

COURS D'ENSEIGNEMENT MENAGER

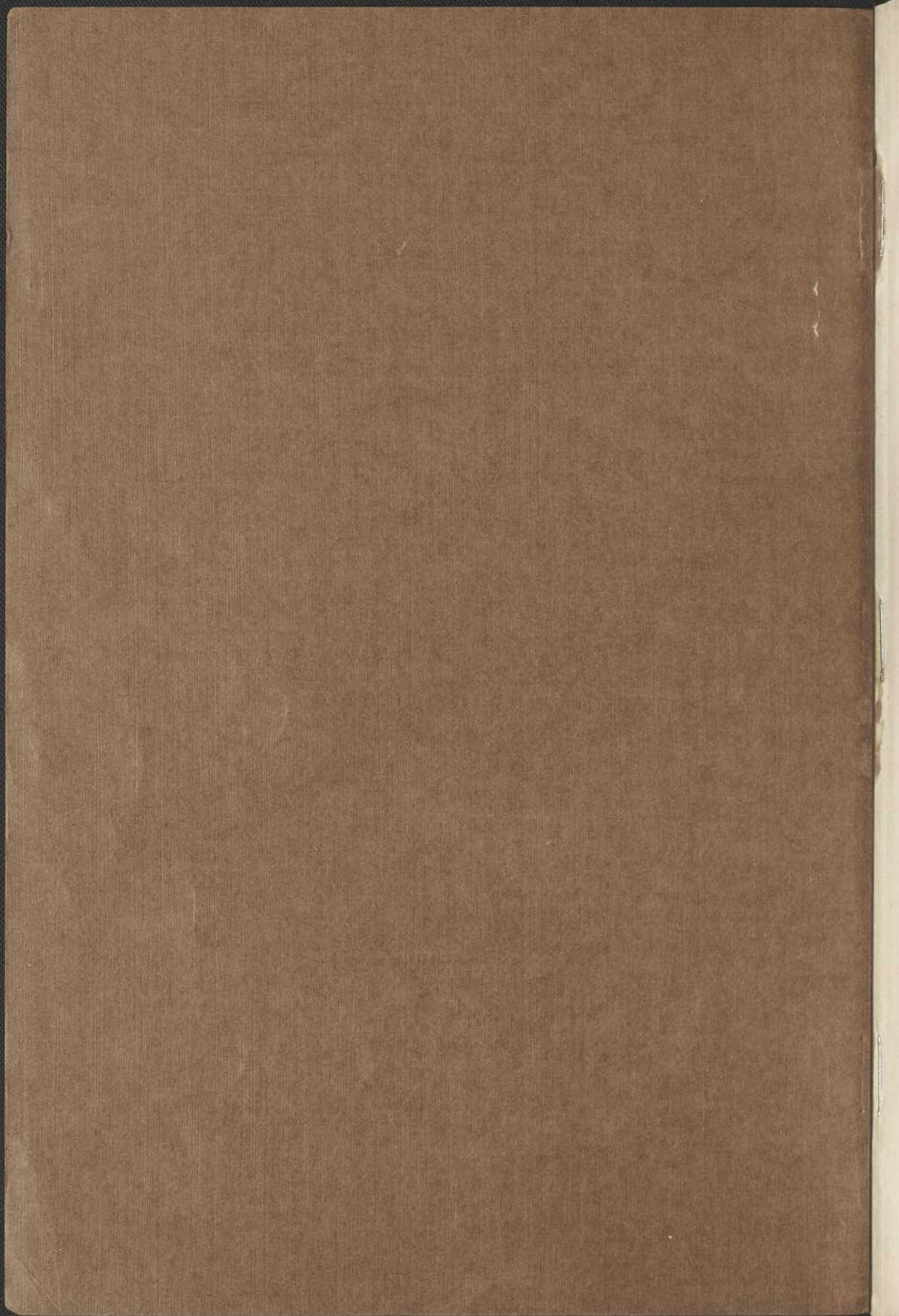
4^{ème} Année

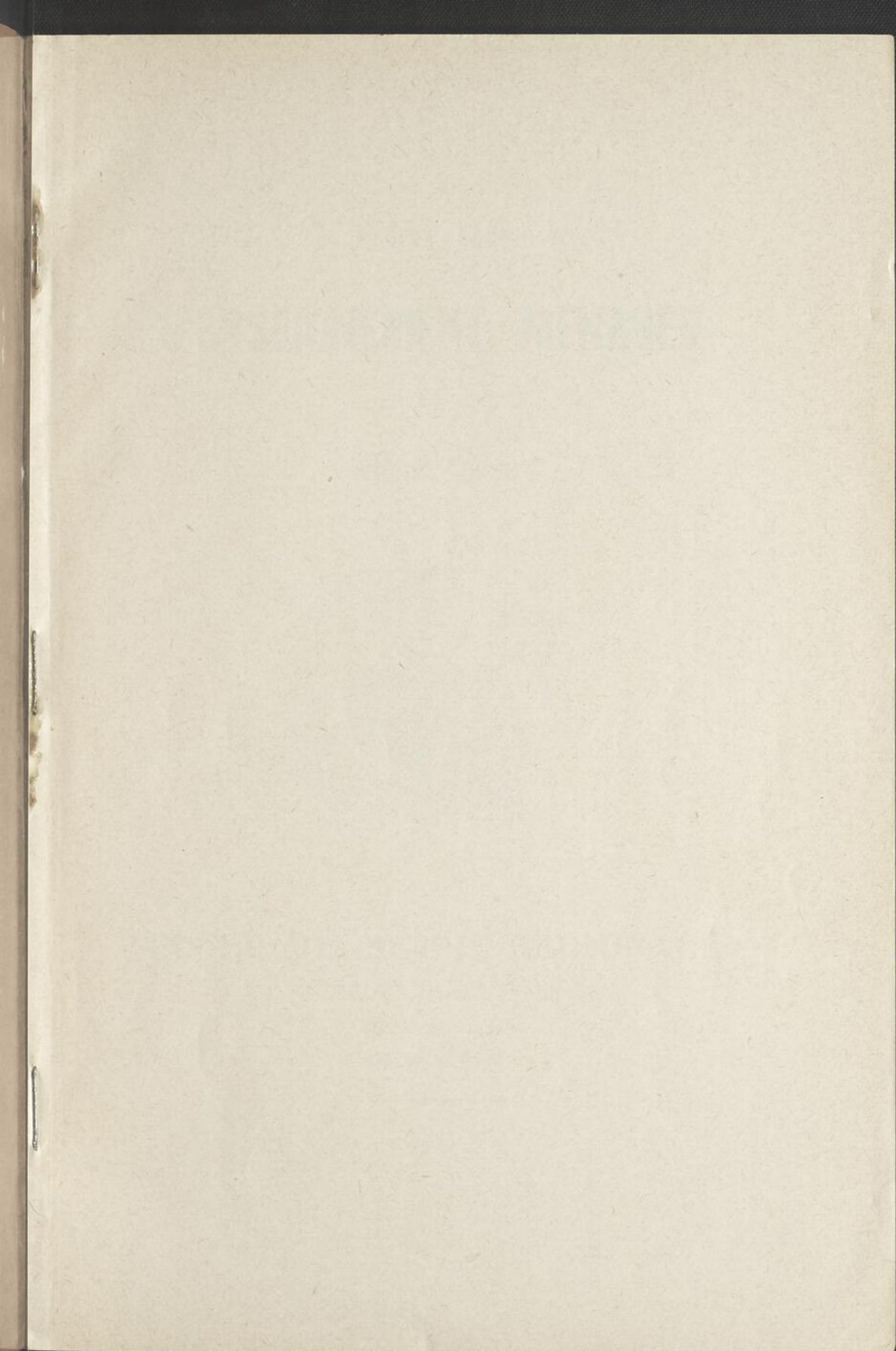


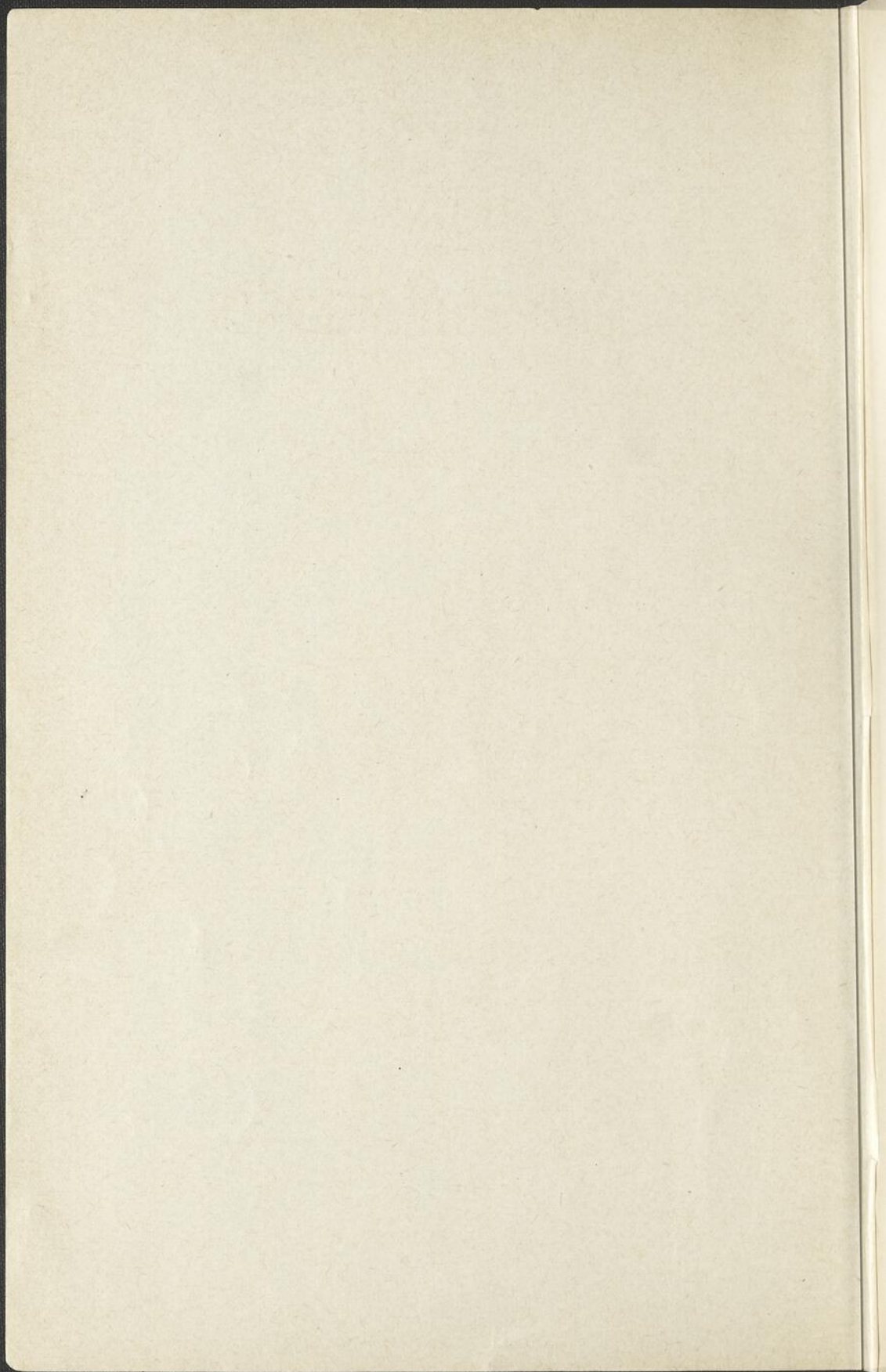
Prix: 50 sous

ECOLE MENAGERE REGIONALE
DES SOEURS DE LA CHARITÉ
(SOEURS GRISES)
DE MONTRÉAL

1929

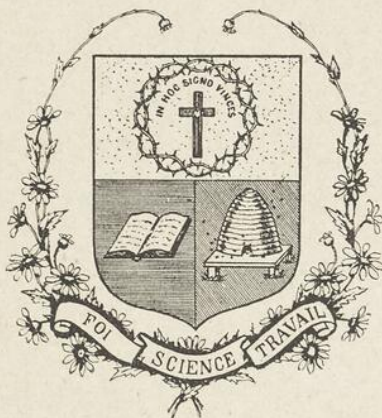






COURS D'ENSEIGNEMENT MENAGER

4ième Année



ECOLE MENAGERE REGIONALE

DES SOEURS DE LA CHARITÉ

(SOEURS GRISES)

DE MONTRÉAL

1929

121087

Nihil obstat:

Marianopoli, die 29^o octobris 1928.

Canonicus ÆMILIUS CHARTIER

Censor librorum

Imprimatur,

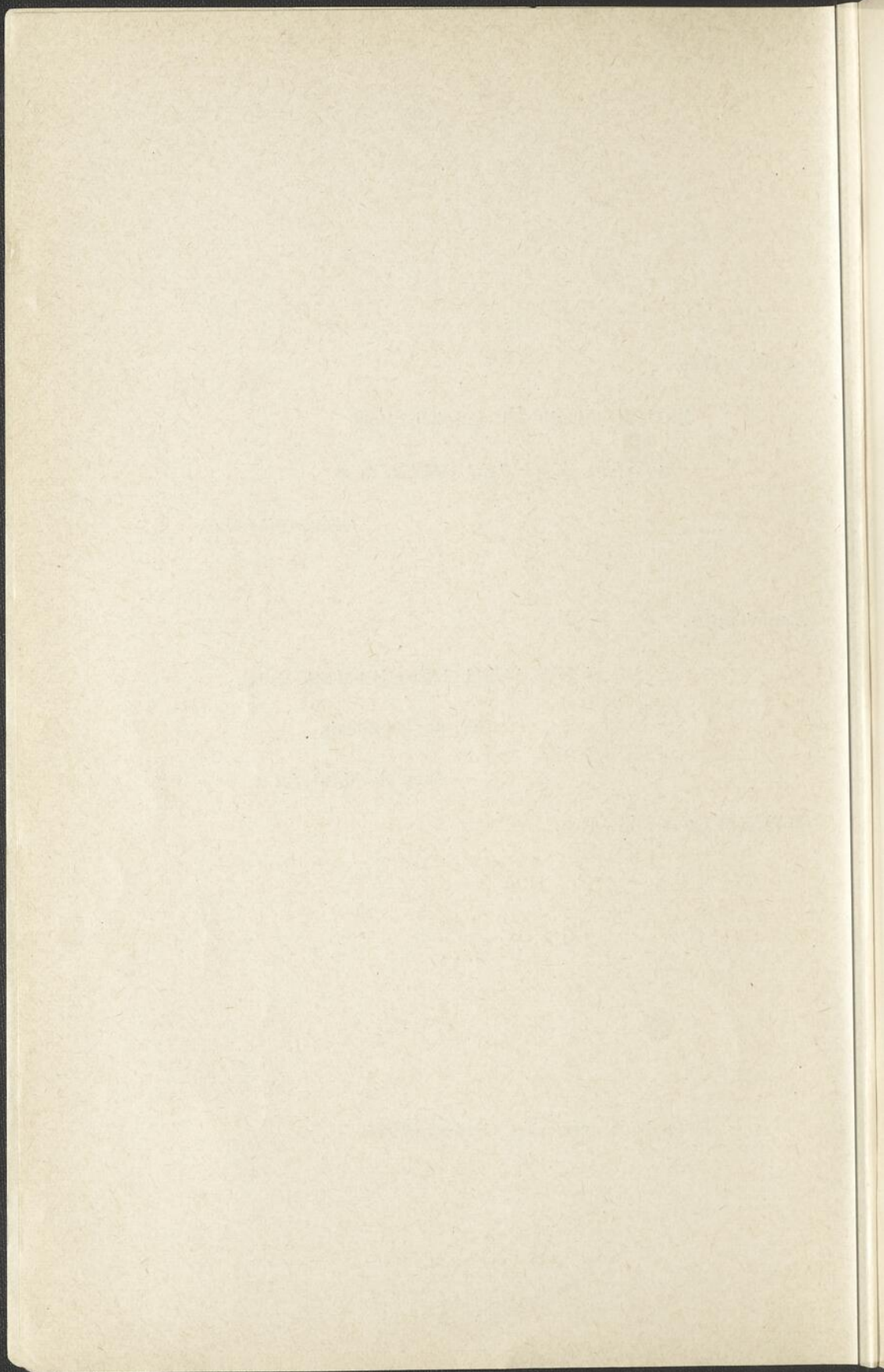
† EM. ALPH. DESCHAMPS, V. G.,

Ev. de Thennesis

Aux. de Montréal.

Montréal, 29 octobre 1928.

Tous droits réservés, Ottawa, 1928.



DEPARTEMENT DE L'INSTRUCTION PUBLIQUE

Québec, le 18 février 1929

Hôpital Général des RR. SS. Grises
1190, rue Guy
Montréal, Can.

Madame la directrice,

J'ai l'honneur de vous faire savoir que le Comité catholique, lors de sa session tenue le 6 février courant, a recommandé pour les Ecoles Ménagères Régionales et comme livre du maître, pour les autres écoles, votre traité "d'Enseignement Ménager" comprenant les quatre premières années.

Quant au "Programme de l'éducation chrétienne", par un prêtre de Saint-Sulpice, le Comité a pris la décision suivante:

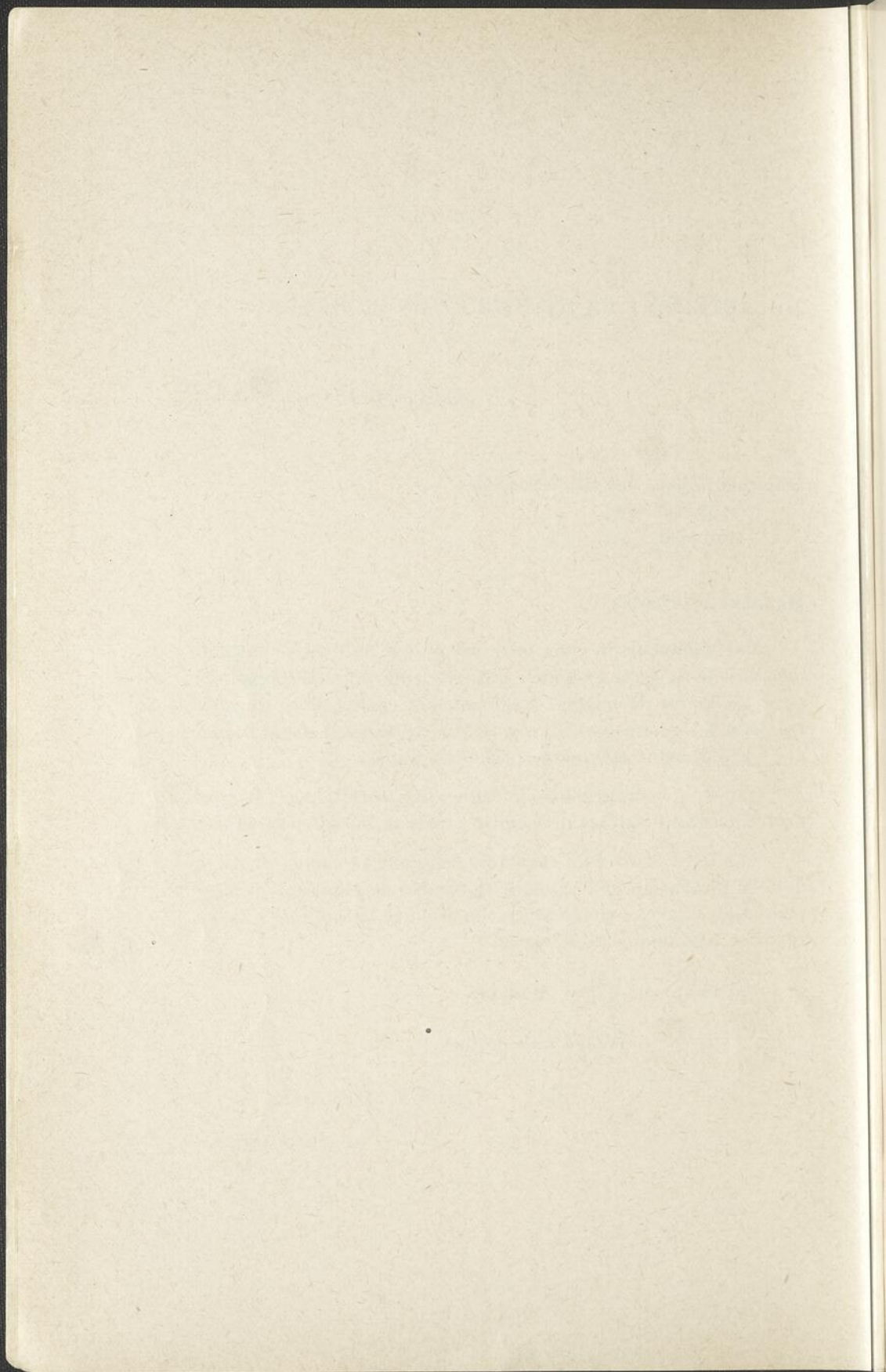
"Ce livre étant d'un caractère religieux et comme il porte déjà l'approbation de l'autorité diocésaine de Montréal, il n'est pas sujet à la recommandation du Comité catholique qui en favorise néanmoins la diffusion."

J'ai l'honneur d'être, Madame,

Votre très dévoué,

Cyrille-F. DELAGE,

Surintendant.



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
de la
Province de Québec.
Cabinet du Ministre

Québec, le 16 mars 1929

Hôpital Général des Soeurs Grises
1190, rue Guy
Montréal.

Madame la directrice,

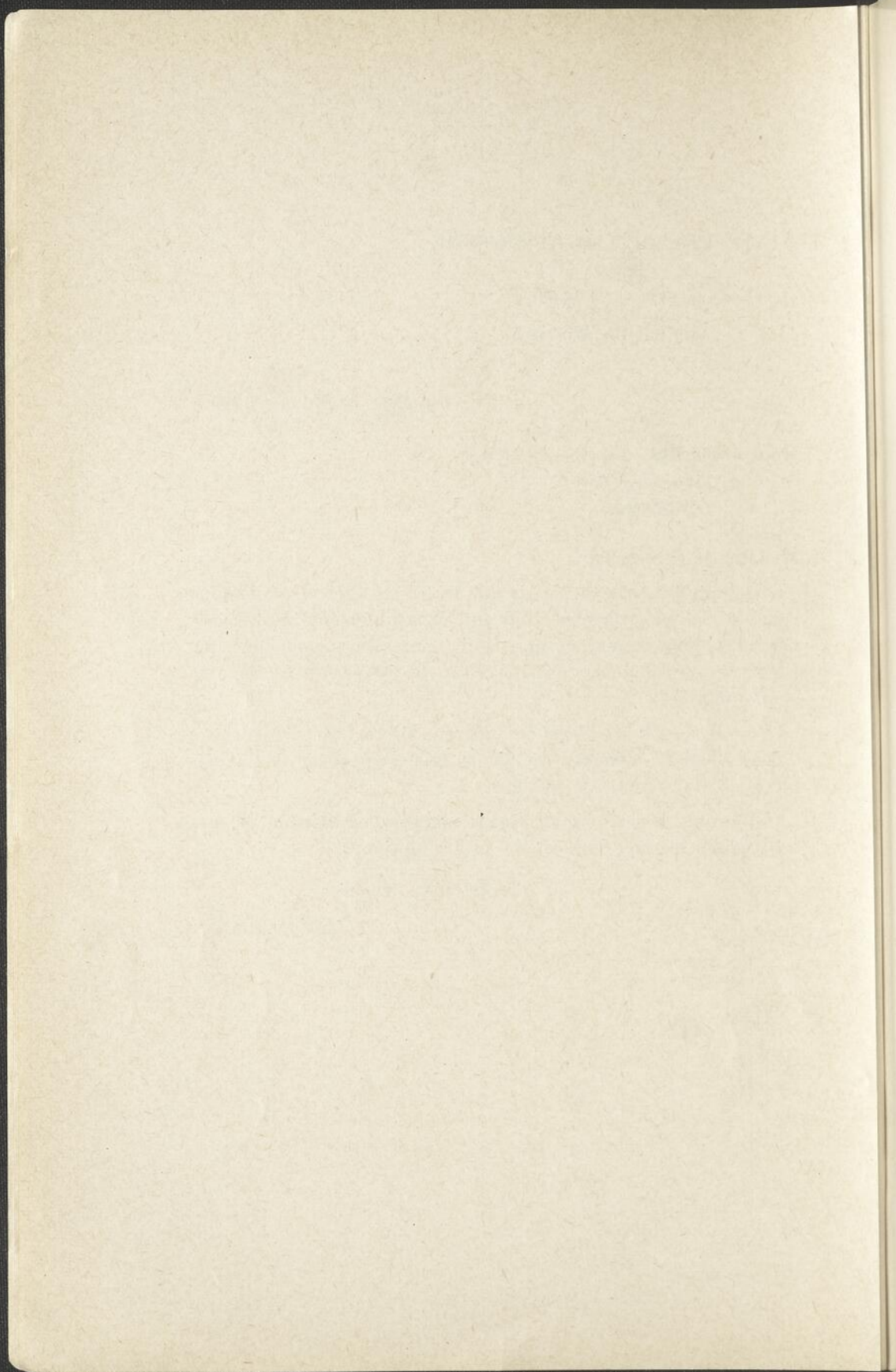
Je suis heureux de savoir que les cours agricoles que vous venez de suivre à Québec vous ont favorablement impressionnée, et je suis convaincu que les connaissances nouvelles que vous avez pu y acquérir profiteront à vos élèves et à toute votre communauté.

Nous serons certainement heureux de recevoir votre cours d'enseignement ménager qui, je le sais, s'approche de la perfection autant qu'il est possible.

Veuillez, ma révérende Soeur, agréer l'expression de mes sentiments les meilleurs et me croire toujours,

Votre bien dévoué,

J.-E. CARON.



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

Province de Québec

Québec, le 20 septembre, 1928.

RR. SS. Grises
Hôpital Général
Montréal.

Révérèdes Sœurs,

J'ai parcouru avec intérêt le manuscrit de votre "Cours d'Economie domestique" pour les trois premières années du cours ménager.

Cet ouvrage que complète votre "Manuel de Diététique", couvre adéquatement les matières agricoles et ménagères inscrites au programme de l'Instruction Publique, et répond aux visées du Ministère de l'Agriculture, en ce qui concerne la ruralisation de l'instruction et de l'éducation chez la jeunesse de nos campagnes.

Vos élèves, venant des quatre coins de la province, trouveront dans ce cours les éléments d'une science, que l'expérience de vos professeurs leur permettra de s'assimiler; et ce nouveau manuel pourra les suivre avec profit, après les années d'études scolaires. Ce sera pour elles un aide-mémoire et un guide précieux dans leur pratique de l'art culinaire, de la coupe, de la couture, de l'aménagement, des petites cultures et le reste.

Les hautes appréciations que vous en ont données des autorités comme le Docteur Beaudoin, MM. McKenna et Schneider, suffisent déjà à confirmer votre désir d'être utile par la publication de cet ouvrage.

Je suis heureux d'y joindre mon humble témoignage d'admiration, pour l'œuvre éducatrice que vous poursuivez avec tant de zèle et de compétence.

Veuillez agréer l'expression de mes sentiments dévoués.

A. DESILETS,
chef du Service de l'Economie domestique
au Ministère provincial de l'Agriculture.

Sainte-Anne de la Pocatière, 19 septembre, 1928.

Révérènde Soeur directrice
de l'Ecole Ménagère Régionale
des Sœurs Grises de Montréal.

Ma révérende Mère,

J'ai lu avec beaucoup d'intérêt les différentes matières
qui constituent votre cours d'enseignement ménager, et spécialement l'horticulture et l'aviculture.

Ces leçons théoriques concises et tout-à-fait à point, secondées par un savoir-faire peu ordinaire et un dévouement inlassable, devraient pourvoir vos jeunes filles d'une solide éducation ménagère.

Je vous félicite sincèrement de votre travail, qui est comme le fruit mûr des études, des observations et des sacrifices poursuivis depuis un quart de siècle par votre Institution, au bénéfice d'une cause qui aura une influence considérable sur le bonheur et le bien-être des familles.

Votre bien dévoué en N.-S.,

H. BOIS, ptre,
Inspecteur des Ecoles Ménagères.

UNIVERSITE DE MONTREAL

Montréal, 18 novembre, 1928

Révérèndes Sœurs Grises
Maison-Mère
1190, rue Guy
En ville.

Mes Révèrendes Sœurs,

Je n'hésite pas à vous dire combien j'ai été vivement intéressé à lire votre nouvel ouvrage, et combien il m'a été facile de me rappeler ce mot de l'Ecclésiastique, en parcourant

les pages que vous allez bientôt livrer à l'impression : " C'est la main de l'artiste qui vaut à une oeuvre la louange. "

Vous avez eu la main d'un artiste délicat, vous avez eu la main de l'éducatrice expérimentée, de l'apôtre inspiré et guidé par une foi ardente. Permettez que je vous en exprime mes biens vives félicitations.

Les jeunes filles dont vous préparez l'avenir et qui ont l'heureuse fortune de recevoir chez vous une excellente formation ne manqueront pas, veuillez en être assurées, de démontrer, par leur conduite et leurs succès durant toute leur vie, l'importance de cette vérité des Proverbes :

" Instruis l'enfant selon la voie qu'il doit suivre ;
Et même lorsqu'il sera vieux, il ne s'en détournera pas ".

Comme j'ai l'honneur depuis plusieurs années de présider, au nom de l'Université de Montréal, aux examens de vos élèves, je me suis convaincu, une fois encore, à la lecture de votre nouveau travail, combien Monseigneur Dupanloup avait eu raison de dire : " L'éducation forme, élève, crée en quelque sorte ; et c'est pour y parvenir qu'elle cultive et qu'elle exerce, qu'elle agit et fait agir. Elle cultive par les soins physiques, par l'enseignement intellectuel, par la discipline morale, par les leçons religieuses. Comme le jardinier, elle place la plante qui lui est confiée dans une bonne terre ; elle l'arrose d'une eau pure, l'entoure d'un ferment généreux, et la nourrit ainsi de sucs qui secondent le travail intérieur de la nature, favorisant une végétation active, et la font grandir pour donner, au temps convenable, des fleurs et des fruits ".

Croyez, mes Révérendes Sœurs, que je souhaite à votre livre, comme vous le méritez si hautement, de produire en abondance des fleurs et des fruits dans l'intelligence et le coeur de vos jeunes filles, pour leur bonheur et pour l'avantage de ceux qui devront profiter de leur science et de leur expérience.

Agréez, je vous prie, mes Révérendes Sœurs, l'assurance de mon profond respect et de mon entier dévouement.

Abbé Henri JASMIN, Prof.

UNIVERSITE DE MONTREAL,
Ecole d'Hygiène Sociale Appliquée.

Montréal, le 14 août, 1928.

Révérèdes Sœurs Grises
Hôpital-Général
Rue Guy, Montréal.

Mes révérendes Mères,

J'ai lu avec beaucoup d'intérêt votre Economie Domestique, qui comprend des leçons d'hygiène et que vous mettez entre les mains des élèves des première, deuxième et troisième année de votre Ecole Ménagère.

Permettez-moi de vous féliciter chaleureusement de votre beau travail de vulgarisation, de notions très importantes au sein de notre population. En le poursuivant, vous vous mettez admirablement d'accord avec les directives des meilleurs penseurs en ce domaine. "La tâche suprême de l'hygiène moderne est l'éducation", a écrit le Dr René Sand, Conseiller Technique au Secrétariat de la Ligue des Sociétés de la Croix-Rouge. Et M. Edouard Montpetit d'ajouter, dans son éloquente conférence "La Veillée des Berceaux": "Il faut instruire d'abord".

L'enseignement reste donc la base même de tout progrès. Le vôtre ne manquera pas, assurément, de porter les plus heureux fruits, puisqu'il est en tout conforme aux données de la population appelée à concourir, pour une si large part, au progrès de l'hygiène, nos jeunes filles, nos mères de famille de demain.

C'est donc de tout mon cœur que je vous adresse mes meilleurs vœux de succès, pour l'œuvre nécessaire que vous poursuivez avec une si belle énergie.

Veuillez agréer, mes révérendes Mères, l'assurance de mes sentiments les plus respectueusement dévoués.

Le directeur,

J. A. BEAUDOIN.

Montréal, 19 octobre, 1928.

Révérendes Sœurs Grises
Maison Mère
Montréal.

Mes révérendes Mères,

C'est avec un grand plaisir que j'ai révisé le système de coupe destiné à votre Ecole Ménagère Régionale.

Les élèves y trouveront une base de principes solides, pour assurer le résultat de la confection des divers vêtements propres à leur sexe.

C'est faire oeuvre sociale et patriotique que de rendre la jeune fille apte aux travaux de coupe et de couture que toute femme ne devrait jamais ignorer, dans quelque situation où elle soit engagée.

Je suis d'autant plus heureux, d'avoir à me prononcer sur cet enseignement éminemment classique et pratique de l'Ecole Ménagère des Sœurs Grises de Montréal, que j'ai été à même de voir son fonctionnement depuis plusieurs années.

Il me sera permis de donner mon approbation, après vingt-cinq ans de pratique dans l'art de la coupe, et la conduite de personnels nombreux attachés à la confection des vêtements de femmes; étant muni d'ailleurs des grades voulus dans les meilleurs établissements de New-York.

Je souhaite tout le succès possible à la Communauté des Sœurs Grises qui poursuit cette œuvre admirable avec tant de dévouement.

Roméo ALLARD.

Dessinateur en chef

5476, St-Denis.

A. Greenfield Rgd. Montréal.



PREFACE

Former de ferventes chrétiennes et de bonnes ménagères pour nos foyers canadiens, c'est le but que nous poursuivons par notre cours d'enseignement ménager.

Une jeune fille, une femme n'est complète que lorsqu'elle est habile à tout ce qui est nécessaire au bonheur du foyer.

Une éducation, aussi complète que solide, est le moyen judicieux pour mettre les élèves de nos maisons bien en face de la vie réelle.

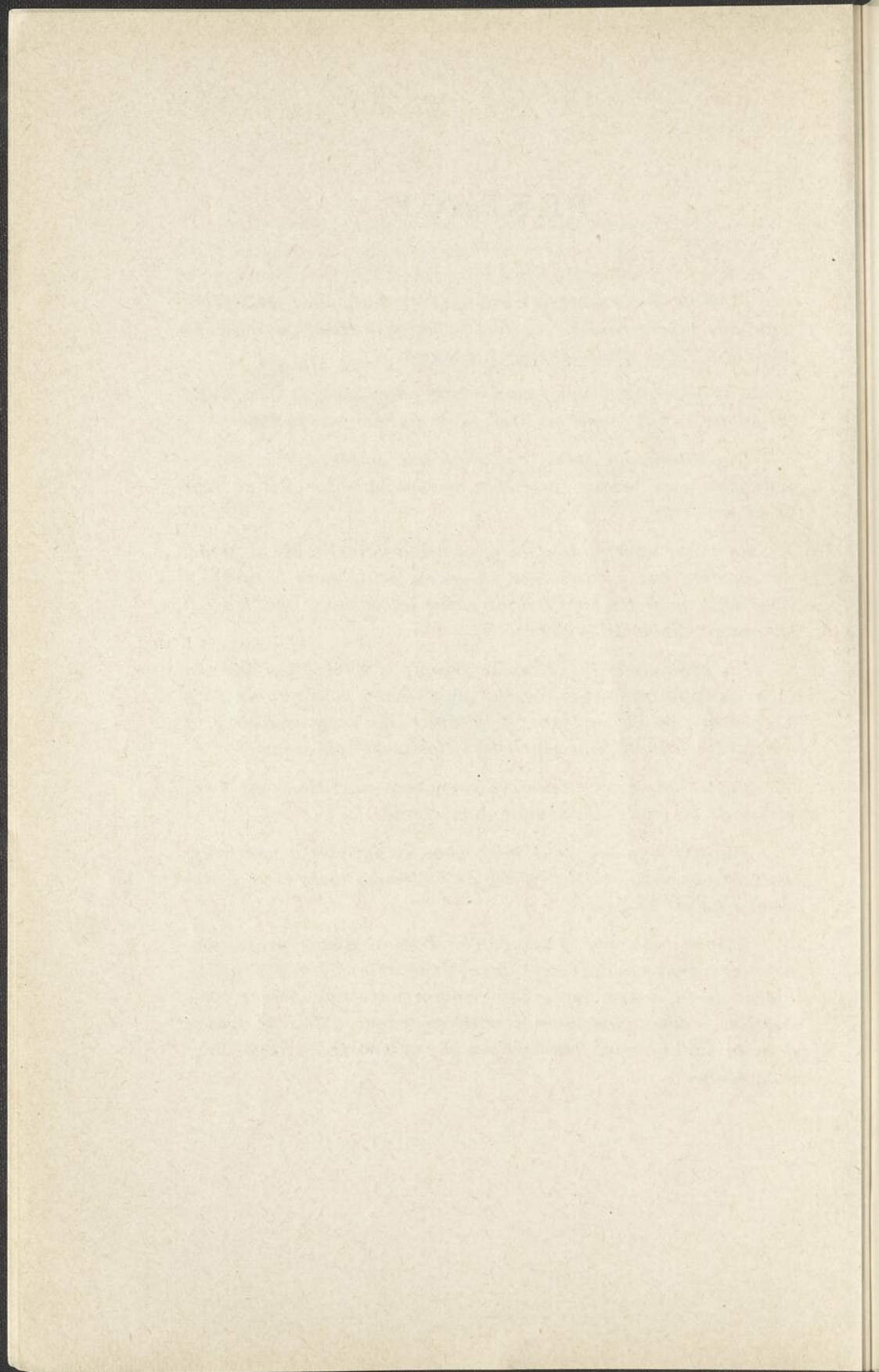
La vraie liberté, dont la génération actuelle est si avide, ne consiste pas à faire tout ce qu'on veut, mais à accepter librement, pour les bien remplir, tous les devoirs que trace à chacun la divine Providence.

Un contemporain (Etienne Lamy) a écrit: "Combien la tâche est plus aisée et le résultat plus fécond pour qui a appris à regarder la vie en face, à accepter les responsabilités, à exercer sa volonté, son esprit d'initiative et son jugement!"

Mettre nos élèves dans ces heureuses conditions est l'ambition de ce traité d'économie domestique.

S'initier à savoir tout faire pour se dévouer à une cause souvent obscure, c'est le mobile de la femme forte et le secret de sa royauté au foyer.

Daigne la Vierge Immaculée, Mère à jamais protectrice de notre Communauté, et notre Vénérable Mère d'Youville, l'idéal de la femme forte, faire comprendre aux jeunes filles confiées à nos soins, que la vraie grandeur d'âme se trouve dans la simplicité et l'abnégation que comporte la compétence domestique!



ORDRE DU COURS

Le cours de l'Ecole Ménagère Régionale des Sœurs de la
Charité (Sœurs Grises) de Montréal,
comprend quatre années.

L'enseignement se gradue dans des manuels distincts,
chacun renfermant des notions *d'économie domestique, d'art
culinaire, de coupe et de couture.*

Le "Manuel de Diététique" est spécialement réservé à la
quatrième année, comme application pratique de l'art culi-
naire.

La quatrième année comprend aussi *l'aviculture et l'hor-
ticulture*, complément des notions de physiologie végétale
données dans les années précédentes.

A ces diverses études, s'ajoute le "*Programme de l'édu-
cation chrétienne*", précis de psychologie et de puériculture
nécessaire aux finissantes.

Le cours, ci-dessus indiqué, est adapté au programme du
Comité Catholique du Conseil de l'Instruction publique.

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY

ASTOR LENOX TILDEN FOUNDATION
455 N. 5TH ST. NEW YORK, N. Y.

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY
ASTOR LENOX TILDEN FOUNDATION

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY
ASTOR LENOX TILDEN FOUNDATION

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY
ASTOR LENOX TILDEN FOUNDATION

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY
ASTOR LENOX TILDEN FOUNDATION

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY
ASTOR LENOX TILDEN FOUNDATION

BIENSEANCE

La bienséance d'une élève de quatrième année est une bienséance d'avant-garde.

Qu'advient-il de ces jeunes filles qui vont entrer demain dans l'existence réelle et former la génération de l'avenir? La religion sera à leur foyer ce qu'elles l'auront voulue et ce qu'elles l'auront faite.

L'attitude de leur début sera ordinairement celle de toute leur vie, et des premiers pas dans le chemin qui s'ouvre dépendra l'allure dont elles y marcheront.

Il est par-dessus tout nécessaire qu'elles conservent une attitude d'esprit en tous points digne de leur croyance, sans agitation, sans trouble, mais ferme, calme et joyeuse, dans une humble et filiale fierté de l'Eglise, notre mère.

Qu'elles ne soient pas déconcertées des surprises possibles, des tristesses même dont elles peuvent être témoins. "Il est nécessaire que le scandale arrive" a dit Jésus (S. Mathieu, Ch. XVIII, v. 7), au lieu d'être une pierre d'achoppement, que cela les confirme plutôt dans leur foi.

Le sentiment de la convenance et des convenances est un don précieux, il donne des intuitions qui valent des conseils. Mais, s'il manque, que d'aberrations étranges et imprévues peuvent obscurcir l'esprit et même le bon sens!

La femme, a-t-on dit, porte dans les plis de son manteau les destinées de la nation. Mais si le manteau est trop court et les plis pas assez amples, quelles seront ces destinées?

Dans la mesure où la jeune fille se respecte, elle sera respectée.

Futur reine du foyer, elle doit en imposer par sa dignité modeste et ferme tout à la fois. Si elle descend, elle perd de son prestige et s'expose à bien des mécomptes.

Sexe faible, c'est pourtant la femme qui est le soutien de ceux qui l'entourent.

De nos écoles ménagères, ne doivent sortir que des jeunes filles accomplies et préparées pour l'avenir. Jeune fille, regarde la vraie modestie comme la plus belle parure. Elle fut le secret de la force de nos mères et de leurs lumières sûres au chemin de la vie.

Tiens-toi en garde contre les allures garçonnières. Ne va pas croire, par exemple, que la cigarette soit de bon ton dans la société. Elle n'est pas admise chez une jeune fille entre gens bien élevés. Elle fait en quelque sorte l'effet d'une tache sur une jolie robe de satin.

L'hygiène morale n'est pas seule blessée par l'habitude de la cigarette. Au point de vue physique, elle peut avoir des suites désastreuses.

Des médecins qualifiés de ces derniers temps, se sont prononcés d'une manière très énergique contre l'emploi de ce narcotique. " Il produit des maux de tête, fait perdre l'appétit et cause l'épuisement ; il peut aller jusqu'à troubler l'exercice des fonctions intellectuelles. " Cette assertion générale s'adresse spécialement à la jeune fille dont le tempérament et le système nerveux sont plus faibles.

Le moyen de résister à l'entraînement de certaines idées et de certaines habitudes modernes, c'est de s'en tenir à l'esprit de foi et au simple bon sens.

QUESTIONNAIRE

1. — Que doit être la bienséance d'une élève de quatrième année?
 2. — Quelle influence a le début dans la vie réelle?
 3. — Quelle doit être l'attitude de l'esprit?
 4. — Que doit-elle penser des tristesses et des misères du jour?
 5. — Que résulte du sentiment de la convenance?
 6. — Que faut-il, pour que la jeune fille soit respectée?
 7. — Qu'est-ce qu'on attend des écoles ménagères?
 8. — Quelle doit être la plus belle parure de la jeune fille?
 9. — Que doit-on penser de l'usage de la cigarette?
 10. — Dites ce qu'en pensent des médecins habiles de ces derniers temps?
 11. — Quel est le moyen de résister à l'entraînement des idées modernes?
-

COUPE ET COUTURE

PREMIERE PARTIE

Elle tend la main aux malheureux,
 Elle ne craint pas la neige pour sa maison,
 Car toute sa maison est vêtue d'un double
 vêtement.

(Prov., Ch. XXXI, v. 20-21.)

Ordre des leçons

1ère leçon. —	Revision pratique de la broderie (3ème	
	Année)	25
2ème —	La pelisse	25
3ème —	La mante	28
4ème —	Manteau ample. — Col châle	30
5ème —	Manteau costume	32
6ème —	Kimono d'enfant	33
7ème —	Robe de chambre en un seul morceau	
	(14 ans)	34
8ème —	Robe de chambre (36 pcs)	37
9ème —	Manteau tailleur	40
10ème —	Coupe de la fourrure	46
11ème —	Le béret	47

1ère LEÇON

REVISION PRATIQUE DE LA BRODERIE

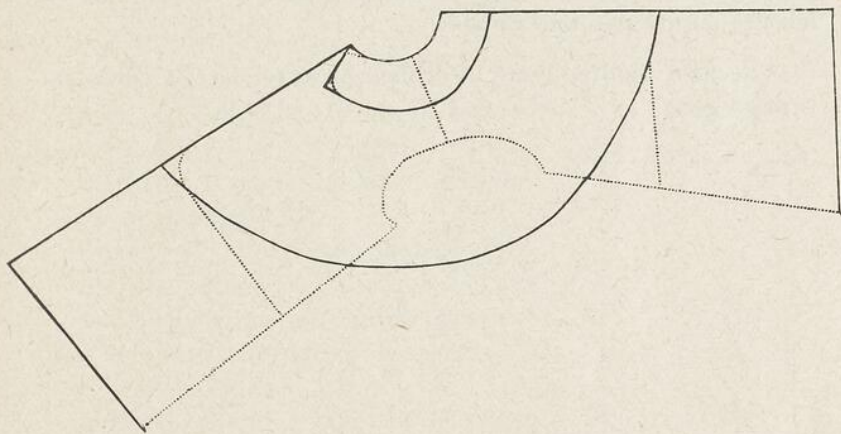
(3ème Année)

Point de plumetis.



2ème LEÇON

LA PELISSE



Mesures du premier âge

Poitrine	20 pcs
Longueur du dos	6 "
Longueur du devant	6 "
Largeur du dos	7½ "
Largeur du devant	7½ "

NOTE.—D'après le système métrique,

le pouce = $2\frac{1}{2}$ centimètres

le pied = $30\frac{1}{2}$ “

la verge = $91\frac{1}{2}$ “

La pelisse du premier âge se compose ordinairement d'une mante recouverte d'une pèlerine.

On remplace parfois la mante par un manteau à empiècement taillé tout comme la robe, à l'exception que l'ouverture est faite sur le devant. On doit alors laisser $1\frac{1}{2}$ pouce d'étoffe en plus pour la croisure.

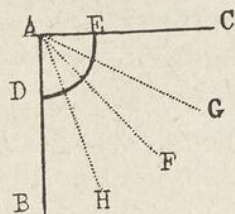
Le patron de la pèlerine se taille sur le corsage.

A partir de l'encolure, porter sur le dos, le devant et l'épaule, la longueur désirée pour la pèlerine, et unir ces différents points par une courbe.

Ne rien ajouter pour la croisure. Arrondir les coins suivant le goût.

BONNET ROND

Ce bonnet se compose de deux pièces: le fond et la passe.



Le fond est une pièce ronde de 3 pcs de diamètre. Le tracer au compas ou, à défaut de ce dernier, procéder comme suit: tracer un angle $A B C$, sur chacun de ses bords marquer, en partant de l'angle A la moitié du diamètre à obtenir, soit $1\frac{1}{2}$ pce $E D$.

Tracer la diagonale $A F$ puis les rayons $A H$ et $A G$. Sur chacune de ces lignes, donner, en partant de A le demi-diamètre.

Tracer le quart de cercle de E à D en passant par ces points de repère.

PASSE

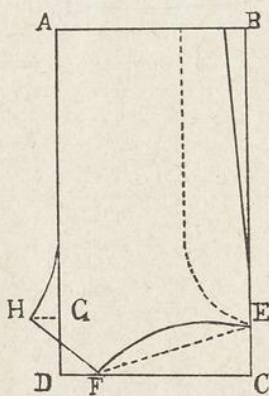
Tracer un rectangle $A B C D$ ayant pour base 4 pcs et pour hauteur 7 pcs.

De C vers B porter le quart de la largeur du rectangle E .

Prendre le sixième de la base inférieure à partir de D , F . Unir F à E par une oblique pointillée, puis, par une courbe s'écartant de $\frac{1}{4}$ de ponce au-dessus du pointillé.

Porter le cinquième de la base sur la hauteur à partir de D , G .

Du point G porter en dehors du rectangle la largeur $D F$, H , unir F à H par une oblique.

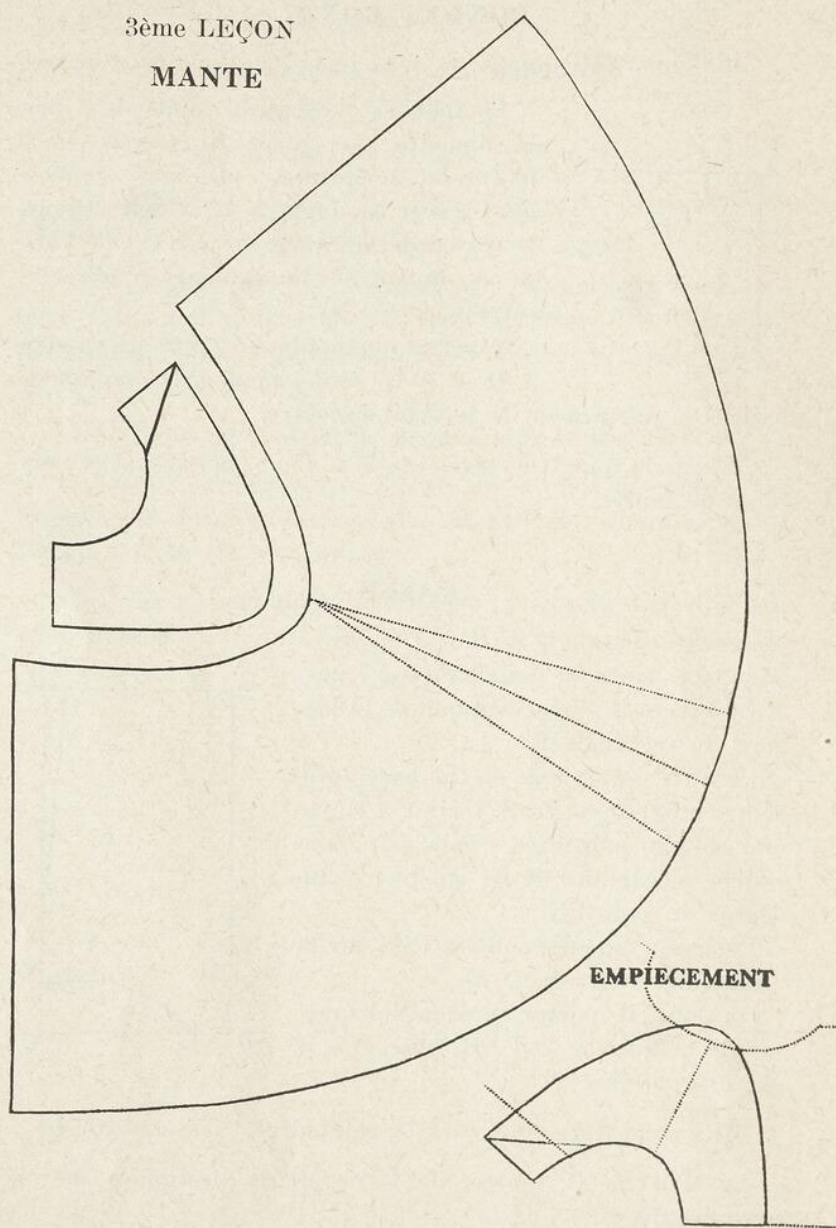


Aux deux-tiers de A vers D , rejoindre H par une courbe.

A la lettre B , rentrer de $\frac{1}{4}$ de ponce; descendre de ce point jusqu'à E .

3ème LEÇON

MANTE



MANTE

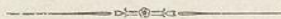
L'empiècement de la mante se trace sur le corsage modèle, en procédant comme il a été dit pour l'empiècement de la robe. Ajouter $1\frac{1}{2}$ pouce à la largeur du devant pour la croisure, et, si on désire que l'empiècement retombe sur le bras, prolonger également la ligne d'épaule de $1\frac{1}{2}$ pouce.

La courbe de la mante se trace parallèlement à celle de l'empiècement, à une distance de 3 pes ou plus, selon que l'on désire plus ou moins d'ampleur.

La courbe de la mante doit dépasser celle de l'empiècement de 4 pes environ sur le devant et sur le dos.

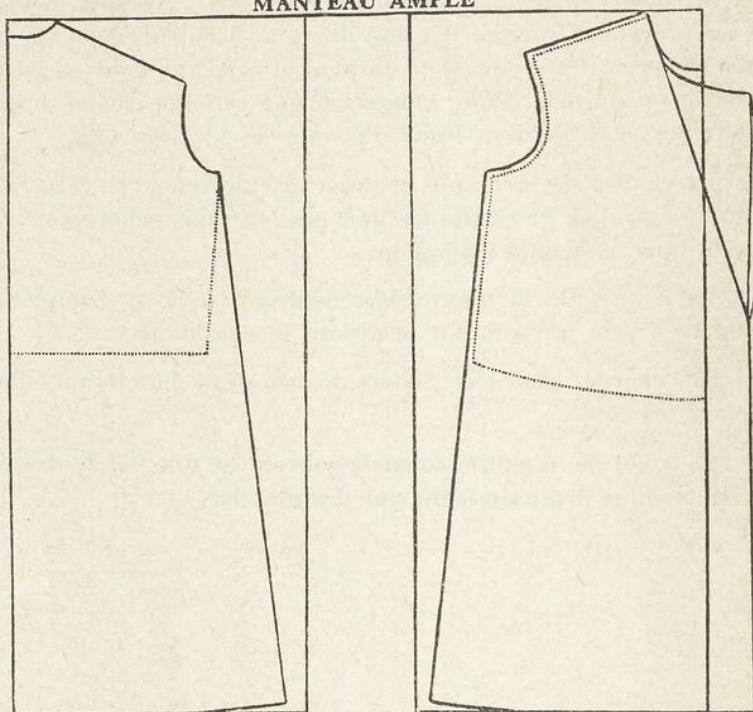
Si l'on veut moins de godets au bas de la mante, enlever sur les côtés.

Le collet de la mante consiste souvent en une bande droite qu'on termine ordinairement par des glands.

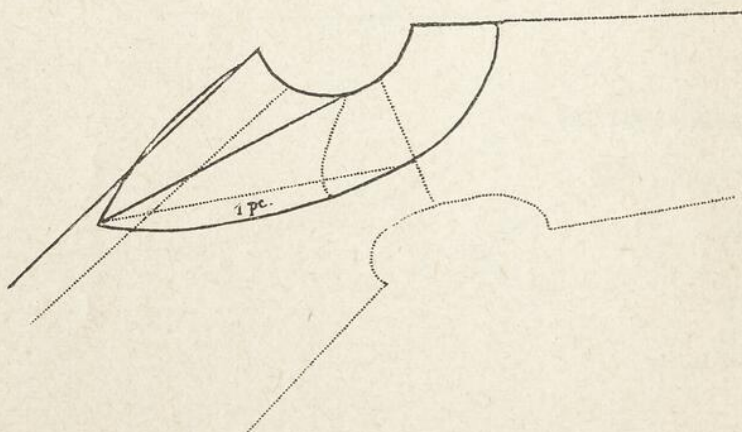


4ème LEÇON

MANTEAU AMPLE



COL CHALE



MANTEAU AMPLE

Le manteau ample se taille tout comme la robe droite, mais ajouter 3 pcs pour la croisure, creuser l'encolure de 1 pce, tracer une courbe en l'écartant de 1 pce de la ligne du devant pour élargir le bas du col.

Tracer le col châle, en procédant, pour le devant, comme il a été dit au col marin; et pour le dos, comme au col rond.

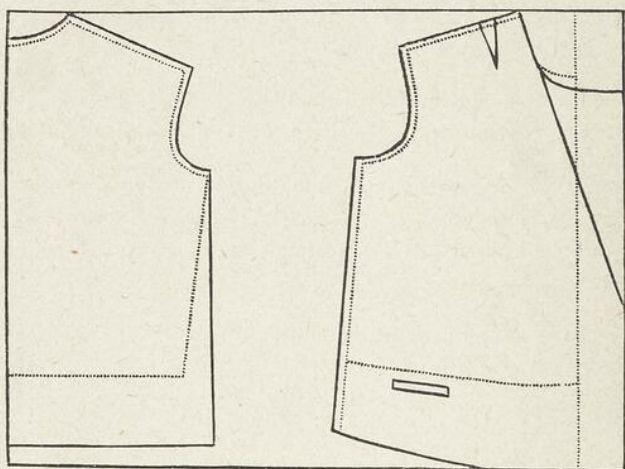
Pour avoir le dessous du col, mettre le tracé de ce dernier sur celui du manteau, renverser le revers du manteau sur le col: la partie du col qui reste découverte donne le tracé de la doublure.

NOTE. — La manche du manteau ample est la même que celle du kimono d'homme.



5ème LEÇON

MANTEAU COSTUME



Disposer le patron tout comme pour la robe droite, mais prolonger la ligne d'épaule de $1\frac{1}{2}$ pouce environ pour la pince; cette pince doit se faire aux deux-tiers de l'épaulette vers le cou.

Creuser l'encolure à peu près un demi-pouce et ajouter 3 pcs à la largeur du devant pour le revers et la croisure. Enlever un demi-pouce à la pointe du revers, si on le désire plus étroit.

Dépasser plus ou moins la ligne de taille, suivant la longueur désirée pour le manteau; arrondir le bas.

Placer la poche dans le sens de la ligne de taille, à 5 pcs environ de la ligne du dessous du bras.

Le dos de ce manteau est le même que celui de la robe droite.

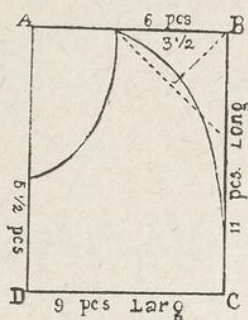
On se sert de la manche tailleur ou encore de la manche semi-ajustée ainsi que du col tailleur.

6ème LEÇON

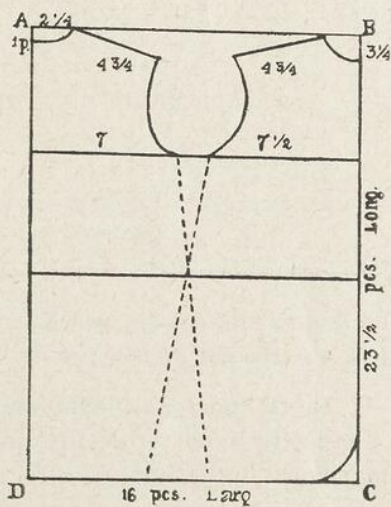
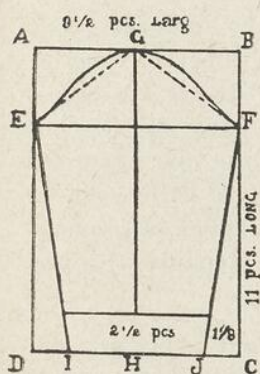
KIMONO D'ENFANT



CAPUCHON



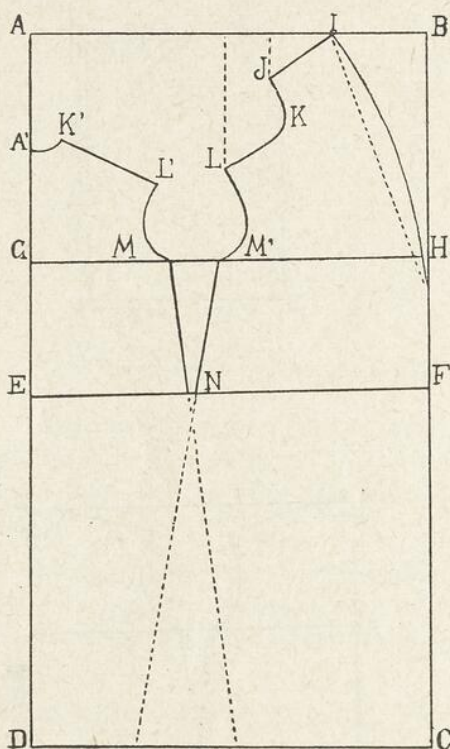
MANCHE



7ème LEÇON

ROBE DE CHAMBRE EN UN SEUL MORCEAU

(14 ans)



Tracer un rectangle A B C D ayant pour base 27 pcs et pour longueur 48 pcs.

A la lettre B descendre de 25 pcs et tracer l'horizontale E F ; de ce point, remonter de $8\frac{1}{2}$ pcs et tirer la ligne G H.

De B rentrer de $6\frac{3}{4}$ pcs I ; de ce point déterminer la longueur du col 19 pcs H', unir H' I par un pointillé et dessiner la courbe du col.

De I indiquer sur la base supérieure la largeur du col $4\frac{1}{2}$ pcs et descendre de $3\frac{1}{4}$ pcs J, unir par une oblique I à J. De cette lettre donner la longueur

du dessous du col $3\frac{1}{4}$ pcs K, tracer la ligne d'épaule ($5\frac{1}{2}$ pcs) K L l'abaissant de $9\frac{1}{2}$ pcs de la ligne A B.

De H porter la demi-largeur du devant ($14\frac{1}{2}$ pcs) M. A la lettre F, entrer de $15\frac{1}{2}$ pcs N ; unir M à N et tracer l'emmanchure du devant.

De A descendre de 8 pcs A'; de ce point, donner la largeur de l'encolure $3\frac{1}{4}$ pcs remonter de 1 pouce K' ; tracer l'encolure.

La largeur de l'épaule est la même que celle du devant ainsi que sa hauteur, sauf $\frac{1}{4}$ de pouce plus bas ($9\frac{3}{4}$) L'.

Sur l'horizontale G H, porter la demi-largeur du dos ($10\frac{1}{4}$ pcs) M'; tracer l'emmanchure de L' à M' ; unir ce point à la lettre N pour fermer la pince.

NOTE. — Ce modèle peut être fait avec couture sur les côtés, en suivant le tracé du pointillé.

Proportions pour agrandir ou rapetisser ce patron

Pour rapetisser le patron de 14 à 12 ans,

“ “ 12 à 10 ans,

“ “ 10 à 8 ans.

$\frac{1}{2}$ pce de moins sur le côté;

$\frac{1}{4}$ “ à l'emmanchure;

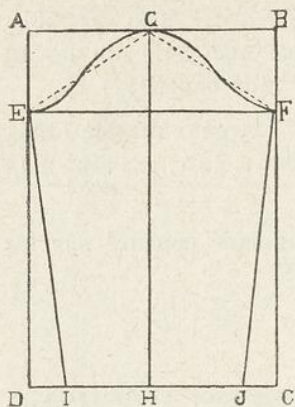
$\frac{1}{8}$ “ à l'épaulette;

$\frac{1}{4}$ “ au collet;

2 “ sur la longueur et graduellement.

Le grand kimono :

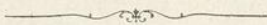
Pour agrandir, même procédé, sauf pour la longueur où l'on doit aller de 1 pce à 1 pce graduellement.

MANCHE

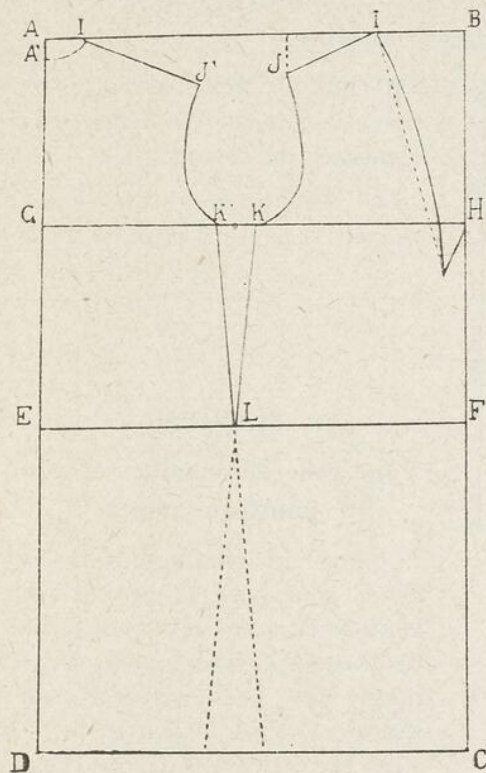
Tracer un rectangle A B C D, ayant pour base 16 pcs, et pour hauteur 22 pcs. De B vers C porter le quart de la largeur du rectangle ($4\frac{1}{4}$ pcs), et tracer l'horizontale E F. A la moitié de A B tracer la verticale G H; unir E G F par un pointillé. De E, creuser le $\frac{1}{8}$ pce, croiser le pointillé au tiers et remonter de un ponce, arrondir jusqu'à G.

Procéder de la même manière l'autre côté.

Donner à la largeur du bas de la manche 13 pcs, unir I E et J F.



8ème LEÇON

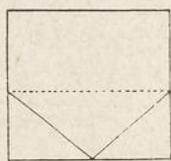
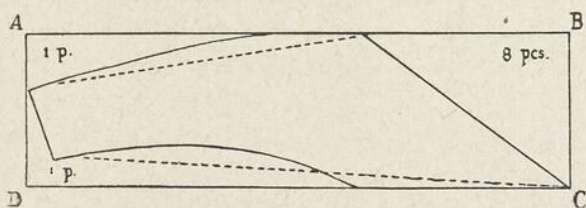
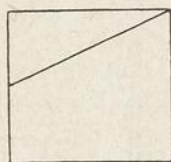
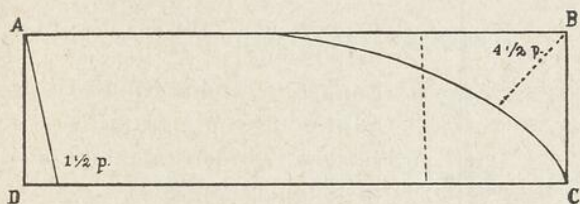
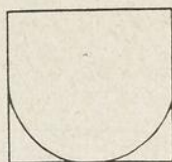
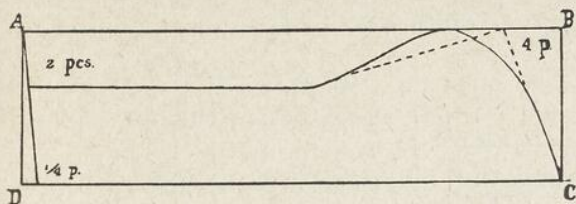
ROBE DE CHAMBRE (36 pcs)
DEVANT

Tracer un rectangle $A B C D$ ayant pour base 29 pes et pour hauteur 50 pes.

A 26 pes de B vers C tracer l'horizontale $E F$ et à 12 pes la ligne $G H$. A la lettre B rentrer de 7 pes I . Entrer de 2 pes à la lettre H , descendre de $21\frac{1}{2}$ pes, unir ce point à I par un pointillé, puis par une courbe. Indiquer sur la base supérieure la largeur de l'épaule ($5\frac{1}{2}$ pes), de ce point, descendre un pointillé de $2\frac{1}{2}$ pes et tracer l'oblique $I J$.

Sur l'horizontale $G H$ porter la demi-largeur du devant ($15\frac{1}{2}$ pes) y compris la partie à plier K , tracer l'emmanchure $J K$; au point F entrer de ($16\frac{1}{2}$ pes) unir $L K$.

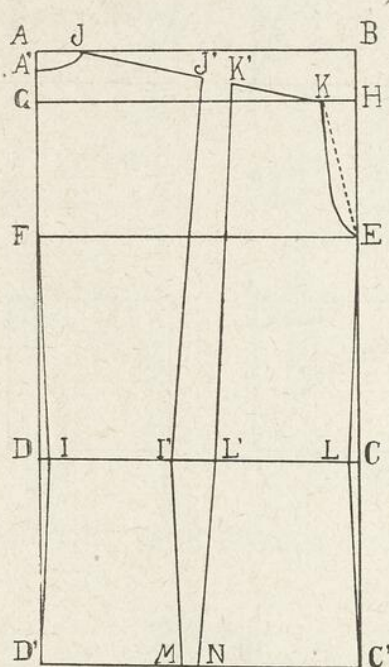
DIFFERENTS COLLETS POUR ROBES DE CHAMBRE OU MANTEAUX



9ème LEÇON

MANTEAU TAILLEUR

(36 pes)

Mesures :

- 1° Tour de poitrine.
- 2° Tour de taille.
- 3° Tour des hanches au point saillant.
- 4° Longueur du devant (de l'épaule près du cou à la taille).
- 5° Hauteur des pinces (de l'épaule au point saillant de la poitrine).
- 6° Longueur du dos (de l'épaule près du cou à la taille).
- 7° Largeur du dos (au tiers de la longueur du dos).
- 8° Hauteur du dessous du bras.
- 9° Longueur prise de la taille au point saillant des hanches.
- 10° Longueur totale du manteau (de l'épaule à la longueur désirée).

DOS

Tracer un rectangle A B C D ayant pour base le quart du tour de poitrine (9 pcs) plus un demi-pouce et pour hauteur la longueur du dos (16 pcs).

Ajouter au rectangle la longueur de la taille aux hanches (7 à 9 pcs) et tirer la ligne C' D'.

Du point C, porter la hauteur du dessous de bras (8 pcs), et tracer la ligne E F.

Sur la hauteur A D, porter le huitième du demi-tour de poitrine ($2\frac{1}{4}$ pcs), tracer la ligne de chute d'épaule G H.

Pour l'encolure, descendre de la lettre A de un pouce A'; pour la largeur, donner le huitième du demi-tour de poitrine ($2\frac{1}{4}$ pcs) J, unir A' J par une courbe.

Sur l'horizontale G H, porter la demi-largeur du dos (8 pcs) plus un demi-pouce K, unir ce point à J par un pointillé. Du point J suivre le pointillé du deux-tiers de sa longueur moins un pouce J', et du point K remonter du tiers de la longueur plus un demi-pouce K'.

Pour tracer l'emmanchure, unir E à K par un pointillé, puis par une courbe s'écartant de un pouce du pointillé.

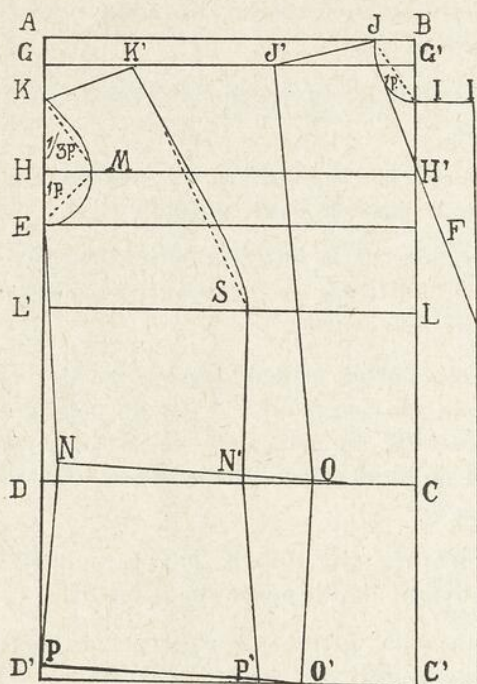
Sur la ligne de taille à la lettre D rentrer de un demi-pouce I, de ce point, porter vers la droite le huitième du tour de taille ($3\frac{3}{4}$ pcs) moins un demi-pouce I'; unir par une oblique I à F et I' à J'.

Au point C rentrer de un demi-pouce L, unir L à E; du point L porter vers la gauche le huitième du tour de taille ($3\frac{3}{4}$ pcs), plus un demi-pouce L', unir L' à K'.

Unir I à D', de ce point porter le huitième du tour des hanches ($4\frac{1}{2}$ pcs) moins un demi-pouce M, unir M à I'.

Unir L à C' de ce point porter le huitième du tour des hanches ($4\frac{1}{2}$ pcs) plus un demi-pouce N; unir N à I'.

MANTEAU TAILLEUR DEVANT



Tracer un rectangle A B C D ayant pour base le quart du tour de poitrine (9 pcs) plus deux pouces et demis, et pour hauteur la longueur du devant (18 pcs).

Ajouter au rectangle la longueur de la taille aux hanches (7 à 9 pcs) C' D'.

Du point D, porter la hauteur du dessous de bras (8 pcs) plus un pouce, tracer l'horizontale E F.

Tracer la ligne d'épaule G G' à un pouce de la base supérieure.

Porter le huitième du demi-tour de poitrine ($2\frac{1}{4}$ pcs) au-dessus de l'horizontale E F, tracer la ligne H H'.

De G vers D déterminer la hauteur des pincés (10 pcs), tracer la ligne L L'.

Pour l'encolure, porter sur la base supérieure le huitième du demi-tour de poitrine ($2\frac{1}{4}$ pcs), plus $\frac{1}{4}$ pce J ; la hauteur égale sa largeur plus $\frac{1}{4}$ pce I, unir I J par un pointillé, puis par une courbe.

De l'encolure, porter obliquement sur la ligne de chute d'épaule la largeur de l'épaulette du dos J J'.

Au tiers de A vers H mettre la lettre K, de ce point tracer une oblique à la ligne d'épaule de la longueur du dos K K'.

Pour l'emmanchure, indiquer sur la ligne de carrure le huitième du demi-tour de poitrine ($2\frac{1}{4}$ pcs), moins $\frac{1}{4}$ pce M, unir ce point à E K par un pointillé puis par une courbe.

Sur l'horizontale L L' porter le tiers du demi-tour de poitrine (6 pcs) S, unir S à K' par un pointillé; ressortir vers la droite de un tiers de pouce à la ligne E F, et rejoindre la lettre S et K' par une courbe.

Sur la ligne de taille, de la lettre D rentrer de un demi-pouce et élever ce point de un pouce N, tracer la ligne du dessous de bras N E et la ligne de taille C N.

Du point N porter le tiers du demi-tour de taille (5 pcs) N' unir N' à S.

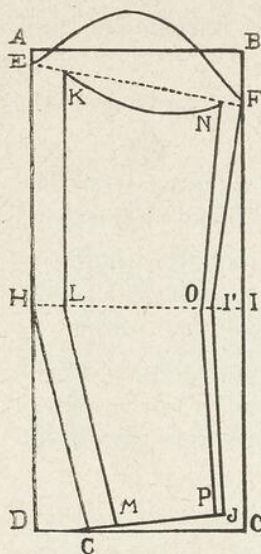
Du point C porter le huitième du tour de taille ($3\frac{3}{4}$ pcs) O, unir O à J'.

Sur la ligne des hanches, de C' porter le huitième du tour des hanches ($4\frac{1}{2}$ pcs) O', unir O' à O.

Au point D, remonter de un pouce P, de ce point porter vers la droite le tiers du demi-tour des hanches (6 pcs) P', unir P à N et P' à N'. Tracer l'oblique P et P'.

Du point I de l'encolure, ressortir de deux pouces, porter cette mesure jusqu'au bas du manteau. Marquer par une oblique le pli du revers de J à L'.

MANCHE TAILLEUR



1ère mesure: Longueur totale prise du centre de l'épaulette au poignet, (bras droit):

De A à D $20\frac{1}{2}$ pcs.

De A à B 8 pcs.

Fermer le rectangle A B C D.

A la lettre A descendre de un pouce E.

De B vers C descendre de deux pouces et demis F.

Unir E F par un pointillé.

De A vers D descendre de onze pouces et, tracer le pointillé H I.

A la lettre D entrer de deux pouces et demis G, de ce point, tracer vers la droite une oblique de $5\frac{1}{4}$ pcs en remontant de un pouce à J unir G H.

Au point I entrer de un pouce et demi I' et unir F I' et J.

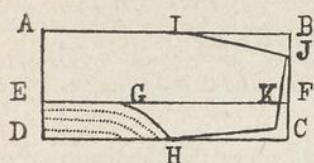
Pour l'arrondi de la manche, partir du point E, sortir du rectangle à un pouce de A, remonter de un pouce et demi à la moitié de A B; rentrer aux trois-quarts du rectangle puis rejoindre le point F.

Au point E H G entrer de un pouce et un quart K L M, réunir ces trois points.

A la lettre F entrer de un pouce et demi, à I' et à J de un pouce N O P, unir ces trois points.

Creuser le dessous de la manche de un pouce et demi du pointillé E F.

COL TAILLEUR



Tracer un rectangle A B C D, ayant pour base le demi-tour du cou ($7\frac{1}{2}$ pes) et pour hauteur la moitié de la base; au tiers de la hauteur D A tracer l'horizontale E F; au tiers de cette ligne mettre la lettre G; à la moitié de la base D C, placer la lettre H unir H à G par une courbe qui indiquera le point de départ des piqûres.

Au quart de B vers C placer la lettre J; à la moitié de A B mettre le point I; joindre I à J par une courbe.

De C vers D rentrer de un tiers de ponce et élever ce point d'un demi-ponce K, unir à H et puis à J.



10ème LEÇON

COUPE DE LA FOURRURE

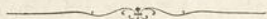
On a souvent l'occasion d'utiliser la fourrure comme garnitures de manteau ou de robe.

Avant de tailler la fourrure, on doit mouiller la peau avec de l'eau tiède, la rouler, le poil en dehors, puis la laisser reposer pendant 10 minutes environ; l'étendre alors en l'étirant sur la longueur ou sur la largeur selon que l'on désire une bande plus longue ou plus large, ce qui se fait sur une planchette à l'aide de clous (bloquer).

Pour tailler la fourrure, on doit se servir d'un canif, et couper sur le côté de la peau, pour épargner les poils.

A l'assemblage, qui se fait à points de surjet serrés, il faut voir à ce que les nuances des poils s'harmonisent bien, que les poils soient de longueur uniforme et aillent dans le même sens.

On doit mouiller légèrement les poils avec une brosse et les peigner en sens contraire; secouer la peau jusqu'à ce que les poils soient bien séchés.



11ème LEÇON

BERET

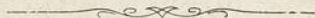
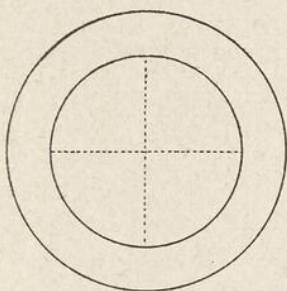
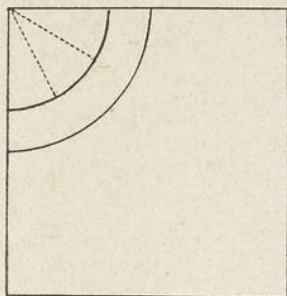
Mesure: Tour de tête.

A défaut de compas, plier le papier en 4, et partant de l'angle supérieur, porter à différents points la longueur du rayon, soit $3\frac{1}{2}$ pcs pour un tour de tête de 21 pcs. Pour agrandir ou diminuer, il n'y a qu'à ajouter un huitième ou diminuer de un huitième de pouce par pouce.

Pour la profondeur du béret, tracer une autre circonférence à $2\frac{1}{2}$ pcs de la première.

Le dessus du béret est une pièce ronde de la grandeur du dessous moins $\frac{1}{3}$ pce.

Pour l'assemblage, se faire des points de repère, en pliant les deux morceaux en quatre parties égales. Il faudra faire entrer l'ampleur du dessous dans le dessus.



DEUXIÈME PARTIE

HORTICULTURE

Ordre des leçons

1ère leçon. —	Le jardin potager	49
2ème —	Terre à jardin	51
3ème —	Drainage et engrais	52
4ème —	Assolement	54
5ème —	Différentes cultures. Les couches chaudes	56
6ème —	Semis	58
7ème —	Repiquage et sarclage	60
8ème —	Binage et buttage	61
9ème —	Arrosage	62
10ème —	Culture de la tomate	63
11ème —	L'oignon	65
12ème —	Carottes. — Panais. — Navets	67
13ème —	Choux. — Choux-fleurs	68
14ème —	Maladies des plantes potagères	69

1ère LEÇON

LE JARDIN POTAGER

Leur âme est comme un jardin arrosé
Et ils ont cessé de languir.
(Jérémie, Ch. XXXI, v. 12.)



Le jardin potager est l'espace de terrain destiné à la production des légumes. Il est le complément de la ferme. La surabondance de ses produits n'embarrasse jamais, car le bétail profite avantageusement de ce qu'il y a de trop pour la table; et le superflu se transforme ainsi en oeufs, en viande, en lait.

On choisit généralement pour l'établissement du potager, un terrain situé près de l'habitation, parce que les soins qu'il exige peuvent être donnés plus facilement et que les produits qu'il fournit doivent être sous la main.

Le jardin doit être horizontal (un sol horizontal retient mieux les engrais) ou légèrement incliné vers le sud; toute pente raide est impropre à l'horticulture.

Penché vers le sud, le potager est plus hâtif, les rayons du soleil ayant plus de prise. Au nord, au contraire, la végétation est tardive parce que le sol ne se réchauffe que très tard au printemps, et que les plantes y sont exposées à un vent glacial, toujours préjudiciable à la végétation.

L'eau est un élément essentiel, indispensable. Elle fait germer les grains, nourrit par elle-même les plantes et leur assure une croissance vigoureuse en dissolvant les engrais destinés à les nourrir; d'où la nécessité de pourvoir à un bon approvisionnement d'eau à proximité du jardin.

Dans la Province de Québec, on conseille d'établir le jardin de préférence sur une légère élévation, afin d'avoir moins de drainage et aussi parce que les gelées y sont moins à craindre que dans les bas-fonds, généralement humides. Le sol y est plus chaud, il se découvre et se laisse travailler plus tôt au printemps, plus tard à l'automne.

QUESTIONNAIRE

1. — Qu'appelle-t-on jardin potager?
 2. — Le jardin potager est-il nécessaire sur une ferme?
 3. — Où établit-on le jardin potager? pourquoi?
 4. — Comment doit être le jardin potager?
 5. — L'exposition au sud est-elle préférable à celle du nord?
 6. — L'eau est-elle un élément essentiel?
 7. — Quelle est, dans la province de Québec, la meilleure exposition pour un jardin potager?
-

2ème LEÇON

TERRE A JARDIN

La bonne terreensemencée, c'est celui
qui entend la parole et la comprend.
(St-Mathieu, Ch. XIII, v. 23.)

Une bonne terre à jardin doit être d'une consistance moyenne, ni trop légère, ni trop compacte.

Les *terres fortes* sont difficiles à travailler, froides, humides, tardives, sujettes aux gelées, se fendillent et crevassent pendant les grandes chaleurs.

Les *terres légères* manquent de consistance; elles sont sèches, brûlantes et absorbent tellement d'engrais et d'eau qu'il n'y a pas de profit à y cultiver des légumes sans amendement.

L'*amendement* consiste à changer la nature du sol ou à corriger ses défauts pour l'adapter aux exigences des plantes.

On amende une terre argileuse ou trop compacte, en y mélangeant du sable, de la chaux, de la cendre, en l'exposant à l'action des gelées par les labours d'automne, et en lui donnant de fréquents et énergiques binages.

On amende une terre légère:

- 1° Par l'argile séchée; on l'apporte en mottes et on l'expose au soleil, dans les allées du jardin; lorsqu'elle est sèche, on la réduit en poussière et on la répand par un temps sec sur le sol à amender.
 - 2° Par l'argile délitée.
-

QUESTIONNAIRE

1. — Quelle doit être la terre choisie pour le jardin?
2. — Les terres fortes sont-elles avantageuses à la culture?
3. — Quels sont les inconvénients des terres légères?
4. — En quoi consiste l'amendement?
5. — Comment amende-t-on une terre argileuse?
6. — Comment amende-t-on une terre légère?

3ème LEÇON

DRAINAGE ET ENGRAIS

Soyez fermes, inébranlables, travaillant de plus en plus à l'œuvre du Seigneur.
(1er Ep. aux Cor., Ch. XV, v. 58.)

Le *drainage* consiste à placer, à trois ou quatre pieds dans le sol, des tuyaux de terre cuite ou autre chose pouvant conduire l'excédent d'eau que la terre ne peut absorber.

On donne ainsi à la terre une forte capacité d'absorption et un moyen pour éconduire le surplus de l'eau qui pourrait s'y trouver. L'eau de pluie ou de la fonte des neiges, ayant une issue par les drains, pénètre, divise, ameublit profondément la terre, qui peut ainsi absorber une plus grande quantité de matières fertilisantes contenues dans l'eau et les engrais.

Les *engrais* sont des matières qu'on ajoute au sol pour remplacer les éléments nutritifs qu'il a perdus ; à la différence des amendements, les engrais ne modifient pas la composition du sol.

Les engrais doivent renfermer les éléments que les plantes puisent dans le sol, tels que : l'azote, l'acide phosphorique, la potasse et la chaux.

On divise les engrais en deux classes :

- 1° Les *engrais de ferme*, ainsi appelés parce qu'on se les procure sur la ferme, comme les fumiers, les composts (amas de mauvaises herbes, d'épluchures de légumes, de feuilles d'arbres, de déchets de cuisine, etc., en décomposition).
- 2° Les *engrais chimiques* appelés aussi engrais commerciaux, parce qu'ils nous viennent du commerce : phosphate et sulfate de chaux, nitrate de soude et de potasse, sels ammoniacaux, etc.

Les meilleurs et les plus communément employés sont les fumiers parce qu'ils contiennent tous les éléments de nutrition exigés par les plantes et que, de plus, ils fournissent à la terre l'humus indispensable à la végétation.

QUESTIONNAIRE

1. — En quoi consiste le drainage?
 2. — Le drainage améliore-t-il une terre?
 3. — Qu'entendez-vous par engrais?
 4. — Que doivent renfermer les engrais?
 5. — En combien de classes divise-t-on les engrais?
 6. — Qu'entendez-vous par des engrais de ferme?
 7. — Qu'appelle-t-on engrais commerciaux?
 8. — Quels sont les meilleurs engrais?
-

4ème LEÇON

ASSOLEMENT

On mange cette année le produit du grain tombé
Et la 2ème année, ce qui a crû de soi-même,
La 3ème année, vous sèmerez et vous moissonnerez.
(Isaïe, Ch. XXXVII, v. 30.)

L'assolement ou rotation est l'art de faire succéder les plantes sur les carrés (soles), de manière à ce que les mêmes ou celles qui se nourrissent de substances analogues ne soient pas sur la même terre deux ou plusieurs années de suite.

Le but de l'assolement est de tirer parti de tous les engrais de la terre et de la faire produire le plus abondamment possible sans la ruiner.

On divise le jardin en trois ou quatre parties ou soles, suivant les besoins.

Au point de vue de l'assolement, les plantes du potager se divisent en trois classes:

- 1° Les *foliacées*, c'est-à-dire celles que l'on cultive pour les feuilles.
- 2° Les *légumes racines* et les *légumes fruits*.

On place les plantes foliacées dans la première année d'assolement avec une forte fumure, parce qu'elles se nourrissent surtout d'azote qui est l'élément dominant dans une fumure fraîche.

La 2ème et la 3ème année, cette même fumure étant décomposée est tout à fait propre à alimenter les légumes racines et les légumes fruits qui préfèrent l'acide phosphorique et la potasse.

L'assolement économise les engrais et, de plus, double la production des légumes, puisque ces derniers se trouvent dans les éléments qui leur conviennent.

QUESTIONNAIRE

1. — Qu'est-ce que l'assolement?
 2. — Quel est le but de l'assolement?
 3. — Comment divise-t-on le jardin?
 4. — En combien de classes divise-t-on les plantes potagères au point de vue de l'assolement?
 5. — En quelle année place-t-on les foliacées?
 6. — Pourquoi les légumes fruits, se placent-ils en 2ème et 3ème année?
 7. — Quel est le principal but de l'assolement?
-

5ème LEÇON

DIFFÉRENTES CULTURES — LES COUCHES
CHAUDES

Comme un jardin fait croître ses semences,
Ainsi le Seigneur fera germer la justice
Et la louange à la vue de toutes les nations.
(Isaïe. Ch. LXI, v. 11.)

Toutes les plantes potagères peuvent être l'objet de trois genres de cultures: la culture *naturelle*, la culture *hâtante* et la culture *forcée*.

La culture *naturelle* ne force rien, elle suit la nature et attend les époques. On sème en pleine terre réchauffée, au printemps.

La culture *hâtante* tend à activer la végétation par une chaleur artificielle. Elle produit les primeurs.

La culture *forcée* consiste à faire produire des légumes à contre-saison. Cette culture ne peut être adoptée par tout le monde, car elle est coûteuse, exige des serres chaudes et des soins minutieux.

Dans presque toutes les fermes, on fait la culture *hâtante* en se servant de couches chaudes.

On fait les couches chaudes, avec du fumier de cheval, frais ou en voie de fermentation, que l'on recouvre de terreau.

On commence par mélanger avec soin les divers éléments: litières, plaques de crotins, ce qui est décomposé avec ce qui ne l'est pas, puis on monte la couche lit par lit, que l'on tasse avec les pieds jusqu'à 18, 20 ou 24 pouces.

Le but que l'on se propose en entassant ce fumier en couche est de lui faire produire le plus de chaleur possible, au profit des plantes.

On garnit la couche de planches, tout autour, et on la ferme avec des châssis vitrés qui conservent la chaleur.

On ensemente les couches dès que le terreau est préparé, c'est-à-dire qu'il est dégelé, réchauffé et même un peu ressuyé ou desséché, ce qui peut prendre 3 ou 4 jours à la fin du printemps et jusqu'à 8 jours si l'on fait les couches de bonne heure.

Il faut leur procurer de la lumière et de l'air, sans les exposer à la gelée. Le matin, dès que le soleil paraît, on enlève les paillassons. Quelques heures après, lorsque ses rayons dardent dans les chassis, on donne de l'air pur par le haut de la boîte, en glissant le chassis de quelques pouces vers le bas du cadre.

QUESTIONNAIRE

1. — Combien distingue-t-on de sortes de cultures?
 2. — Comment se fait la culture naturelle?
 3. — A quoi tend la culture hâtante?
 4. — En quoi consiste la culture forcée? peut-on l'adopter facilement?
 5. — Où se fait la culture hâtante?
 6. — Comment se font les couches chaudes?
 7. — Pourquoi entasse-t-on le fumier?
 8. — Comment termine-t-on les couches?
 9. — Quand ensemente-t-on les couches?
 10. — Comment leur procure-t-on l'air et la lumière?
-

6ème LEÇON

SEMIS

Mon fils, ne sème point dans les sillons de
l'injustice,
Si tu ne veux pas récolter sept fois autant
(Ecclésiastique, Ch. VII, v. 3.)

Quant au mode, on peut diviser les semis en trois classes : semis à la volée, semis en rayons, semis en poquets.

Quant au temps, on les divise aussi en trois classes : semis de primeurs, semis de légumes d'été et semis d'arrière saison.

En règle générale, on sème en rayons toutes les plantes qui doivent être repiquées ; dans le semis à rayons, le plant est toujours plus fort, plus vigoureux et plus uniforme.

Pour semer en rayons, on commence par tracer des sillons dont la distance et la profondeur dépendent de l'espèce de graine comme aussi de la nature du terrain. Plus la graine est petite et la terre humide, moins la graine doit être recouverte.

La graine est déposée dans le sillon puis recouverte à l'aide du revers du râteau. On arrose ensuite pour hâter la germination.

Pour semer à la volée, on répand la graine en l'éparpillant aussi régulièrement que possible ; on ratisse ensuite légèrement le sol pour la recouvrir. Ce procédé n'est guère avantageux : la graine ne se trouvant pas répartie uniformément, les opérations ultérieures sont rendues plus difficiles.

Le poquet est une espèce de petite fosse ronde d'environ 8 pouces de profondeur par 12 à 15 pouces de diamètre. Le poquet sert pour les melons, concombres, etc.

Pour semer les concombres sur poquet, on ameublir la terre qui recouvre le fumier et on fait un petit tertre d'environ 3 pouces de hauteur. On y sème ensuite 4 ou 5 grains, à égale distance et on les enterre à un pouce de profondeur.

Les semis de primeurs sont ceux qui se font en couches chaudes. Les semis de légumes d'été se font avec des variétés hâtives dès que la terre est prête au printemps. Les semis d'arrière saison se font avec des variétés tardives, mais reconnues comme donnant des produits supérieurs en qualité et en volumes et se conservant bien tout l'hiver.

QUESTIONNAIRE

1. — En combien de classes divise-t-on les semis quant au mode? quant au temps?
 2. — Quand emploie-t-on le semis à rayons?
 3. — Comment sème-t-on en rayons?
 4. — Comment se fait le semis à la volée? est-il avantageux?
 5. — Qu'est-ce que le poquet?
 6. — Comment sème-t-on les concombres en poquet?
 7. — Qu'entendez-vous par semis de primeurs? de légumes d'été? d'arrière saison?
-

7ème LEÇON

REPIQUAGE ET SARCLAGE

Vous les avez plantés et ils ont pris racine.
Ils croissent et ils portent du fruit.
(Jérémie, Ch. XII, v. 2.)

Le *repiquage* est une opération qui consiste à enlever le plant d'une couche, où il est un peu serré pour le replanter dans une autre couche en lui donnant plus d'espace.

Pour faire le repiquage, on doit :

- 1° Arroser le plant à repiquer quelques minutes avant de l'arracher, afin que le terreau adhère aux racines.
- 2° L'enlever avec le déplantoir et non le tirer par la tête, si friable que le terreau puisse paraître.
- 3° Bien veiller à ne pas replier les racines sur elles-mêmes en les mettant en place, mais bien les laisser descendre naturellement dans le trou qui leur est destiné.

Le repiquage fortifie les jeunes plantes, provoque de nouvelles racines, les rend plus robustes, retarde la végétation foliacée et avance de beaucoup la fructification.

Le *sarclage* consiste à enlever toutes les plantes parasites qui croissent au milieu des légumes, au détriment de ceux-ci.

Tout en choisissant un temps convenable, on doit sarcler aussitôt que les herbes se montrent sans attendre qu'elles nuisent aux plantes.

Les herbes doivent être arrachées et non pas seulement cassées.

QUESTIONNAIRE

1. — Qu'est-ce que le repiquage?
2. — Comment se fait cette opération?
3. — Quel est le but du repiquage?
4. — En quoi consiste le sarclage?
5. — Quand doit-on sarcler?
6. — Comment doit-on sarcler?

8ème LEÇON

BINAGE ET BUTTAGE

C'est par un travail pénible que tu
tireras ta nourriture de la terre tous
les jours de ta vie.
(Genèse, Ch. III, v. 17.)

L'ameublissement de la terre lors du semis ne suffit pas pour assurer une bonne végétation ; il faut encore remuer et ameublir la terre autour des plantes : c'est le *binage*.

Le *binage* détruit les mauvaises herbes, comme le sarclage. De plus, en remuant la terre, en brisant la croûte formée à la surface, on permet aux agents atmosphériques (air, chaleur, rosée, pluie), de pénétrer le sol pour y décomposer les engrais et ranimer la végétation.

Une terre binée profondément absorbe l'eau des pluies et quand vient la sécheresse, l'évaporation étant presque nulle, l'eau du fond reste à la portée des racines, ce qui s'explique par la capillarité : le liquide monte d'autant plus haut et avec d'autant plus de force dans un corps poreux que les conduits capillaires sont plus petits.

Le *buttage* consiste à rechausser les plantes, soit avec la houe, soit avec la binette, lorsqu'elles ont acquis un certain développement.

Le buttage aide les plantes à se tenir debout, leur fait développer de nouvelles racines, conserve leur fraîcheur et sert à blanchir celles qui en ont besoin, le céleri, par exemple.

QUESTIONNAIRE

1. — L'ameublissement de la terre lors du semis suffit-il ?
2. — A quoi sert le binage ?
3. — Comment le binage conserve-t-il l'humidité de la terre ?
4. — En quoi consiste le buttage ?
5. — Quels sont les avantages du buttage ?

9ème LEÇON

ARROSAGE

Le Seigneur enverra ses ondées sur le grain
que tu auras semé en terre
Et le pain que te donnera la terre sera déli-
cieux et abondant.

(Isaïe, Ch. XXX, v. 3.)

Il vaudrait mieux ne pas s'occuper d'horticulture qu'essayer de faire un jardin sans avoir de l'eau en quantité suffisante pour arroser lorsqu'il y a lieu.

Toutes les eaux ne sont pas également bonnes pour l'arrosage. Certaines eaux de source, de puits sont froides et contiennent des principes minéraux nuisibles à la végétation : telles les eaux communément appelées "eaux dures".

L'eau des marais est aussi nuisible à la végétation et communique des maladies aux plantes.

Les meilleures eaux sont :

- 1° celles des pluies toujours plus chaudes et chargées des principes fertilisants de l'air ;
- 2° les eaux courantes de rivière ou de ruisseau qui participent un peu aux qualités des eaux de pluie.

Lorsque les nuits sont froides, on arrose le matin : l'arrosage du soir glacerait les plantes et retarderait la végétation. Au contraire, lorsque le temps est chaud, on arrose le soir : il y a moins d'évaporation et les plantes profitent davantage.

QUESTIONNAIRE

1. — L'arrosage est-il bien important ?
2. — Toutes les eaux conviennent-elles pour l'arrosage ?
3. — Quelles sont les meilleures ?
4. — Quand arrose-t-on ?

10ème LEÇON

CULTURE DE LA TOMATE

Plantez des jardins et mangez-en les fruits.

(Jérémie, Ch. XXIX, v. 5.)

Pour que la tomate donne un bon rendement, il faut qu'elle soit aidée par la chaleur artificielle. La clef du succès est de se procurer du plant fort, vigoureux pour mettre en terre lorsque les gelées ne sont plus à craindre.

On sème la graine de tomates sur couches chaudes à la fin de mars; et dès que le plant a deux feuilles et environ 3 pouces de haut, on le repique sur une autre couche, laissant deux pouces de distance entre chaque plant.

On plante les tomates dans une terre légère, ameublie profondément, en deuxième année d'assolement et jamais dans une fumure fraîche. Il faudra sarcler et biner.

Il y a deux manières de tailler la tomate: la première fait mûrir plus tôt avec moins de fruits, et l'autre plus tard avec plus de fruits.

La première manière consiste à ne garder que la tige principale en enlevant les gourmands qui poussent aux pieds et les bourgeons à l'aisselle des feuilles; opération que l'on doit répéter chaque fois que de nouveaux bourgeons apparaissent, afin que la plante ne s'épuise pas en nourrissant ces bourgeons inutiles.

La deuxième taille consiste à pincer la tête du plant après 5 ou 6 feuilles, au moment de la plantation. Cette suppression a pour effet de faire développer les bourgeons et de faire ramifier la plante en plusieurs tiges qui seront autant de porte-fruits.

Un bon moyen de hâter la maturité des fruits et d'en faciliter la cueillette est de les exposer au soleil en renversant les tiges, les prenant par la tête avec précaution pour ne pas détacher les fruits.

QUESTIONNAIRE

1. — A quelle condition la tomate donne-t-elle un bon rendement?
 2. — Où se sème la graine de tomate?
 3. — Où plante-t-on les tomates?
 4. — Combien y a-t-il de manières de tailler les tomates?
 5. — En quoi consiste la première manière?
 6. — En quoi consiste la deuxième taille?
 7. — Quel est le moyen de hâter la maturité des fruits et d'en faciliter la cueillette?
-

11ème LEÇON

L'OIGNON

Qui nous donnera de la viande à manger?
Il nous souvient des poissons que nous man-
gions pour rien en Egypte, des concombres,
des melons, des poireaux, des oignons et
de l'ail.
Maintenant notre âme est desséchée: plus
rien!

(Les Nombres, Ch. XI, v. 5.)

On cultive l'oignon dans une terre plutôt légère que com-
pacte; on le cultive aussi en terres fortes où assez souvent il
pousse bien, parce que ces terres sont naturellement très riches
en potasse, base de l'alimentation de l'oignon. Cependant il
réussit mieux dans des terres légères auxquelles on aura fourni
la même quantité de potasse et d'acide phosphorique.

On met l'oignon en deuxième année d'assolement et le
principal soin à lui donner, c'est le sarclage.

Au commencement de septembre, si les oignons poussent
encore en feuilles et ne laissent pas prévoir une maturité pro-
chaine, on hâte cette maturité en courbant les tiges avec un
léger rouleau que l'on passe sur le travers des rangs.

On reconnaît que les oignons sont mûrs lorsque les tiges sont sèches. Alors il est important de les arracher sans retard, car le travail d'une seconde végétation commence déjà à l'intérieur de la bulbe.

On conserve les oignons dans un endroit sec et froid (cave ou grenier) ayant soin de n'en pas mettre plus de 4 à 5 pouces d'épaisseur et de bien aérer le local.

L'oignon doit son odeur piquante et ses propriétés stimulantes à une essence qui renferme du soufre.

On l'emploie parfois en médecine, comme diurétique et vermifuge.

QUESTIONNAIRE

1. — Quelle terre est propre à la culture de l'oignon?
 2. — En quelle année d'assolement place-t-on l'oignon?
 3. — Que fait-on pour hâter la maturité de l'oignon?
 4. — Comment reconnaît-on que les oignons sont mûrs?
 5. — Où conserve-t-on les oignons?
 6. — A quoi est due l'odeur piquante des oignons?
 7. — L'oignon ne sert-il pas en médecine?
-

12ème LEÇON

CAROTTES — PANAIS — NAVETS

Que les peuples te louent ô Dieu!
La terre a donné ses produits.
(Psaume LXVII, v. 6-7.)

Les carottes, les panais et les navets étant des plantes racines, on les met en 2ème année d'assolement dans une terre légère. On les sème à la volée. Leur culture demande des sarclages, des binages et des arrosages.

La *carotte* a une valeur nutritive supérieure à celle du chou et du navet. Elle renferme de l'albumine, du sucre et une matière colorante, de l'iode. Sur 100 parties, elle en compte 3 d'azote et 5 de carbone.

Une bonne carotte est franchement colorée. Sa pelure est fine; sa cassure, nette.

Le *panais* appartient à la même famille que la carotte (ombellifère). C'est un aliment sain et nourrissant. Sa racine est blanche et sucrée, 10 à 12% aromatique.

Le *navet* a une saveur douce qui en fait un aliment agréable: il est très nutritif à cause des vitamines qu'il renferme. Il est surtout recherché pour les ragoûts et les purées.

QUESTIONNAIRE

1. — En quelle année d'assolement place-t-on les carottes, panais, navets?
2. — Quels soins demande leur culture?
3. — Quelle est la valeur nutritive de la carotte?
4. — Comment reconnaît-on une bonne carotte?
5. — A quelle famille appartiennent le panais et la carotte?
6. — Le navet est-il nutritif?

13ème LEÇON

CHOUX — CHOUX-FLEURS

Je mettrai de l'herbe dans tes
champs; tu en mangeras et te
rassassieras.

(Deutéronome, Ch. XI, v. 15.)

Le chou est une plante foliacée qui demande beaucoup d'engrais. On le met en première année d'assolement dans une terre forte.

Il y a plusieurs espèces de choux, mais toutes ont les mêmes exigences: il leur faut des sarclages, des binages et des arrosages à l'eau et au purin.

Les variétés hâtives se sèment en mars, sur couches chaudes. On repique autant de fois qu'il est nécessaire pour attendre le moment de la plantation.

On sème à 18, 24 ou 30 pouces, suivant la grosseur du sujet à venir.

Le chou-fleur demande une terre plus douce et moins forte, mais il se cultive exactement comme les autres choux.

Il existe plusieurs manières de conserver les choux, dont l'une est de les suspendre au plafond de la cave.

On y dispose des broches à une quinzaine de pouces de distance, et on y suspend les choux au moyen d'un clou que l'on enfonce dans la tige.

QUESTIONNAIRE

1. — Que demande le chou? dans quelle terre le cultive-t-on?
2. — Y a-t-il plusieurs espèces de choux?
3. — Quand sème-t-on les variétés hâtives?
4. — Comment plante-t-on les choux?
5. — Que demande le chou-fleur?
6. — Y a-t-il plusieurs manières de conserver les choux?

14ème LEÇON

MALADIES DES PLANTES POTAGERES

L'herbe se dessèche, la fleur se flétrit;
Mais la parole de Dieu subsistera à jamais!
(Isaïe, Ch. XL, v. 8.)

Les végétaux, tout comme les animaux, sont sujets aux maladies. La mauvaise qualité de la graine, le défaut de soin dans la culture, l'humidité du climat, le manque de chaux dans la terre, sont autant d'agents qui peuvent provoquer des maladies chez les plantes.

ô

Les premiers remèdes à toutes les maladies, ce sont: la propreté, une culture soignée, l'emploi de graines de tout premier choix, l'application des principes d'une bonne culture.

Les principales maladies des plantes potagères sont: le chancre, la nielle, le charbon ou carie, la peronospora (pourriture des tomates et des pommes de terre) la rouille, etc.

Le *chancre* est une espèce de pourriture qui s'attaque au collet des pieds de melon et de concombre pendant les temps pluvieux. On le guérit en enlevant la pourriture avec un greffoir et en cautérisant ensuite la plaie avec de la cendre.

La *nielle*, autre maladie des melons et des concombres, est une espèce de gomme formée par la sève qui s'échappe par les feuilles et les courants. On prévient la nielle en taillant bien le melon. Le seul moyen de la guérir est de préserver la plante de la pluie, en la couvrant.

On appelle charbon ou carie, cette maladie qui s'attaque au blé d'Inde, fait couler les grains et changer l'épi tout entier en une espèce de pourriture noire recouverte d'une peau blanche.

La seule méthode de contrôle pratique est de passer dans le champ et d'enlever tous les plants malades. La carie ou charbon peut aussi s'attaquer au blé, à l'orge et à l'avoine. Pour prévenir cette maladie, il est conseillé de traiter les grains de semence par une solution de formaline à 40%, soit une chopine de formaline pour 40 gallons d'eau. Cette quantité est suffisante pour traiter 50 à 60 minots de grain.

La *pourriture* qui s'attaque surtout aux solanées (pommes de terre et tomates) se traite à la bouillie bordelaise qui est non seulement un préservatif et un remède mais encore un stimulant pour la végétation.

En voici la formule:

4 livres de chaux,
4 livres de sulfate de cuivre (vitriol bleu),
40 gallons d'eau.

La *rouille* est une espèce de chancre ou de pourriture sèche que l'on remarque parfois sur les asperges, le céleri et les gousses de fèves. On la combat en arrosant les plantes à la bouillie bordelaise.

QUESTIONNAIRE

1. — Quelles sont les causes des maladies des végétaux?
2. — Quels sont les premiers remèdes aux différentes maladies végétales?
3. — Quelles sont les principales maladies des plantes potagères?
4. — Qu'est-ce que le chancre? comment le guérit-on?
5. — Quelle est la maladie spéciale des melons et des concombres?
6. — Qu'appelle-t-on charbon? comment y remédier?
7. — Comment traite-t-on la pourriture des solanées?
8. — Donnez la formule de la bouillie bordelaise?
9. — Qu'est-ce que la rouille? comment la combattre?

TROISIEME PARTIE

Ordre des leçons

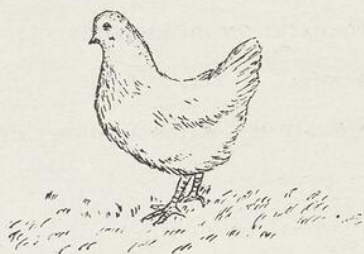
1ère leçon. — L'aviculture	72
2ème — Races de poules. — Sélection	73
3ème — Alimentation de la poule	77
4ème — Rations	80
5ème — Incubation.—Soins à donner aux couveuses	83
6ème — Les poussins	85
7ème — Maladies des volailles	87

1ère LEÇON

L'AVICULTURE

Le Seigneur a formé l'homme de terre,
Et il l'a fait à son image
Et lui a donné l'empire sur les bêtes et les oiseaux.
(Ecclesiastique, Ch. XVI, v. 3-4.)

Poulet



L'aviculture est l'une des branches les plus importantes de l'industrie agricole.

Non seulement sur la ferme, mais encore dans les villages et dans les villes, dès qu'on peut jouir d'un petit espace de terrain, on devrait produire des oeufs et de la volaille pour sa propre consommation.

L'habitation de la volaille doit être exempte d'humidité.

La poule résiste au froid, mais ne supporte pas l'humidité.

4 à 6 pieds carrés suffisent par poule.

Il est important de disposer le poulailler un peu au sud et à l'ouest afin que le soleil y ait accès le plus possible.

Il est important de construire le poulailler de manière à protéger les volailles contre une trop grande chaleur en été, comme aussi contre un trop grand froid en hiver ; cela nuit à la ponte.

Un *plafond* à double rang de planches, entre lesquelles un espace de 12 à 15 pouces permet à l'air de circuler et abrite contre l'excès de chaleur ou de froid.

Le *lambris* adossé aux perchoirs, doit aussi être double avec circulation d'air entre, pour la même raison.

La *façade* doit être faite de chassis pouvant s'ouvrir en tout temps. Le haut des chassis porte un espace de 12 à 15 pouces de coton qui permet de filtrer l'air sans causer de refroidissement aux volailles.

Sur le plancher, on fait entrer l'air par deux tuyaux en bois, mesurant 6 pouces de diamètre à l'intérieur et 18 pouces de longueur, soit dans les angles ou espacés au centre, selon la dimension du poulailler.

Pour tenir le poulailler aussi sec que possible, on doit l'élever du sol au moins de 15 pouces. Cette précaution est encore nécessaire pour le protéger contre la vermine: rats et souris.

La terre que fréquentent les poules doit être bêchée et retournée. De temps en temps, on répand de la chaux sur le terrain pour l'assainir. On y sème avec avantage un peu de soleils ou de topinambours, plantes qui croissent rapidement et fournissent un ombrage que les volailles recherchent.

QUESTIONNAIRE

1. — Qu'est-ce que l'aviculture? est-elle pratique seulement sur la ferme?
 2. — Quelles sont les conditions d'un bon poulailler?
 3. — Qu'est-ce qui importe dans la construction du poulailler?
 4. — Comment sera le plafond? les lambris? la façade?
 5. — Comment fait-on entrer l'air par le plancher?
 6. — Comment doit être le plancher pour que le poulailler reste sec?
 7. — Quels soins donne-t-on à la terre que fréquentent les poules?
-

2ème LEÇON

RACES DE POULES — SELECTION

Si la sagesse fait défaut à quelqu'un
d'entre vous, qu'il la demande à Dieu
et elle lui sera donnée.

(St-Jacques, Ch. I, v. 5.)

Il faut se rappeler en aviculture, comme en tout d'ailleurs que la qualité vaut mieux que la quantité, et que nourrir des volailles qui ne donnent qu'un faible rendement n'est pas payant, surtout lorsque le grain est cher. Il faut choisir une race qui offre le plus de chances de succès.

Les principales races de poules en Amérique sont :

- 1° La *Plymouth Rock*, d'utilité générale, c'est-à-dire bonne pondeuse et bien en chair.
- 2° La *Wyandotte* : utilité générale, bonne couveuse.
- 3° La *Rhode Island* rouge, utilité générale, touche de très près à la perfection, 1° quant à la production et des oeufs et de la chair à la fois ; 2° elle est très rustique, active, se développe rapidement, pond de bonne heure à l'automne et tout l'hiver.
- 4° La *Chanteclerc* : race canadienne ; taille moyenne, utilité générale.
- 5° La *Leghorn blanche* : haute capacité de ponte, rustique, vigoureuse ; élevage facile.

La lignée est d'importance plus grande encore que la race elle-même. Un sujet est de bonne lignée quand il est issu de parents sélectionnés. C'est en sélectionnant à chaque génération que l'on améliore un troupeau.

La sélection consiste à choisir dans le troupeau les meilleurs sujets. Il s'agit d'obtenir des volailles qui produisent des oeufs dans la saison la plus rigoureuse (150 à 200 par année) et donnent un bon poids en chair.

On doit faire séparément la sélection des cochets et celle des poulettes. Dès que les poussins ont atteint un mois et demi à 2 mois, on procède à un premier choix, consistant à trier les cochets les plus vigoureux et les plus développés. En septembre, on fait un second triage parmi ce petit groupe. Enfin, au mois de février et de mars, on ne garde que les plus robustes.

La première sélection des poulettes se fait quand celles-ci ont environ 3 mois; c'est à cette époque que l'on doit les séparer d'avec les cochets. On fait un second triage en plaçant les poulettes en quartiers d'hiver. A cette époque, on pratiquera la sélection des pondeuses au moyen de nids à trappe.

Le choix des meilleures pondeuses, ainsi que celui des plus beaux sujets mâles, doit se faire vers le mois de juillet. Les pondeuses devront avoir produit une moyenne de 100 oeufs, sans quoi elles devront être envoyées à la boucherie.

Il est absolument nécessaire d'avoir un coq dans la basse-cour, non seulement pour la reproduction, mais pour la bonne tenue, la vie et l'activité du troupeau. Le coq voit à la protection des poules, à la répartition égale de la nourriture; il veille sur elles et les guide. Il faut le choisir provenant de bonnes pondeuses.

QUESTIONNAIRE

1. — En aviculture, particulièrement, la qualité doit-elle prévaloir sur le nombre?
 2. — Quelle race doit-on choisir?
 3. — Quelles sont les principales races de poules?
 4. — Quelles sont les qualités de la Plymouth Rock? de la Wyandotte?
 5. — Quelle race approche le plus de la perfection?
 6. — Comment reconnaître la race canadienne? La Leghorn b'anche est-elle réputée bonne pondeuse?
 7. — La lignée a-t-elle de l'importance en aviculture?
 8. — Qu'entendez-vous par sélection?
 9. — Comment doit se faire la sélection?
 10. — Quand se fait la sélection des poulettes?
 11. — Quand se fait le choix des pondeuses?
 12. — Pourquoi doit-on garder un coq dans la basse-cour?
-

3ème LEÇON

ALIMENTATION DE LA POULE

A tout animal de la terre, je donne
toute herbe verte pour nourriture.
(Genèse, Ch. I, v. 30.)

La nourriture des volailles doit être aussi variée que possible. La poule se nourrit de substances prises aux trois règnes de la nature, donc elle est omnivore. Tous les aliments lui sont nécessaires: les uns pour former sa charpente et sa chair; les autres pour entretenir sa chaleur, son activité, pour constituer la substance de l'oeuf, pour former la coquille, stimuler l'appétit.

C'est le règne végétal qui fournit le plus de substances dans l'alimentation de la volaille. Le blé, l'avoine, le sarrasin, l'orge, le blé d'Inde sont les principaux grains que l'on doit mélanger selon les fins qu'on se propose, selon les saisons, l'âge des volailles. L'on doit toujours veiller à ce que le grain ne soit nullement avarié, même légèrement: tout grain tant soit peu endommagé est un poison mortel pour les volailles.

Les *légumes*: betteraves, choux, navets, même lorsqu'ils sont légèrement avariés, sont très recommandables ainsi que les plantes vertes hachées: feuilles de chou, navette, topinambour, luzerne, trèfle. Ces plantes constituent une alimentation économique, maintiennent les poules en bonne santé et augmentent la ponte.

Les déchets de cuisine, les débris de pain sont utilisés avec profit par les poules. Le charbon de bois aide à la digestion, donne plus de solidité à l'ossature, plus de fermeté à la chair et est un excellent remède dans les embarras gastriques.

Le sang, la viande cuite ou crue, le lait, les os sont riches en azote et permettent d'équilibrer les rations auxquelles cet élément fait défaut.

Le calcaire, sous forme d'écailles d'huîtres concassées est aussi un élément essentiel dans l'alimentation des poules. Son rôle est très important dans la formation de l'oeuf, puisque les 9/10 de la coquille sont faits de chaux. Il faut toujours tenir du gravier à portée de la volaille. Plus il est dur, meilleur il est. On peut se servir de petits cailloux, de débris de vaisselle, etc.

Dans le temps de la mue, on ajoute un peu de soufre en poudre à la pâtée; environ 1 cuil. à thé par 12 poules.

Le sel de cuisine est indispensable; il combat les mauvais effets d'aliments avariés et joue un rôle important sur l'appareil reproducteur.

L'eau naturelle est presque la seule boisson de la volaille et elle compose les 65% du corps et de l'oeuf. En hiver, on peut remplacer l'eau par la neige, sans inconvénient, avec avantage même. Les abreuvoirs seront scrupuleusement propres, ainsi que la boisson elle-même.

Le lait écrémé remplace avantageusement l'eau, ainsi que le lait de beurre et de fromage.

5 ou 6 jours avant d'abattre une vieille poule, on lui donne du pain trempé dans du vinaigre. Sa chair sera aussi tendre que celle d'un poulet.

QUESTIONNAIRE

1. — Quelle doit être la nourriture des volailles?
 2. — De quoi se nourrit la poule?
 3. — Quel règne fournit le plus de substances propres à l'alimentation des volailles?
 4. — Quels sont les grains que l'on donne aux volailles?
 5. — Les légumes sont-ils recommandables pour les volailles?
 6. — Les déchets de cuisine rendent-ils service en aviculture?
 7. — Qu'ajoutent à la ration la viande, le lait, le sang, les os?
 8. — Pourquoi le calcaire doit-il entrer dans l'alimentation de la poule?
 9. — Que fait-on au temps de la mue?
 10. — Le sel de cuisine est-il nécessaire aux volailles?
 11. — Quelle est la boisson des volailles?
 12. — Que fait-on pour attendrir la chair d'une vieille poule?
-

4ème LEÇON

RATIONS

Voyez les oiseaux du ciel, ils ne sèment ni ne moissonnent, et cependant votre Père céleste les nourrit.

(St-Mathieu, Ch. VI, v. 26.)

Trois éléments principaux doivent composer la ration : matières azotées, hydro-carbonées (amidon), matières grasses. Etant donné que pour une partie de matière azotée, il y a 4.4 parties de matière grasse et d'hydrate de carbone, il reste à savoir combien il faut de cette ration. Le point important est que les volailles soient en activité toute la journée. Pour cela, on les soignera peu dans le courant du jour ; au contraire, abondamment le soir, de façon qu'elles aient le jabot rempli avant de se jucher. Le dernier repas de la journée doit être ordinairement donné une heure avant que les poules aillent se jucher.

La ration alimentaire pour 15 poules pondeuses se compose ordinairement comme suit :

Le *matin* : on jette 5 poignées de grains dans la litière pour faire gratter les oiseaux. Après le nettoyage quotidien, on accroche, à un pied du sol environ, des navets, des choux, etc.

Le *midi* : cinq ou six poignées de grains, avec légumes au besoin.

Le *soir* : patée composée comme suit : une partie de farine de blé d'Inde ou de son, 2 parties d'avoine et 3 parties de trèfle ou de luzerne moulue que l'on mélange avec des déchets de table, de cuisine ; on ajoute une cuil. à thé de sel et une cuil. à thé de poudre stimulante ainsi composée : une partie de gingembre, une partie de moutarde, $\frac{1}{2}$ partie de poivre rouge et une partie de soufre.

Pendant les grands froids de l'hiver et les jours humides de l'automne, il est bon de donner du blé d'Inde aux volailles; mais il faut veiller à ce que les poules n'engraissent pas outre mesure.

S'il s'agit de poules dont les oeufs sont destinés à la reproduction, on ne donne que 3 ou 4 poignées de grains le matin et le midi. Le soir, on sert une pâtée telle qu'indiquée ci-dessus, mais en remplaçant la farine de blé d'Inde par une farine quelconque de son, de gru, etc... puis on fait suivre la pâtée de 4 à 5 poignées de grains.

Après le 1er juin, on commence à donner la ration d'été ainsi composée: *matin et soir*: pâtée faite de luzerne, trèfle, navette, topinambour, feuilles de choux, soleil, le tout bien haché et bien mélangé; on ajoute du son ou autre farine. Le *midi*, on donne 10 poignées de grains et pour boisson, du petit lait.

Pour favoriser la mue, au commencement de juillet, on cesse l'usage de grains et on donne deux fois par jour, la pâtée recommandée pour la ration d'été. On donne du lait sur comme boisson. La mue revient chaque année. Pour que les poules pondent tôt et continuent pendant l'hiver, il faut qu'elles muent à la fin de l'été. La mue dure ordinairement 8 à 10 semaines; elle est considérée comme une période de non production.

On ne saurait trop recommander le grain germé, le matin à jeun. Il maintient les poules en bonne santé. On peut faire germer l'avoine l'hiver, dans un endroit chaud, à l'aide d'une casserole trouée. Les circulaires du Ministère de l'Agriculture indiquent d'excellents procédés pour réussir.

QUESTIONNAIRE

1. — De combien d'éléments se compose la ration des volailles?
 2. — Quand distribue-t-on la ration?
 3. — De quoi se compose la ration quotidienne pour 15 poules?
 4. — Quand est-il bon de donner du blé-d'Inde?
 5. — Quelle sera la ration des poules dont les œufs sont destinés à la reproduction?
 6. — Quand commence-t-on à donner la ration d'été? de quoi se compose-t-elle?
 7. — Que donne-t-on pour favoriser la mue?
 8. — Quand les poules doivent-elles muer pour pondre tout l'hiver?
-

5ème LEÇON

INCUBATION — SOINS A DONNER

AUX COUVEUSES

Nulle créature n'est cachée devant Dieu, mais tout est à découvert aux yeux de Celui à qui nous devons rendre compte.

(Epître aux Hébreux, Ch. IV, v. 13.)

Une ou deux semaines après l'entrée du coq dans le poulailler, on commence à ramasser les oeufs pour l'incubation. On les conserve dans un endroit propre, sain, aéré, à une température de 40° à 60°, dans un panier que l'on recouvre d'un linge, afin d'empêcher une évaporation trop rapide. Il est bon de ramasser les oeufs deux fois par jour, car le germe de l'oeuf fécondé se développe très vite. On retourne les oeufs tous les jours pour empêcher le germe de coller à la coquille. Une fois sous la poule, celle-ci les retourne elle-même.

Le sol de la loge à couvrir doit être de terre et l'on doit se servir de nids sans fond. Quatre petits montants sur traverses, entourés de coton, avec portes à pentures, de 16 pouces de long sur 16 pouces de large et 18 de haut, constituent une bonne boîte. Ou bien, on prend simplement une boîte d'emballage, on y met quelques pelletées de terre humide que l'on recouvre de paille molle et le nid est prêt.

Les couveuses seront placées sur le nid, le soir. Le lendemain, on mettra dans la loge du blé d'Inde entier, de l'eau pure, du gravier, du sable et du mortier. On laissera les couveuses quitter elles-mêmes leur nid pour manger; elles devront également y retourner d'elles-mêmes.

On ne met pas plus de 13 oeufs à chaque poule. Le meilleur temps de l'éclosion sera entre le 15 avril et le 10 mai. L'incubation dure 21 jours.

On fait à la couveuse une légère friction d'onguent gris, on saupoudre aussi le nid de poudre insecticide ou de soufre. Quelques jours avant l'éclosion, il sera bon d'appliquer de l'onguent gris sur la poule afin de la débarrasser de toute vermine.

Si un oeuf venait à se casser dans le nid, il faudra, pour l'enlever, profiter du temps où la poule prend son repas. Les autres oeufs qui seraient salis seront lavés à l'eau tiède.

Si la paille du nid est souillée, on la remplace par de la fraîche et propre, car l'embryon frêle et très délicat pourrait en être incommodé.

L'incubateur artificiel n'est pas nécessaire pour celui qui désire n'élever que 50 à 60 poussins; mais il est utile à l'aviculteur qui veut faire un élevage considérable.

QUESTIONNAIRE

1. — Quand commence-t-on à ramasser les œufs pour l'incubation?
 2. — Où se conservent les œufs fécondés?
 3. — Comment dispose-t-on la loge de la couveuse?
 4. — Quand place-t-on les couveuses sur le nid?
 5. — Combien donne-t-on d'œufs à couvrir à chaque poule?
 6. — Que's soins donne-t-on à la couveuse pour combattre la vermine?
 7. — Que fait-on si un œuf vient à se casser?
 8. — Que doit-on faire si la paille du nid est souillée?
 9. — L'incubateur artificiel est-il nécessaire?
-

6ème LEÇON

LES POUSSINS

Que de fois j'ai voulu rassembler tes enfants comme une poule rassemble ses poussins sous ses ailes, et tu ne l'as pas voulu.

(St-Mathieu, Ch. XXIII, v. 37.)

Lorsque les poulets sont éclos, il ne faut pas trop se hâter pour les sortir du nid. Un séjour de 24 heures sous la mère est préférable. Puis on les transporte à l'éleveuse dans des paniers recouverts de linges chauds.

C'est surtout la nuit que les poussins sont exposés à avoir froid. Quand ils se tassent les uns contre les autres, en criant, ils ont froid.

Les poussins n'ont pas besoin de nourriture la 1ère ni même la 2ème journée, parce que le jaune de l'oeuf n'a pas été entièrement digéré. Pour le premier repas, on donne des miettes de pain rassis, des biscuits finement concassés, des oeufs cuits dur, de la farine d'avoine roulée.

Au bout de 3 ou 4 jours, on donne entre les repas des graines diverses: (millet, riz concassé, etc.). Ces graines seront jetées dans la litière pour former les poussins à prendre de l'exercice. La 2ème semaine, on ajoute du blé, du maïs concassé, puis des os verts, du son, des légumes, des déchets de cuisine, etc. Quand on peut se procurer facilement le mélange canadien No. 1 et le tenir dans des trémis à la disposition continue des poulets, cela en vaut la peine, car il évite bien des pertes dans l'élevage.

Les 15 premiers jours, on donne aux poussins de l'eau dé-gourdie qu'on a soin de faire bouillir s'ils ont la diarrhée. Le lait écrémé est préférable.

Pendant la première semaine, on doit soigner les poussins toutes les 2 heures, en petites quantités, mais régulièrement. Puis on en vient aux rations suivantes :

Matin : pâtée d'avoine, d'orge, de sarrasin, blé moulu, blé d'Inde moulu, gru, lait, sur.

Midi : viande séchée, patates, pain, etc.

Soir : grain.

Pour le gros élevage, l'alimentation sèche est préférable. On procède comme suit :

1ère semaine : voir plus haut.

2ème semaine : farine d'avoine roulée, blé, riz concassé, viande sèche.

3ème semaine : avoine et orge séparément.

QUESTIONNAIRE

1. — Faut-il se hâter de sortir les poussins du nid?
 2. — Comment reconnaît-on que les poussins ont froid?
 3. — Donne-t-on de la nourriture aux poussins d'un jour?
 4. — Que donne-t-on aux poussins pour leur premier repas?
 5. — Qu'ajoute-t-on au bout de 3 ou 4 jours?
 6. — Quelle est la boisson des poussins?
 7. — Quel intervalle laisse-t-on entre les repas des poussins?
 8. — Quelle est l'alimentation préférée pour le gros élevage?
-

7ème LEÇON

MALADIES DES VOLAILLES

Toute chair est comme l'herbe
Et toute sa grâce comme la fleur des champs :
L'herbe se dessèche, la fleur se flétrit.
(Isaïe, Ch. XL, v. 6-7.)

Les volailles, comme les autres animaux, sont sujettes à de nombreuses maladies dont les principales sont :

Le *coryza* : l'humidité, les courants d'air, les variations de la température en sont les causes ordinaires.

Traitement. — Exposer le sujet dans un endroit ensoleillé, lui faire absorber quelques gouttes d'huile électrique, ajouter à la pâtée du gingembre, du poivre, du soufre.

La diarrhée. — *Traitement :* Donner au sujet atteint $\frac{1}{2}$ cuil. à thé de sel à médecine et seulement de l'eau fraîche à boire pour toute la journée.

Obstruction du jabot. — Si c'est du liquide qui obstrue le jabot, tenir le sujet malade la tête en bas en pressant le jabot, ce qui pourra le faire vomir ; si c'est du solide, ouvrir le jabot, le vider, le recoudre, puis l'enduire d'un peu de vaseline. Donner un régime rafraîchissant pendant quelques jours. Pas de grain.

Poux des volailles. — Diviser une boulette d'onguent gris (de la grosseur d'une fève) en 5 ou 6 parties et l'appliquer pour qu'elle fonde, sous la queue, autour de l'anus, sur le dos, sous les ailes. Nettoyer le poulailler, arroser les murs intérieurs et tout le matériel avec le mélange suivant : 1 pinte d'acide carbolique dans un gallon de pétrole.

Les volailles vivant en contact intime, la contagion est fort difficile à empêcher. Aussi faut-il prendre toutes les mesures préventives possibles pour contrôler les maladies dès le début.

Pour maintenir la basse-cour exempte de maladies, il faut :

- 1° Un poulailler sain, propre, exempt d'humidité et bien ensoleillé.
- 2° Une nourriture saine. Des boissons propres.
- 3° Examiner journellement les volailles, et, au moindre signe de maladie, éloigner tout sujet malade du troupeau. Brûler les oiseaux morts de maladie.
- 4° Nettoyer et désinfecter à fond le poulailler au moins 2 fois par année (printemps et automne) et le tenir toujours blanchi à la chaux.
- 5° Ne jamais laisser les volailles dans des cours infectées par la fiente, où la terre est durcie.
- 6° Une fois par mois, donner une purgation au sel à médecine (1 livre par 100 poules) soit dans les boissons, soit dans la pâtée.
- 7° Isoler pendant quelque temps tout oiseau nouvellement acheté.
- 8° Ne garder que des sujets vigoureux.
- 9° Ne pas garder plus de volailles que le local n'en peut contenir.

QUESTIONNAIRE

1. — Quelles sont les principales maladies des volailles?
2. — Quelles sont les causes du corysa? comment soigne-t-on cette maladie?
3. — Comment soigne-t-on la diarrhée des volailles?
4. — Que fait-on dans le cas d'obstruction du jabot?
5. — Si les volailles ont des poux, que fait-on?
6. — Pourquoi la contagion se répand-elle facilement dans un poulailler?
7. — Quelles précautions faut-il prendre pour maintenir la basse-cour exempte de maladies?



Table des matières

LETTRES D'APPROBATION

- 1ère LETTRE: — *Département de l'Instruction publique Québec.*
Recommandation du traité d'Enseignement Ménager, pour les Ecoles Ménagères Régionales et comme livre du maître pour les autres écoles. — L'Hon. Cyrille-F. Delâge, Surintendant 7
- 2ème LETTRE: — Appréciation de l'Honorable J.-E. Caron, Ministre de l'Agriculture 9
- 3ème LETTRE: — Appréciation du chef du Service provincial de l'Economie domestique, Monsieur A. Désilets. Ministère de l'Agriculture — Québec 11
- 4ème LETTRE: — Appréciation de l'Inspecteur des Ecoles Ménagères de la Province de Québec. Monsieur l'abbé H. Bois 12
- 5ème LETTRE: — *Au point de vue pédagogique.*
Monsieur l'abbé H. Jasmin.
Professeur de l'Université de Montréal.. 12
- 6ème LETTRE: — *Au point de vue de l'hygiène.*
Dr J.-A. Beaudoin, directeur de l'Ecole d'Hygiène Sociale Appliquée
Université de Montréal 14
- 7ème LETTRE: — *Approbation de la coupe et couture,*
par Monsieur Roméo Allard.
Dessinateur en chef. A. Greenfield Rgd.
Phillips Bldg, Montréal 15

4ème Année

*Leçon préliminaire***Bienséance particulière à une élève de 4ème année .. 21**

Que penser de la cigarette. Ce qu'en pensent des médecins habiles de ces derniers temps.

I. PARTIE

COUPE ET COUTURE .. 24

Ordre des leçons.

1ère LEÇON: — Revision pratique de la broderie 25
(3ème année).**2ème LEÇON: — La pelisse — Bonnet rond .. —****3ème LEÇON: — La mante .. 28****4ème LEÇON: — Manteau ample — Col châle .. 30**
Modifications.**5ème LEÇON: — Manteau costume .. 32****6ème LEÇON: — Kimono d'enfant .. 33****7ème LEÇON: — Robe de chambre .. 34**
(En un seul morceau — 14 ans). Procédé de modifications. Tableau de différents collets pour robes de chambre.**8ème LEÇON: — Robe de chambre (36 pcs) .. 37****9ème LEÇON: — Manteau tailleur .. 40****10ème LEÇON: — Coupe de la fourrure .. 46****11ème LEÇON: — Le béret .. 47**

II. PARTIE

HORTICULTURE .. 48

Ordre des leçons.

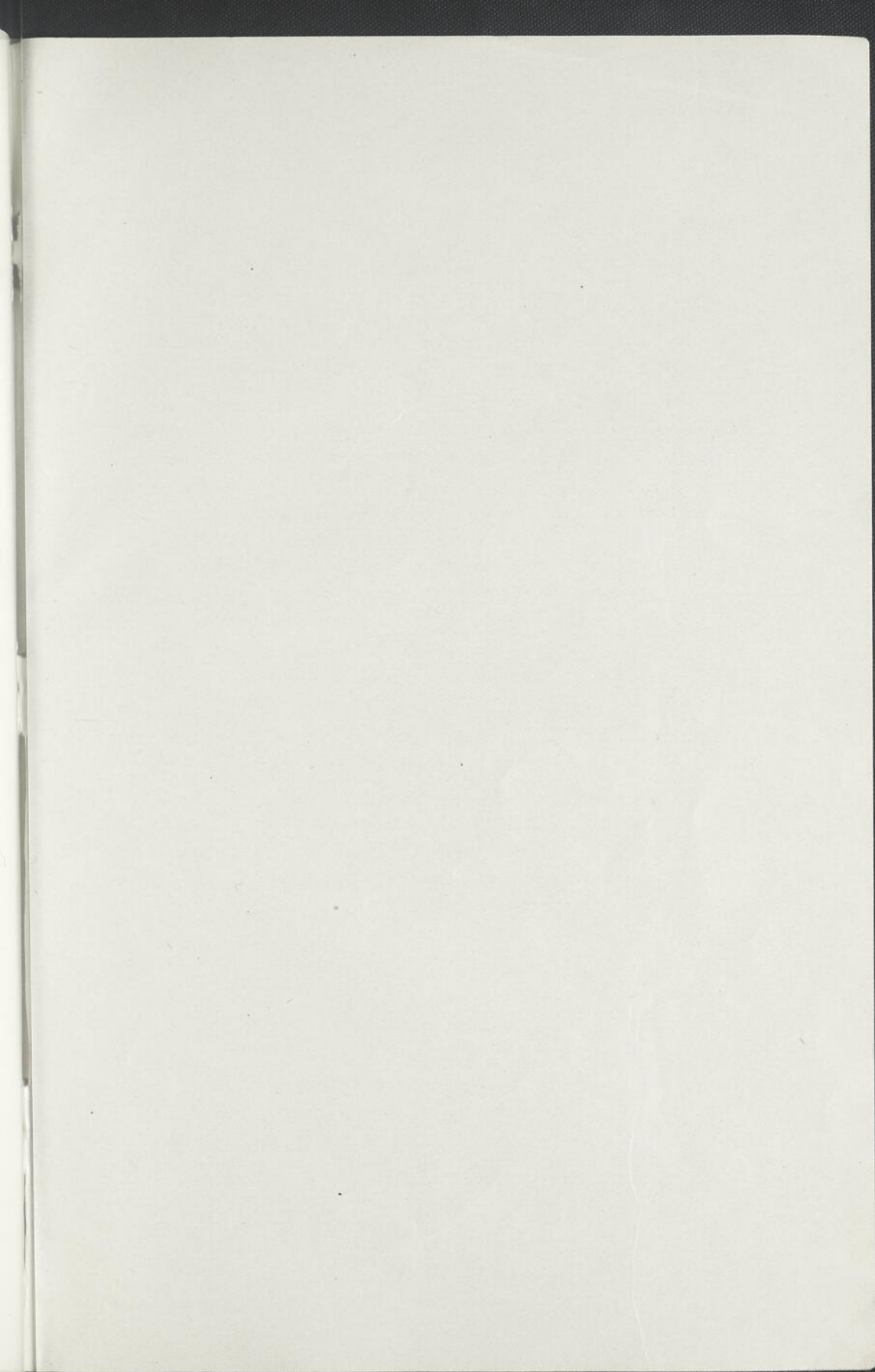
1ère LEÇON: — Le jardin potager .. 49
Complément de la ferme.

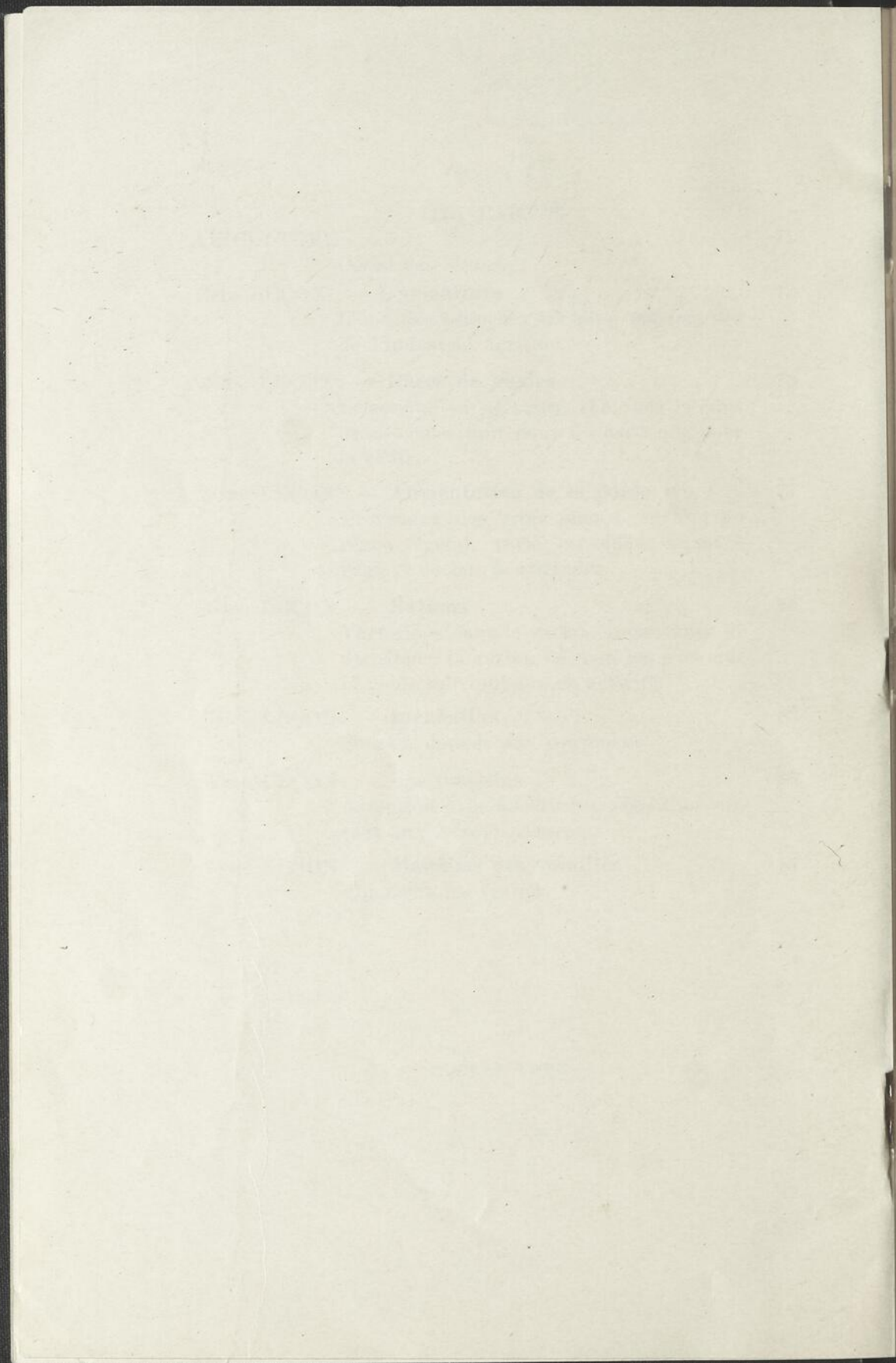
2ème LEÇON: — Terre à jardin	51
Ses qualités.	
3ème LEÇON: — Drainage et engrais	52
Importance du drainage. — Différents engrais.	
4ème LEÇON: — Assolement	54
Son but est de tirer parti de tous les engrais de la terre.	
5ème LEÇON: — Différentes cultures	56
Les couches chaudes. — Leur valeur dans notre climat.	
6ème LEÇON: — Semis	58
Quant au mode, quant au temps.	
7ème LEÇON: — Repiquage et sarclage	60
Le repiquage fortifie les jeunes plants, provoque de nouvelles racines, les rend plus robustes.	
8ème LEÇON: — Binage et buttage	61
Le binage détruit les mauvaises herbes comme le sarclage.	
9ème LEÇON: — Arrosage	62
Quand il faut arroser.	
10ème LEÇON: — Culture de la tomate	63
Comment procéder pour avoir un bon rendement.	
11ème LEÇON: — L'oignon	65
Particularités de la culture de l'oignon.	
12ème LEÇON: — Carottes — Panais — Navets ..	67
Ces plantes racines ont une valeur nutritive variée et estimée.	
13ème LEÇON: — Choux — Choux-fleurs	68
Variétés.	
14ème LEÇON: — Maladies des plantes potagères ..	69
Comment y remédier.	

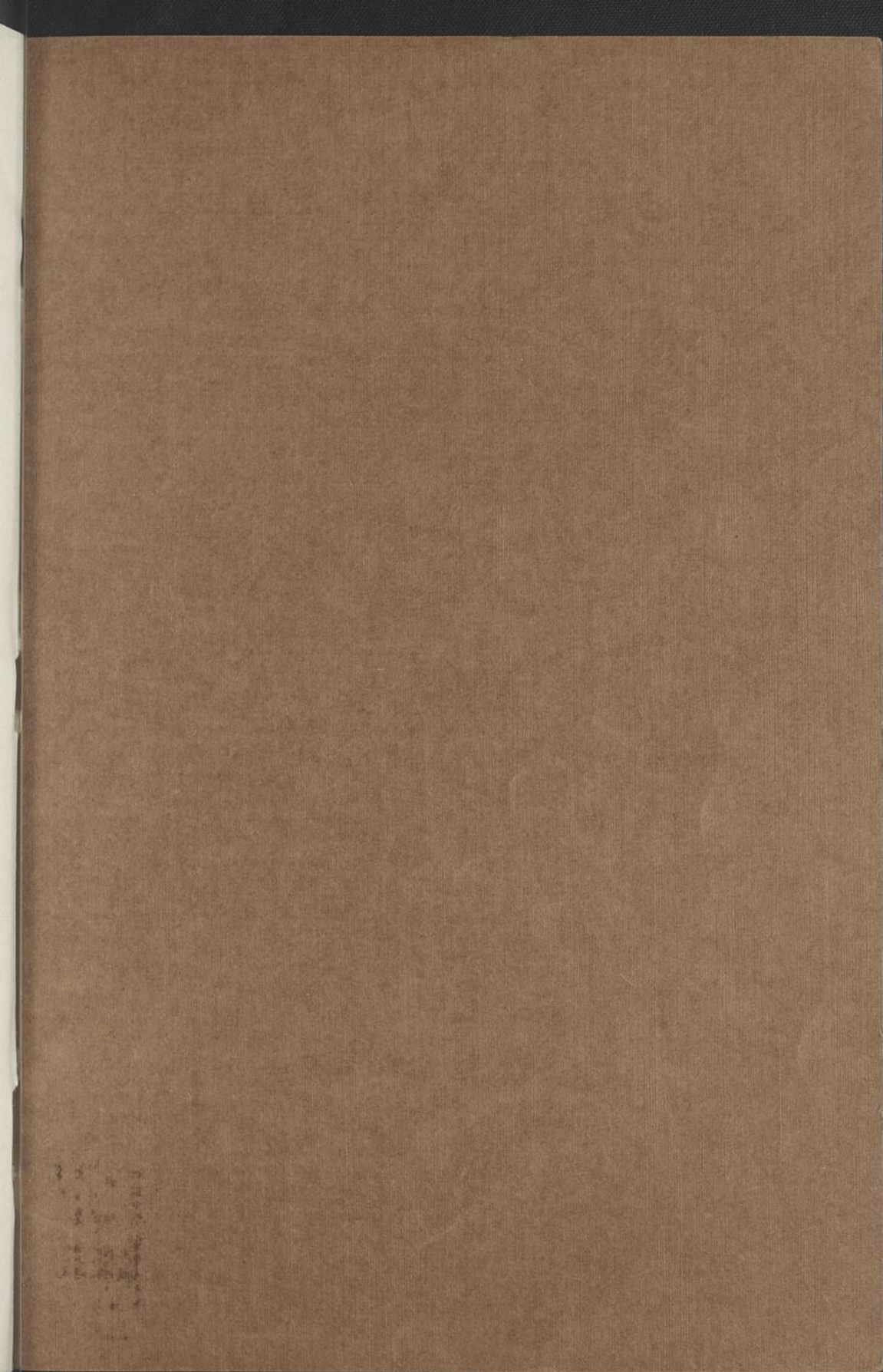
III. PARTIE

AVICULTURE	71
Ordre des leçons.	
1ère LEÇON: — L'aviculture	72
L'une des branches les plus importantes de l'industrie agricole.	
2ème LEÇON: — Races de poules	73
Sélection, sa nécessité. La race la plus avantageuse tant pour les œufs que pour la chair.	
3ème LEÇON: — Alimentation de la poule	77
Provenant des trois règnes, surtout du règne végétal, varie cependant quant à l'âge et le but à atteindre.	
4ème LEÇON: — Rations	80
Variations dans la ration. Importance de distribuer la ration de manière à ce que la poule soit toujours en activité.	
5ème LEÇON: — Incubation	83
Soins à donner aux couveuses.	
6ème LEÇON: — Les poussins	85
Attention à la nourriture, attention sur- tout aux refroidissements.	
7ème LEÇON: — Maladies des volailles	87
Comment les traiter.	









B N Q



C 000 121 087

