

été mis en place avec plus de soins, et conduit avec plus d'attention.

Si l'on demande la cause de cette anomalie étrange et décourageante aux propriétaires et aux hommes experts en arboriculture, ils l'attribueront, la plupart du temps, à ce que de nos jours on élève les sujets en pépinière et de graines provenant de bonnes espèces fruitières : qu'on s'efforce de leur donner un développement aussi rapide que possible à l'aide de fumures et de soins, et que, par une taille forcée, on les pousse à former des tiges d'une longueur démesurée. Ils vous diront qu'autrefois on n'en agissait pas ainsi ; qu'alors on donnait la préférence aux sujets greffés sur sauvageon ; qu'en laissant librement se développer les branches basses, on n'entravait point le libre jeu de la nature et qu'en général, on ne taillait que modérément la tête. D'autres se contentent d'admettre que, puisque de nos jours, plus qu'autrefois, on s'applique à cultiver des espèces de choix et plus fines, ces arbres délicats ont beaucoup de peine à s'acclimater. Enfin d'autres prétendront que, dans les vergers dont il s'agit, le sol et la situation ne conviennent pas à la culture d'arbres fruitiers de bonne qualité.

L'auteur de ce mémoire possède à ferme, depuis quinze ans et tout près de la maison forestière qu'il habite, un jardin fruitier planté d'environ quatre cents pommiers, poiriers, pruniers, cerisiers, noyers, tous arbres de première qualité. Pendant cette période de quinze ans, il ne lui est arrivé que deux fois de retirer de ce verger un rendement dépassant les besoins du ménage.

Ce verger est cependant l'objet de travaux d'entretien continuel. Chaque année, on enlève un grand nombre de branches sèches, et beaucoup d'arbres morts ont dû être arrachés et remplacés. Or, encore ici la circonstance mentionnée ci-dessus se produit d'une manière frappante. Le plupart des arbres comptant quarante ou cinquante ans de plantation ont conservé leur santé et leur vigueur, tandis que ceux mis en place plus tard sont destinés sans exception à une mort prématurée.

Comme la contrée que j'habite est généralement très fertile en fruits, et surtout, comme le grand maître forestier, mon oncle, avait la réputation d'un arboriculteur consommé et soigneux, qui, non content d'avoir introduit dans le verger dont il s'agit les espèces les plus rares et de qualité supérieure, les soignait encore avec une grande sollicitude, le dépérissement de la plupart des arbres plantés depuis quarante ans devrait me surprendre d'autant plus que la majeure partie des vieux sujets, que ce forestier avait trouvés sur les lieux, continuent à se bien porter, malgré leur âge très-avancé.

(A continuer.)

Petite chronique agricole

Septembre ne paraît pas destiné à améliorer notre température. Depuis deux mois nous avons de la pluie et du vent à satiété. Le soleil est toujours avare de sa lumière, on ne le voit que par intervalles. L'été de 1869 sera remarquable sous ce rapport. Le seul mois agréable que nous ayons eu a été juin. Néanmoins, comme tout le monde l'avoue, les produits de nos champs sont magnifiques. Le foin est si abondant que la quantité récoltée n'a pu être engrangée, presque partout on a été obligé de faire des meules. D'un autre côté, les grains sont généralement beaux, et le blé particulièrement va surpasser celui des années précédentes pour la qualité et la quantité. La présente récolte est donc exceptionnelle, et il y a bien longtemps qu'on a vu une telle abondance. Cependant tous les cultivateurs sont unanimes à désirer plus de soleil et de chaleur ; plusieurs sortes de grains, spécialement l'avoine, sont peu avancés, et s'il ne survient une certaine amélioration dans la température, ils

parviendront difficilement à maturité.

Les patates souffrent, et presque partout elles perdent leurs tiges. On présume qu'elles seront moins abondantes que l'an dernier. Il est certain qu'au printemps prochain elles ne se vendront pas à vil prix comme cela s'est vu en mai et juin.

La chaleur nous est revenue depuis dimanche ; mais l'atmosphère demeure chargée de vapeurs, et nous avons encore de fréquentes ondées.

RECETTES AGRICOLES

Choléra des poules, cure

Depuis plusieurs années, nos basses-cours sont comme ailleurs ravagées par le choléra qui a fait périr un grand nombre de sujets. Les poules sont atteintes des symptômes suivants : leur crête devient violette et cyanosée ; elles sont prises de vomissements et de diarrhée ; elles chancellent et tombent mortes en quelques heures. J'ai employé les moyens suivants avec succès : saignée au début sous les ailes et à la crête ; décoction de plantes aromatiques, mais surtout de menthe poivrée et de pavot, édulcorée avec le sirop d'écorces d'oranges, avec addition d'acétate d'ammoniaque liquide, à la dose de 2 onces par pinte de tisane, afin de combattre la plasticité du sang. Ces moyens sont faciles à employer. A défaut de sirop d'écorces d'oranges, on peut ajouter à la décoction l'écorce d'orange, qu'on se procure facilement, et édulcorer avec du sucre.

Procédés pour reconnaître les falsifications du pain.

Le pain est souvent falsifié : une légère addition de potasse n'est nuisible qu'aux personnes faibles et irritables ; mais si elle s'y trouve en excès, elle produit, même chez les individus les plus forts, les suites les plus graves : elle occasionne la phthisie et des affections gastriques. — Versez de l'eau chaude sur un morceau de pain, et assez pour le couvrir ; laissez refroidir. Alors plongez-y une bandelette de papier bleu de tournesol préalablement rougie par le contact d'un vinaigre affaibli. Si ce papier reprend sa couleur bleue, le pain contient de la potasse, et en quantité d'autant plus grande que cette revivification de couleur est plus prompte.

Le carbonate de magnésie s'y trouve quelquefois mélangé pour donner un meilleur aspect au pain confectionné avec une farine de mauvaise qualité. Ce pain-là est surtout nuisible aux enfants et aux personnes d'un estomac délicat ; il est des individus qui y reconnaissent la magnésie à un goût légèrement amer. Brûlez une livre de ce pain jusqu'à ce qu'il soit réduit en cendres ; et vous y trouverez la magnésie.

On emploie aussi l'alun, au grand détriment des personnes qui le mangent. Les boulangers d'Angleterre s'en servent souvent, on le leur vend même mélangé avec de la farine, ou bien encore c'est un mélange de sel et d'alun qu'ils mêlent à une mauvaise marchandise avec laquelle ils font du pain blanc ; de cette manière, ceux qui en font usage sont doublement trompés, puisque, outre la farine gâtée, par elle-même nuisible, ils consomment une certaine quantité d'alun. Il y a même des boulangers qui fabriquent ce pain sans soupçonner le mal qu'ils font à la santé des personnes qui se servent chez eux et qu'ils empoisonnent lentement. Pétrissez un morceau de ce pain dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit réduit en bouillie, laissez-le reposer pendant une nuit ; le lendemain, filtrez pour séparer l'eau, et mettez-là en ébullition pour ensuite la laisser reposer ; alors il se forme des cristaux d'alun que l'on reconnaît à son goût caractéristique.

Le cuivre est de tous les poisons le plus dangereux. On peut le soupçonner dans le pain lorsqu'il présente un joli aspect ; il est blanc, mais pesant. — Si l'on brûle de ce pain, on voit que la flamme est par-ci par-là verdâtre. Si l'on veut acquérir plus de certitude, submergez plusieurs livres de pain dans de l'eau ; laissez fermenter, et cela jusqu'à ce que l'eau se clarifie ; si l'on trempe dans ce liquide une tige de fer poli suspendue à un fil, et que le fer devienne un peu rougé, alors il est certain que le pain contient du cuivre, et que les personnes qui en usent peuvent contracter des maladies incurables.