 |
| Vend.               | 7   | b <i>Jeûne. Vig.</i> St Ambroise, E. D., doub.                    | 7       | 32   | 4     | 11 |
| Sam.                | 8   | b L'IMM.-CONC., d. 1 <sup>re</sup> cl. (d'obl.)                   | 7       | 33   | 4     | 11 |
| DIM.                | 9   | vi* 2 <sup>E</sup> AVENT. Du Dimanche, 2 <sup>e</sup> cl., semid. | 7       | 35   | 4     | 11 |
| Lundi               | 10  | b Transl. de la S. M. de L., doub. maj.                           | 7       | 35   | 4     | 11 |
| Mardi               | 11  | b† St Damase, P. et C., semid.                                    | 7       | 36   | 4     | 11 |
| Merc.               | 12  | b† <i>Jeûne.</i> De l'Octave, semid.                              | 7       | 37   | 4     | 11 |
| Jeu.                | 13  | r Ste Lucie, V. M., doub.   | 7       | 38   | 4     | 11 |
| Vend.               | 14  | b† <i>Jeûne.</i> De l'Octave, semid.                              | 7       | 39   | 4     | 11 |
| Sam.                | 15  | b Octave de l'Imm. Concept., doub.                                | 7       | 39   | 4     | 12 |
| DIM.                | 16  | vi 3 <sup>E</sup> AVENT. Du Dimanche, 2 <sup>e</sup> cl., semid.  | 7       | 40   | 4     | 12 |
| Lundi               | 17  | vi† De la Férie. (1).   | 7       | 41   | 4     | 12 |
| Mardi               | 18  | b Expect. de la B.V.M., doub. maj.                                | 7       | 42   | 4     | 12 |
| Merc.               | 19  | vi† <i>Q. Tps. Jeûne.</i> De la Férie.                            | 7       | 42   | 4     | 13 |
| Jeu.                | 20  | vi† <i>Vig.</i> de St Thomas.                                     | 7       | 43   | 4     | 13 |
| Vend.               | 21  | r <i>Q. Tps. Jeûne.</i> St THOMAS, Ap., d. 2 <sup>e</sup> cl.     | 7       | 43   | 4     | 13 |
| Sam.                | 22  | vi† <i>Q. Tps. Jeûne.</i> De la Férie.                            | 7       | 44   | 4     | 14 |
| DIM.                | 23  | vi 4 <sup>E</sup> AVENT. Du Dimanche, 2 <sup>e</sup> cl., semid.  | 7       | 44   | 4     | 15 |
| Lundi               | 24  | vi <i>Jeûne. Vigile</i> de Noël, doub.                            | 7       | 45   | 4     | 15 |
| Mardi               | 25  | b NOËL, doub. 1 <sup>re</sup> cl. (d'obl.)                        | 7       | 45   | 4     | 16 |
| Merc.               | 26  | r St ÉTIENNE, M., doub. 2 <sup>e</sup> cl.                        | 7       | 45   | 4     | 17 |
| Jeu.                | 27  | b St JEAN, Apôt. et Évang., doub. 2 <sup>e</sup> cl.              | 7       | 45   | 4     | 18 |
| Vend.               | 28  | vi SS. INNOCENTS, MM., doub. 2 <sup>e</sup> cl.                   | 7       | 46   | 4     | 18 |
| Sam.                | 29  | r St Thomas de Cantorbéry, E.M., doub.                            | 7       | 46   | 4     | 19 |
| DIM.                | 30  | b Dim. dans l'Octave de Noël, semid.                              | 7       | 47   | 4     | 20 |
| Lundi               | 31  | b St SYVESTRE, P. C., doub.                                       | 7       | 48   | 4     | 20 |

A la Saint-Thomas (21) les jours sont au plus bas.

Qui voit à Noël (25) moucherons,

A Pâques verra glaçons.

Quand on a un hiver avant Noël on est sûr d'en avoir deux.

Quand les Avents sont secs,

L'année sera abondante.

(1) Pas d'offices votifs depuis le 17 décembre.

**COURS**

APRICOORNE.

de 5 minutes

6m. du soir.  
53m. du soir.

| LUN. L. C. |       | LUN. L. C. |       |
|------------|-------|------------|-------|
| H. M.      | H. M. | H. M.      | H. M. |
| 4          | 12    | 1          | 23    |
| 4          | 12    | 2          | 39    |
| 4          | 12    | 3          | 57    |
| 4          | 11    | 5          | 15    |
| 4          | 11    | 6          | 25    |
| 4          | 11    | Lever      |       |
| 4          | 11    | 5          | 43    |
| 4          | 11    | 6          | 49    |
| 4          | 11    | 7          | 56    |
| 4          | 11    | 9          | 01    |
| 4          | 11    | 10         | 07    |
| 4          | 11    | 11         | 10    |
| 4          | 11    | matin      |       |
| 4          | 11    | 0          | 10    |
| 4          | 12    | 1          | 12    |
| 4          | 12    | 2          | 15    |
| 4          | 12    | 3          | 18    |
| 4          | 12    | 4          | 20    |
| 4          | 13    | 5          | 21    |
| 4          | 13    | 6          | 20    |
| 4          | 13    | 7          | 15    |
| 4          | 14    | couch      |       |
| 4          | 15    | 6          | 22    |
| 4          | 15    | 7          | 34    |
| 4          | 16    | 8          | 47    |
| 4          | 17    | 10         | 01    |
| 4          | 18    | 11         | 13    |
| 4          | 18    | matin      |       |
| 4          | 19    | 0          | 26    |
| 4          | 20    | 1          | 42    |
| 4          | 20    | 2          | 58    |

deux.

**DECEMBRE**

Entretenir la plus grande propreté et la pureté de l'air dans les étables, écuries, porcheries et poulaillers. Les battages qui restent à faire peuvent s'achever. Le hachage du foin, de la paille, le coupage des racines donnent aussi une certaine occupation ; mais c'est surtout le bon moment pour bûcher dans le bois. Ne pas oublier de veiller à ce que l'ensilage, les racines, les patates, se conservent en aussi bon état que possible.

L'étable des vaches laitières doit être tenue bien chaude. L'air doit cependant y être renouvelé continuellement. C'est encore plus nécessaire ici que pour les autres animaux. Cependant les ventilateurs doivent être placés de manière à ne pas produire de courants d'air nuisibles aux vaches.

Le bon foin doit en général former la base des rations. On en donne de 8 à 10 livres par jour pour une vache de poids moyen. Certains praticiens conseillent de ne pas le hacher ou de ne le hacher qu'en partie. Dans ce dernier cas, on mélangera la partie hachée avec la paille, les racines et les aliments concentrés.

A ce foin on ajoutera 40 livres et plus d'ensilage ou de racines, par tête et par jour. Les racines doivent être coupées et l'ensilage haché.

Quant à la paille que l'on donne en même temps, on doit la hacher en tout ou en partie et mélanger la partie hachée aux racines et aux aliments concentrés. La partie non hachée de la paille se donne généralement à la fin du repas. Pour les animaux trop gourmands on peut en donner mélangée à du foin au commencement du repas. Cela les empêchera de manger trop avidement et trop vite les racines et autres aliments qu'on leur donnera après. La paille non mangée doit être employée comme litière. On en fait entrer dans les rations environ 1 à 2 livres, par tête et par jour. C'est la paille d'avoine qui convient le mieux pour les vaches.

La ration sera complétée par environ 5 livres d'un mélange par moitié de grains et de tourteaux ou moulée de coton, ou de farine de graine de lin. On les donnera mélangés à la paille hachée, aux racines et au foin haché. On peut laisser fermenter ce dernier mélange douze heures en tas avant de le servir.

Donner des aliments chauds aux porcs. Il n'y a pas d'animal plus sensible au froid que le porc au point de vue des bénéfices qu'on en peut tirer. Aussi faut-il prendre toutes les mesures pour leur éviter le froid.

*Remercions Dieu de tous ses bienfaits,*

## PROVINCE DE QUEBEC

### LISTE DES PRINCIPAUX OFFICIERS DU DÉPARTEMENT DE L'AGRICULTURE.

- L'HON. F. G. M. DÉCHÈNE, Commissaire.  
 G. A. GIGAUT, Assistant-Commissaire.  
 S. SYLVESTRE, Secrétaire du département.  
 OCT. OUELLETTE, Secrétaire du Conseil d'Agriculture.  
 A. M. F. D'ESCHAMBAULT, Comptable.  
 OCT. DEMERS, Registrataire.  
 EDOUARD FAFARD, ass.-régistrataire.  
 J. E. LECLERC, Clerc.  
 P. PLAMONDON, Clerc.  
 ELZÉAR GAUVREAU, Clerc.  
 H. NAGANT, Assistant-Rédacteur du *Journal d'Agriculture*.  
 G. HENRY, ingénieur civil.  
 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.  
 AUG. DUPUIS, arboriculteur-fruitier, Village-des-Aulnaies.  
 HENRI BOURA-SA, M. P., avocat et agronome, Montebello.  
 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, Montmagny.  
 HORMISDAS PILON, médecin, Vaudreuil.  
 HORMISDAS HOTTE, agronome, St-Martin, Laval.  
 THOS. HUNTER, Venice, Co. Missisquoi.  
 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 Pirreville.  
 LUC BOHY, agriculteur, Clambord.

CONSEIL

L'hc  
J. E.  
surinte  
dent;  
McMa  
Lyall,  
L. P.

IN

PAR LE

Eco  
teur :

FEB

Deux-

Eco

ser au

Eco

Dame

Eco

LAR

the.—

Eco

Eachr

Eco

Daubi

Soc

Secrét

Soc

miste

Soc

QuéBE

Soc

Soc

G. Ve

Soc

Raym

Soc

David

Soc

J. A.

Soc

Trés.

CONSEIL DES ARTS ET MANUFACTURES DE LA PROVINCE DE QUÉBEC.

AGRICULTURE.

e.

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

**INSTITUTIONS RECONNUES OFFICIELLEMENT.**

ulture.

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

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 (Canton de l'Est).—S'adresser au directeur, M. J. M. Lemoyne, Compton.

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

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

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

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

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

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

SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE DE MONTRÉAL.—Secrétaire : W. Ormisteau 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.—Sec.-Trés. : David Westover, Frelighsburg.

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

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

ales.  
ello.

se.

the.

SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE.

En 1899, il y avait 70 sociétés d'agriculture.

CERCLES AGRICOLES.

Vers la fin de l'année 1899, la province possédait 533 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 : 46, rue Dalhousie, Québec.

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

*Membres du Conseil Exécutif :*

*Président :* l'hon J. D. ROLLAND.

*Vice-Présidents :* G. A. DROLET, E. L. DE BELLEFEUILLE.

*Directeurs :* JOSEPH BRUNET, L. E. BEAUCHAMP, M. MARQUETTE ALPHONSE RACINE, CHAS. ROBILLARD, AMÉDÉE DENAULT.

DR T. A. BRISSON, agent général.

L. E. CARUFEL, secrétaire.

COMMENT FAIRE POUR ÉCAILLER LES POISSONS.

Il arrive souvent que les écailles sont tellement adhérentes qu'il n'y a pas moyen de les enlever. Cette difficulté se présente lorsque le poisson est très frais ; il suffit de tremper le poisson pendant quelques instants dans l'eau bouillante ; vous l'écaillerez ensuite avec la plus grande facilité.

—Toujours de l'argent, mais tu n'as donc pas honte de me demander toujours de l'argent ?

—J'ai honte pour vous, quand vous m'en refusez !

Le dévouement est un lingot d'or pur, lingot rare et précieux, mais qui ne produit pas d'intérêts.

\* \* \*

On croit n'avoir jamais ni assez de fortune, ni assez de réputation, mais on croit toujours avoir plus que suffisamment les qualités nécessaires pour acquérir l'une ou l'autre,

Dar  
ont é  
l'atter  
se tro  
des d  
mais  
d'une  
nal n  
la pri  
Je  
tre le  
suis  
quefoi  
par le  
duits  
ancier  
et le  
l'acti  
récolt  
de dei  
la séc  
tromp  
m'est  
en ai  
Mai  
car m  
besoin  
vatio  
meurs  
Je  
rante  
pourt  
ma cl  
enrich  
en té  
ils m'  
pleins  
la fau  
monna  
déjà  
soulev  
laient  
fécond  
Et  
dire le  
joie c  
dont

## LES PLAINTES DE LA TERRE

Dans un congrès tenu récemment, les Terres de France ont étudié la situation actuelle et ont décidé d'appeler l'attention du pays sur le triste état d'abandon où elles se trouvent. Je regrette de ne pouvoir pas citer l'ensemble des déclarations faites et des vœux émis à cette occasion; mais je trouve dans le Compte-Rendu du Congrès la Plainte d'une Terre de Lot-et-Garonne. Je crois qu'aucun journal ne l'a encore reproduite et je suis heureux d'en offrir la primeur aux lecteurs du "Paysan du Sud-Ouest."

Je représente dix-huit hectares de terres de côteaues entre le Lot et Garonne. Au point de vue du climat je suis mieux partagée que beaucoup d'autres. J'ai été quelquefois desséchée par le vent d'antan, quelquefois ravinée par les orages de l'ouest, quelquefois privée de mes produits par un coup de grêle. Histoire moderne ou histoire ancienne, et, j'ai bonne mémoire, à comparer le présent et le passé, je ne vois pas de modification sérieuse dans l'action exercée par les éléments, sur mon état ou sur mes récoltes. De tous il m'est arrivé, et il m'arrive encore, de demander le soleil quand il a trop plu et la pluie quand la sécheresse m'étreint et me fend. Je me suis quelquefois trompée, je me tromperai peut-être encore, sur ce qui m'est le plus profitable. Je demande au ciel de me venir en aide, je ne l'accuse pas.

Mais il faut bien que j'accuse quelqu'un ou quelque chose, car ma situation présente est lamentable. J'ai honte et j'ai besoin, chaque année nouvelle semble apporter une aggravation à mon état; je m'appauvris, je m'affaiblis, je me meurs!

Je sais bien que je suis très vieille, si vieille que quarante années ne comptent guère dans mon long passé. Et pourtant que de changements depuis quarante ans! Comme ma chute a été rapide! Des hommes que j'ai nourris et enrichis, il y a moins d'un demi-siècle, pourraient encore en témoigner. Ils m'ont vu belle, propre, bien parée et ils m'aimaient! Ah les gaies moissons quand les épis bien pleins et dominant une paille vigoureuse tombaient sous la faucille, et remplissaient les greniers, les sacs, les portemonnaies de ceux qui me soignaient. Ainsi qu'un écho déjà lointain m'arrive encore le chant des vendangeurs soulevant sans fatigue les grandes comportes où se foulaient en rouge ou blanc les lourdes grappes que j'avais fécondées.

Et quand j'avais donné tout ce que j'avais pu, c'est-à-dire la vie aux plantes, aux animaux et aux hommes, quelle joie c'était pour moi, en retour, que de goûter les soins dont j'étais l'objet!

A peine la récolte rentrée, on revenait à moi, on me débarrassait de toutes les herbes inutiles qui m'appauvri-  
saient.

Des labours soignés et répétés me rendaient à l'air, au soleil, à tout ce dont j'ai besoin. Par les produits de l'étable on me remboursait ce que j'avais dépensé et je me trouvais au bout de quelques semaines en situation de faire germer la récolte de l'année suivante.

J'appartenais à un propriétaire aisé : une nombreuse et solide famille de métayers avait la charge de mon exploitation. Le chef de la famille était respecté et obéi. Point n'était besoin d'avoir recours à des bras étrangers. Le père, la mère, deux fils mariés et leurs femmes, deux filles vaillantes et nullement coquettes, suffisaient à mon entretien. La paix régnait au sein de cette association bien réglée. Propriétaire et exploitants, l'un avec ses capitaux, les autres avec leur travail me donnaient tout ce qui m'était nécessaire et s'en trouvaient bien. Le socialisme n'avait pas encore fait parler de lui. La récolte était partagée par moitié, sans contestations et personne ne songeait à réclamer le moindre bouleversement.

Encore une fois je vous parle d'il y a quarante ans. Mais depuis, hélas, le mal est venu ; il s'est développé avec une rapidité effrayante et la ruine est là aujourd'hui.

Les hommes vous diront que c'est ma faute et celle du ciel. Depuis que j'entends parler les hommes, je n'avais jamais été témoin de pareil débordement d'invectives, d'injustices, et d'impités.

Sous l'action de théories abominables et d'une éducation sans idéal, la famille s'est dissoute. Les pères se sont mal défendus, les fils se sont résolument insurgés. Devenant vieux et incapables d'apporter leur contingent de travail à l'association, les premiers ont été considérés par les seconds comme des êtres inutiles auxquels on ne devrait rien que de souhaiter la mort : On s'est disputé pour savoir qui aurait la garde des vieillards, pour combien de temps et à quel compte. Le respect ayant disparu avec la religion, les mœurs sont devenues mauvaises. Les parents ont été d'un fâcheux exemple à leurs enfants. Le besoin du luxe et du plaisir a corrompu et entraîné à de folles dépenses des gens qui travaillant moins ne mettaient plus de côté et ne joignaient même plus les bouts.

L'ivrognerie a fait son apparition là où je ne l'avais jamais vue. Les femmes sont devenues coquettes et dépendantes. J'ai entendu des plaintes, des récriminations, des colères, j'ai assisté à des batailles ; j'ai su de stupides pertes de jeux après des nuits entières passées au cabaret. On a été jusqu'à mettre en gage le produit problématique d'une récolte à venir.

Par surcroît de malheur les impôts, déjà lourds, qui pesaient sur moi, ont été doublés. Mon propriétaire à moi-

tié rui  
sur ce  
mains

Ceux  
en non  
ans.

où il  
bras P

Il se  
tier ho  
fi de :

Je s  
devien

Je r  
rir me

qualit  
à moi

Ma  
sif.

Am  
vous

par l  
(Re

—

Vis

—V  
—C

—C  
—A

—J  
—S

—  
que

mên  
—

un v

D

peu

—

T

son

, on me dé-  
n'appauvris-

à l'air, au  
its de l'éta-  
et je me  
ituation de

ombreuse et  
mon exploi-  
obéi. Point  
angers. Le  
deux filles  
mon entre-  
ion bien ré-  
s capitaux,  
ce qui m'é-  
ialisme n'a-  
était par-  
me ne son-

ans. Mais  
pé avec une  
ii.

et celle du  
, je n'avais  
l'invectives,

e éducation  
se sont mal

Devenant  
de travail  
par les se-  
ne devrait  
té pour sa-  
combien de  
isparu avec  
s. Les pa-  
nfants. Le  
traîné à de  
e mettaient  
outs.

l'avais ja-  
s et dépen-  
ations, des  
de stupides  
au cabaret.  
oblématique

ds, qui pe-  
aire à moi-

tié ruiné par la crise générale a emprunté une forte somme sur ce qui me reste de valeur et je ne sais pas dans quelles mains je vais passer.

Ceux qu'on appelle mes exploitants ne représentent pas en nombre, la moitié de ce qu'ils étaient il y a quarante ans. Pour le travail ils ne représentent pas le quart. Là où il y avait seize bras vaillants, il y a aujourd'hui six bras paresseux.

Il semble que le travail de la terre soit devenu un métier honteux. En rentrant du service les jeunes gens font fi de moi !

Je suis envahie par les mauvaises herbes : le chien devient mon maître et m'épuise.

Je ne produit plus de vin, je n'ai pas la force de nourrir mes pruniers, mon blé est chétif, maigre, de mauvaise qualité. Les granges dont le fumier m'alimentait sont à moitié vides.

Ma plainte est fondée, mes doléances n'ont rien d'excessif. Mais qui me tirera de là ?

Amis, cultivateurs intelligents, aidez-moi, je compte sur vous et je saurai vous témoigner toute ma reconnaissance par les dons que je vous distribuerai.

*(Reproduit du Paysan du Sud-Ouest, de France.)*

---

Visite inattendue.

—Vous alliez sortir, à ce que je vois...

—Oui. Un rendez-vous pressé... De quoi s'agit-il ?

—C'est à propos de ma petite dette...

—Ah ! bien. Asseyez-vous...

—Je venais vous demander un délai...

—Soit... Excusez-moi, je suis attendu.

—... Je venais, dis-je, vous demander un délai, lorsque j'ai rencontré un débiteur qui m'a remboursé moi-même, et...

—Asseyez-vous donc, que diable ! Vous prendrez bien un verre de madère ?

\* \* \*

Dans l'atelier d'un peintre, à Paris.

—Il y a des gens qui prétendent que sans argent on ne peut rien faire.

—C'est une erreur.

—Sans argent, on fait... des dettes.

\* \* \*

Toto à son père :

—Papa, pourquoi le président de la Chambre met-il son chapeau quand on fait du bruit ?

—C'est pour indiquer qu'il en a pardessus la tête.

## LA PIPE DE JEAN BART

Jean Bart était de Dunkerque, pays humide et froid, où la pipe est non seulement une compagne, mais un poêle; il était petit-fils et neveu de corsaires et fut corsaire lui-même jusqu'à l'époque où Louis XIV. l'appela dans la marine militaire.

A cette époque Jean Bart avait déjà quarante et un ans; il était trop tard pour changer ses habitudes de jeunesse; et cependant ceux qui voudront y réfléchir, demeureront parfaitement convaincus que, lorsque Jean Bart alluma sa pipe dans l'antichambre du roi, ce n'était pas par ignorance de l'étiquette de Versailles, mais parce qu'il voulait attirer l'attention sur lui, de façon à ce qu'on fût forcé de le mettre à la porte du palais; et comme, après tout, il était chef d'escadre, et qu'il s'appelait Jean Bart, ce n'était pas chose facile de le mettre à la porte, ou d'aller dire à Louis XIV qu'il y avait, porte à porte avec lui, un homme qui fumait.

On savait que Jean Bart venait demander au roi une grâce, une grâce que le roi avait déjà refusée deux fois.

On ne faisait pas parvenir au roi les demandes d'audience de Jean Bart. Il fallait que Jean Bart prit le cabinet du roi par surprise.

Jean Bart mit de côté ses fameux habits de drap d'or doublé d'argent, qui faisaient tant de bruit dans les salons de Paris, revêtit son simple costume d'officier supérieur de la marine, passa seulement à son cou la chaîne d'or que le roi lui avait donnée autrefois, en récompense de ses exploits de corsaire, et se présenta à l'antichambre de Sa Majesté, comme s'il avait sa lettre d'admission.

—Monsieur le capitaine de frégate, demanda l'officier chargé d'introduire les solliciteurs près du roi; monsieur le capitaine de frégate, avez-vous votre lettre d'audience?

—Ma lettre d'audience, dit Jean Bart, pourquoi faire? je suis, Dieu merci, assez bon ami du roi, pour qu'il n'y ait pas besoin de toutes ces niaiseries-là entre nous. Dites-lui que c'est Jean Bart qui demande à lui parler, et cela suffira.

—Du moment où vous n'avez pas de lettre d'audience, reprit l'officier, personne ne se permettra de vous annoncer.

—Avec ça que j'ai besoin qu'on m'annonce, dit Jean Bart, et que je ne m'annoncerai pas bien moi-même!

Et il s'avança vers la porte de communication.

—On ne passe pas, mon officier, dit le mousquetaire de faction.

—Est-ce la consigne? demanda Jean Bart.

—C'est la consigne, dit le mousquetaire.

—Respect à la consigne, dit Jean Bart.

Puis,  
de son  
l'allum

Les

—Je

gate, q

—Al

toujour

—Mc

de vou

—Av

Ah!

Et, e

facile,

choisis

l'officie

—Sir

rinc qu

déclare

Loui

—Je

L'off

—La

entrer.

Jean

minée

eut-il

ment!

Jean

du roi

escadre

les écu

c'est-à

ment s'

tement

quatre

descent

roi et

telot,

en due

Le 1

Jean

ser rei

—Je

refusé

—Si

res, vi

service

Puis, s'adossant à la boiserie, il tira une pipe du fond de son chapeau, la bourra de tabac, battit le briquet et l'alluma.

\* \* \*

Les courtisans le regardaient avec stupéfaction.

—Je vous ferai observer, monsieur le capitaine de frégate, qu'on ne fume pas dans l'antichambre du roi.

—Alors, qu'on ne m'y fasse pas attendre ; moi, je fume toujours quand j'attends.

—Monsieur le capitaine de frégate, je vais être obligé de vous faire sortir.

—Avant que j'aie parlé au roi, fit Jean Bart en riant. Ah ! je vous en défie bien.

Et, en effet, ce n'était pas comme nous l'avons dit, chose facile, que de mettre Jean Bart à la porte ; de deux maux choisissant le moindre, et surtout le moins dangereux, l'officier alla dire au roi :

—Sire, il y a dans votre antichambre un officier de marine qui fume, qui nous défie de le faire sortir, et qui nous déclare qu'il entrera malgré nous.

Louis XIV ne sc donna pas la peine de chercher.

—Je parie que c'est Jean Bart ! dit-il,

L'officier s'inclina.

—Laissez-le finir sa pipe, dit Louis XIV, et faites-le entrer.

Jean Bart ne finit pas sa pipe, il la jeta dans la cheminée et s'élança vers le cabinet du roi ; mais à peine eut-il dépassé le seuil qu'il s'arrêta, saluant respectueusement Louis XIV.

\* \* \*

Jean Bart était arrivé à son but. Il se trouvait en face du roi avec la même adresse qu'il manœuvrait devant les escadres ennemies ; il conduisit la conversation à travers les écueils, les passes, les rochers où il voulait l'amener, c'est-à-dire qu'ayant commencé par se faire force compliment sur sa sortie du port de Dunkerque où il était étroitement bloqué par les Anglais, sur l'incendie de plus de quatre-vingt bâtiments qu'il brûla en mer, enfin, sur sa descente à Newcastle, il mit un genou en terre devant le roi et finit par lui demander la grâce de Keyser, son matelot, condamné à mort pour avoir tué son adversaire en en duel.

Le roi hésitait.

Jean Bart, que l'amitié fraternelle qu'il portait à Keyser rendait éloquent, pria, abjura, conjura !

—Jean Bart, dit Louis XIV, je vous accorde ce que j'ai refusé à Trouville.

—Sire, répondit Jean Bart, mon père, deux de mes frères, vingt autres membres de ma famille sont morts au service de Votre Majesté. Vous me donnez aujourd'hui

la vie de mon matelot, je vous donne quittance pour celles des autres.

Et Jean Bart sortit, pleurant comme un enfant et criant : " Vive le roi ! " à tue-tête.

Ce fut alors qu'enveloppé par tous les courtisans qui voulaient faire la cour à un homme qui était demeuré plus d'une demi-heure en audience privée de Louis XIV, et ne sachant comment sortir de ce cercle vivant qui commençait à l'étouffer, il profita de ce qu'un des courtisans lui demandait :

— Monsieur Jean Bart, comment donc êtes-vous sorti du port de Dunkerque, bloqué comme vous l'étiez par la flotte anglaise ?

— Vous voulez les avoir ? répondit-il.

— Oui, oui, dirent-ils tous en chœur, cela nous ferait grand plaisir.

— Eh bien ! vous allez voir. Je suis Jean Bart, n'est-ce pas ? Vous êtes la flotte anglaise, vous ; vous me bloquez dans l'antichambre du roi et vous m'empêchez de sortir. Eh bien ! vli ! vlan ! piff ! paff ! voilà comment je suis sorti.

Et à chaque exclamation, allongeant un coup de pied ou un coup de poing à celui qui était en face de lui et l'envoyant tomber sur son voisin, il s'ouvrit un passage jusqu'à la porte.

— Messieurs, dit-il, voilà comment je suis sorti du port de Dunkerque.

Et il sortit de l'antichambre du roi.

---

#### SUR LE BOULEVARD.

Un monsieur très élégant s'adresse à un balayeur qui se fait aider par son petit garçon :

— Votre gamin vient de m'éclabousser exprès. J'espère que vous lui infligerez une punition dont il se souviendra ?

— Oh ! certainement, monsieur. (Se tournant vers l'enfant.) Toi, maraud, si tu continues je te déshérite, entends-tu !

\* \* \*

#### ENTRE FIANCÉS, APRÈS LA DEMANDE.

— Georges, vous avez l'air triste... est-ce que mon père aurait refusé ?

— Oh ! du tout, Mademoiselle ; il m'a dit : " Du moment que ma fille le veut, il n'y a pas à aller contre." Mais il a ajouté : " Vous en jugerez bientôt, mon ami ! "

\* \* \*

#### AU RESTAURANT.

— D'où diable peut sortir un poulet aussi coriace ?

Le garçon, qui est le fils de Calino :

— Peut-être d'un œuf dur, m'sieu !

Noti  
d'être  
dite :  
une fl  
Eve s  
rissab  
Ada  
vrit le  
qui te  
Un  
libati  
Die  
se ch  
tomb  
Aus  
riche  
aucur  
réjou  
bonté  
Not  
abri  
pierr  
en fit  
Son  
de la  
Ce  
ture  
l'un  
chiss  
Evi  
Adar  
comp  
diren  
sueu  
Ils  
—I  
liant  
—E  
que  
Ils  
de c  
dans  
Ils  
—I  
étior  
l'un  
nous

## LABEUR ET BONHEUR

Notre premier père et notre première mère venaient d'être chassés du paradis terrestre. La terre était maudite : elle ne portait que des ronces et il n'y avait pas une fleur dans ce pays d'exil. Eve s'en affligeait, car elle se rappelait les fleurs impérissables qui embellissaient les vallons d'Eden.

Adam alla travailler. Pendant toute la journée, il ouvrit le sillon et y versa ses sueurs ; les premières sueurs qui tombèrent du front de l'homme.

Un ange les recueillit et alla les présenter comme une libation amère devant le trône de Dieu.

Dieu répondit : " C'est bien ! " Et les gouttes de sueur se changèrent en une rosée féconde qui, durant la nuit, tomba doucement dans le sillon.

Aussi, quand vint l'été, le champ se couvrit d'une riche moisson. Mais il n'y avait, parmi les épis mûrs, aucune fleur qu'Adam pût porter à son épouse, afin de réjouir son cœur en lui montrant un sourire de la bonté de Dieu.

Notre mère, de son côté, travailla tout le jour sous son abri de feuillage. Elle prit le froment, le broya sous la pierre, le pétrit avec l'eau de la source voisine, et elle en fit le pain, soutien de la vie de l'homme.

Son front se mouilla de sueurs ; les premières sueurs de la femme, plus amères que celles de l'homme.

Ce que Dieu ayant vu, il eut compassion de sa créature chérie. A l'heure du repas, Adam et Eve s'assirent l'un près de l'autre, au bord de la fontaine où se réfléchissaient les feux rouges du soir.

Eve apporta le pain qu'elle avait cuit sous la cendre. Adam le prit, le bénit, le rompit, le partagea avec sa compagne aimée ; et, quand ils en eurent goûté ils se dirent entre eux : " Je ne savais pas que le goût des sueurs fut si doux !... "

Ils s'entretenaient de leur travail de la journée.

— Il ne m'a pas fatigué, dit l'homme. Je pensais, en liant les gerbes, que je travaillais pour toi.

— Et moi non plus, répondit la femme, car je savais que ce pain, je le romprais avec toi.

Ils restèrent longtemps ainsi, louant et bénissant Dieu de ce qu'il les avait laissés l'un à l'autre, et de ce que, dans sa justice, il s'était souvenu de sa miséricorde.

Ils se disaient :

— Dans l'Eden, nous jouissions l'un avec l'autre et nous étions heureux sous le regard de Dieu. Mais souffrir l'un pour l'autre, c'est meilleur et plus grand encore : nous ne le savions pas !

En se disant cela, ils pleurèrent ensemble. Ce furent les premières larmes de bonheur qui, depuis l'Eden, tombèrent des yeux de l'homme ; car de telles larmes sont rares. Et la terre les reçut.

Lorsque, le lendemain, Adam et Eve revinrent à la même source, une moisson de fleurs en tapissait les bords.

C'étaient les premières fleurs que la terre portait depuis sa malédiction. Elles étaient nées la nuit sous cette rosée de larmes tendres et douces.

C'est ainsi que, depuis ce temps-là, sont nées toutes les fleurs de la vie.

MGR BAUNARD.

EN COUR DE POLICE.

Le juge.—Vous êtes accusé d'avoir volé dix francs en petite monnaie dans le tiroir d'un marchand de vin.

—Mon président, quand on n'a pas mangé depuis deux jours.

—Comment ! Vous aviez un billet de cent francs dans votre porte-monnaie.

—Mon président, je vas vous dire, je ne voulais pas changer.

\* \* \*

UN QUI NE SE FLATTE PAS.

—Figurez-vous que ce matin, je me suis réveillé tout bête.

—Comment vous étiez-vous couché ?

—Comme à l'ordinaire.

\* \* \*

AU RESTAURANT.

Un client se plaint au garçon de la dureté de la viande.

—Ce n'est pas un bifteck, c'est un pavé !

—Excusez-nous, monsieur, nous avons cru pouvoir vous l'offrir sans inconvénient.

—Et pourquoi cette préférence ?

Le garçon avec un sourire flatteur :

—Monsieur a une dentition superbe !

\* \* \*

ENTRE AVOCAT ET CLIENT.

Un jeune avocat avait à défendre un faux-monayer. Les faits étaient graves et mathématiquement prouvés.

—Comment, dit-il à son client, vous êtes-vous oublié jusqu'à fabriquer de la fausse monnaie ?

—Avec cela, répondit l'accusé, qu'il est facile d'en fabriquer de la bonne.

C'était  
toujour  
dit pen  
dans bi  
que sou  
dès lor  
qu'ils s  
gnent l  
en ville  
absurde

On n  
mule, s  
la rout  
dans le  
re : pot  
dre, on

Enter  
ner l'a  
tion se  
primor  
que l'oi  
peut-ê  
et l'obs  
trer da  
après d  
rir ce  
par co  
peut-ê  
Efforç  
cette p  
teur. V  
rez jan  
Vous  
profit.  
et sa c  
pouvez  
devez c  
dier no  
vue de  
étrange

Les p  
trouver  
ront su  
naître  
mencer  
colte, s  
ne dev  
ger l'é

## POUR FAIRE UN CULTIVATEUR

---

C'était, autrefois, un vieux dicton, "qu'on en savait toujours assez pour faire de l'agriculture." Cela s'est dit pendant des siècles, et cela se dit ou se pense encore dans bien des pays et dans bien des esprits. On remarque souvent que les enfants les plus instruits, se croyant dès lors bien au-dessus de la profession agricole, parce qu'ils sont censés avoir appris quelque chose, dédaignent la culture des champs et ne rêvent qu'une place en ville, encouragés d'ailleurs par leurs parents dans cet absurde mépris de la profession paternelle.

On ne saurait trop protester contre cette vieille formule, si commode à la paresse naturelle, cette mère de la routine ; on ne saurait trop s'efforcer d'y substituer, dans les esprits grands et petits, cette formule contraire : pour faire de l'agriculture, on ne peut trop apprendre, on ne peut trop savoir.

Entendons-nous bien, nous n'avons pas l'idée de prôner l'agriculture en chambre : la pratique et l'observation seront toujours les deux conditions essentielles et primordiales de la profession agricole. Mais savoir ce que l'on fait, pourquoi on le fait, comment on pourrait peut-être mieux le faire, voilà ce qui féconde la pratique et l'observation. Sans doute, il n'est pas rare de rencontrer dans le monde agricole de vieux praticiens qui, après de longues années de travail, ont fini par conquérir ce qui manquait à leur éducation première ; mais par combien de labeurs, par combien de mécomptes peut-être, sont-ils parvenus à combler cette lacune ? Efforçons-nous donc de prévenir dans les jeunes esprits cette pensée fatale : *j'en sais trop pour me faire cultivateur*. Vous vous trompez, jeune homme, vous n'en saurez jamais assez.

Vous voilà en face d'une terre dont vous voulez tirer profit. Il faut connaître d'abord la nature de cette terre et sa composition pour savoir quel genre de plantes vous pouvez y cultiver ; il faut savoir par quels éléments vous devez corriger les défauts de votre sol ; il faut étudier non seulement le sol, mais le sous-sol au point de vue des assainissements ; vous ne devez donc pas être étranger à la géologie.

Les plantes que vous confierez à la terre devront y trouver certains éléments de fertilité qu'elles absorberont suivant leur nature et leur appétit ; il faut les connaître pour les emmagasiner dans la terre avant l'ensemencement, et pour les remplacer ensuite après la récolte, suivant la nature de la plante qui succèdera. Vous ne devez donc pas rester étranger à la chimie, pour diriger l'économie de vos engrais.

Votre exploitation exigera nécessairement la présence dans vos écuries et vos étables d'animaux de différentes sortes, chevaux, bœufs, vaches, moutons. Leur alimentation, leur entretien, les soins à donner à leur santé exigent de vous la connaissance des éléments de la science vétérinaire.

Il ne faut pas oublier l'emploi des machines de toutes sortes, soit pour le traitement de la terre, soit pour le battage ou la conservation des grains, outillage aujourd'hui indispensable à toute exploitation agricole, et qui demande nécessairement, chez le cultivateur, quelques connaissances de mécanique.

Nous n'entendons pas dire que tout cultivateur devra être géologue comme Cuvier, chimiste comme Boussingault, vétérinaire comme Bouley, mécanicien comme Tresca.

Mais, de toutes ces sciences, il faut en savoir assez pour les comprendre et les appliquer.

Le but légitime de toute exploitation agricole, c'est le profit : il faut donc, parmi tous les produits que le cultivateur peut livrer au commerce et à la consommation, choisir celui ou ceux dont le prix de vente, comparé au prix de revient, donne le plus d'avantage. Comment le savoir au milieu des détails journaliers des dépenses et des recettes, sinon par une comptabilité régulière et distincte ? C'est une science encore qu'il faut savoir et pratiquer ; c'est peut-être une des plus importantes de toutes.

Que de choses encore, en dehors de ces connaissances spéciales, demandent chez le cultivateur un esprit ouvert et une intelligence générale : prévoir, deviner quelquefois les besoins du marché pour régler en conséquence sa production ; choisir, selon les milieux et les débouchés, le produit le plus profitable. On n'en finirait pas, s'il fallait énumérer toutes les raisons qui doivent combattre le préjugé que nous signalions en commençant, et faire, au contraire, classer la profession agricole au nombre des plus libérales et des plus dignes d'être recherchées et pratiquées par les intelligences élevées. Sans doute, selon l'importance de chaque exploitation, la somme de connaissances que nous signalons devra varier du plus au moins, mais nous n'hésitons pas à dire qu'à un degré quelconque elle est nécessaire partout, et qu'il est préférable de la demander à l'enseignement que de la conquérir lentement et peut-être jamais par une pratique laborieuse et souvent stérile.

MARC DE HAUT.

Pensée. — Après le succès on est porté à se relâcher de sa vigilance. Pour vous, après la victoire, restez sous les armes, comme si le clairon devait bientôt vous rappeler à de nouveaux combats. (VÉNÉRABLE LOUIS DE GRENADE.)

Le c  
tance  
De l  
croiss  
récolte  
titué,  
a plus  
dents  
Et e  
dans  
blé de  
à être  
Ce l  
blés e  
traités  
chang  
presq  
dre se  
fertile  
Si el  
ser au  
travail

Un  
métier  
sous c

La  
lade.  
ment  
—Al  
que s  
raux p

A t  
Pon  
assiet  
—P  
les ra  
Pon  
—O  
tant c

## CULTURE DU BLÉ

### CHOIX DES SEMENCES

Le choix des semences est de la plus grande importance dans la culture du blé et des autres céréales.

De l'emploi d'une bonne semence peut résulter un accroissement considérable du rendement en argent de la récolte. D'abord, parce qu'en semant du grain bien constitué, propre, et d'une variété bien adaptée au pays, on a plus de chances pour éviter les maladies et les accidents et pour récolter davantage.

Et ensuite parce que le produit d'une culture faite dans ces conditions peut être à son tour vendu comme blé de semence, plus cher que le blé propre uniquement à être porté au moulin.

Ce n'est pas dans l'*Almanach* qu'on peut indiquer les blés convenant aux différents pays. Il y a là-dessus des traités spéciaux qu'il faut consulter. Mais on sait que le changement de semence effectué de temps en temps est presque toujours une bonne chose. Il est sage de prendre ses semences dans une localité plus froide et moins fertile que celle où l'on veut les semer.

Si elles ne sont pas parfaitement pures, il faut les passer au trieur avant de les mettre en terre. C'est un petit travail qui en épargnera un grand.

---

Un drôle d'aveugle.—Ce qui est embêtant dans mon métier d'aveugle, c'est que je ne peux pas refuser les sous étrangers !

---

La maladie de Jean.—Le brave Jean est devenu malade. Son docteur vient le visiter et lui demande comment il se trouve.

—Ah ! docteur, répond le bonhomme, je suis si malade, que si l'on venait me dire que je suis mort, je n'en serais pas étonné...

---

A table d'hôte dans un hôtel :

Pompius prend le plat aux radis et le vide dans son assiette.

—Pardon, lui dit son voisin de table, mais j'aime aussi les radis.

Pompius, avec un sourire aimable :

—Oh ! pas tant que moi, monsieur, je vous assure, pas tant que moi.

la présence  
différentes  
leur aliment-  
leur santé  
ents de la

es de toutes  
soit pour le  
age aujourd-  
cole, et qui  
r, quelques

teur devra  
e Boussin-  
en comme

avoir assez

le, c'est le  
que le cul-  
ommation,  
omparé au  
omment le  
épenses et  
ère et dis-  
savoir et  
rantes de

naissances  
esprit ou-  
riner quel-  
conséquen-  
et les dé-  
en finirait  
ui doivent  
commen-  
sion agri-  
us dignes  
ences éle-  
ue exploi-  
signalons  
sitons pas  
saire par-  
enseigne-  
re jamais

HAUT.

elâcher de  
z sous les  
s rappeler  
GRENADÉ.)

## MOYEN D'EMPECHER LES BLÉS DE VERSER

De même qu'il est nécessaire au médecin de savoir les causes de la maladie qu'il est appelé à soigner, de même il est indispensable au cultivateur de se rendre compte des causes qui occasionnent la verse de son blé. Ces causes sont au nombre de quatre principales que l'on peut établir dans la proportion suivante :

Le blé verse :

60 fois sur cent par le manque d'acide phosphorique.

15 fois sur cent par suite de variétés mal appropriées au terrain.

15 fois sur cent par suite de semis trop épais.

10 fois sur cent à cause des perturbations atmosphériques.

D'après cette proportion, le blé verse 90 fois par la faute du cultivateur et 10 fois seulement par force majeure.

1. *Manque d'acide phosphorique.* — Le blé, la chose est absolument reconnue, pour donner un rendement satisfaisant, demande à la terre deux fois plus d'acide phosphorique que d'azote assimilable.

A coup sûr, l'azote, à l'état nitrique, lui est indispensable pour sa première végétation ; il en absorbe pour développer sa partie foliacée, mais, en général, et sauf dans les terrains pauvres, il en trouve suffisamment dans le sol ; mais pour arriver à son complet développement, pour donner à la tige la rigidité, et pour former le grain, il lui faut l'acide phosphorique qui manque dans la plupart des terres de la province.

Si donc, on donne au blé plus d'azote qu'il ne lui est nécessaire d'en avoir, on le fera certainement verser ; et on peut lui appliquer ce mot d'un ivrogne : "On dit qu'un verre de vin soutient, j'en ai bu plus de dix et je ne puis me tenir sur mes jambes."

Pourquoi, bien souvent, le blé fait sur betteraves verse-t-il ? c'est qu'ordinairement on emploie pour la culture de cette racine une forte proportion d'engrais azotés, dont une partie, souvent considérable, reste pour la céréale, et qu'on n'a pas assez tenu compte de la quantité d'acide phosphorique nécessaire.

Pourquoi également, le cultivateur qui n'emploie que le fumier, est-il exposé à subir la verse, c'est que justement le fumier contient deux fois plus d'azote que d'acide phosphorique et que c'est le contraire qui devrait exister.

Le cultivateur intelligent devra donc, pour éviter la verse, ajouter des engrais phosphatés aux autres fumures ; 300 lbs de superphosphate ou 500 lbs de scories à

l'arpen  
soin de

2. Se  
est tell  
plantes  
lumière  
et au 1  
ne plus

Le c  
çoit qu  
départ  
reux, il  
quand  
ce. Il p  
par des  
tant les

3. Per  
impuiss  
culture,  
terrible,  
fatalem  
qu'il no  
gner. Si  
perdue ;  
bien fo  
sera mé  
épis, pe  
perdue,

Le Ga  
des prop  
Le Ma  
de teller  
ment.

—Que  
—Je su  
—Et g  
—Dam

Un ag  
banc de l  
—Qu'es  
vez pas d  
—Pas e  
chers.

l'arpent, et s'il emploie les engrais azotés, qu'il ait bien soin de les mettre à faible dose.

2. *Semis trop épais.*—Dans les semis trop épais, le sol est tellement couvert par les tiges et les feuilles que les plantes s'allongent rapidement pour chercher l'air et la lumière qui leur font défaut à la base. Elles sont molles, et au moindre vent elles se ploient et se couchent pour ne plus se relever.

Le cultivateur devra donc semer clair, et s'il s'aperçoit que, malgré ses précautions, son blé, au moment du départ de la végétation, est ou trop épais ou trop vigoureux, il ne devra pas craindre de rouler énergiquement, quand même le blé aurait déjà acquis une certaine force. Il pourra également le faire paître légèrement, soit par des moutons, soit par de jeunes veaux, qui, en brouillant les pointes, retarderont la végétation.

3. *Perturbations atmosphériques.*—Là, le cultivateur est impuissant. Malgré les plus minutieuses précautions de culture, fumures et semis, il peut arriver, soit un orage terrible, soit une suite de pluies et de vent qui amènent fatalement la verse. Dieu seul est le maître des fléaux qu'il nous envoie. A nous de le supplier de nous les épargner. Si la verse a lieu avant la floraison, la récolte est perdue ; après la floraison, si le grain n'est pas encore bien formé, la sève monte difficilement, et le résultat sera médiocre. Si les blés sont couchés par le poids des épis, peu de temps avant maturité, la récolte ne sera pas perdue, la paille seule souffrira.

---

ENTRE GASCON ET MARSEILLAIS.

Le Gascon.—Moi, mon cher, j'ai là-bas, dans mon pays, des propriétés si grandes qu'on n'en voit pas la fin.

Le Marseillais.—Té, mon bon, moi à Marseille, z'en ai de tellement étendues qu'on n'en voit pas le commencement.

\* \* \*

ENTRE BOHÈMES.

—Que deviens-tu ?

—Je suis marchand de meubles.

—Et ça va ?

—Dame ! j'ai déjà vendu... les miens.

\* \* \*

EN ATTENDANT.

Un agent de police réveille un tramp endormi sur un banc de la promenade.

—Qu'est-ce que vous faites-là ?... Est-ce que vous n'avez pas de domicile ?

—Pas encore, j'attends que les loyers soient un peu moins chers.

## L'ORDRE DANS LA FERME

Pour être bon cultivateur, de nombreuses et rares qualités sont nécessaires. Avant tout, il faut aimer le travail, cela va de soi. L'agriculture n'est pas faite pour les paresseux. Connaitre son métier, cela n'est pas douteux ; on ne s'improvise pas agriculteur. Avoir un capital suffisant, être intelligent, cela ne nuit jamais ; il faut autre chose encore : il faut de l'ordre.

Avoir de l'ordre ? l'expression est un peu vague, et cependant il n'est personne qui ne la comprenne. L'ordre est plus facile à décrire qu'à définir. C'est l'ordre qui fait que dans la ferme chaque chose est à sa place, que tout y est fait au jour et à l'heure voulue.

Dans une ferme où il y a de l'ordre, on peut arriver à l'improviste dans la cour, rien ne traîne ; les équipages, charrettes, instruments y sont rangés où il convient. Les litières sont préparées dans les écuries et étables, les rateliers garnis. Du premier coup d'œil le visiteur est agréablement impressionné. Dans la cuisine soigneusement lavée, il admire la propreté des tables et des bancs. Le fourneau est bien astiqué. Aux murs reluisent les ustensiles de cuisine. Dans les greniers bien balayés, les grains sont soigneusement séparés les uns des autres.

Si on visite les champs, on constate que tout s'y passe également avec méthode et régularité. Chacun est à son poste. Personne ne se presse, mais tout le monde travaille. Les charrues ne restent pas arrêtées au bout des champs. Labours, semailles, sarclages, moissons s'effectuent au moment opportun. Dans les herbages et les vergers, les clôtures, les fossés et les arbres sont bien entretenus.

De tels résultats ne s'obtiennent pas sans volonté ni fermeté de caractère, mais il n'en est pas qui honorent davantage les cultivateurs et exigent d'eux une préoccupation plus constante. Les premiers levés, les derniers couchés, ils doivent tout diriger, tout surveiller. Dans le ménage, chacun a son rôle. Pendant que le mari est aux champs ou au marché, la femme veille, et son action n'est pas la moins utile. Il y a longtemps que le vieil Olivier de Serres a dit : " La femme fait et défait la maison."

Que les cultivateurs ne regrettent pas la peine qu'ils se donnent pour maintenir l'ordre dans leur exploitation et leur maison. C'est le plus sûr garant de leur bonheur et de leur prospérité.

Avec l'ordre, l'harmonie règne dans la ferme, le travail est facile. Habités à être bien et justement com-

mandés  
faculté  
à faire.  
si onére

L'hab  
vertu m  
était en  
les fées  
j'appell

Une c  
dans no  
sans au  
indolenc

Nous  
sons pa  
rio en  
villes,

Si nou  
les mar  
autres p

Si nou  
n'aurion  
glais.

Si vou  
fession.

Pourqu  
dans no  
la terre

Il y a  
secs. C  
cuper de  
de la ro

Les vi  
entre M  
tité de  
raison q  
vince. S  
bon seigl

La dis  
d'Inde p  
non chez  
nécessair

mandés, les serviteurs et les enfants obéissent sans difficulté et sans hésitation, sachant d'avance ce qu'ils ont à faire. Point d'oublis, point de ces négligences parfois si onéreuses, point de gaspillages.

L'habitude de l'ordre peut paraître à certains une vertu modeste ; je n'en connais pas de plus utile. Et s'il était encore de mode, comme au temps jadis, de convier les fées autour des berceaux, c'est la fée de l'ordre que j'appellerais la première auprès de celui de l'agriculteur.

---

Une chose certaine c'est que nous pourrions produire dans nos fermes beaucoup de denrées que nous négligeons, sans aucune bonne raison à faire valoir pour excuser notre indolence.

---

Nous n'élevons pas assez de volailles, nous n'en engraissons pas même assez pour le marché local, puisque Ontario en fournit une bonne partie aux marchands de nos villes,

---

Si nous nous occupions plus de la production des œufs, les marchands n'iraient pas s'en approvisionner dans les autres provinces.

---

Si nous élevions plus de jeunes porcs pour le bacon, nous n'aurions aucune peine à les vendre pour le marché anglais.

---

Si vous voulez réussir, commencez par aimer votre profession.

---

Pourquoi donc ne cultivons-nous pas plus de légumes dans notre province de Québec ? Ce n'est pourtant pas la terre ni le climat qui font défaut.

Il y a une bonne demande à l'étranger pour les légumes secs. C'est en 1900, n'est-ce pas que nous allons nous occuper de cette industrie des légumes secs ; ce n'est pas de la routine cela, c'est du progrès.

---

Les vaisseaux allemands qui font chaque été le service entre Montréal et l'Europe exportent une grande quantité de seigle qu'ils font venir d'Ontario, pour la bonne raison qu'ils ne peuvent pas s'en procurer dans notre province. S'il y a cependant un pays capable de produire du bon seigle, c'est bien, le nôtre.

---

La distillerie de Berthier a besoin de seigle et de blé d'Inde pour sa fabrication. C'est à côté, en Ontario et non chez nous qu'elle a pu trouver les grains absolument nécessaires à son industrie.

## LE NETTOYAGE DES TERRES

Quels sont les plus grands ennemis des plantes cultivées ? — Les mauvaises herbes. Il est sans exemple qu'une récolte empoisonnée soit productive ; parce que les mauvaises herbes étouffent les plantes et les empêchent de se développer ; parce qu'elles absorbent à leur profit l'engrais qu'on destinait aux plantes ; parce qu'enfin, mûrissant plus vite que les plantes, leur graine se répand sur le sol et l'empoisonne pour longtemps.

Comment les mauvaises herbes se reproduisent-elles ? — Par la graine et par la racine.

Comment les détruire ? — Pour les graines, il faut favoriser la germination le plus tôt possible, afin de les détruire dès qu'elles seront levées.

Pour les racines, il est nécessaire de les amener à la surface du sol à un moment où le soleil a assez de force pour les dessécher.

Comment favoriser la germination de la graine — En lui donnant l'humidité, la chaleur et l'air : trois conditions indispensables et simultanées ne pouvant se passer les unes des autres.

Exemple : La graine qui tombe sur le sol ne lève pas, bien qu'elle ait le soleil et l'air, parce qu'elle n'a pas l'humidité. Celle qui est enfouie profondément ne lève pas ; car si elle a l'humidité, elle n'a ni la chaleur ni l'air.

Alors, pour que la graine ait à la fois ces trois conditions, il faut qu'elle soit recouverte d'une légère couche de terre, couche suffisante pour lui donner l'humidité, mais pas assez épaisse pour arrêter les rayons du soleil qui donne la chaleur, et assez facile à traverser par la jeune plante pour que celle-ci aille chercher l'air.

Combien de temps les graines mettent-elles à lever ? — La durée dépend des espèces. La plupart lèvent de suite en quelques jours ; d'autres mettent plus longtemps ; mais toutes lèvent si elles se trouvent dans les conditions indiquées.

Pourquoi dit-on que des graines se conservent indéfiniment en terre et ne lèvent qu'au bout de dix ans ? — Il est parfaitement prouvé que certaines graines se conservent en terre sans souffrir pendant de longues années ; mais, si elles ne lèvent pas, c'est parce qu'elles sont trop profondément enfouies pour trouver les conditions de chaleur, air et humidité ; il est certain qu'elles lèveront dès qu'elles les auront rencontrées.

Quels sont les moyens de culture pour détruire à la fois graines et racines ? — Donner des labours légers qui puissent mettre la graine et la racine au-dessus du sol.

Quel  
rificate  
ensuite  
que ju  
L'extri  
le mei  
racine  
chaum  
mais n  
bes so  
la cha  
bour s  
les aut  
A qu  
suite, i  
qu'au  
Dans  
avant  
séchées  
est fac

—Vo  
qu'aprè  
monter  
—Ce  
heures,  
sur vot

Pauvi  
de ses e  
—Pou  
—Il r

Deux  
lequel r  
Le pr  
barre la  
—Peri  
monde i

Vous qu  
Vous qu  
Vous qu  
Vous qu

Quels instruments employer ? — L'extirpateur, le scarificateur, la déchaumeuse, la charrue même et la herse ensuite. Le principe est de n'entamer la couche de terre que juste ce qu'il faut pour soulever la racine de l'herbe. L'extirpateur, qu'on fait aller sur le long et le large, est le meilleur des instruments pour soulever à la fois la racine et recouvrir la graine. Le scarificateur et la déchaumeuse sont excellents dans les terres très propres, mais ne peuvent fonctionner quand les mauvaises herbes sont abondantes, et dans ce cas, il faudra employer la charrue ; mais quelque bien qu'on s'y prenne, le labour sera plus profond, et le travail plus long qu'avec les autres instruments.

A quelle époque faire le travail de nettoyage ? — De suite, après la récolte, et le répéter le plus possible jusqu'au moment des semencements.

Dans les terres empoisonnées de mauvaises racines, si avant l'hiver on s'aperçoit que toutes ne sont pas desséchées, on fera bien de les enlever et de les brûler. Il est facile de les enlever avec le rateau à cheval.

---

HEZ LE PROFESSEUR D'ÉQUITATION.

—Vous m'avez trompé, Monsieur ; vous m'aviez promis qu'après vingt séances d'une heure au manège, je saurais monter à cheval.

—Ce n'est pas ma faute, Monsieur, si, pendant ces vingt heures, vous avez été beaucoup plus souvent par terre que sur votre cheval !

\* \* \*

IL N'Y A PLUS DE PLACE.

Pauvre docteur ! il aurait voulu être enterré au milieu de ses clients, et ce dernier vœu n'a pu être exaucé.

—Pourquoi donc ?

—Il n'y avait plus de place.

\* \* \*

PRIMEURS.

Deux chiffonniers arrivent devant un tas d'ordures, sur lequel repose un magnifique trognon de chou.

Le premier avance déjà le crochet, mais le second lui barre la route avec sa main et dit :

—Permettez, je vous prie ; ma femme a aujourd'hui du monde à dîner.

\* \* \*

AU PIED D'UN CRUCIFIX.

Vous qui pleurez, venez à ce Dieu, car il pleure,

Vous qui souffrez venez à lui, car il guérit.

Vous qui tremblez, venez à lui, car il sourit.

Vous qui passez, venez à lui, car il demeure.

VICTOR HUGO.

## La charité

1

Un Ange descendit jadis sur cette terre  
Sous les traits d'une femme il apparut un jour ;  
Sa voix semblait au Ciel dire une humble prière,  
De son cœur débordait un indicible amour !  
L'humanité, soudain, à ses pieds s'agenouille,  
Oubliant son orgueil et sa cupidité.  
En voyant nos douleurs son œil brillant se mouille  
Et sa voix dit : " Venez, je suis la Charité ! "

2

Je suis la Charité qui sourit et qui donne.  
L'enfant me dit : " Ma mère ! " et le vieillard : " Ma sœur ! "  
Pour le martyr mourant je tresse une couronne  
Et je ferme les yeux rougis par la douleur !  
Je n'ai jamais connu la haine politique,  
Je suis fille du Christ, sœur de l'Humanité,  
Que ce soit : Monarchie, Empire ou République,  
Ma devise est : Amour ! mon nom est : Charité !

3

Je suis la Charité, le monde est mon domaine ;  
J'étreins l'Humanité dans un baiser brûlant.  
De l'esclave partout je briserai la chaîne,  
Et je terrasserai l'égoïsme sanglant !  
Je relève en passant le pauvre mercenaire,  
En lui parlant d'amour et de fraternité ;  
Je calme bien souvent l'émeute populaire,  
En disant à la faim : " Place à la Charité ! "

4

Je suis la Charité, l'ange de la mansarde,  
Je soulage partout le pauvre malheureux.  
L'égoïsme railleur en passant me regarde,  
Monstre au visage humain, qui fait pleurer les yeux !  
Je sème l'abondance où rèle la misère,  
J'ai toujours quelques fleurs pour le déshérité ;  
Pauvres ! venez en foule embrasser votre mère,  
Et découvrez vos fronts devant la Charité.

L'in

Dar  
éloigr  
de ces  
seule  
devra  
effort

La  
cultiv  
au Ca  
d'une  
nées.  
datair  
gemen

L'au  
mage  
diens,  
partie

Jusq  
queme

Les  
et le 1  
coûte  
bonnes  
fromag  
que d'  
prix dt  
du ma

Malh  
la mèn  
beurre  
l'offre

devien  
Com  
cédente  
re et d  
une cla  
qualité,  
supérie  
mières

Les p  
duire q  
tionner  
ments  
rale du  
baisse ;  
le marci

## L'industrie laitière s'impose dans cette province

Dans l'état actuel des choses, pour les cultivateurs éloignés des marchés, comme aussi pour un bon nombre de ceux qui en sont rapprochés, l'industrie laitière est la seule planche de salut, peut-on dire. C'est à elle qu'ils devraient consacrer la plus grande partie de leurs efforts.

La chose a forcément été comprise par la majorité des cultivateurs et, de fait, cette industrie s'est développée au Canada, et en particulier dans la province de Québec, d'une manière extraordinaire pendant ces dernières années. Il y a cependant encore un bon nombre de retardataires qui ne saisissent pas l'importance de ce changement et s'en trouvent tout déconcertés.

L'augmentation de la production du beurre et du fromage a produit un encombrement des marchés canadiens, et il a fallu songer à écouler en dehors une grande partie de ce beurre et de ce fromage.

Jusqu'ici, le marché anglais a été le seul qui fût pratiquement accessible aux produits canadiens.

Les frais de transport de ces produits ont été réduits et le mode de transport a été amélioré. Comme il n'en coûte pas plus, actuellement, pour transporter dans de bonnes conditions, une boîte de beurre ou une meule de fromage de Montréal à Londres, Liverpool ou Glasgow que d'un point à l'autre de l'Angleterre, on voit que les prix du marché de Montréal doivent suivre de près ceux du marché anglais.

Malheureusement, bien d'autres pays en sont réduits à la même nécessité que le Canada et envoient aussi leur beurre et leur fromage en Angleterre. Il en résulte que l'offre tendant à y dépasser la demande, les acheteurs y deviennent de plus en plus difficiles et exigeants.

Comme conséquence, on a remarqué, les années précédentes : 1o une tendance à la baisse des prix du beurre et du fromage qui va probablement s'accroître ; 2o une classification plus sévère des produits d'après leur qualité, les premières qualités obtenant des prix bien supérieurs aux anciens prix, parce que les toutes premières qualités sont pour ainsi dire encore l'exception.

Les producteurs sont donc forcément amenés à ne produire que du beurre et du fromage de choix et à perfectionner leurs méthodes de fabrication. Ces perfectionnements portent sur deux points : 1o une diminution générale du coût de production pour parer à la tendance à la baisse ; 2o une amélioration de la qualité pour conserver le marché et y obtenir les meilleurs prix possibles.

Le Canada a, comme concurrents sur le marché anglais, le Danemark, la France, la Hollande, l'Allemagne, l'Australie, les États-Unis, la République Argentine et l'Angleterre elle-même.

Dans tous ces pays, des efforts considérables se font pour obtenir la préférence. Il importe donc que le Canada qui, jusqu'ici, a conquis une belle place en Angleterre, ne se laisse pas enlever ce marché. C'est là une question de vie ou de mort pour l'agriculture de la province de Québec en particulier.

Il y a quelques années, les prix du beurre et du fromage étaient plus élevés qu'ils ne le sont actuellement. Si, à cette époque, les cultivateurs avaient pratiqué l'industrie laitière avec autant de soins et de connaissances qu'ils le font actuellement, ils en auraient certainement retiré des bénéfices considérables, ce qui prouve qu'il vaut mieux marcher en tête du progrès.

Si les prix ont baissé dans ces dernières années, les méthodes de production se sont améliorées d'une manière considérable et permettent d'obtenir aujourd'hui, même avec les prix actuels du lait dans les fabriques, des bénéfices presque aussi considérables qu'il y a quelques années, quand le prix du lait était généralement élevé, mais les procédés de fabrication moins perfectionnés.

Du reste, si les prix descendent trop bas, les Canadiens ne seront pas les seuls à s'en ressentir et la victoire restera aux pays les mieux appropriés à cette industrie et les mieux outillés pour la lutte. Or, on peut dire que le Canada est un vrai pays d'industrie laitière; plus que ses autres concurrents, il possède les avantages naturels nécessaires pour réussir dans cette branche. Avec un peu de bonne volonté de la part des intéressés, la victoire devrait forcément lui rester.

Que les cultivateurs et les fabricants entrent donc résolument dans la voie du progrès, ils ne s'en repentiront pas. Les principales choses requises pour la réussite sont les connaissances nécessaires et un travail intelligent et soutenu. Les hauts prix du beurre et du fromage, l'été dernier, sont dus à la sécheresse qui a régné en Angleterre, et ne se maintiendront probablement pas les années suivantes.

Le but de l'industrie laitière est de transformer sur place les produits encombrants de la ferme, tels que foin, paille, racines, etc., difficiles à transporter au loin et à vendre avantageusement, surtout lorsqu'on est éloigné des marchés, en produits d'un faible poids, d'un faible volume, et d'une plus grande valeur, en produits pour ainsi dire *plus monnaie*, comme le beurre et le fromage.

Ces produits peuvent alors être expédiés dans les vil-

les à  
dre ;  
taires  
plus  
ment  
tinuel  
de l'i  
ont pl  
venai  
beurr  
lots i  
intère  
semer  
sister.  
L'in  
à la  
semer  
Une  
tant t  
drai  
retire  
le pri  
sez él  
ces fé  
chand  
un cu  
sur sa  
que m  
un pr  
celui  
Plus  
terre,  
sera c  
de ses  
ter se  
La  
faire  
sible,  
dra et  
priées  
Ces  
souver  
terre  
vaches  
coûte  
ne pay  
que la  
compli

les à moins de frais et avec une perte de temps moindre ; leur vente et les retours d'argent, par les propriétaires des fabriques, se font plus avantageusement et plus rapidement parce que ceux-ci se tiennent constamment au courant des prix des marchés et en rapport continu avec les gros commerçants de la ville, et qu'à cause de l'importance des transactions à faire, ces derniers ont plus à compter avec eux qu'avec un simple habitant venant vendre en ville seulement quelques tinettes de beurre ou meules de fromage ; les achats et ventes par lots importants sont du reste préférables pour tous les intéressés. De plus, par l'industrie laitière l'appauvrissement du sol est bien réduit, chose sur laquelle je n'insisterai pas ici, malgré son importance.

L'industrie laitière n'est donc en réalité qu'un moyen à la portée des cultivateurs de vendre plus avantageusement les produits de leur ferme.

Une personne qui se mettrait à faire du lait en achetant tous ses fourrages aux prix du marché et qui vendrait son lait à une beurrerie ou à une fromagerie, n'en retirerait en général que de faibles bénéfices, parce que le prix de vente du lait dans les fabriques n'est pas assez élevé et que les bénéfices à réaliser sur la vente de ces fourrages auraient déjà été réalisés par les marchands ou les cultivateurs qui les auraient vendus. Mais un cultivateur qui récolte ses fourrages à bon compte sur sa terre peut, en les transformant par les moyens que met à sa disposition l'industrie laitière, les vendre à un prix toujours aussi élevé, et souvent plus élevé que celui qu'il aurait pu obtenir en les vendant en nature. Plus ses récoltes lui reviendront à bon compte sur sa terre, plus la marge qui lui restera pour faire du profit sera considérable. C'est en diminuant le prix de revient de ses récoltes qu'il aura le plus de chances d'augmenter ses bénéfices.

La première chose pour un cultivateur est donc de faire produire à sa terre, et à aussi bon compte que possible, le plus de récoltes par arpent qu'il pourra, il faudra en même temps que ces récoltes soient bien appropriées à la production du lait.

Ces choses paraissent banales. Cependant, elles sont souvent mal comprises, certains cultivateurs laissent leur terre pour ainsi dire en friche, ne nourrissent pas leurs vaches sous prétexte que la nourriture de ces animaux coûte trop cher, puis se plaignent que l'industrie laitière ne paye pas, ce qui est une erreur absolue ; s'ils disaient que la culture mal faite ne paye pas, alors ils seraient complètement dans le vrai.

## CARACTERES D'UNE BONNE VACHE LAITIERE

Lorsqu'il est nécessaire de choisir une vache laitière, il faut en examiner soigneusement toutes les parties et déterminer jusqu'à quel point chacune d'elles s'approche de la perfection.

Voici, en abrégé, les caractères généraux auxquels on peut reconnaître une bonne vache laitière : Les veines, et particulièrement les veines à lait, doivent être grosses et noueuses. Pis bien développé et bien souple, se contractant bien après la traite et couvert d'une peau et de poils fins. Les trayons bien écartés et inclinant vers l'extérieur. Les pattes de derrière écartées. Poitrine bien développée et indiquant une bonne constitution ; physionomie aussi féminine que possible ; peau fine et souple ; tête et cornes fines ; naturel doux, bon, paisible.

Une vache moyennement laitière se reconnaîtra aux mêmes caractères, mais les veines ne seront pas aussi développées.

Une mauvaise vache laitière aura les membres, et en particulier les cuisses, charnus, arrière-train étroit ; la peau, et en particulier celle du pis, sera grosse, épaisse et dure ; le pis sera couvert de poils grossiers ; les veines seront peu développées.

Un bon taureau doit avoir la physionomie aussi mâle que possible ; cou gros, yeux méchants, front large et couvert de poils, expression féroce ; partie antérieure du corps très forte et partie postérieure allant en diminuant, contrairement à ce qui doit exister pour la vache.

## NOMBRE DE VACHES A GARDER SUR UNE TERRE

Le facteur le plus intéressant et le plus important dans la transformation des récoltes en lait est certainement la vache laitière.

La quantité annuelle de lait que l'on peut obtenir sur une terre dépend avant tout de la quantité des fourrages récoltés sur cette terre.

En règle générale, il ne faut pas acheter de fourrages ni d'autres aliments ; mais, comme on peut avoir un excès de certains fourrages tandis que d'autres aliments font défaut, on peut vendre une partie des fourrages en excès, quand la chose est avantageusement possible, et avec l'argent obtenu, acheter du son, des tourteaux, etc. Ce n'est en réalité qu'un échange qui suppose toujours sur la ferme un excès d'une ou de plusieurs récoltes par rapport aux autres.

Un achat, qui n'aurait pas ce caractère spécial d'é-

change  
néral.

Il ré  
sur un  
la qua  
cette  
maux j  
fortem  
il faut  
plus pe

C'est  
Dix  
avec la  
vingt  
riture.

La ra  
deux p  
toutes  
directe  
de la  
ration  
compre  
rations  
vaches  
dra 20  
tion. Co  
product  
cas, no  
rations  
d'entret  
l'éconor  
bre de  
fourrag

Les n  
L'un  
se loger  
—Pou  
rant de  
chi.

—Blan  
ché con

Dans  
acheteu  
—Que  
—Une  
—Et a  
—Ave

change d'aliments, ne serait pas à recommander en général.

Il résulte de cela que le nombre de vaches à garder sur une terre dépend, comme la production du lait, de la quantité moyenne de récoltes que l'on peut faire sur cette terre. Il faut avoir le moins possible de ces animaux pour consommer ces récoltes et il faut les nourrir fortement d'un bout de l'année à l'autre. En un mot, *il faut opérer la transformation des récoltes en lait avec le plus petit nombre de vaches possible.*

C'est là un principe qu'il ne faut jamais perdre de vue.

Dix vaches bien choisies et bien nourries donneront, avec la même quantité de fourrages, plus de lait que vingt vaches consommant la même quantité de nourriture.

La ration de chaque vache peut, en effet, se diviser en deux parties ; la première partie sert à l'entretien de toutes les fonctions vitales de l'animal, et la seconde directement à la production du lait. La première partie de la ration, qui est absolument nécessaire, s'appelle *ration d'entretien*, et la seconde, *ration de production*. On comprend donc que si, pour 10 vaches, il ne faut que 10 rations d'entretien et 10 rations de production, pour 20 vaches produisant chacune moitié moins de lait, il faudra 20 rations d'entretien et 20 demi-rations de production. Comme les rations d'entretien ne servent pas à la production directe du lait, on voit que, dans le premier cas, nous avons à donner 10 rations d'entretien pour 10 rations de production, et dans le second cas, 20 rations d'entretien pour 10 rations de production. Cela démontre l'économie qu'il y a à diminuer le plus possible le nombre de vaches pour consommer une quantité donnée de fourrages.

---

Les nègres à Paris :

L'un d'eux entre dans un hôtel meublé, et demande à se loger en garni, pension comprise.

—Pour cent cinquante francs par mois, répond le gérant de l'établissement, vous serez logé, nourri et blanchi.

—Blanchi ! s'écrie le nègre radieux... alors c'est marché conclu.

\* \* \*

Dans un magasin de nouveautés, entre vendeur et acheteur :

—Que désire monsieur ?

—Une douzaine de mouchoirs.

—Et avec ça ?

—Avec ça ?... Avec ça, je me moucherai, tiens !

## Hygiène des animaux

Les animaux ont, comme nous, besoin d'air, de lumière et de propreté.

Comme nous, ils souffrent de la chaleur et du froid.

Air.—Dans la petite et la moyenne exploitation, l'étable est presque toujours dans de mauvaises conditions d'hygiène ; mal disposée, peu éclairée, et insuffisamment aérée, avec sol bas et plafond peu élevé. Les animaux n'y trouvent pas les conditions de bien-être nécessaires à la plénitude de la vie ; dès lors, les produits sont moins abondants et moins bons ; c'est aussi là la cause, en grande partie, de la mortalité du bétail dans les campagnes.

Le point capital, c'est le renouvellement de l'air. Il faut que dans les écuries les ouvertures soient placées de manière que l'air se renouvelle dans les parties supérieures pour éviter les courants d'air.

Non seulement il faut un air constamment renouvelé, mais il faut, à chaque bête, un volume d'air suffisant. C'est donc un grand tort de mettre dans une écurie plus de bêtes qu'il n'en faut.

Il faut donner à chaque animal 3½ pieds de largeur selon sa grosseur, 5 à 5½ pieds dans sa longueur, une crèche de 18 pouces de large, un dallot de 18 pouces derrière les vaches et un passage de 4 pieds de large.

Bonne nourriture.—Selon vos ressources, nourrissez le mieux que vous le pourrez votre bétail en hiver. En dehors de la question du fumier, dont la valeur est en proportion de la bonne nourriture, il y a deux autres raisons : La première, c'est que la bonne nourriture est le meilleur des combustibles pour réchauffer, en hiver, les animaux ; la deuxième, c'est que les bons soins ultérieurs ne réparent jamais un organisme qui a souffert.

Lumière.—L'éclairage est, au même titre, une condition de salubrité pour la maison d'habitation et pour l'étable.

L'obscurité, qui est bonne pour l'engraissement, parce que le défaut de lumière affaiblit l'énergie vitale du sang, au profit du développement de la graisse, l'obscurité, dis-je, est un obstacle à la bonne santé et à la croissance des animaux, auxquels on demande autre chose que la graisse. La lumière est un agent vital essentiel pour les êtres organisés, animaux et végétaux.

La vache, c'est un fait certain, donne moins de lait dans une étable obscure, que dans une étable bien éclairée.

Propreté.—Il faut non seulement la propreté de l'intérieur de l'étable, par l'enlèvement fréquent des fumiers,

et le r  
relle d

La q  
pre, pi  
queue  
surtou

Il fa  
Sur u  
consta  
l'établ  
qui lei  
sont l  
lance.  
vaches  
effet d  
tions d  
transp

L'ai  
seulen  
la ber

C'est  
temps  
bités l  
pavés,  
consid  
vais n  
pour l

Le c  
Le s  
Le c  
N'arr  
une gi  
Le s  
petites

Dan  
—Ga  
soit d  
—Oh  
On l'a  
cour,

Acco  
Jules  
Le n  
—De  
—Ga  
les doi

et le nettoyage des mangeoires, mais la propreté corporelle des animaux.

La queue des vaches doit toujours être tenue bien propre, parce que les vaches fouettent sans cesse avec leur queue les parties de leur corps qui les démangent, et surtout leurs pis.

Il faut veiller aussi à la propreté du corps des bêtes. Sur un très grand nombre, sur les jeunes surtout, on constate la présence de parasites, que la chaleur de l'étable multiplie, et beaucoup d'affections de la peau, qui les gênent et les font souffrir, et qui bien souvent sont la conséquence du manque de soin et de surveillance. *La brosse, l'étrille* sont aussi indispensables aux vaches qu'aux chevaux. Elles ont non seulement pour effet d'entretenir la propreté, mais d'activer les fonctions de la peau, la circulation du sang, de favoriser la transpiration et d'éviter une foule de maladies.

L'air, la lumière, la propreté, l'hygiène ne sont pas seulement nécessaire à l'écurie, à l'étable des vaches, à la bergerie, mais également à la porcherie.

C'est une excellente pratique, de passer de temps en temps à la chaux, à l'eau phéniquée, tous les locaux habités par le bétail : murs, mangeoires, râteliers, poteaux, pavés, etc. On ne se rend pas assez compte du nombre considérable d'insectes, de vermines, de germes, de mauvais microbes, infiniment petits qui sont ainsi détruits, pour le plus grand bien des animaux :

*L'œil du maître engraisse le bétail.*

---

Le colonel.—Etes-vous content de la nourriture ?

Le soldat.—Oui, mon colonel.

Le colonel.—Comment vous partage-t-on la viande ? N'arrive-t-il pas, quelquefois, que l'un de vous reçoive une grosse portion et l'autre une petite ?

Le soldat.—Non, mon colonel. Toutes les portions sont petites.

\* \* \*

Dans un restaurant :

—Garçon, êtes-vous bien sûr que ce que je mange là soit du canard sauvage ?

—Oh ! monsieur, tout ce qu'il y a de plus sauvage ! On l'a poursuivi plus d'une demi-heure dans la basse-cour, avant de pouvoir l'attraper.

---

#### BON CONSEIL.

Accosté un jour dans la rue par un homme en guenilles, Jules Sandeau lui donne deux sous.

Le mendiant regarde la pièce, la retourne et dit :

—Deux sous ! Que voulez-vous que je fasse de deux sous ?

—Gardez-les, mon ami, répond doucement Sandeau, vous les donnerez à un pauvre.

## L'Anthonome des arbres fruitiers

Description. — L'anthonome est un petit insecte de la famille des *charançons* ; sa longueur ne dépasse guère 1-5 de pouce.

Il a la tête terminée par une sorte de bec ou *rostre* noir ; le corps est d'un gris ferrugineux avec quelques taches blanchâtres. Un *point blanc*, placé entre les deux épaules, à la naissance des ailes écailleuses, permet de distinguer l'anthonome de tous les autres petits charançons qui lui ressemblent.

Vie de l'anthonome. — Comme tous les insectes, l'anthonome se reproduit au moyen des *œufs* pondus par la femelle. L'œuf donne naissance à un petit ver ou *larve* ; lorsque le ver s'est bien nourri et qu'il a acquis tout son développement, il cesse de manger, change de forme et devient ce que les naturalistes appellent une *nymphe* ; c'est un intermédiaire entre l'état de *larve* et celui d'*insecte parfait*. Ces transformations successives de la *larve* en *nymphe*, puis en *insecte parfait* constituent ce que les savants appellent des métamorphoses.

Pendant l'hiver, l'anthonome se tient à l'abri sous les vieilles écorces, dans les crevasses du tronc ou des principales branches ; sous les mousses ou les lichens qui couvrent les pommiers mal entretenus.

Dès les premières belles et tièdes journées du printemps, il quitte ses refuges et se répand sur les branches des pommiers de première végétation.

OÛf.—Lorsque les bourgeons floraux les plus hâtifs commencent à écarter leurs écailles, leur extrémité apparaît blanche : c'est à ce moment que la femelle de l'anthonome commence sa ponte. Au moyen des mandibules qui terminent son rostre, elle pratique un trou rond, dans un bouton, et y dépose un œuf qui éclot au bout de cinq à six jours. La ponte se continue pendant environ deux mois et chaque femelle dépose une vingtaine d'œufs.

Larve. La larve de l'anthonome est un petit ver d'un beau blanc, sans pattes, sa tête noire est armée de mandibules tranchantes. *C'est en cet état que l'anthonome est nuisible*, car la petite larve se nourrit des organes de fructification de la fleur ; autant de larves d'anthonomes, autant de pommes perdues.

Au bout de cinq à six semaines, la larve ayant dévoré les organes essentiels de la fleur, a acquis tout son développement ; elle passe à l'état de *nymphe*.

Nymphe.—La nymphe de l'anthonome est de couleur jaunâtre, renflée au milieu ; les yeux apparaissent bientôt sous la forme de deux petits points noirs. Cet état

de nymphe  
l'insecte  
mort.

Insecte  
ponte  
partition,  
de couleur  
et au b  
ainés. L  
dans les  
ils se ré  
partie t  
A l'ap  
les abri  
de pom

Ph

10. L'  
temps,  
modéré  
les bran  
racornie  
brosse  
grattées  
détritis  
détruire

En la  
branche  
débarr  
des lich  
vait asi  
et résis

20. L'  
et le pl  
mière f  
rassem  
bourge  
cowa  
tendues  
nomes

30. L'  
la flora  
me ces  
couleur  
croire

Recu  
sectes q  
mal ac  
cès de

40. P

de nymphe dure de six à sept jours, pendant lesquels l'insecte ne prend aucune nourriture et semble comme mort.

Insecte parfait.—C'est à environ deux mois après la ponte que les premiers jeunes anthonomes font leur apparition. En quittant leur enveloppe de nymphe, ils sont de couleur pâle, mais cette couleur se fonce peu à peu et au bout de quelques jours, ils ressemblent à leurs aînés. Les jeunes anthonomes demeurent quelque temps dans les *fleurs roussies* qui leur ont servi de berceau, puis ils se répandent sur les arbres et se nourrissent de la partie tendre des jeunes feuilles.

À l'approche des grands froids, l'anthonome recherche les abris que lui offrent particulièrement les vieux troncs de pommier : écorces, mousses, lichens, etc.

#### *Procédés pratiques pour combattre l'anthonome*

1o. L'anthonomage des écorces se pratique au printemps, avant que la sève ne monte. Il consiste à gratter modérément, avec une raclette, le tronc et les principales branches, de façon à en détacher toutes les écorces racornies, les mousses et les lichens : au moyen d'une brosse on chiendent, on achève le nettoyage des parties grattées. On a soin de recueillir sur une toile tous les débris détachés par le racloir ou par la brosse et de les détruire par le feu.

En lavant les parties grattées et en aspergeant les branches avec une solution de sulfate de fer à 15 olo, on débarrasse le pommier, non seulement des mousses et des lichens, mais encore de toute la vermine qui y trouvait asile. L'arbre pousse avec une plus grande vigueur et résiste mieux et à tous ses ennemis.

2o. *L'anthonomage des bourgeons.*—Le plus important et le plus efficace—commence, sur les pommiers de première floraison, au moment où les anthonomes y sont rassemblés et nombreux, pour faire leur ponte dans les bourgeons. Il faut opérer par un temps calme, en secouant les extrémités des branches au-dessus de toiles tendues le plus près possible des branches ; les anthonomes recueillis sont ensuite détruits par le feu.

3o. *L'anthonomage des fleurs roussies* se pratique après la floraison. La fleur qui renferme une larve d'anthonome cesse de végéter ; elle ne s'épanouit pas, perd ses couleurs et prend cette couleur roussâtre qui a fait croire que cet effet était dû aux gelées.

Recueillir ces *fleurs roussies* et les brûler, avec les insectes qu'elles renferment, ce n'est pas porter remède au mal accompli, mais c'est travailler efficacement au succès de la récolte suivante.

4o. *Prélever les petits oiseaux insectivores.* Pour se

nourrir et élever leurs petits, ces oiseaux font une chasse très active et ils nous débarrassent d'une multitude d'insectes malfaisants.

Les lois qui protègent les *petits oiseaux et leurs nids* doivent être observées dans toute leur rigueur, car nous n'avons pas de plus utiles auxiliaires que les oiseaux contre les ennemis invisibles qui dévastent nos cultures.

50. *Se tenir en garde contre l'emploi des insecticides contre les anthonomes.* Tous ceux qui ont été préconisés jusqu'ici sont insuffisants ou feraient plus de mal à l'arbre qu'à l'anthonome.

Il ne faut pas non plus compter sur les effets d'un hiver rigoureux : l'anthonome résiste à un froid qui tuerait le pommier.

Donc, guerre sans relâche à l'anthonome, qui vit à nos dépens. Défendons nos pommiers comme le vigneron défend sa vigne et notre *vin de pommes* sera de plus en plus une source de bien-être pour nos populations rurales.

F. MARTIAL ET F. ABEL.

### Quelques emplois du lait

Où la science industrielle nous conduira-t-elle ! Les Américains recherchent à l'envi des utilisations industrielles au lait. De la caséine provenant de la coagulation du lait, ils obtiennent un ivoire artificiel, la lactite dont ils font des billes de billard, des manches de broses à dents, des peignes, etc.

En traitant ce lait écrémé d'une certaine façon, certains industriels préparent une pâte ou une poudre faisant, en pâtisserie, l'office des œufs ; ce produit coûte moitié moins que les œufs.

La caséine combinée avec les bases alcalines (soude ou potasse) forme des ciments hydrauliques. Il suffit de couper le caillé en petits morceaux qu'on fait rapidement sécher et qu'on réduit ensuite en poudre fine. On mélange celle-ci avec 20 % de chaux vive en poudre. Ce ciment se conserve quelque temps si on le met en flacons bien bouchés, après lui avoir ajouté 1 % de camphre.

Enfin, depuis assez longtemps, on emploie le lait écrémé dans le blanchissage des bâtiments afin de prévenir l'écaillage. Pour cela on le mélange à de la chaux pour en faire une bouillie épaisse (d'où le nom de lait de chaux).

La lactarine est une préparation de caséine presque pure qui, dissoute dans l'ammoniaque, sert à épaisir les couleurs dans l'impression des cotons.

Les  
sont la

Prop  
huit je  
tin les  
fond, s  
les por  
vent r

Aéra  
sont n  
campai  
là, ave  
souven

Il fa  
jour et

Majs  
bon, de  
avec de  
murs à

Une  
complè  
de sou  
les issi  
quelle  
gaz su

D'ap  
tisme I  
céleri.  
céleri,  
prendre  
cade, d  
tite qu  
qu'avec  
matism  
améric  
poisoni

On pl  
de char  
tolle su  
velours  
écrasé ;

## Entretien du poulailler

Les deux conditions de salubrité, pour un poulailler, sont la propreté et l'aération.

Propreté.—La propreté, non pas seulement tous les huit jours, mais tous les jours, en enlevant chaque matin les déjections des volailles. Propreté partout, au plafond, sur le sol, dans les coins, sur les perchoirs, dans les pendoirs, dans les augettes, propreté de la paille souvent renouvelée, propreté de l'eau des abreuvoirs.

Aération.—Un poulailler qui n'est pas aéré comme le sont malheureusement la plupart des poulaillers, à la campagne, est nécessairement un nid à infection. C'est là, avec la malpropreté, la cause de ces maladies qui souvent déciment la basse-cour.

Il faut donc des guichets à aération, qu'on ouvre le jour et qu'on ferme la nuit.

Mais la propreté et l'aération ne suffisent pas. Il est bon, de temps en temps, de saupoudrer tout l'intérieur avec de la poudre de pyrèthre, de passer tous les ans les murs à l'eau de chaux.

Une dernière recette infaillible pour une désinfection complète d'un poulailler : c'est d'y faire brûler 2 lbs de soufre, après en avoir fermé hermétiquement toutes les issues. Il n'est pas de parasites et de vermines, quelle que soit leur retraite, qui résistent à l'action du gaz sulfureux.

---

### LE CÉLERI CONTRE LE RHUMATISME

D'après le "New-York Times", la guérison du rhumatisme pourrait être obtenue en mangeant beaucoup de céleri. Pour cela, il est nécessaire de faire bouillir le céleri, de façon à en avoir une vraie décoction, puis de prendre du lait avec un peu de farine et de noix muscade, de mettre le tout dans une casserole avec une petite quantité de pain et de pommes de terre. On assure qu'avec ce médicament, n'importe quelle affection rhumatismale disparaîtra. Ce procédé vient d'un médecin américain. En tout cas on ne risquera pas de s'empoisonner en l'essayant.

---

### RESTAURATION DU VELOURS

On place une plaque de métal sur un réchaud rempli de charbon incandescent ; sur cette plaque on pose la toile sur l'envers du velours et l'on brosse doucement le velours dans son sens, à toutes les places où il a été écrasé ; on doit mouiller sans cesse le morceau de toile.

## Remède contre le choléra des poules

---

Le choléra des poules est facile à reconnaître. Dès qu'elles sont atteintes, elles prennent un air triste, deviennent somnolentes. La température du corps s'élève, la crête devient violette, et la mort arrive souvent quelques heures après.

Des recherches faites à l'Institut Pasteur ont établi d'une façon certaine que cette maladie était produite par un organisme microscopique qui se développe dans les intestins, passe dans le sang et s'y multiplie avec une rapidité effrayante. Ce parasite est évacué dans la fiente et peut ensuite passer dans les animaux qui picorent les fumiers ou mangent des graines qui ont pu être salées par les déjections.

Il faut nettoyer la basse-cour, en enlevant le fumier et en lavant à grande eau les murs, les perchoirs et le sol. L'eau employée contiendra  $\frac{1}{3}$  pour cent d'acide sulfurique et on se servira pour ce lavage d'un balai rude ou d'une brosse.

Ce remède, appliqué dès le début du mal, limite les pertes à un chiffre insignifiant.

M. le vicomte d'Aurelle a communiqué à la Société d'agriculture de l'Allier (France) un autre remède qu'il dit d'une efficacité certaine, c'est l'*essence de menthe*. Vous en mélangez quelques gouttes dans 2 onces d'eau-de-vie. Deux ou trois cuillerées de cette mixture sur la pâtée et sur le grain, matin et soir, arrêtent net la maladie ; c'est bien facile à essayer et peu coûteux.

---

### CONSERVES AUX TOMATES

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

---

### MOTS DE LA FIN

Un magistrat s'adresse à un vieil ivrogne qu'il vient de condamner pour la cinquantième fois :

— Quel âge avez-vous ?

— Soixante-trois ans.

— Soixante-trois ans ? Eh bien, si vous aviez toujours été sobre, vous en auriez au moins quatre-vingt-cinq.

POESIE

---

L'aumone de Noel

La messe nocturne est dite.  
Que d'étoiles dans le ciel !  
Comme il gèle ! Rentrons vite.  
La rude nuit de Noël !

Chacun du froid se protège  
En fermant porte et rideaux.  
Sous leurs capuchons de neige  
Les maisons font le gros dos.

On se couche avec angoisse  
Dans les lits mal bassinés.  
Les vitraux de la paroisse  
Ne sont plus illuminés.

Tout dort. Qu'il est solitaire,  
Le hameau silencieux !  
Les astres, avec mystère,  
Ont l'air de cligner des yeux.

Mais, chut ! L'ange va descendre  
Des profondeurs du ciel noir.  
Tous les enfants, dans la cendre,  
Ont mis leurs souliers, ce soir.

Comme les autres années,  
Il vient, lumineux et doux,  
Jeter par les cheminées  
Cadeaux, bonbons et joujoux.

Mais ayant fait son message,  
Tout à coup il aperçoit,  
Là-bas, au bout du village,  
Sous la neige, un humble toit.

Ce lieu désert, c'est l'unique  
Où l'ange n'ait point plané...  
Et plus rien dans la tunique !  
Le prodigue a tout donné.

Précisément, une aïeule,  
Fileuse aux maigres profils,  
Elève ici, pauvre et seule,  
Son arrière petit-fils,

Leur indigence est extrême,  
Rien dans l'armoire en noyer ;  
Et l'enfant a mis quand même  
Ses sabots dans le foyer.

Les anges—quelle disgrâce !  
N'ont jamais d'argent sur eux.  
Faut-il que celui-ci passe  
Sans aider les malheureux ?

Se peut-il que Dieu le veuille ?  
Non. Le Séraphin charmant  
Reprend son essor et cueille  
Une étoile au firmament.

En la touchant, il la change  
En un large écu d'or fin,  
Qu'il va porter, le bon ange,  
Au foyer de l'orphelin.

Au Paradis, sa patrie,  
Il rentre et se sent confus  
Devant la Vierge Marie  
Qui porte l'enfant Jésus.

Mais l'Enfant, qui le rassure,  
Levant son joli bras rond,  
Prend l'étoile la plus pure  
Que sa mère ait au front,

Et, la donnant avec grâce,  
Dans un doux geste enfantin :  
" Va, dit-il, la mettre en place  
Avant le petit matin."

... Or, par les nuits sans voile,  
Depuis, le monde savant  
S'étonne que cette étoile  
Brille plus qu'auparavant.

FRANCOIS COPPEE.

---

#### LES BRULURES GUÉRIES PAR LE LAIT

Lorsqu'on a été brûlé d'une manière quelconque, il faut rapidement plonger la partie atteinte dans du lait de vache bouilli et refroidi et l'y maintenir jusqu'à ce que la douleur ait cessé. On peut aussi recouvrir la blessure de compresses imbibées de lait. Quelque soit la gravité du mal, sa guérison complète ne se fait pas longtemps attendre.

Un c  
dans l  
morte  
ferme  
pour l  
n'avai  
ble ma  
Notr  
son be  
vit son  
ferme,  
par les  
analys  
malsai  
dans le  
du res  
tions é  
mètres  
d'autre  
qualité  
Evid  
beurre,  
qui s'e  
vre ty  
L'hor  
la qual  
ser un  
et s'il é  
les fun  
et cime  
arrêter

Il fau  
sément  
soin de  
momen  
poudre,  
lissez a  
par les  
qu'on v  
qu'on r  
Une s  
au veri  
d'en bic  
peau bi  
frotter

## Éloignez les fumiers des puits

---

Un cultivateur venait de prendre la suite d'une ferme dans laquelle toute la famille de son prédécesseur était morte, en peu d'années, de la fièvre typhoïde. Cette ferme avait la réputation d'être malsaine, il l'avait louée pour presque rien, et jamais, bien entendu, personne n'avait eu l'idée de rechercher les causes de cette terrible maladie.

Notre homme, qui, dans sa ferme précédente, vendait son beurre fort cher et avait toujours la tête du marché, vit son beurre diminuer depuis qu'il habitait sa nouvelle ferme, et pourtant sa vacherie était la même et servie par les mêmes servantes. Il eut l'idée heureuse de faire analyser l'eau de son puits. L'analyse répondit : "Eau malsaine, contenant des microbes que l'on rencontre dans les purins." Il fit alors vider le puits, très profond du reste, et constata des fissures amenant des infiltrations de purin provenant d'une fumière située à vingt mètres du puits. Il n'y avait plus de doute ; il employa d'autre eau pour faire le beurre et retrouva la même qualité qu'autrefois.

Evidemment, si cette eau était mauvaise pour faire le beurre, elle était, à plus forte raison, dangereuse à ceux qui s'en servaient, et avait dû être la cause de la fièvre typhoïde.

L'homme prudent devra toujours se rendre compte de la qualité de l'eau qui alimente sa ferme ; s'il faut creuser un puits, le mettre le plus loin possible des fumières, et s'il est forcé de se servir du puits qu'il a, en éloigner les fumières, ou tout au moins faire faire, avec briques et ciment, un mur imperméable qui soit suffisant pour arrêter les infiltrations.

---

### POUR NETTOYER LES VITRES DES FENÊTRES

Il faut d'abord les essuyer tous les jours bien soigneusement dans toutes les parties ; il sera dans ce cas besoin de les laver bien moins fréquemment. Lorsque le moment en sera venu, étendez du blanc d'Espagne en poudre, frottez bien avec une peau humide et enfin polissez avec une peau sèche. C'est la méthode employée par les ouvriers pour nettoyer les vitres d'une maison qu'on vient de bâtir et cela donne au verre un poli qu'on ne peut obtenir autrement.

Une autre méthode excellente pour donner du brillant au verre, c'est d'humecter un chiffon avec de l'alcool, d'en bien frotter le verre et de polir ensuite avec une peau bien sèche. Les journaux sont aussi très bons pour frotter le verre à cause de l'encre d'impression.

COPPEE.

IT

elconque, il  
lans du lait  
jusqu'à ce  
recouvrir la  
elque soit la  
ait pas long-

### Vin de gadelles noires (CASSIS)

10. Egrener les fruits, pour les débarrasser de la partie verte de la grappe.

20. Retrancher tous les grains non mûrs, trop mûrs ou gâtés.

30. Ecraser les grains avec un pilon en bois dans des vases en bois ou en poterie émaillée.

40. Sur le jus et le marc, laissés ensemble, ajouter du sucre et de l'eau froide, dans les proportions suivantes :  
PAR DIX GALLONS DE JUS, Y COMPRIS LE MARC,  
ADDITIONNER 30 GALLONS D'EAU ET 95 LIVRES DE SUCRE.

On aura soin de faire fondre d'abord le sucre dans l'eau à ajouter, et c'est le sirop que l'on versera sur les fruits écrasés. Bien brasser le tout.

On opérera, de préférence, dans un fût placé debout et défoncé par en-haut. Ce fût sera placé dans une chambre que l'on aëra deux fois par jour et qui ne renfermera ni huile ni substances putrescibles, telles que laitages, légumes, etc. La température du local devra être sensiblement de 150 centigrades (600 Fahr).

50. La fermentation du jus commencera d'ordinaire dans les 48 heures. On la constatera.

(a) En voyant le marc et les impuretés qui étaient disséminées dans le liquide venir flotter à la surface, poussés en haut par l'acide carbonique qui tend à se dégager. Ces impuretés s'accumulent au sommet du liquide et y forment ce qu'on appelle le *chapeau*. Il faut enfoncer le chapeau vers le fond deux fois par jour.

(b) En constatant que la température du jus s'élève notablement.

Cette fermentation peut durer 15 jours à trois semaines, suivant que la température de 600 Fahr. a été plus régulièrement maintenue.

Quand le *chapeau* descendra de lui-même au fond, et que l'on verra que le liquide s'est refroidi à la température ambiante, la fermentation sera achevée.

60. On pressera alors le marc pour en tirer le plus de jus possible (en le mettant dans un drap et en le tordant); et on coulera le jus dans un tonneau couché. La bonde du fût devra rester grande ouverte. On protégera l'ouverture à l'aide d'un linge mouillé étendu dessus. Une fermentation lente s'opérera encore après ce tranversement et de petites quantités d'acide carbonique s'échapperont du fût.

70. Au bout de quatre à cinq semaines, soutirer et verser dans un fût *mêché*. Fermer hermétiquement la bonde. Le vin est fait. Trois mois après, il est bon de mettre en bouteilles.

10.  
suer  
peu  
20.  
30.  
l'eau  
40.  
tes l  
50  
a fa

La  
avait  
grair  
Mani  
provi  
de li

Sa  
instr  
nos l  
explc

No  
notre  
d'ici  
et qu

La  
tion  
en to  
pagn  
Bas,  
Dane  
Au:  
un re  
La  
de cit  
lant

En  
sur l  
sèng,

OBSERVATIONS

10. La proportion de 30 gallons d'eau et 95 livres de sucre pour 10 gallons de cassis fournit du vin titrant à peu près 10 degrés d'alcool.

20. Le sucre employé doit être du blanc granulé.

30. L'eau doit être bien pure ; la meilleure serait de l'eau de pluie.

40. Une propreté excessive est de rigueur, durant toutes les opérations.

50. Un fût mêché, c'est un tonneau dans lequel on a fait brûler une mèche de soufre.

---

La grande Compagnie de Montréal "Oil Cloth Co.", avait besoin cette année d'environ 500,000 minots de graine de lin pour son industrie ; elle a dû s'adresser au Manitoba pour son approvisionnement. Et dire que notre province a tout ce qu'il faut pour produire de la graine de lin de première qualité !

---

Sachons employer utilement nos soirées d'hiver en nous instruisant dans notre profession d'agriculteur. Traçons nos plans pour la prochaine saison, et apportons à notre exploitation de la ferme les améliorations qui s'imposent.

---

Nous ne cultivons pas assez de haricots (fèves) dans notre province, la preuve c'est que beaucoup de marchands d'ici en importent d'Ontario. C'est une culture payante et qui réussit bien ici. En avant les fèves !

---

La production du miel : Voici quelle serait la production annuelle du miel dans les principaux pays, exprimée en tonnes : Etats-Unis, 30,000 ; Allemagne, 20,000 ; Espagne, 19,000 ; Autriche, 18,000 ; France, 10,000 ; Pays-Bas, 2,500 ; Belgique, 2,000 ; Grèce, 1,400 ; Russie, 900 ; Danemark, 900.

Aux Etats-Unis, on compte environ 2,800,000 ruches avec un rendement annuel de 30,000 tonnes de miel.

La production annuelle de l'Europe est de 15,000 tonnes de cire valant \$6,600,000 et de 80,000 tonnes de miel valant \$11,000,000.

---

En 1900, les plus intelligents de nos cultivateurs auront sur leurs fermes des champs de chicorée à café, de ginseng, d'atocas. Ceux-là feront de l'argent.

## LA ROUTINE

EN AVANT L'HORTICULTURE.

Voici ce qu'écrivait, en France, en 1875, un horticulteur bien connu. Il ne ménage pas ses concitoyens ; mais ses remarques pleines de bon sens peuvent peut-être s'appliquer un peu à certaines parties de notre province ; aussi n'est-il pas tout à fait inutile de les citer ici. Ajoutons que, depuis ce temps, les choses ont bien changé, en France, et que l'agriculture y a fait des progrès énormes.

“ La routine, fille de l'orgueil et de l'ignorance, mère de la bêtise, de la présomption et de la paresse, est la plaie de notre beau pays de France ; elle y règne en souveraine absolue. Chacun se plaint de sa dictature, beaucoup gémissent sous ses méfaits, et tous travaillent, involontairement sans doute, mais d'une manière efficace, à éterniser son règne !

Etablissons d'abord le bilan de la routine en agriculture et en horticulture, ensuite nous examinerons les causes de sa puissance et de sa longévité.

En agriculture, question non seulement de richesse, mais encore d'existence, de vie, la routine conduit la France à la disette.

La France qui, avec son excellent sol et sous son climat privilégié, devrait pourvoir l'étranger de blé, lui en achète ; elle fait trop peu de fourrages, de plantes sarclées, et manque de viande et d'engrais, la clé de la fertilité. Presque partout l'assolement triennal avec jachère : la ruine des cultivateurs ; pas suffisamment de bestiaux, point d'engrais ; le sol non cultivé, mais écorché avec des instruments dérisoires ; les récoltes épuisantes se succédant, pitoyables, le plus souvent dans de bonnes années, et presque détruites dans les années sèches.

Tout le monde connaît ces lamentables résultats depuis bien longtemps ; mais on continue sur les mêmes errements ; parce que nos devanciers ont opéré ainsi.

Le progrès a trouvé encore moins d'adeptes en horticulture qu'en agriculture. L'horticulture, production qui concourt si puissamment à l'alimentation et à la santé publique, comme à la prospérité générale, est restée prosternée devant la déesse routine.

Dans certaines contrées même, les légumes manquant totalement.

Les causes de ces maux sont l'ignorance, l'égoïsme, l'apathie et la cupidité. On ne peut combattre ces fléaux que par le savoir, l'esprit du bien, l'activité et l'honnêteté.

L'ignorance disparaîtra devant l'enseignement, mais

dev  
cap  
ble  
N  
l'a  
d'u  
mè  
gir  
gou  
dor  
dar  
gè  
S  
enc  
niti  
On  
ass  
pou  
P  
l'es  
l'ho  
soi-  
tra  
L  
et  
rou  
A  
cult  
vre  
van  
pop  
bier

M  
voi  
vek  
par  
pen  
pe,s  
gue  
dén

P  
bro  
la

devant un enseignement sérieux, ayant fait preuves de capacité, et lorsque cet enseignement horticole sera bien organisé.

Nous avons, ajoute-t-il, un immense défaut, en France: l'apathie... pour les choses les plus utiles. S'agit-il d'une question de bien-être, de richesse, d'existence même, on en reconnaît bien la nécessité, mais au lieu d'agir pour la résoudre et sortir du chaos, on s'adresse au gouvernement et l'on attend patiemment qu'il nous donne la chose désirée, et en attendant, on reste plongé dans l'ignorance la plus complète des choses les plus urgentes.

Si nous voulons sortir de cet état de choses, ajoute-t-il encore, il faut prendre les moyens. Que les hommes d'initiative se mettent en avant; tout le monde les suivra. On peut, quand on veut, et, Dieu merci, il existe encore assez d'hommes dévoués à leur pays et à ses intérêts pour tenter quelques efforts.

Plus que jamais, il faut opposer le savoir à l'ignorance, l'esprit du bien public à l'égoïsme, l'activité à l'apathie, l'honnêteté à la rapacité, non seulement en la pratiquant soi-même, mais en l'exigeant de tous et dans toutes les transactions.

Le jour où les hommes influents se mettront à l'œuvre et paieront de leur personne, le pays sera sauvé et la routine enterrée.

Au besoin et à défaut d'enseignement, que de bons cultivateurs fassent de bonnes créations à l'aide de livres pratiques; leur exemple sera vite suivi, et en servant leurs propres intérêts, ils auront servi ceux de la populations qui les entoure, et auront contribué à son bien-être.

---

#### LA VANILLE DANS L'AVOINE

M. Joarnet, chimiste, affirme que l'enveloppe de l'avoine est très riche en vanilline; il a épuisé de ces enveloppes par l'alcool et en a extrait abondamment le parfum gastronomique recherché. Il est réjouissant de penser que les repas de corps, banquets et autres agapes se terminent par des entremets tout à fait analogues à ceux que l'on offre aux chevaux de fiacre sous la dénomination de picotins.

---

#### DESTRUCTION DU CHIENDENT.

Pour détruire le chiendent on commence par le faire brouter court par les moutons; puis on l'arrache avec la bêche à fourche.

## Moyens facile de reconnaître la nature des terres

On reconnaît, d'après le Comice agricole de Castres, la nature des terres par le toucher, l'ouïe, l'odorat et les yeux.

*Par le toucher.*—Prenez la terre dans la main. Est-elle dure, graveleuse ? elle contiendra plus ou moins de sable. Est-elle douce, maniable ? elle en contient peu. Est-elle grasse ? elle possède de l'argile. Le sol sablonneux est facile à labourer par tous les temps. C'est le contraire s'il est argileux.

*Par l'ouïe.*—Mettre une pincée de terre entre les dents, ou écraser la terre sur une assiette. Si un craquement se produit, c'est que la terre est sablonneuse.

*Par l'odorat.*—L'argile a une odeur qui lui est propre. Prenez une motte de terre et sentez-la. Si l'odeur dont nous parlons frappe les narines, c'est de l'argile. Absence d'odeur, le sol est sablonneux ou calcaire.

*Par les yeux.*—Si vous labourez par un temps humide, et que la terre s'attache aux socs de la charrue, ou aux dents des herses, vous êtes en présence de l'argile. Moins elle est adhérente, plus elle contient de sable, de chaux et d'humus. Les tranches de terre sont-elles luisantes, ne s'émiettent-elles pas ? le sol est argileux, compact et fort. S'émiettent-elles, le sol est marneux ou calcaire. Les eaux restent-elles stagnantes ? le terrain est argileux, et alors a besoin d'un drainage. L'eau s'infiltré-t-elle ? le sol est peu argileux et contient beaucoup de sable et de chaux. La terre est-elle blanchâtre ? elle contient chaux et plâtre. Est-elle jaunâtre ? elle contient du fer, de l'argile et de la chaux. Est-elle noirâtre ? elle possède de l'humus.

Faites bouillir de la terre avec de l'eau ; si le liquide est jaune-brun, c'est qu'il y a de l'humus. Si vous imprégnez de fort vinaigre une motte de terre, et qu'il se produise des bouillonnements, cette terre contient chaux et marne. Le cas contraire se produit-il ? Absence de chaux.

---

Dans un intérieur conjugal. Mari et femme après dîner sont réunis.

Déjà ils ne s'entendent plus guère.

La femme.—(lisant un journal à haute voix) :

La girafe a une langue de dix-huit pouces de long...

Le mari— : Vous êtes jalouse, hein ?

L'h  
une p  
quinz  
dents  
ont é  
empo  
Les  
le plu  
nifes  
lente  
quefo  
presq  
les m  
cissa  
Le  
cuit  
fait  
cuiss  
nour  
serva  
des  
fixer  
Le  
tels,  
fort

Cet  
spara  
toujo  
casse  
l'on  
appli  
sur  
une  
peu  
para

On  
façon

## RECETTES ET CONSEILS

---

### DANGERS DU PAIN MOISI

L'habitude qu'ont les gens de la campagne de faire une provision de pain qui doit durer quelquefois plus de quinze jours, nous fait un devoir de signaler divers accidents produits par l'usage du pain moisi. Ces accidents ont été assez graves pour simuler les symptômes d'un empoisonnement violent.

Les enfants sont les individus sur lesquels paraît agir le plus la moisissure du pain. — Les symptômes se manifestent par des congestions à la tête, des coliques violentes, des envies de vomir, de la somnolence, et quelquefois des convulsions. — Les vomissements soulagent presque toujours, en sorte qu'on doit les provoquer chez les malades, et tenir ensuite ceux-là à un régime adoucissant.

Le pain se moisit avec facilité, lorsqu'il n'est pas assez cuit ou qu'il est déposé dans un lieu très humide. — Il faut donc apporter la plus scrupuleuse attention à la cuisson et à la conservation d'un aliment base de la nourriture. — En général, on ne soigne pas assez la conservation des substances alimentaires, dans la plupart des campagnes. — Cet objet mérite cependant bien de fixer l'attention des chefs de famille.

Le lard aussi produit quelquefois des accidents mortels, lorsqu'il est gâté. Le lard rance est toujours d'un fort mauvais goût.

---

### PELLICULE D'UN ŒUF FRAIS

Cette pellicule peut remplacer avantageusement les sparadraps et les taffetas d'Angleterre, qu'on n'a pas toujours sous la main. Pour avoir cette pellicule, on casse un œuf frais qu'on vide. — On brise la coquille et l'on en détache avec précaution la pellicule mince qu'on applique de suite, bien intacte, du côté humide et gluant, sur la coupure ou plaie qu'on resserre fortement avec une bande, après en avoir rapproché les lèvres. — En peu de temps la plaie se cicatrise sans douleur ni suppuration.

---

### POUR EMPÊCHER LES FUTS DE COULER

On emploie du mastic pouvant être préparé de trois façons différentes.

10. Prenez  $1\frac{1}{2}$  once de suif, 1 once de cire et 2 onces de lard. Faites fondre le tout sur le feu dans le même récipient. Quand ce mélange est refroidi, ajoutez-y des cendres que vous aurez passées au crible, jusqu'à ce que vous ayez une pâte un peu consistante. Vous aurez un bon mastic à appliquer à froid, quand vous en aurez besoin.

20. Prenez cinq parties de chaux vive, six parties de fromage gras et une partie d'eau. "Eteignez" la chaux jusqu'à ce qu'elle devienne friable et pulvérulente. Rendez très mou le fromage en y ajoutant de l'eau, puis pétrissez ensemble la chaux et le fromage. Le mastic ainsi formé doit être employé aussitôt, après avoir mouillé l'endroit où on veut l'appliquer. Il devient très dur avec le temps.

30. Prenez de la chaux vive, humectez-la avec un peu d'eau, et quand elle sera éteinte, pétrissez-la avec du sang frais. Vous aurez ainsi un excellent mastic à employer immédiatement.

---

#### EXCELLENT POTAGE AUX TOPINAMBOURS

Voyons, allons à la cuisine et préparons un potage excellent aux topinambours.

Les topinambours !

Mais oui, pourquoi pas, c'est excellent, essayez.

Prenez deux ou trois livres de topinambours frais, vous les épluchez, les coupez en lames, mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, puis placez les topinambours et les mouillez abondamment avec du lait ; les assaisonner et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient en purée, les égoutter, les passer à l'étamine, allonger cette purée avec le reste du fond en y ajoutant un morceau de beurre et de la crème fraîche ; au moment de servir, mettre des petits croûtons frits au beurre.

---

#### LA PLUS GRANDE FERME DU MONDE

C'est naturellement en Amérique qu'on la trouve, au sud de la Louisiane. Elle appartient à un syndicat de financiers de New-York. Son étendue est de 90 milles de long sur 24 de large, soit près de 2 millions d'arpents.

Ce domaine, bien qu'il nourrisse 16,000 fêtes de bétail, est également cultivé en céréales. Tout se fait à la vapeur. Chaque champ a 180 arpents. Pour le labourer, on dispose sur les côtés, deux machines à vapeur mobiles qui agissent sur un câble pourvu de charrues à

dix soc  
seulem  
les, mo

EMPOIS

Chaq  
par le  
précau  
maux  
trate d  
au bét  
de lav  
nitrate  
ciaux  
vent é  
siste à  
leur d  
murs.  
L'em  
moind

Je li  
une se  
que le  
donne  
oreille  
dieuse

Voic  
ploie d  
Il su  
décoct  
d'une  
d'eau.  
l'on es  
bulliti  
tisane  
ses re  
Il es  
dès le  
au ve

dix socs. Ces deux machines, servies par trois hommes seulement, font un travail énorme. Hersages, semailles, moisson, tout se fait par des procédés analogues.

---

#### EMPOISONNEMENT DU BÉTAIL PAR LE NITRATE DE SOUDE

Chaque année, on signale des cas d'empoisonnement par le nitrate de soude ; il est donc utile de rappeler les précautions à prendre. Il ne faut pas conduire les animaux sur les champs qui ont reçu récemment du nitrate de soude ; cet engrais a une saveur salée qui plaît au bétail et qui le lui fait rechercher. On doit s'abstenir de laver dans les abreuvoirs les sacs ayant contenu du nitrate. Cet engrais sera manipulé dans des locaux spéciaux où le bétail n'a pas accès. Les murs salpêtrés doivent être râclés avec soin ; une bonne précaution consiste à les revêtir de ciment. Les animaux qui ont à leur disposition du sel sont moins portés à lécher les murs.

L'empoisonnement par le nitrate est très rapide ; au moindre symptôme, il faut appeler le vétérinaire.

D. GÉRARD.

---

Je lisais, dernièrement, dans un journal, qu'en Suisse une servante qui possède une belle voix, est mieux payée que les autres, parce qu'on a découvert qu'une vache donne un cinquième de lait en plus, si l'on charme ses oreilles, pendant qu'on la traite, de chansons mélodieuses.

---

#### CONTRE LA DIARRHÉE DES VEAUX

Voici un moyen, très simple et peu coûteux, que j'emploie depuis plusieurs années, et qui m'a très bien réussi.

Il suffit de faire prendre au jeune animal malade une décoction préparée au moyen de  $\frac{1}{2}$  livre de riz et d'une poignée de racines de fraisiers dans 3 pintes d'eau. Le riz, en gonflant, absorbe beaucoup d'eau et l'on est obligé d'en remettre un peu avant la fin de l'ébullition pour avoir la quantité voulue de liquide. La tisane ainsi préparée est donnée au jeune veau avant ses repas du matin et du soir.

Il est bien rare que l'indisposition n'ait pas disparu dès le lendemain, quand on a eu soin de faire prendre au veau une quantité raisonnable de ce liquide.

F. BROUILHET.

NETTOYAGE DES PINCEAUX

Lorsqu'un pinceau, ayant servi au vernissage ou à la peinture à l'huile, se sera desséché, et que les poils adhéreront les uns aux autres, même après une année, on nettoie complètement ces pinceaux, les rendant comme neufs, en quelques minutes, en les plongeant entièrement dans de l'alcali volatil (ammoniaque) et les travaillant pour séparer et assouplir les poils.

POMMADE ÉCONOMIQUE

La meilleure pommade ne vaut rien, et ceux qui pénètrent les secrets de la parfumerie affirment que toutes sont horribles.

Il y a cependant des personnes affligées (?) d'une chevelure exhubérante et rebelle, et qui éprouvent le besoin de l'assouplir. Qu'elles l'enduisent de glycérine étendue d'eau. Le résultat est excellent et on a l'avantage de savoir ce que l'on met sur sa tête. Ceux qui aiment les parfums peuvent l'aromatiser avec une essence de leur choix.

Economie, propreté, utilité, sont les trois termes honorables de ce renseignement.

FLACON LUMINEUX

On prend un flacon de verre blanc, on le remplit à moitié d'huile d'olive et on y dépose un petit morceau de phosphore, puis on ferme le flacon au moyen d'un bouchon.

Ce flacon peut très bien faire l'office d'une lampe de nuit ; on augmentera la lumière en enlevant pour un instant le bouchon pour donner accès à l'air. Cette veilleuse de nuit peut durer toute une année : quand les matières sont épuisées, on n'a qu'à les renouveler.

L'EAU CHLORURÉE

Chlorure de chaux.. .. 1½ once  
Eau.. .. 1 pinte

On délaye d'abord le chlorure de chaux dans une petite quantité d'eau pour l'amener à l'état pâteux ; on ajoute ensuite petit à petit le reste de la quantité d'eau

indiquée.  
dans des

On fait  
seaux, les  
etc. On  
ont conte  
lesquels  
cadavres  
en asperg  
rincer le  
démiques  
craindre

Voici un  
ricains et  
très finer  
Au bout  
tance d'  
avant de  
leur a dis  
détache  
même op

PRO

Le pro  
faire dis  
de la cir  
bain-mar  
environ

Le pro  
sorte de  
blanc po  
puis on

Ce ren  
dans le  
d'oignon

indiquée. On tire la liqueur à clair et on la conserve dans des vases de verre ou de grès bien bouchés.

On fait usage de cette eau pour désinfecter les ruisseaux, les puisards, les fosses, les écuries, les étables, etc. On s'en sert pour laver les baquets, les seaux qui ont contenu des matières putrescibles, les paniers dans lesquels on a transporté du poisson ; on en jette sur les cadavres des animaux morts de maladie contagieuse, on en asperge les tas d'immondices ; on en fait usage pour rincer le linge des personnes atteintes de maladies épidémiques et pour tremper les objets qu'on n'a pas à craindre d'altérer et qu'on veut désinfecter.

---

#### UN CORICIDE FACILE

Voici une recette fort en usage chez les pédicures américains et facile à réaliser. Il suffit d'émietter du pain très finement dans le quart d'une tasse de fort vinaigre. Au bout d'une demi-heure, le mélange a pris la consistance d'un cataplasme, qu'on applique sur le cor avant de se mettre au lit ; le lendemain matin, la douleur a disparu, et il n'y a plus qu'à enlever le cor, qui se détache aisément. S'il datait de loin, on répèterait la même opération plusieurs fois.

---

#### PROCÉDÉ POUR RENDRE LE CUIR IMPERMÉABLE

Le procédé imaginé par M. Von Mansreg 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 pommade 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.

---

#### GUÉRISON DES CREVASSES AUX MAINS

Ce remède, qui est très efficace, consiste simplement dans le frottement des endroits malades avec du jus d'oignons.

TROUVER LA LONGUEUR D'UNE CIRCONFÉRENCE LORSQU'ON  
CONNAIT LE DIAMÈTRE

Soit A B le diamètre, il suffit de multiplier ce diamètre par 3,1416. Ainsi, si le diamètre est de 10 pieds, la circonférence sera de  $10 \times 3,1416 = 31,416$  pieds. Si le diamètre est de 2 pieds, la circonférence sera de  $2 \times 3,1416 = 6,2832$ , et ainsi de suite.

TROUVER LA SURFACE D'UN CERCLE DONT ON CONNAIT LE  
DIAMÈTRE

Il suffit pour cela de multiplier le diamètre par lui-même et par le nombre 0,7854. Ainsi, si le cercle a 10 pieds de diamètre, sa surface sera  $0,7854 \times 10 \times 10 = 78,54$  pieds carrés. S'il a deux pieds de diamètre, il mesurera 3,1416 pieds carrés. Ainsi de suite.

On peut encore prendre la moitié du diamètre, c'est-à-dire le rayon, le multiplier par lui-même et par 3,1416. Dans le premier cas, nous aurions, par exemple,  $5 \times 5 \times 3,1416 = 78,54$  pieds carrés, et dans le second cas  $1 \times 1 \times 3,1416 = 3,1416$  pieds carrés.

TROUVER LA SURFACE D'UN RECTANGLE

Il suffit pour cela de multiplier le petit côté par le grand.

TROUVER LA SURFACE D'UN PARALLÉLOGRAMME

Il suffit pour cela de multiplier le grand côté par l'écartement des deux grands côtés, ou le petit côté par l'écartement des deux petits côtés.

TROUVER LA SURFACE D'UN TRAPÈZE

Il suffit pour cela d'ajouter la longueur du petit côté à celle du grand, de prendre la moitié de cette somme et de la multiplier par l'écartement des deux côtés parallèles. Si le grand côté = 10 pieds, le petit = 8, et l'écartement = 3, la surface du trapèze sera  $18 \div 2 \times 3 = 9 \times 3 = 27$  pieds carrés.

TROUVER 1

La cont multiplier  
Si, par ex  
et la hau  
 $5 \times 5 = 25$

TROUVER 1

Il suffit  
la diviser  
enfin par  
Si la l  
pieds et s  
dre sera c

TROUVER

Il suffi  
même, p  
de diamè  
 $3,1416 =$

TROUVE

Il suffi  
par lui-m  
ple, la b  
 $5 \times 5 \times$

Un me  
beau, di  
—Voy  
cèremen  
Et cor  
—Tu r  
Maître  
Parce  
fouetté.

LORSQU'ON

TROUVER LE VOLUME D'UN PARALLÉLIPIÈDE-RECTANGLE

Le diamètre  
des, la cir-  
Si le dia-  
2×3,1416=

La contenance d'une boîte, par exemple ; il suffit de multiplier le grand côté par le petit et par la hauteur. Si, par exemple, le grand côté a 10 pieds, le petit 5 pieds et la hauteur 5 pieds, cette boîte pourra contenir  $10 \times 5 \times 5 = 250$  pieds cubes.

TROUVER LE VOLUME D'UN CYLINDRE DONT ON CONNAIT LE DIAMÈTRE ET LA LONGUEUR.

CONNAIT LE

Il suffit pour cela de prendre la moitié du diamètre, de la diviser par elle-même, puis par le nombre 3,1416, et enfin par la longueur du cylindre.

re par lui-  
cercle a 10  
< 10 × 10 =  
être, il me-

Si la longueur du cylindre est, par exemple, de 10 pieds et son diamètre de 4 pieds, le volume de ce cylindre sera de  $2 \times 3,1416 \times 10 = 62,832$  pieds cubes.

TROUVER LA SURFACE D'UNE BOULE DONT ON CONNAIT LE DIAMÈTRE

tre, c'est-à-  
par 3,1416.  
nple,  $5 \times 5$   
second cas

Il suffit pour cela de multiplier le diamètre par lui-même, puis par le nombre 3,1416. Si la boule a 10 pieds de diamètre, par exemple, son volume sera de  $10 \times 10 \times 3,1416 = 314,16$  pieds cubes.

LE

côté par le

TROUVER LE VOLUME D'UNE BOULE DONT ON CONNAIT LE DIAMÈTRE

Il suffit pour cela de multiplier le diamètre trois fois par lui-même, puis par le nombre 0,5236. Si, par exemple, la boule a 5 pieds de diamètre, son volume sera de  $5 \times 5 \times 5 \times 0,5236 = 65,45$  pieds cubes.

GRAMME

ôté par l'é-  
it côté par

LES ENFANTS TERRIBLES

Un monsieur qui n'est plus jeune et qui n'a jamais été beau, disait au petit Maxime, devant ses parents :

—Voyons, mon mignon, comment me trouves-tu, sincèrement ?

Et comme l'enfant ne répondait pas :

—Tu ne veux pas me le dire ? Et pourquoi ?

Maître Maxime, d'un air matois :

Parce que je sais bien que, si je le disais, je serais fouetté.

LE

petit côté à  
e somme et  
côtés pa-  
8, et l'écar-  
× 3 = 9 × 3

## PLANTES ET REMÈDES

### ANGÉLIQUE.

L'angélique croît spontanément sur les montagnes et généralement sur les lieux élevés. On la rencontre au nord comme au midi, sur les Alpes, les Pyrénées, en Angleterre, en Suisse, au Canada, comme au nord de l'Europe, en Laponie, en Norvège et en Islande. On prétend même que c'est dans les climats froids, en Laponie surtout, que ses propriétés sont plus actives. Les habitants de ce pays ingrat et déshérité de la nature, l'emploient comme assaisonnement de leurs aliments, des viandes et des poissons surtout. Ils la mangent crue ou cuite ; elle est pour eux une précieuse ressource, grâce à ses vertus toniques et excitantes qui leur facilitent la digestion des aliments gras et huileux qui forment la plus grande partie de leur nourriture, et leur donnent plus de chaleur vitale pour résister aux froids humides, température habituelle de ce pays.

L'angélique se rencontre fréquemment au Labrador. On cultive assez souvent l'angélique dans nos jardins de la province de Québec pour les services qu'elle peut rendre dans l'économie domestique. L'espèce cultivée dans les jardins (appelée aussi angélique archangélique) jouit de qualités plus actives que l'angélique sauvage. C'est une forte et belle plante atteignant jusqu'à 6 pieds de hauteur.

L'odeur et la saveur de l'angélique sont musquées et aromatiques, sa saveur a de plus une certaine amertume assez agréable. Elle possède à un haut degré des vertus toniques, excitantes, sudorifiques, dans toutes ses parties, quand elle est fraîche ; mais la dessiccation enlève aux feuilles et aux fleurs leurs propriétés. On coupe en juin-juillet les tiges pour en faire des conserves ou des liqueurs.

Les racines se récoltent en septembre, après la récolte des semences qui doivent être bien mûres. On les coupe en petits morceaux, puis on les enferme dans une boîte en bois que l'on place dans un endroit sec pour éviter la moisissure.

L'angélique serait un des principaux remèdes de la médecine si elle n'était dédaignée pour les substances étrangères beaucoup plus coûteuses et de propriétés cependant bien moins certaines.

La racine et les semences d'angélique sont d'un très bon emploi dans tous les cas qui réclament des cordiaux et des toniques. Ces cas comprennent donc un grand nombre de maladies accompagnées de prostration, mais surtout les maladies chroniques ou tendant à le devenir, les fièvres intermittentes, la chlorose, les faiblesses d'estomac, les

vomissen  
de tête  
bronchit  
but. L  
certaines  
d'infus  
l'emploie  
cette fiè  
dans ce  
fixe, tel  
On la  
muqueu  
ce cas l  
Modes  
L'infu  
ou de t  
Le vin  
quelques  
pinte de  
La ce  
à 1½ on  
d'angéli

Racines  
Eau bo  
Alcool.  
Sirop d  
Essen  
cer par  
C'est  
lades.

Pre  
rez en  
environ  
eau, p  
lante,  
blanchi  
alors  
suffit  
retirer  
On p  
entrer  
bouilli

vomissements spasmodiques, les coliques venteuses, les maux de tête nerveux, les maladies nerveuses avec débilité, les bronchites chroniques, la goutte des vieillards et le scorbut. L'angélique a été administrée avec avantage dans certaines formes de fièvre typhoïde, sous forme de poudre, d'infusion ou de teinture alcoolique dans les potions. On l'emploie encore très utilement dans la convalescence de cette fièvre, pour fortifier les organes digestifs. Il est bon, dans cette circonstance, de l'associer avec quelque tonique fixe, tel que le gentiane.

On la recommande également dans les affections des muqueuses, les fièvres catarrhales ; on recommande dans ce cas l'infusion des jeunes tiges d'angélique.

Modes d'emploi de l'angélique :

L'infusion d'angélique comprend environ 1 once de racines ou de tiges par pinte d'eau.

Le vin d'angélique se prépare en laissant macérer pendant quelques jours 2½ onces de tiges ou de racines dans une pinte de bon vin. La dose est de 1½ à 3½ onces.

La conserve d'angélique s'administre à la dose de 2-3 à 1½ once ; on la prépare dans les proportions de 1 d'angélique (tiges vertes) sur 1 de sucre.

---

#### PUNCH A L'ANGÉLIQUE.

Racines d'angélique coupée en tranches minces.. 1¼ once.  
 Eau bouillante.. .. . 1 pinte.  
 Alcool.. .. . 1½ once.  
 Sirop de vinaigre.. .. . 3½ onces.

Essence de citron, quelques gouttes ; on peut la remplacer par du jus de citron.

C'est une excellente préparation très goûtée des malades.

---

#### MANIÈRE DE CONFIRE L'ANGÉLIQUE.

Prenez des tiges fraîches et assez grosses, dont vous aurez enlevé les feuilles, coupez-les en morceaux de 6 pouces environ et jetez-les dans l'eau fraîche. Retirez-les de cette eau, pour les mettre dans une autre qui devra être bouillante, et laissez bouillir à gros bouillons jusqu'à ce qu'elles blanchissent et qu'elles s'écrasent entre les doigts, elles sont alors cuites à point. Si vous voulez les faire reverdir, il suffit de jeter une poignée de sel dans l'eau avant de les retirer, puis on les met à l'eau fraîche.

On prépare ensuite un sirop de sucre dans lequel il doit entrer autant de sucre que l'on a d'angélique ; on y fait bouillir à gros bouillons les tiges que l'on a laissées égout-

ter préalablement jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'écume, puis on verse le tout dans une terrine. Le lendemain, on sépare le sirop, on le fait bouillir et on le jette sur les tiges, on répète la même opération 3 jours après, puis on les met sécher à l'étuve en les saupoudrant de sucre.

\* \* \*

#### RAIFORT SAUVAGE.

Le raifort sauvage, appelé aussi grand raifort, cramson, radis de cheval (horse radish), moutarde des capucins, radis noir, est une plante vivace, à tige de 2 à 3 pied. Ses feuilles sont allongées, garnies de poils raides et ont assez de ressemblance avec celles du navet, mais sont plus longues.

Ses fleurs sont blanches, petites et disposées en bouquets à l'extrémité des rameaux supérieurs.

Sa racine est longue, grosse, charnue, blanche, a une saveur piquante et très âcre.

La racine de raifort est seule employée en médecine. Elle est stimulante et anti-scorbutique et trouve son emploi dans l'hydropisie, la gravelle, les scrofules et les catarrhes chroniques.

L'infusion se fait à la dose de 1 once de racine fraîche et râpée par pinte d'eau. Le vin ou la bière se préparent à la même dose par macération à froid.

\* \* \*

#### BARDANE.

La bardane (appelée aussi rapace, glouteron, herbe aux teigneux), est une plante très commune et bien connue. Le meilleur moyen de la détruire que l'on puisse conseiller aux cultivateurs, c'est de la couper la seconde année, lorsqu'elle est prête à fleurir. En effet, cette plante qui est bis-annuelle ne fleurit que la seconde année, et comme elle ne se reproduit que par les semences, en la coupant avant qu'elle soit en fleur on s'en débarrasse à jamais.

Sa racine est grosse, pivotante, charnue, noire en dehors, blanche en dedans. La racine de bardane n'a pas d'odeur, sa saveur est douceâtre, amère et un peu astringente. On récolte celle de la première année à l'automne, celle de la deuxième année au printemps. Si elle est grosse on la coupe par rondelles et on la sèche à l'étuve. Elle ne conserve ses propriétés qu'une année, il est donc nécessaire d'en renouveler la provision tous les ans. Pour l'employer en médecine à l'état frais, on la récolte en toute saison.

On emploie également en médecine les feuilles de bardane, mais toujours à l'état frais; cuites à l'étuve ou dans

l'eau, et par la même effet.

L'onguent de bardane pour guérir les plaies des jambes et les ulcères de la feuille.

On recueille les lotions de bardane.

L'infusion de bardane 2 à 5 c.

Le sirop de bardane suivant.

Racine de bardane. Sucre. Eau.

Laisser traverser la racine 1 à 3/4.

La racine de bardane est retentive, pareille à la racine de rai, et rifiquée, et ploi, et cette c'est tous les d'excell.

Un pantalon homme il est étant.

Notre jambe net; il s'adapte ligne.

Mais prise pouce la fille autre rive était.

l'eau, et appliquées sur les engorgements articulaires produits par la goutte, les feuilles de bardane sont d'un excellent effet.

L'onguent de feuilles de bardane, préparé en triturant les feuilles avec de l'huile d'olive, a été employé avec succès pour guérir la plupart des ulcères atoniques et variqueux des jambes, en les recouvrant d'un peu de charpie et d'une feuille de bardane.

On recommande beaucoup contre la chute des cheveux les lotions fréquentes sur la tête avec une décoction de bardane.

L'infusion ou décoction de racine de bardane comprend 2 à 5 onces de racines par pinte d'eau.

Le sirop de bardane se fait de la manière et aux doses suivantes :

|                             |         |          |
|-----------------------------|---------|----------|
| Racine fraîche de bardane.. | .. .. . | 5 onces. |
| Sucré..                     | .. .. . | 2¼ lbs.  |
| Eau..                       | .. .. . | 1 pinte. |

Laisser bouillir une demi-heure environ, puis passer à travers un linge ou tamis. On l'administre à la dose de 1 à 3½ onces.

La racine de bardane est dépurative, sudorifique et diurétique ; elle peut dans bien des cas remplacer la salsepareille. Mais c'est surtout dans les maladies où les sudorifiques jouent le plus grand rôle qu'elle trouve son emploi, comme dans les rhumatismes et la goutte. Contre cette dernière maladie elle a une action toute spéciale et tous les auteurs qui en parlent, déclarent en avoir obtenu d'excellents résultats.

Un bon bourgeois commande, il y a quinze jours, un pantalon à son tailleur. Celui-ci le lui envoie, le brave homme l'essaye et le trouve trop long de 6 pouces ; mais il est trop tard pour le renvoyer, le magasin du tailleur étant fermé.

Notre homme demande à sa femme de raccourcir les jambes et de faire un ourlet. La digne épouse refuse net ; alors il s'adresse à sa fille, même résultat ; enfin, il s'adresse à sa belle-mère, ... repoussé sur toute la ligne. De guerre lasse, il va se coucher et s'endort.

Mais avant d'en faire autant, voilà que l'épouse est prise de remords. Elle prend le pantalon, en coupe 6 pouces, fait l'ourlet et replace le vêtement. Finalement, la fille, sentant ses torts, fait subir au pantalon une autre section. Le lendemain matin, notre bourgeois arrive pour déjeuner, la famille se sauve ; elle croyait qu'il était en caleçon de bain.

## CUISINE

### POTAGE A LA PURÉE DE POMMES DE TERRE.

Pour trois ou quatre personnes, épluchez et lavez cinq ou six pommes de terre, mettez les dans une marmite ou casserole avec une pinte d'eau ; lorsque vos pommes de terre sont cuites, passez-les dans une passoire avec un pilon. Si votre potage était trop épais, vous ajouteriez un peu d'eau.

Remettez ensuite votre purée sur le feu avec un morceau de beurre de la grosseur d'un œuf ; ajoutez un peu de sel et, lorsque le beurre est fondu, versez-la dans la soupière sur des tranches de pain très minces ou sur des croûtons frits.

On peut préparer ce potage avec du lait ; dans ce cas on met un peu moins d'eau et on ajoute une chopine de lait. Quand la purée est faite, on remet sur le feu et on laisse bouillir un moment avant de servir.

\* \* \*

### POTAGE AUX TOMATES.

Mettez dans une casserole quatre ou cinq tomates divisées en quatre, une branche de thym, un oignon coupé en rouelles (en ronds) ; placez votre casserole sur un feu pas trop vif et laissez cuire une demi-heure au moins. Lorsque vos tomates sont cuites, passez-les dans une passoire fine ; remettez cette purée sur le feu et ajoutez une pinte d'eau ; mettez du sel et gros comme un œuf de beurre ; servez sur des croûtons frits.

\* \* \*

### SALADE AUX TOMATES.

Il existe un mode de préparation de ce précieux fruit qui en fait un met excessivement savoureux :

Couper les tomates crues en tranches dans le sens de l'épaisseur, ajouter des oignons hachés, verser là-dessus une sauce mayonnaise ou à la vinaigrette et vous aurez un plat que vous voudrez certes voir revenir sur votre table.

\* \* \*

### SOUPE A L'OIGNON AU RIZ.

Mettez du beurre dans une saucepan, sur un feu vif ; pelez et coupez en tranches minces un ou plusieurs oignons, selon leur grosseur et la quantité de soupe que vous voulez

faire ;  
lante q  
fisante ;  
des tra  
soupière  
vez.  
bouillon

Faites  
deux ja  
ajoutez  
qui est  
de pain  
peu d'e  
qu'on f

On c  
les cou  
quantit  
ont pr  
gneuse  
dre. C  
on sale  
elle est

On f  
frambo  
passe  
2 livre

On f  
de bon  
on pas  
d'eau  
Lors  
lente l

faire ; mettez la quantité d'eau nécessaire, plutôt bouillante que froide ; faites-y crever une quantité de riz suffisante ; ajoutez du sel et du poivre ; versez le tout sur des tranches de pain coupées très minces et posées dans une soupière par lits alternatifs avec du fromage râpé fin et servez. Si on veut qu'il n'y reste pas d'oignons, on passe le bouillon avant d'y mettre le riz.

\* \* \*

#### SOUPE A LA REINE.

Faites bouillir du lait, sucrez-le. Mettez dans une tasse deux jaunes d'œufs, délayez-les avec un peu de lait froid ; ajoutez-y peu à peu du lait bouillant ; versez dans le lait qui est sur le feu, tournez ; trempez quelques tranches de pain avec cette préparation. On peut parfumer avec un peu d'eau de fleur d'oranger ou avec une feuille de laurier qu'on fait bouillir dans le lait.

\* \* \*

#### SOUPE AUX POIREAUX.

On choisit des poireaux bien blancs, on les épluche et on les coupe en petits morceaux. Il en faut une assez grande quantité. On les fait roussir dans du beurre. Quand ils ont pris une belle couleur, on y ajoute de l'oseille soigneusement épluchée, et on couvre pour la faire bien fondre. On remue vivement, et on mouille avec de l'eau et on sale. On peut préparer cette soupe au pain ou au riz ; elle est très bonne.

\* \* \*

#### SIROP DE VINAIGRE FRAMBOISÉ.

On fait infuser pendant quinze jours une demi-livre de framboises bien mûres dans une pinte de vinaigre ; on passe dans un linge puis on fait fondre dans le mélange 2 livres de sucre.

\* \* \*

#### CRÈME DE THÉ.

On fait infuser pendant deux heures un quart de livre de bon thé noir, dans deux pintes d'alcool ; on décante ou on passe ; on ajoute deux livres de sucre dans deux pintes d'eau bien limpide et on mêle cette eau sucrée à l'alcool.

Lorsque le thé est très bon, on obtient ainsi une excellente liqueur qui gagne beaucoup en vieillissant.

SOUPE A L'OIGNON AU LAIT.

Mettez du beurre dans une saucépan sur un feu vif ; pelez et coupez en tranches minces un ou plusieurs oignons, selon leur grosseur et la quantité de soupe que vous voulez faire ; ajoutez une demi-cuillerée de farine ; laissez jaunir jusqu'à ce que le tout ait pris une belle couleur ; mettez la quantité de lait nécessaire, plutôt bouillant que froid, du sel, un peu de poivre ; laissez bouillir au moins pendant un quart d'heure et versez le tout sur des tranches de pain coupées très minces dans la soupière. Cette soupe est excellente.

\* \* \*

POULET SAUTÉ.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre gros comme la moitié d'un œuf et laissez-le fondre ; lorsqu'il est chaud, placez dedans les membres d'un poulet que vous avez découpé. Laissez bien jaunir et saupoudrez d'une cuillerée de farine, mêlez bien la farine au beurre et arrosez le tout avec un demi-verre de vin blanc. Salez, poivrez et ajoutez quelques petits oignons que vous avez d'abord fait jaunir dans la poêle. Sautez votre poulet de temps en temps et servez au bout de trois quarts d'heure.

\* \* \*

PROCÉDÉ POUR FAIRE LES GATEAUX SECS.

On prend une  $\frac{1}{2}$  lb de sucre, un  $\frac{1}{4}$  de lb de beurre frais, une livre de belle farine, deux œufs, un peu de vanille. On forme du tout une pâte à laquelle on ajoute un peu de rhum. On étend la pâte avec un rouleau. On la découpe en lui donnant la forme que l'on veut, et on met la pâte au four de chaleur modérée.

\* \* \*

TISANE DE RIZ.

On fait bouillir (crever)  $\frac{1}{3}$  once de riz dans quantité suffisante d'eau pour 2 livres de tisane, contre la dysenterie.

\* \* \*

RECETTE DU PAIN D'ÉPICE.

Farine de blé, 1 lb.; miel,  $1\frac{1}{2}$  lb.; sucre en poudre, 6 onces ; soda à pâte, 1 pincée ; lait, 2 cuillerées à soupe. Mettez le lait sur le feu dans une casserole, faites-y

fondre  
gez le  
sez-le d  
farine,  
carbona  
cuiller  
y incor  
pour q  
comme  
absorbé  
Saup  
placez-  
reposer  
avoir e  
ayez o  
une ce

On l  
pomme  
dans u  
sont c  
espèce  
en cot  
ces as  
été re  
teau.  
sous e  
à pru  
ajoute  
avec u  
au foi  
peut c  
secs.  
de la  
sucre

MO

Lor  
prend  
debou  
qui f  
mouil  
venab  
Cette

fondre le sucre, ajoutez le miel, faites chauffer et mélangez le tout ; lorsque le miel est parfaitement fondu, versez-le dans un trou que vous avez fait au milieu de votre farine, à laquelle vous aurez ajouté et mêlé le carbonate d'ammoniaque réduit en poudre ; avec une cuiller de bois, tournez votre miel de manière à y incorporer de la farine ; lorsque la pâte est assez ferme pour que la cuiller ne suffise plus, pétrissez avec les mains comme pour faire du pain ; lorsque toute la farine est absorbée, vous devez avoir une pâte très ferme.

Saupoudrez une plaque de tôle avec un peu de farine, placez-y votre pâte en boule, aplatissez-la un peu, laissez-la reposer un instant, mettez au four une demi-heure après avoir enfourné le pain : laissez cuire jusqu'à ce que vous ayez obtenu une belle couleur et que le gâteau ait acquis une certaine consistance.

— \* \* \*

#### PATÉ DE POMMES.

On pèle les pommes, on enlève les pépins et on jette les pommes dans de l'eau. On les fait cuire sur un feu vif, dans un vase découvert. La cuisson est rapide ; lorsqu'elles sont cuites, on les remue vivement pour en former une espèce de marmelade épaisse qu'on met dans des assiettes, en couches d'environ deux pouces d'épaisseur. On place ces assiettes dans un four à pain après que le pain en a été retiré. Le lendemain on détache la pâte avec un couteau. Le dessus forme une peau assez sèche, mais le dessous est encore mou. On place ces galettes sur une claie à pruneaux, en mettant le côté mou en-dessus, et on y ajoute ce qui aurait pu rester dans l'assiette. On unit avec un couteau la surface des galettes et on les remet au four chauffé au même degré. Après cette cuisson on peut conserver la pâte de pommes comme les autres fruits secs. Lorsque la saison des pommes est passée on peut faire de la marmelade avec cette pâte. On peut y ajouter du sucre et de la canelle.

### RECETTES DIVERSES

#### MOYEN D'ENLEVER AUX PANTALONS LA FORME DES GENOUX.

Lorsqu'un pantalon de drap a été porté longtemps, il prend la forme du genou, de telle sorte que, lorsqu'on est debout, il présente à la hauteur du genou une bouffissure qui fait très mauvais effet. On la fait disparaître en mouillant le drap à l'envers et en passant dessus un fer convenablement chauffé, de manière à bien sécher le drap. Cette opération n'altère pas l'étoffe.

à vif ;  
gnons,  
voulez  
z jau-  
; met-  
it que  
moins  
; tran-  
Cette

comme  
chaud,  
vez dé-  
nillérée  
arrosez  
Salez,  
is avez  
ulet de  
l'heure.

beurre  
de va-  
ute un  
On la  
on met

té suffi-  
enterie.

udre, 6  
à soupe.  
faites-y

### DESTRUCTION DES PUNAISES.

Pour détruire les punaises on emploie toujours avec succès le mélange suivant :

Prendre 1 chopine d'eau y ajouter 2 pastilles de bichlorure de mercure, puis 8 cuillerées à soupe d'acide carbonique, 8 cuillerées à soupe d'alcool du commerce ou d'alcool méthylique qui coûte moins cher. Le volume de l'ensemble doit faire à peu près trois demiards.

Pour s'en servir on en badigeonne avec un pinceau les objets infectés de punaises, les murs, etc.

Ce mélange est un poison assez violent. On peut aussi s'en servir pour désinfecter le linge des malades atteints de maladies contagieuses avant de le laver. Pour cela on y ajoute son volume d'eau et on y plonge le linge à désinfecter. Il suffit de l'y laisser quelques instants.

---

### DÉSINFECTION DES CHAMBRES DE MALADE .

On peut employer le soufre, mais voici encore un autre bon moyen. On verse dans une assiette de la formaline que l'on se procure maintenant à bon compte chez les pharmaciens. On porte cette assiette dans la chambre à désinfecter que l'on a préalablement fortement ventilée en ouvrant les fenêtres après avoir étalé les draps, les couvertures, les matelas sur des dossiers de chaises.

On ferme ensuite hermétiquement portes et fenêtres et on laisse ainsi la chambre close pendant une journée : les vapeurs de la formaline s'y répandent et la désinfectent. Après cela on ventile énergiquement. Le moyen est simple, économique et effectif.

---

### RÉPARATION DES LAMPES À PÉTROLE.

Voici la recette d'un mastie pour sceller sur le verre ou la porcelaine, les garnitures des lampes à pétrole.

Faites bouillir trois parties de résine et 1 partie de soude caustique dans 5 parties d'eau ; ce composé forme un savon qui, mêlé avec moitié de son plâtre de Paris, vous donnera un ciment qui fait prise en trois quarts d'heure.

Il est très adhérent, mauvais conducteur de la chaleur, non perméable au pétrole et n'est attaqué que superficiellement par l'eau chaude ; il peut donc servir à cent autres usages.

Coup  
les dar  
couvrez  
muez d  
de la c  
nez pe  
gre ou  
la farin  
de serv  
ques p  
tres ne

POUR I

Voici  
France  
sur le ;  
On f  
Mine d  
Essence  
Eau ..  
Sucre..

On l'  
tendre  
lant q

La n  
Si les  
Mais :  
160 fer  
melles  
œufs q  
fois, 10  
seconde  
Au t  
directe,  
de deu

Un  
graine  
friends.

SAUCE ROBERT.

Coupez en tranches dix ou douze gros oignons ; mettez-les dans une saucepan avec du beurre sur un feu vif ; couvrez. Lorsque les oignons commencent à fondre, remuez de temps en temps ; découvrez pour qu'ils prennent de la couleur ; puis ajoutez une cuillerée de farine ; tournez pendant un instant. Mouillez avec du bouillon maigre ou gras, ou, à défaut, avec de l'eau ; remuez pour que la farine soit bien mélangée ; salez, poivrez. Au moment de servir, ajoutez une cuillerée de moutarde ; mêlez. Quelques personnes mettent en outre un peu de vinaigre, d'autres ne mettent ni moutarde ni vinaigre.

---

POUR DONNER UN BEAU POLI AUX POÊLES ET FOURNEAUX.

Voici l'un des procédés employés dans le nord de la France et en Angleterre ; il constitue une amélioration sur le simple emploi de la mine de plomb avec de l'eau.

On forme une pâte composée de :

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| Mine de plomb pulvérisée .. .. . | 1 lb.    |
| Essence de térébenthine .. .. .  | 4 onces. |
| Eau .. .. .                      | 4 onces. |
| Sucre.. .. .                     | 1 once.  |

On l'emploie avec deux brosses. Une première pour l'étendre sur l'objet, une seconde, sèche, pour obtenir le brillant qui est très beau.

---

LA MOUCHE.

La mouche pond 320 œufs en quatre fois, durant l'été. Si les choses s'arrêtaient là il n'y aurait que peu de mal. Mais admettons que les 320 œufs donnent 160 mâles et 160 femelles, il ne faut pas oublier que les premières femelles pondent aussi quatre fois pendant l'été, soit 12800 œufs qui vont donner des femelles dont 1600 ponderont 3 fois, 1600 deux fois et 3200 au moins une fois. Les 160 secondes femelles font de même et leur progéniture aussi.

Au total la progéniture d'un seul couple, directe et indirecte, s'élève au bout de l'été au total formidable de plus de deux millions.

---

AMORCE A RATS.

Un appât très employé pour les pièges à rats est la graine de tournesol ou grand soleil. Les rats en sont très friands.

LE MAL DU MONDE.

La vie aisée fait des ravages considérables parmi nous. On ne veut plus travailler, on veut jouir : il nous faut du pain et des jeux, disaient les Romains, *panem et circenses*. Voilà un des grands désordres de nos jours.

On s'applique à découvrir toute espèce de petites industries, d'expédients pour se soustraire à la loi du travail établie par Dieu et jouir le plus possible. C'est ainsi qu'on marche à grands pas, qu'on court à la perte des caractères, à la honte des familles et à l'étiollement de la race.

E. DE MONTIGNY.

ENCAUSTIQUE POUR MEUBLES.

On prend une partie en poids de cire blanche et huit parties de pétrole, qu'on met ensemble dans un bol déjà chaud, et on fait fondre au bain-marie. On imbibe les meubles de cette composition pendant qu'elle est chaude. Au bout d'un instant l'huile s'évapore, et la cire reste seule sur le bois qu'on frotte alors soigneusement au moyen d'un morceau de drap.

JEUNESSE ET VIEILLESSE.

La jeunesse est la plus belle fleur qui soit au monde, dit une chanson bretonne ; mais la vieillesse, ajouterai-je, est le plus savoureux des fruits.

Il y a plus de sucre dans le fruit mûr que dans le fruit vert.

Le malheur découvre à la jeunesse le néant de la vie ; il révèle à la vieillesse la félicité du Ciel.

Les plus froids consacrent à Dieu le matin et le soir de la journée ; l'enfance et la vieillesse sont particulièrement sous le patronage de Dieu.

Comme le laboureur, dont parle saint Jacques, le vieillard, dans l'espérance de recueillir le précieux fruit de la terre, attend patiemment que Dieu envoie les pluies de la première et de l'arrière saison.

Ainsi que la croix du Calvaire, le vieillard est suspendu entre la terre et le ciel ; il tient à l'une par ses devoirs, à l'autre par ses espérances. Il croit, parce qu'il a éprouvé toute chose, et que la vérité de l'Evangile est seule restée au fond du creuset.

La vieillesse, c'est la vie arrivée à son samedi saint, veille de la résurrection glorieuse, lendemain de tous les déchirements de la terre, de tous les supplices de la Croix !

Mme SWETCHINE.

La n  
cultés  
nos pas

Après  
glise, e  
rées, n  
faire n  
comme  
mal, su

Plut  
partie  
qui au  
doit l'e  
goût a  
même  
que ; il  
si utile  
aura pe  
mesuré  
et des  
l'ordre.

Ne d  
laient p  
quelle ;  
ou gros

L'Hé  
naître l

D'abc  
voyelles

Les p  
amoure

Le ri  
tique.

L'O  
diesse d

I, rir  
ble, dé

paraît-i

Enfin  
des ava

Possi

Mais,  
"Fuyez  
les-là so

LA MUSIQUE ET LA VERTU.

La musique peut-elle exercer une action réelle sur les facultés de notre âme, une influence favorable ou nuisible sur nos passions, bonnes ou mauvaises ?

Après des savants, des philosophes, des docteurs de l'Église, et à la suite d'expériences personnelles souvent répétées, nous répondrons : Oui, certainement, la musique peut faire naître ou tout au moins réveiller et fortifier les bons comme les mauvais instincts, exciter au bien ou porter au mal, suivant sa nature et sa qualité.

Plutarque pensait que l'étude de la musique doit faire partie intégrale d'une bonne éducation. " Un homme, dit-il, qui aura appris dès son enfance la vraie musique, telle qu'on doit l'enseigner à la jeunesse, ne peut manquer d'avoir un goût ami du bon, et par conséquent ennemi du mauvais, même dans les choses qui n'appartiennent point à la musique ; il ne se déshonorera jamais par une bassesse ; il sera aussi utile à sa patrie que réglé dans sa conduite privée, et il n'y aura pas une de ses actions, ni une de ses paroles, qui ne soit mesurée et qui n'ait, dans toutes les circonstances des temps et des lieux, le caractère de la décence, de la modération, de l'ordre."

Ne dites pas que vous avez connu des musiciens qui ne valaient pas cher : c'est possible ; mais il s'agit de savoir de quelle sorte de musique ils se nourrissaient : musique noble ou grossière, élevée ou sensuelle.

---

LE CARACTÈRE D'APRÈS LE RIRE.

L'*Héroscope* fournit les indications suivantes pour reconnaître le caractère des personnes d'après leur manière de rire.

D'abord, pose-t-il en principe, il y a autant de rires que de voyelles.

Les personnes qui rient en A sont franches, inconstantes, amoureuses du bruit et du mouvement.

Le rire en E est le propre du mélancolique et du flegmatique.

L'O indique la générosité dans les sentiments et la hardiesse dans les mouvements.

I, rire des enfants et des naïfs, dénote une nature serviable, dévouée, mais timide et irrésolue. Les blondes rient, paraît-il, en I.

Enfin évitez comme la peste ceux qui rient en U : ce sont des avares, des hypocrites, des misanthropes.

Possible, tout cela.

Mais, sans tant de science, nous dirons simplement : " Fuyez surtout les personnes qui ne rient pas du tout. Celles-là sont les pires ! "

MATHÉMATIQUES NO. 13.

Un grand-père a oublié l'âge de son fils ; il ne se souvient plus de celui de sa bru et il a toujours ignoré celui de sa petite-fille. Si le grand-père avait deux ans de plus, ils auraient à eux quatre un siècle et demi ; il a à lui autant de fois l'âge de sa petite-fille que son fils et sa bru l'ont de fois à eux deux, et le huitième de sa petite-fille.

On demande l'âge des quatre personnes.

Solution :

|   |                      |
|---|----------------------|
| Age du grand-père... ..                 | 70 ans $\frac{1}{2}$ |
| Age du père.. ..                        | 39 ans $\frac{1}{2}$ |
| Age de la mère... ..                    | 30 ans               |
| Age de la petite-fille.. ..             | 8 ans                |
|   |                      |
| Ensemble.. ..                           | 148 ans              |
| En ajoutant 2 ans.. ..                  | 2                    |
|   |                      |
| On obtient 1 siècle $\frac{1}{2}$ .. .. | 150 ans              |

QUESTIONS ÉNIGMATIQUES.

D.—Quelle est la chose la plus grande ?

R.—L'espace, car dans son acception abstraite, l'espace contient tout ce qui a été créé.

D.—La plus sage ?

R.—Le temps ; car il apprend à le devenir.

D.—La plus précieuse ?

R.—La liberté, qui est préférable aux richesses.

D.—La plus forte ?

R.—La nécessité, à laquelle rien ne peut résister, parce qu'elle surmonte tout, et fait braver tous les accidents de la vie.

D.—La plus facile ?

R.—De donner un conseil.

D.—La plus difficile ?

R.—De se connaître soi-même.

MOTS D'ENFANTS!

—Gaston, as-tu fini de tirer la queue du chat ?

—Mais, maman, je ne tire pas. Je tiens seulement la queue, c'est le chat qui tire !

LA SOUPE AUX CAILLOUX.

Pour ceux qui ignoreraient la recette de la soupe aux cailloux, la voici en quelques lignes.

Hector Berthelot en promenade en bas de Québec logeait chez un avare, qui ne donne que l'eau et le feu. Il fit bouillir l'eau sur le feu. Puis il met dans l'eau un gros caillou qu'il va chercher dans le chemin.

L'avare est émerveillé.

Il voit Berthelot ajouter soigneusement du sel et goûter...

—Ah ! dit-il, la soupe serait délicieuse si l'on avait seulement quelques légumes.

—Qu'à cela ne tienne, répond l'ogresse, voici des poireaux et des carottes.

Les végétaux sont introduits dans la marmite :

On regoûte.

—Un miel ! s'écrie Berthelot ; il faudrait un rien pour en faire une crème.

—Quoi ? fit l'avare.

—Un morceau de beurre.

—Prenez-en, mais vous me donnerez une assiettée. Je suis curieux de savoir le goût de la soupe au caillou !

L'adjonction est faite.

Un parfum excellent s'exhale de la marmite.

—Ce sera un délice ! vocifère Hector, quel malheur qu'il manque un dernier perfectionnement.

—Lequel ?

—Un tout petit morceau de lard.

—Bah ! dit l'ogresse, il ne faut pas pour ce léger appendice, manquer un met aussi extraordinaire.

Le lard est annexé. On laisse cuire. On sert chaud. Le potage est excellent.

Ces journaliers ! s'écrie le campagnard, il n'y a qu'eux pour faire une soupe excellente avec un caillou.

---

On demandait à Esope comment il était devenu si honnête homme ; il répondit : " En faisant le contraire de tout ce que font les autres."

---

—Que s'est-il donc passé au congrès pendant six heures de discussion ? demandait-on à Talleyrand.

—Il s'est passé six heures,—répondit le prince...

## Les jeux utiles.

Les jeux des enfants ont plus d'importance qu'on ne leur en attribue en général. Ils sont quelquefois une révélation de leurs goûts, de leurs aptitudes naturelles; ils sont le plus souvent une imitation des exemples qu'ils ont sous les yeux; ils sont toujours un commencement d'habitudes. Une petite fille qui verra dans sa famille des mœurs simples et laborieuses, prendra plaisir à faire elle-même les vêtements de sa poupée, et ainsi se formera à l'adresse et au travail, tandis qu'une autre, témoin d'une vie de luxe et d'oisiveté, voudra pour la sienne des toilettes toutes faites qui ne lui coûteront aucune peine et qu'elle ne songera qu'à changer pour de plus belles. Cette dernière contractera en jouant des dispositions à l'inertie, à l'inconstance et à l'ennui. Les jouets les plus communs, les moins compliqués, ceux qui sont de simples matériaux exigeant, pour prendre une forme et un sens, de l'initiative, de l'application, de l'industrie, sont les meilleurs. Qui n'a observé que du sable, de la terre, des morceaux de bois, qui ne sont rien par eux-mêmes, mais qui se prêtent à tout, sont pour les enfants d'inépuisables sources d'amusement ?

Les pauvres enfants des campagnes sont, sous ce rapport, mieux partagés que ceux des villes, et c'est une heureuse compensation de tant d'avantages qui leur manquent. Ils s'amuse plus et mieux. Les jouets qu'ils désirent, ils les créent, et le plaisir de l'effort s'ajoute au résultat obtenu. Les enfants du jardinier jouent à bêcher des plates-bandes, à tracer des allées, à semer des graines, à planter avec ordre des rameaux en guise d'arbres dans un petit terrain qui prend à leurs yeux les proportions d'un parc ou d'un verger. Entre les mains du petit paysan, le jonc et l'osier deviennent des paniers, des corbeilles; les rameaux de saule ou de noisetier se transforment en sifflets; le talus sablonneux du fossé se creuse en fours, en cavernes; la terre et les pierres s'élèvent en maison; le ruisseau, rétréci par un barrage, précipite son cours ou, coupé par des rigoles, se répand dans la prairie. Ainsi l'enfant fait par plaisir ce qu'il fera un jour par devoir; ses jeux sont une sorte d'éducation qu'il se donne à lui-même, un apprentissage volontaire de la vie qu'il est appelé à mener plus tard.

---

### EMPLOI DES PELURES D'ORANGE.

On peut, avec les pelures d'orange, faire aisément un élixir aromatique et digestif dont voici la composition :

Enlevez, au moyen d'un couteau, la partie jaune la plus extérieure de la pelure d'orange fraîche. Surtout, gardez-vous bien de ne pas prendre la partie blanche de cette pelure, elle amoindrirait votre élixir. Prenez une partie de ce zeste frais d'orange (c'est ainsi qu'on nomme la portion que vous avez enlevée), faites-la macérer indéfiniment dans 6 parties d'alcool à 90°, vous obtiendrez un élixir qui a toute la suavité des fruits frais. Une cuillerée à café de cet élixir dans un verre d'eau sucrée favorise puissamment les digestions difficiles.

## Conseils à un jeune homme.

Fais-toi facile et tolérant pour les autres, en même temps que sévère pour toi-même. Garde les goûts de la jeunesse, car il faut avoir l'esprit de son âge pour n'en avoir pas tout le malheur ; mais écoute les conseils de ceux qui te connaissent et qui t'aiment. Vis de leur vie, pour n'avoir pas à regretter un jour des trésors qui étaient sous ta main et que tu n'aurais dédaignés que par ignorance. Ne repousse pas les affections nouvelles qui peuvent venir à toi, mais ne retire pas ta confiance à celles qui datent de ta naissance, et qui, ayant entouré ton berceau, ont droit de veiller sur ta jeunesse pour lui épargner bien des pièges et des déceptions. Prends à ton âge ce qu'il a de bon et de franc. Accepte du monde ce qu'il a d'utile. Ne dédaigne pas de la famille ce qu'elle a de doux et de purifiant.

Fais-toi une vie facile et simple. Demande au travail ses profits, qui se soldent en indépendance, en consolations, en lumières. Agrandis ton esprit en fortifiant ton caractère, en épurant ton cœur. Dieu t'a-t-il refusé les dons de la fortune et ses faciles mais dangereux loisirs ? remercie-le de ne t'avoir point refusé ce qui peut la faire conquérir, ou, du moins, consoler de son absence.

## Mères et Enfants.

Les nobles biens de la vie ne se transmettent pas en héritage comme les biens vulgaires. Ce que l'amour maternel a fait pour nous pendant notre enfance, nous ne pouvons pas le rendre à notre mère ; car elle est grande, elle se suffit à elle-même, elle n'a guère besoin de notre secours, et quand il lui devient nécessaire, elle meurt !

Mais pour que, dans notre heureuse race, reste vivante la reconnaissance, Dieu nous donne un enfant qui ressemble à notre mère plus qu'à nous-même ! Quelle bonté dans ce don ! En le soignant, en l'aimant, c'est notre mère que nous aimons ! Nous payons ainsi notre dette avec du bonheur, et plus tard un petit-fils, à son tour notre image, nous payera de même.

Un Dieu seul pouvait ainsi divinement entrelacer la reconnaissance, l'amour et le bonheur des hommes avec le bonheur et la durée du monde.

L. SCHEFER.

Après bien des recherches et de profondes méditations, je suis arrivé à cette conclusion—et personne ne me contredira, j'imagine.—que les poulets des buffets de chemin de fer doivent leur naissance à des œufs durs.

Celui qui porte la semence pour la mettre en terre, va pleurant ; mais il revient avec ses gerbes en chantant.

C'est dans la négligence des petits devoirs qu'on fait l'apprentissage des grandes fautes.

## COMPTES FAITS POUR JOURNÉES D'OUVRIERS.

| Prix<br>de la<br>journée. | NOMBRE DE JOURNÉES. |      |      |      |      |      |      |       |       |       |       |
|---------------------------|---------------------|------|------|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|
|                           | 1/4                 | 1/2  | 3/4  | 1    | 2    | 3    | 4    | 5     | 6     | 7     | 8     |
| 0 75                      | 0 19                | 0 38 | 0 57 | 0 75 | 1 50 | 2 25 | 3 00 | 3 75  | 4 50  | 5 25  | 6 00  |
| 1 00                      | 0 25                | 0 50 | 0 75 | 1 00 | 2 00 | 3 00 | 4 00 | 5 00  | 6 00  | 7 00  | 8 00  |
| 1 05                      | 0 26                | 0 52 | 0 79 | 1 05 | 2 10 | 3 15 | 4 20 | 5 25  | 6 30  | 7 35  | 8 40  |
| 1 10                      | 0 27                | 0 55 | 0 82 | 1 10 | 2 20 | 3 30 | 4 40 | 5 50  | 6 60  | 7 70  | 8 80  |
| 1 15                      | 0 29                | 0 57 | 0 86 | 1 15 | 2 30 | 3 45 | 4 60 | 5 75  | 6 90  | 8 05  | 9 20  |
| 1 20                      | 0 30                | 0 60 | 0 90 | 1 20 | 2 40 | 3 60 | 4 80 | 6 00  | 7 20  | 8 40  | 9 60  |
| 1 25                      | 0 31                | 0 62 | 0 94 | 1 25 | 2 50 | 3 75 | 5 00 | 6 25  | 7 50  | 8 75  | 10 00 |
| 1 30                      | 0 32                | 0 65 | 0 98 | 1 30 | 2 60 | 3 90 | 5 20 | 6 50  | 7 80  | 9 10  | 10 40 |
| 1 35                      | 0 34                | 0 67 | 1 01 | 1 35 | 2 70 | 4 05 | 5 40 | 6 75  | 8 10  | 9 45  | 10 80 |
| 1 40                      | 0 35                | 0 70 | 1 05 | 1 40 | 2 80 | 4 20 | 5 60 | 7 00  | 8 40  | 9 80  | 11 20 |
| 1 45                      | 0 36                | 0 72 | 1 09 | 1 45 | 2 90 | 4 35 | 5 80 | 7 25  | 8 70  | 10 15 | 11 60 |
| 1 50                      | 0 37                | 0 75 | 1 12 | 1 50 | 3 00 | 4 50 | 6 00 | 7 50  | 9 00  | 10 50 | 12 00 |
| 1 55                      | 0 39                | 0 77 | 1 16 | 1 55 | 3 10 | 4 65 | 6 20 | 7 75  | 9 30  | 10 85 | 12 40 |
| 1 60                      | 0 40                | 0 80 | 1 20 | 1 60 | 3 20 | 4 80 | 6 40 | 8 00  | 9 60  | 11 20 | 12 80 |
| 1 65                      | 0 41                | 0 82 | 1 24 | 1 65 | 3 30 | 4 95 | 6 60 | 8 25  | 9 90  | 11 55 | 13 20 |
| 1 70                      | 0 42                | 0 85 | 1 28 | 1 70 | 3 40 | 5 10 | 6 80 | 8 50  | 10 20 | 11 90 | 13 60 |
| 1 75                      | 0 44                | 0 88 | 1 31 | 1 75 | 3 50 | 5 25 | 7 00 | 8 75  | 10 50 | 12 25 | 14 00 |
| 1 80                      | 0 45                | 0 90 | 1 35 | 1 80 | 3 60 | 5 40 | 7 20 | 9 00  | 10 80 | 12 60 | 14 40 |
| 1 85                      | 0 46                | 0 92 | 1 39 | 1 85 | 3 70 | 5 55 | 7 40 | 9 25  | 11 10 | 12 95 | 14 80 |
| 1 90                      | 0 48                | 0 95 | 1 42 | 1 90 | 3 80 | 5 70 | 7 60 | 9 50  | 11 40 | 13 30 | 15 20 |
| 1 95                      | 0 49                | 0 98 | 1 46 | 1 95 | 3 90 | 5 85 | 7 80 | 9 75  | 11 70 | 13 65 | 15 60 |
| 2 00                      | 0 50                | 1 00 | 1 50 | 2 00 | 4 00 | 6 00 | 8 00 | 10 00 | 12 00 | 14 00 | 16 00 |

# " LA COMPAGNIE D'ASSURANCE " VICTORIA - MONTREAL.

CONTRE LE FEU.

(Incorporée par Acte spécial du Parlement du Canada)

**CAPITAL SOUSCRIT - - - \$1,000,000**

Le dépôt nécessaire ayant été fait au Département des Assurances, à Ottawa, cette Compagnie se trouve licenciée pour faire affaire dans toute la Puissance du Canada.

DIRECTEURS.

PRÉSIDENT :

L'hon. Wm. Pugsley, D. C. L.,  
Q. C., M. P. P., Saint-Jean,  
N. B.

VICE-PRÉSIDENT :

H. J. Beemer, Ecr., Directeur  
du chemin de Fer Québec,  
Montmorency et Charlevotx,  
Montréal.

L'hon. J. D. Rolland, M. C. L.,  
Président de la Compagnie de  
Papier Rolland, Directeur de  
la Banque d'Hochelaga.

Edward P. Hatch, Ecr. Marchandises sèches, New-York.  
(Faisant affaires sous la raison sociale de Lord & Taylor.

James Talcott, Ecr., Marchandises sèches en gros, New-York.

Rodolphe Audette, Ecr., de MM. Thibaudeau Frères et Cie, marchandises sèches en gros, Montréal et Québec. Président de la Banque Nationale.

C. J. Booth, Ecr., Président du Chemin de Fer Canada Atlantique, Ottawa.

James A. Wright, Ecr., de la Compagnie Linde-British Refrigeration, Montréal.

Thos. A. Temple, Ecr., de MM. Thos. A. Temple et Fils, Assurance contre le feu, Montrela.

SYNDICS AUX ETATS-UNIS.

Wm H. Hollister, Ecr., de MM. Kountze Frères, Banquiers, New-York.

Chas. E. Hughes, Ecr., de Hugheset Dwight, Conseillers-eu-Loi, New-York.

Valantine P. Snyder, Ecr, Président de la Banque Western National, New-York.

SOLLICITEURS :

MM. Hatton et McLennan, Montréal.

MM. Carter, Hught, New-York

**MM. A. TEMPLE & FILS,**

**GERANTS GENERAUX,**

**183 RUE SAINT-JACQUES,**

*(Temple Building)*

**MONTREAL.**

# Encouragez l'industrie nationale

En vous servant des papiers de la

## COMPAGNIE DE PAPIER ROLLAND

— A —

SAINT-JEROME, P. Q.

Qui, par l'excellence de leurs qualités ont obtenu les PREMIÈRES RÉCOMPENSES à l'exposition universelle de Chicago en 1893.

Exigez toujours vos livres blancs fabriqués avec les beaux papiers de toile aux marques :

**“ Canadian Linen Ledger ”** et

**“ Superfine Linen Record. ”**

Pour votre CORRESPONDANCE et BLANCS DIVERS n'employez que les Papiers “ Standard ”, “ Donnacona ”, “ Rolland ” et “ Canada ”, avec enveloppes de même qualité.

Si vous vous servez d'un clavigraph (Type-Writer) vous aurez la plus entière satisfaction en faisant usage du fameux papier spécial

**“ Earnsliffe Linen Bond. ”**

Ces papiers sont en vente *chez tous les Papetiers en gros et en détail, chez tous les libraires et les principaux marchands.*

Bureau principal,

**J. B. ROLLAND & FILS,**

**6 A 14 RUE ST-VINCENT, MONTREAL.**

---

## 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.

# "La Manufacturers"

COMPAGNIE D'ASSURANCES SUR LA VIE

SIÈGE SOCIAL : TORONTO, ONT.

GEO. GOODHERHAM, - - Président.

J. F. JUNKIN, - Directeur-Général.

---

Aucune restriction aux assurés.

Taux modérés.

Profits élevés.

---

*Privilèges particuliers à tous nos genres  
de Polices.*

Police absolument incontestable.

Prêts faits sur la police après trois ans.

Quatre-Vingt-Dix pour cent des profits  
garantis aux assurés.

Avant d'assurer votre vie, demandez à notre  
agent local de vous donner l'explication de  
notre combinaison spéciale pour les Cultiva-  
teurs, ou écrivez à

**J. F. LACHANCE,**

*Surintendant du Départ. Français.*

**QUEBEC.**

---

**ON DEMANDE DES AGENTS SERIEUX.**

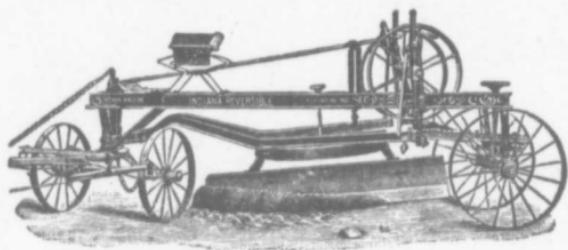
# J. B. DORÉ & FILS



LA CANADIENNE

MANUFACTURE A  
Laprairie, P. Q.

BUREAU :  
796 RUE CRAIG  
MONTREAL



FABRICANTS DE

Presses à Foin, Moulin à Battre, Herses à Ressorts.  
Herses à Roulettes, Semoirs, Machines à Chemins, Etc.

## William Ewing & Cie

*Marchands Grainetiers*

No 142, rue McGill, MONTREAL

Nous sommes tout spécialement MARCHANDS DE GRAINES, et nous 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.