

Nous ne sachons pas qu'on ait tenté de faire mourir les larves de cet ostre dans les cavités qui les recèlent, cavités qui sont si sensibles qu'on n'y peut rien introduire sans danger.

Les animaux morts, sur les chemins et dans les champs

On donne le nom de charogne aux cadavres des animaux morts de maladies.

Les charognes non-seulement sont désagréables à la vue et à l'odorat, mais elles sont le foyer de maladies putrides du plus mauvais genre pour les hommes et pour les animaux domestiques. Beaucoup d'épidémies et d'épizooties leur sont uniquement dues, ainsi que l'ont prouvé les observations modernes. Comment se fait-il donc qu'on les abandonne autour des habitations, le long des chemins, le plus souvent enfin dans des lieux où leurs émanations peuvent être nuisibles? L'intérêt particulier qui, ici, se trouve en concordance avec l'intérêt général, ne pourra-t-il agir pour engager les cultivateurs à les enterrer? Il y a, nous le savons, des lois qui y obligent; mais ces lois ne sont pas exécutées. C'est à l'ignorance des dangers qui sont la suite du voisinage des charognes qu'on doit attribuer l'indifférence avec laquelle on les considère. L'instruction l'instruction, écrivons-nous toujours; et l'homme des champs, comme l'homme des villes, se perfectionnera.

Les cultivateurs sont d'autant plus coupables de laisser leurs charognes se décomposer à l'air, que c'est un des plus puissants engrais qu'ils puissent employer. Le cadavre d'un cheval pourri dans la terre fertilise ses alentours pour un grand nombre d'années. On lorsqu'on enlève à terre imprégnée de ses émanations à la fin de la première, elle peut fertiliser un quart d'arpent mieux que plusieurs voitures du meilleur fumier.

En Angleterre, on a, dit-on, pris le parti de transformer les charognes en adipocire, et de les employer dans ce nouvel état comme combustibles. Nous ne faisons qu'applaudir à cette opération; mais il n'est pas prouvé pour nous que ces résultats soient plus avantageux que la fabrication d'un compost, dans lequel entrent ces charognes.

La quantité de carbone que fournit un charogne est si considérable, qu'elle tue, qu'elle brûle, comme on dit, non-seulement toutes les plantes sur lesquelles elle se trouve placée, mais encore celles qui en sont à une certaine distance; cependant au bout de quelques mois, les principes nutritifs surabondants qu'elle avait déposés dans la terre s'évaporent ou se dénaturent, l'équilibre se rétablit, et de nouvelles plantes germent et poussent avec une étonnante vigueur. Les anserines vulgaires et patte d'oie, la morgeline, sont celles qui recommencent à regarder le terrain encore trop surchargé d'engrais pour la plupart des autres.

Un grand nombre d'insectes des genres SYLPHES, MYCROPHORE, BOUSIER, SPHÉRIDIE, NITIDULE, STAPHILIAI, MOUCHE, etc., déposent leurs œufs dans les cadavres, et leurs larves les dévorent, ce qui les rend plutôt propres à servir d'engrais à la terre, mais elles diminuent la qualité de cet engrais.

Les loups, les renards, les blaireaux, les vautours, les corbeaux, et autres quadrupèdes ou oiseaux font disparaître les charognes qui sont éloignées des habitations, et rendent par là service à l'homme.

Aujourd'hui que le charbon animal est devenu le moyen le plus employé pour raffiner le sucre, les os de charognes sont très-recherchés par ceux qui opèrent sur la fabrication de ce charbon. On dit qu'aux environs de Paris, ils valent autant que la viande de boucherie dans quelques cantons reculés, c'est-à-dire 5 centimes la livre.

Petite Chronique

Détresse à Madawaska. — Des nouvelles de source particulière nous apprennent que les temps durs dont on se plaint si amèrement presque partout se font sentir d'une manière toute particulière à Madawaska. Le *Farmer* de Frédéricton publie les lignes qui suivent à ce sujet:

« On dit qu'il sévit une grande détresse parmi la population française de Madawaska. L'agriculture a été honteusement négligée depuis dix ans dans cette localité, et la manufacture du bardeau lui a été substituée. La conséquence est que le bois à

bardau est devenu rare et que le prix du bardeau est fort bas; et la pauvreté est le partage d'un bon nombre de familles. Le grain de semence est d'une rareté désolante; et en général les gens n'ont pas d'argent pour en acheter, même s'ils étaient en abondance. Les quelques dernières années n'ont pas été très favorables aux récoltes, chose attribuable autant à la mauvaise culture des années précédentes qu'au mauvais temps. Un grand nombre de personnes ont pris la route des Etats de l'Ouest, et des centaines d'autres désirent vendre et prendre la même direction. — *L'Écénement.*

Le lait destiné à l'alimentation parisienne. — Il y a trente ans, Paris et sa banlieue possédaient un grand nombre de vacheries, et le surplus du lait consommé dans la capitale n'arrivait que d'une distance de une à deux lieues. Aujourd'hui, certains lieux d'expédition sont éloignés de plus de 30 lieues.

Voici quelques renseignements fort curieux sur le commerce du lait à Paris. Actuellement, la consommation journalière du lait dans la capitale est de 250 000 à 300 000 pintes; suivant l'époque de l'année. Sur ce total, les gros laitiers qui font ramasser le lait chez les cultivateurs fournissent chaque jour de 230 000 à 250 000 pintes; le surplus est livré: 1o. par les laitiers des environs de Paris, et notamment ceux de Villejuif; 2o. la différence par les vacheries *intra muros*.

Du 15 octobre au 1er juin, la vente représente 95 p. 100 de la quantité expédiée journellement dans la capitale. Pendant les autres mois, ceux les plus chauds, à l'époque des fruits rouges, la moyenne n'est plus que de 75 p. 100. En calculant le prix moyen payé par le consommateur à 35 centimes sur 250 000 pintes, on arrive à une somme de 87,500 fr., auxquels il convient d'ajouter les 50 000 pintes fournies par les vacheries, au prix moyen de 60 centimes soit une nouvelle somme de 3,000 fr.; au total, par jour, une recette de 90,500 fr., formant par an, 109,000,500 pintes, et la respectable somme de 33 032,500 francs de recette. Maintenant le rendement moyen du lait d'une vache étant de 12 pintes, c'est 25 000 vaches qui sont nécessaires à l'alimentation.

RECETTES

Bière économique avec des cosses de pois verts

On met une certaine quantité de cosses dans un chaudron, on y verse assez d'eau pour les couvrir d'un demi pouce; on les expose ensuite au feu pendant trois heures. On filtre la liqueur en y ajoutant une quantité suffisante de sauge ou de houblon, pour lui donner un goût amer, et on la laisse fermenter comme le moût de bière. En y ajoutant une seconde quantité de cosses dans la liqueur de la première cuisson, avant qu'elle soit refroidie, on obtiendra une boisson aussi forte que la bière anglaise.

Papier à dérouiller le fer et l'acier

On imprègne d'une forte dissolution de colle forte une feuille de papier, puis on la saupoudre avec de l'émeri fin ou du gros pulvérisé. Le verre ou la ponce pilés produisent le même effet. Il faut, lorsqu'on a tamisé l'émeri ou le verre sur le papier collé, le recouvrir d'une feuille de papier sur laquelle on passe un rouleau en appuyant fortement, afin que toutes les parties pulvérisées puissent adhérer fortement au papier. On secoue le papier lorsqu'il est sec, afin de faire tomber tout ce qui ne serait pas adhérent.

Lorsqu'on veut nettoyer les ustensiles, des armes ou autres objets en fer, on déchire un morceau de ce papier, avec lequel on enlève la rouille ou la crasse adhérente au fer. On donne différents degrés de finesse aux matières qui doivent composer ce papier, en les variant selon qu'on veut donner au fer un poli plus ou moins beau.

A VENDRE

UN MAGNIFIQUE ÉPÉON Percheron-canadien de trois ans (ce printemps) sous poil gris fer. Ce cheval est très-fort, très-robuste et a un train de route tout à fait remarquable pour un animal de son poids. Le prix est de \$100; conditions faciles de paiement à toute société d'agriculture qui serait disposée à l'acheter. — S'adresser à M. ED. A. BARNARD Varennes.

Varennes, 26 mai 1875.