

cet effet ; et le meilleur moyen d'en tirer parti c'est de le semer au printemps, lorsque les plantes sont en pleine végétation.

La tourbe desséchée, rendue fertile avec de la chaux, devient très propre à donner des primeurs, à raison de sa couleur noire.

On peut amender un sol sablonneux par l'addition de tourbe avec mélange de glaise.

#### Choses et autres

*Influence de l'air et du soleil sur la fructification des fruits.*—Les arbres fruitiers, pour produire, ont besoin d'espace, d'air et de soleil ; s'ils sont trop rapprochés les uns des autres, ils ne donnent que des récoltes peu abondantes. Quoique les racines se disputent les principes utiles à la fructification, soit pour d'autres causes inconnues, les arbres, principalement ceux des espèces vigoureuses, poussent beaucoup de bois, mais en général ils produisent peu de fruits lorsque leurs branches interceptent l'air ou le soleil.

Les branches du même arbre ont aussi besoin de se développer librement dans l'atmosphère, sans se trouver contrariées par le contact immédiat des branches voisines ; les arbres fruitiers trop touffus produisent peu de fruits, ou même deviennent stériles.

Le libre accès du soleil est tout aussi indispensable à l'abondance des fruits, que celui de l'air ; l'ombre est fatal aux arbres fruitiers. Ils poussent du bois, mais donnent très peu de fruits lorsque le soleil ne leur arrive pas librement ; les bourgeons fructifères intérieurs, ombragés par les autres branches de l'arbre, ne se chargent que de peu de fruits.

Les mêmes conditions ne sont pas moins nécessaires à la bonne qualité des fruits. Ainsi ceux qui se sont développés dans les lieux ombragés sont généralement insipides et aqueux.

Pour que la fleur du printemps puisse devenir un fruit, il faut qu'elle soit favorisée par des circonstances atmosphériques convenables.

Dans notre climat, les fruits avortent lorsque la température cesse d'être en harmonie avec l'époque de la saison ou avec les besoins des fruits eux-mêmes. Ainsi, au moment de la floraison ou à l'époque qui la suit, un froid un peu vif ou une forte chaleur, font également avorter les fruits. Ceux-ci, tant qu'ils sont jeunes, noircissent et tombent sous l'influence d'un vent ou d'un soleil trop chauds. Un froid intempestif paralyse l'action absorbante des organes qui élaborent la sève nourricière des fruits ; ils tombent alors faute d'un aliment convenable.

*De l'utilité des feuilles dans les plantes et les arbres.*—Les feuilles sont des organes nécessaires à la végétation. Les arbres dont les feuilles ont été mangées par les chenilles, périssent infailliblement. En général, les plantes auxquelles on ôte des feuilles ne peuvent pousser vigoureusement ; on peut le remarquer sur celles que les chenilles ont attaquées. Pour la même raison, si l'on veut suspendre ou diminuer la pousse des plantes, on les dépouille de quelques feuilles : ce qui s'appelle "effaner" ou "effeuiller" ; cela se pratique parfois sur le blé, lorsqu'on craint qu'un trop fort accroissement ne les fasse verser.

On emploie aussi ce moyen sur les arbres fruitiers, pour leur faire produire des fruits plus mûrs et plus colorés ; mais pour cela, il faut attendre que les fruits aient acquis leur grosseur, parce que les feuilles contribuent à leur accroissement.

*L'œstre des bêtes à cornes.*—C'est un genre d'insectes qui vivent aux dépens des animaux en déposant leurs œufs sur le dos ou dans le corps des animaux. Il y en a de huit à dix espèces. Ces insectes vivent peu de temps à l'état d'insecte parfait, car n'ayant pas de bouche ils ne peuvent prendre aucune nourriture ; dès qu'ils sont transformés en larves, ils vivent aux dépens des substances muqueuses de l'animal. Deux espèces sont particulièrement connues des cultivateurs, car leurs chevaux et les bêtes à cornes ont à en souffrir ; en effet, ces insectes donnent lieu à de graves accidents.

L'œstre des bœufs dépose ses œufs sous le cuir des vaches et des bœufs, au moyen d'une tarière dont elle est pourvue. Chaque œuf n'a qu'un seul trou, et la larve qui en provient produit une tumeur de la grosseur d'un œuf de pigeon, au milieu de laquelle elle vit. Elle respire par un petit trou qu'elle sait entretenir au centre de la tumeur.

Cet insecte dépose ses œufs sur les animaux dans les mois de juillet et août, et demeure à l'état de larve sur le dos des animaux jusqu'au mois de juin ; c'est pourquoi il faut avoir grand soin de les en débarrasser, à mesure que l'on aperçoit ces tumeurs sur les bêtes à cornes. Ordinairement, il y en a de cinq à six sur chaque animal ; mais quelquefois il y en a de trente à quarante. C'est ordinairement des deux côtés de l'épine du dos qu'il y en a le plus. Les jeunes animaux y sont plus sujets que les vieux, de même que ceux qui paissent dans les bois plutôt que ceux que l'on tient dans les prairies. On peut facilement réussir à détruire ces larves en les piquant à travers le corps avec une épingle assez grosse à travers le trou par lequel elles respirent. Si l'on craint que la putréfaction de la larve ne cause à l'animal un ulcère dangereux, on l'extrait au moyen d'une incision faite à la tumeur. On se sert aussi de térébenthine, huile de charbon, etc., pour les détruire ; mais le plus sûr moyen c'est de presser tellement la tumeur, avec les doigts, qu'on puisse en faire sortir la larve.

Les vaches qui en ont beaucoup maigrissent, donnent moins de lait, et quelquefois elles en meurent. À part cela, ce qui doit engager les cultivateurs à détruire ces larves, c'est que le cuir des animaux sur lesquels elles ont vécu perd de sa qualité.

## RECETTES

### Vin de gingembre

Le sirop se prépare avec vingt-cinq pots d'eau et dix-neuf livres de sucre ; une petite quantité de la liqueur est mise à infuser sur dix onces de gingembre concassé. Toute la liqueur presque refroidie est mêlée à neuf livres de raisin avec une once de colle de poisson, et les tranches de quatre citrons et du ferment. Le vin reste à l'air pendant trois semaines, et on le met en bouteilles.

On doit conserver six à huit livres de sirop pour l'ajouter à mesure et remplir le baril pendant la fermentation, car il est nécessaire de le tenir entièrement plein.

### Liqueur ou crème de fraises

Prenez pour cette liqueur : fraises, quatre livres ; framboises, une demi livre ; eau de-vie, deux pintes ; sucre blanc, cinq livres ; eau, trois pintes.

Écrasez les fraises et les framboises, placez les dans un tamis et versez dessus le sucre dissous dans l'eau, au moment où ce sirop est bouillant. Remuez peu à peu, puis couvrez. Après refroidissement, exprimez sur le tamis même ; ajoutez en dernier lieu l'alcool et bouchez. Quelques jours après, décantez et filtrez cette liqueur que vous mettez en bouteilles.